



Intendencia
Montevideo

Manual para empresas alimentarias

Habilitación
de locales
y registro
en RUNAEV

Índice

Introducción.....4

**Alta fiscal: Inscripción
en DGI y BPS5**

**Habilitación del local
ante la Intendencia6**

**Registro de la empresa
en RUNAEV7**

**Categorías de empresa
en RUNAEV8**

**Registro del local
en RUNAEV10**

**Documentación obligatoria
para habilitar un local
en RUNAEV11**

**Requisitos técnicos
básicos explicados.....13**

Manual de Buenas Prácticas
de Manufactura (BPM).....13

POES - Procedimientos
Operativos Estandarizados
de Saneamiento.....14

Plan de control de plagas15

Plan de gestión de residuos
sólidos no domiciliarios.....16

Inspección
y habilitación final16

Vigencia y renovación 17

**Costos asociados
a la habilitación de regulación
alimentaria.....18**

Introducción

Este manual está dirigido a personas físicas o jurídicas que deseen desarrollar actividades alimentarias en Montevideo, incluyendo elaboración, expendio, fraccionamiento, importación, logística, supermercados, entre otros. Describe los pasos a seguir desde el alta fiscal hasta la habilitación del local y su registro en el sistema nacional RUNAEV (Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos).

Alta fiscal: Inscripción en DGI y BPS

Todo emprendimiento debe iniciar su actividad como empresa formalmente constituida.

Para ello es necesario:

- Inscribirse en la [Dirección General Impositiva \(DGI\)](#) como empresa unipersonal, sociedad de hecho, SRL, etc.
- Inscribirse en el [Banco de Previsión Social \(BPS\)](#) para obtener cobertura social y registro de obligaciones laborales.

Se debe contar con RUT activo y alta de actividades económicas correspondientes al giro alimentario antes de iniciar trámites ante la Intendencia o el RUNAEV.

Habilitación del local ante la Intendencia

(Trámite tronco común)

Todo establecimiento físico en Montevideo debe solicitar el permiso de [Bomberos](#) y luego iniciar su habilitación a través del [trámite de locales comerciales e industriales de la Intendencia](#).

Este paso es obligatorio y debe completarse antes de registrar el local en RUNAEV.

Registro de la empresa en RUNAEV

Mientras se tramita la habilitación del local en la Intendencia, la empresa puede comenzar su [inscripción en RUNAEV](#) como persona física o jurídica.

El formulario de inscripción incluye:

- Datos generales de la empresa.
- RUT y razón social.
- Datos de contacto y responsables.
- Selección de una única categoría de empresa.
- Carga de documentación fiscal.

Para más información, instructivos, documentos de referencia y requisitos detallados por categoría, consultá el [portal oficial del RUNAEV](#).

Categorías de empresa en RUNAEV

(Seleccionar una sola, según el mayor riesgo)

Cada empresa debe inscribirse bajo **una única categoría** que represente su actividad principal y el **mayor nivel de riesgo sanitario** entre las que realiza. Esa categoría determinará luego las condiciones de habilitación.

Categoría	Descripción
Elaborador	Empresas que producen alimentos, tanto artesanal como industrialmente. Incluye fraccionadores industriales y elaboradores-expendedores que deseen registrar productos para vender a terceros.
Expendio	Venta directa al público sin elaboración. Por ejemplo: almacenes, kioscos, fruterías, tiendas de congelados.
Elaborador expendedor	Elabora y vende en el mismo lugar, sin registrar productos. Por ejemplo: rotiserías, pizzerías, panaderías con venta directa. Incluye fraccionadores locales.
Supermercadista	Todo autoservicio. Se consideran supermercados aquellos con más de 200 m² de salón de ventas.
Logística	Empresas que almacenan, conservan, clasifican o distribuyen alimentos. Incluye depósitos, cámaras frigoríficas, centros logísticos e importadores con infraestructura propia.

Categoría	Descripción
Logística sin almacenamiento	Empresas que distribuyen alimentos sin tener depósito propio, como transportistas o coordinadores logísticos. Empresas importadoras que solo cuentan con oficina.
Intermediación electrónica	Plataformas digitales que intermedian en la comercialización de alimentos, sin manipulación directa. Por ejemplo: aplicaciones de delivery, <i>marketplaces</i> .
Organización de eventos gastronómicos	Empresas que arman espacios gastronómicos (<i>food halls</i> , ferias, eventos) sin local fijo ni cocina propia. Empresas que elaboran alimentos <i>in-situ</i> .
Gestión de centros gastronómicos	Plazas de comidas, mercados, cocinas comunitarias, centros colectivos de elaboración
Puestos rodantes y gestión de móviles de preparación de alimentos gastronómicos	Puestos rodantes, <i>foodtrucks</i> , etc.

*La categoría debe seleccionarse por la representación de las actividades de la empresa y el **mayor riesgo sanitario** entre todas las actividades que se realicen. Si tenés dudas, podés consultar con tu oficina bromatológica (las vías de contacto se encuentran al final).*

Ejemplo: Expendio < Logística < Elaborador Expendedor < Supermercadista < Elaborador < Gestión de Centros Gastronómicos

Registro del local en RUNAEV

Luego de haber completado el trámite de habilitación física del local ante la Intendencia (tronco común), se debe registrar el local dentro del sistema RUNAEV, asociándolo a la empresa ya registrada.

