

REQUISITOS PARA HABILITACION DE REMATE DE CARNES Y/O CAMARA FRIGORÍFICA

Las habilitaciones de establecimientos que lleva a cabo la **DIRECCION PROVINCIAL DE CARNES**, dentro del **Departamento Industrias Cárnicas**, deben contemplar las exigencias edilicias e higiénico-sanitarias, establecidas en la **LEY PROVINCIAL SANITARIA DE CARNES, Nº 11.123**, sus Decretos Reglamentarios Nº 2683/93 y 2464/97, y Disposiciones complementarias.

- 1. Toda empresa interesada deberá completar, en carácter de declaración jurada, la correspondiente SOLICITUD DE INSCRIPCION Y HABILITACION, la cual se imprime de la página www.maa.gba.gov.ar y adjuntar la documentación que seguidamente se detalla:**
- 2. Planos de obra del establecimiento**, copias heliográficas en escala 1:100, por duplicado, de cada uno de los niveles del establecimiento, con indicación de: aberturas, equipos, maquinarias, sanitarios, recorrido de materia prima, productos, subproductos y personal. *(firmados en original, por propietario o apoderado y profesional actuante)* Deberán ser visados por el Colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley Nº12490, Art. 31.
- 3. Memoria descriptiva edilicia** del establecimiento, por duplicado, detallando características constructivas de de cada sector; pisos, paredes, techos, etc. *(Firmada por profesional actuante y propietario o apoderado)*. Deberán ser visadas por el Colegio correspondiente al profesional firmante, según la Ley Nº12490, Art. 31.
- 4. Memoria descriptiva operativa** por duplicado, detallando el o los procesos operativos (de elaboración, manufactura y/o almacenaje), y la circulación del personal. *(firmada por el propietario o apoderado)*.
- 5. Tasa de reposición de fojas (Timbrado provincial)** del Banco de la Provincia de Bs As. La boleta de pago debe generarse a través de la página www.maa.gba.gov.ar.
- 6. Talón que acredite el pago en concepto de “Tasa por Estudio y Aprobación de planos y memorias”**. La boleta de pago debe generarse a través de la página www.maa.gba.gov.ar
- 7. Certificado de localización, radicación, zonificación, o habilitación Municipal** que contemple los rubros de habilitación solicitados, extendido a nombre de la firma que la petición. *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.
- 8. Permiso precario de vuelco de efluentes**, otorgado por Autoridad Municipal u organismo competente *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.
- 9. Acta de constitución de la firma** inscripta en el órgano de contralor correspondiente. Si es una explotación unipersonal, copia del documento de identidad. *(Fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*.
- 10. Título de propiedad y contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro instrumento que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento**. En el primer caso podrá suplirse la escritura por el **certificado de dominio** el que no debe exceder los 45 días. *(Fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz)*
- 11. Inscripción en AFIP y en ARBA (Ingresos Brutos)** que contemplen las actividades a habilitar.
- 12. Declaración Jurada** estimativa expresada en kilogramos del volumen de producto/s almacenados por año calendario.
- 13. Libro de Actas** de 200 folios para registrar las inspecciones.
- 14. Una vez obtenido el Nº de Expediente**, se deberá abonar la **Tasa de Habilitación** para los rubros a desarrollar. La boleta de pago debe generarse a través de la página www.maa.gba.gov.ar.
- 15. Una vez obtenida la habilitación se deberá suscribir un contrato con un Médico Veterinario inscripto en el Registro Provincial de Médicos Veterinarios Bonaerense (Decreto 1.323/04)**, (0221-4295450).
- 16. Si el trámite se efectúa a través de terceros**, deberá presentar una nota de autorización certificada por Escribano Publico o Juez de Paz

Toda la documentación deberá presentarse ante la MESA DE ENTRADAS DE LA DIRECCION PROVINCIAL DE CARNES, sita en la calle 12 entre 50 y 51, 6º Piso, TE:0221-429-5200 (int. 85333- 95343) T.E.-. Fax: 0221- 429-5343.