



DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA HABILITACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS		Versión: 5	Código: 4310-S-SA-LI-H01		
VERDE	almacenes, quioscos, salones, bares, pubs (establecimientos expendedores)				
BLANCA	depósitos, importadores, distribuidoras, almacenes por mayor				
ROSADA	fiambrerías, panaderías, confiterías, rotiserías, fábricas de pastas, restaurantes, pizzerías, salones de fiesta, comidas al paso/minutas, fraccionadoras comerciales, etc. (establecimientos con venta en el mismo lugar).				
CELESTE	supermercados y autoservicios con y sin elaboración				
AMARILLA	establecimiento elaborador (con venta a terceros, con o sin venta en el lugar), fábricas, fraccionadoras industriales, empresas de catering, etc				
	Verdes	Blancas	Rosadas	Celestes	Amarillas
1. CI Representante legal de la empresa	x	x	x	x	x
2. Certificado de inscripción en la DGI, N° RUT y fotocopia	x	x	x	x	x
3. Recibo de tributo domiciliario o tarifa de saneamiento y fotocopia	x	x	x	x	x
4. Certificado notarial identificando titular/es de la empresa, ya sean SA, SRL, LTDA y fotocopia	x	x	x	x	x
5. Para empresas radicadas en el interior del país, Habilitación de la Intendencia que corresponda y contrato de arrendamiento (en el caso de depósitos fuera de Montevideo)	x	x	x	x	x
6. Resolución del Intendente aprobando la propuesta presentada a la Comisión Departamental de Protección a la Micro, Pequeña y Mediana Empresa Comercial y Artesanal de Montevideo.				x (superficies >200 m ²)	
7. En caso de contar con depósito tercerizado, presentar copia de contrato de arrendamiento con los datos de la empresa habilitada		x	x	x	x
8. Datos: dirección del comercio; domicilio constituido; correo electrónico; teléfono; nombre comercial	x	x	x	x	x
9. Declaración del metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para habilitación (4310-S-SA-FO-H01) o por cambio de titular de empresas alimentarias (4310-S-SA-FO-H03)	x	x	x	x	x
10. Declaración jurada de residuos sólidos no domiciliarios o Plan de Gestión de residuos, según corresponda.	x	x	x	x	x
11. Carné de Salud vigentes	x	x	x	x	x
12. Carné de manipulador de alimentos vigentes	x	x	x	x	x
13. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	x	x (con local)	x	x	x
14. Nombre del técnico responsable de la empresa			Evaluado por Tecnología.	x (superficies <400 m ² Evaluado por Tecnología)	x
15. Manual de Buenas Prácticas, incluirá como mínimo*1:		x	x	x	x
a. Descripción de operaciones y procesos, con diagrama de flujo del producto		x	x	x	x
b. Croquis mensurado o planos del local, con m ² por áreas, y flujo de operaciones		x	x	x	x
c. Procedimiento de trazabilidad	x ³	x	x	x	x
d. Procedimiento de recall*2		x	Evaluado por Tecnología.	Evaluado por Tecnología	x
e. Plan de control de plagas presentado ante Salubridad	Evaluado por Salubridad*4	x	x	x	x
16. Habilitación de otros organismos oficiales si corresponde (MGAP, MSP, INAVI, entre otros).		Evaluado por Tecnología.	Evaluado por Tecnología	Evaluado por Tecnología	Evaluado por Tecnología

*1 El Manual de Buenas Prácticas incluirá como mínimo los puntos detallados en este listado y todos aquellos que se consideren necesarios según la actividad que desarrolle la empresa.

*2 No aplica a comercios que únicamente realicen venta detallista al consumidor final.

*3 Únicamente para frutas y hortalizas.

*4 No aplica a quioscos y salones.