Este trámite incluye:

- Selección del local a declarar (ubicación exacta).
- Descripción de la actividad.
- Carga de documentación sanitaria y técnica.
- Selección de una única categoría de local (ver siguiente punto).

Este registro se realiza ingresando con el usuario de empresa en el [portal de RUNAEV](#)

Documentación obligatoria para habilitar un local en RUNAEV

La documentación varía según la categoría del local. Algunos elementos comunes son:

- Vínculo con el padrón (contrato, comodato, recibo de contribución).
- Trámite de habilitación ante la Intendencia (código de locales comerciales validado).
- Nómina de empleados con carné de salud y certificado de manipulación de alimentos.
- POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).
- Plan de gestión de residuos (Declaración Jurada).
- Plan de control de plagas (presentado ante salubridad).
- Croquis o plano del local.

- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (según categoría).
- Declaración y título de la persona técnica responsable (si corresponde).
- Habilitaciones de otros organismos si corresponde (Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca o Instituto Nacional de Carnes).

Las exigencias varían según el nivel de riesgo de la categoría. Por ejemplo, los locales de logística simple no requieren los mismos protocolos que los de elaboración.

Podés consultar el detalle completo según categoría en el documento oficial:

[**Documentación obligatoria RUNAEV – PDF**](#)

Requisitos técnicos básicos explicados

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Este documento es obligatorio para todas las empresas que manipulan alimentos. Debe describir cómo se garantiza la higiene, la calidad y la seguridad alimentaria en cada etapa del proceso.

Contenido mínimo:

- Descripción de operaciones
(¿qué actividades realiza la empresa?
¿Cuáles son las etapas del o los procesos?
¿Qué cuidados o medidas se adoptan en cada etapa para garantizar la inocuidad?)
- Procedimientos de trazabilidad y retiro de productos (recall).
- Croquis o plano con distribución de áreas y flujos.
- Higiene del personal e instalaciones.
- Evaluación de proveedores.

- Medidas para evitar contaminación cruzada.
- Control de materias primas y producto final.
- Capacitación del personal.

Es obligatorio para las todas las categorías, salvo para expendedores.

Si tenés dudas, podés consultar el [manual de Buenas Prácticas de Manufactura \(BPM\) de la Intendencia de Montevideo y el Instituto Uruguayo de Normas Técnicas](#)

POES - Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

El POES es el protocolo de limpieza y desinfección del local y los equipos. Debe estar por escrito y ser conocido por el personal.

Incluye:

- Qué se limpia (superficies, utensilios, equipos).
- Con qué frecuencia se realiza.
- Qué productos se utilizan (detergentes, desinfectantes).

- Quién es la persona responsable.
- Métodos de verificación y registro.

Si tenés dudas, podés consultar la [guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento \(POES\)](#)

Plan de control de plagas

El plan de control de plagas debe ser presentado ante el Servicio de Salubridad Pública de la Intendencia de Montevideo. El documento se debe enviar por correo electrónico a salubridad publica@imm.gub.uy o presentar de manera presencial en el Servicio de Salubridad Pública.

El plan debe detallar los métodos de control (físicos, mecánicos, biológicos y químicos), medidas preventivas, croquis del local, y mecanismos de verificación y seguimiento.

Conocé los [detalles del trámite de control preventivo de plagas.](#)

Solo se debe cargar al RUNAEV el plan una vez que haya sido aprobado por el Servicio de Salubridad Pública. Si tenés dudas, podés consultar la [guía para la elaboración del programa de control preventivo de plagas.](#)

Plan de gestión de residuos sólidos no domiciliarios

El plan de gestión de residuos sólidos no domiciliarios debe ser presentado ante la División Limpieza y Gestión de Residuos de la Intendencia de Montevideo. Para eso deberás completar la [Declaración de gestión de residuos sólidos no domiciliarios](#) y reservar día y hora para presentarla de manera presencial.

Conocé los [detalles del trámite de la declaración de gestión de residuos sólidos no domiciliarios](#).

Se debe cargar al RUNAEV la [Declaración de Gestión de Residuos Sólidos No Domiciliarios](#) debidamente sellada por la Intendencia.

Las exigencias varían según el nivel de riesgo de la categoría. Por ejemplo, los locales de logística simple no requieren los mismos protocolos que los de elaboración.

Inspección y habilitación final

Una vez recibida y aprobada la documentación por parte del Servicio de Regulación Alimentaria se realiza la inspección sanitaria del local.

Si no se detectan observaciones críticas, se otorga la habilitación bromatológica.

Vigencia y renovación

- La habilitación tiene una vigencia de 5 años, renovable.
- Es necesario volver a habilitar en caso de:
 - Cambios estructurales o de actividad.
 - Cese de actividad por más de 180 días.
 - Cambio de titularidad.

Costos asociados a la habilitación de regulación alimentaria

El costo de la habilitación será el [costo de los trámites de RUNAEV](#) más la tasa bromatológica

Bonificaciones de tasa: [Decreto 37333](#)

Contacto y consultas

Regulación alimentaria:

notificaciones.despacho.sra@imm.gub.uy

1950 internos 3179 y 3176

RUNAEV:

mesadeayudarunaev@ci.gub.uy

Locales comerciales e industriales:

1950 5234

Agendar entrevista presencial