



DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA ANEXO DE GIROS DE EMPRESAS ALIMENTARIAS		Versión: 6	Código: 4310-S-SA-LI-H05				
VERDE	almacenes, quioscos, salones, bares, pubs (establecimientos expendedores)						
BLANCA	depósitos, importadores, distribuidoras, almacenes por mayor, feriante.						
BLANCA (Sin depósito propio)	Importadores, distribuidoras (sin depósito o con depósito tercerizado). Para las empresas en esta categoría que sólo tengan domicilio fiscal.						
ROSADA	fiambrerías, panaderías, confiterías, rotiserías, fábricas de pastas, restaurantes, pizzerías, salones de fiesta, comidas al paso/minutas, fraccionadoras comerciales, heladerías y todo otro establecimiento elaborador o transformador con venta en el mismo local.						
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	Blanca (Sin depósito propio)	Rosadas	Celestes	Amarillas
1.	CI Representante legal de la empresa o Poder Notarial en caso de gestor.	x	x	x	x	x	x
2.	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	x
3.	En caso de contar con depósito tercerizado, presentar copia de contrato de arrendamiento con los datos de la empresa habilitada		x	x	x	x	x
4.	Declaración de metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para anexo de giro de empresas alimentarias (Formulario 4310-S-SA-FO-H04)	x	x	x	x	x	x
5.	Formulario de solicitud de usuario para registro de productos (puede validar el mismo en caso de ya contar con usuario)		x	x	Evaluado por Tecnología.	Evaluado por Tecnología.	x
6.	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) (última versión incluyendo el / los giros anexados).	x	x (con local)		x	x	x
7.	Carta con declaración del técnico responsable de la empresa si aplica para el / los nuevos giros		x ^{*1}	x ^{*1}	Evaluado por Tecnología.	x (superficies <400 m ² Evaluado por Tecnología)	x
8.	Manual de Buenas Prácticas (última versión con agregado del / los giros que anexa), incluirá como mínimo*2:		x ^{*1}	x ^{*1}	x ^{*1}	x ^{*1}	x ^{*1}
a.	Descripción de operaciones y procesos, con diagrama de flujo del producto		x	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	x
d.	Procedimiento de recall *4		x	x	Evaluado por Tecnología.	Evaluado por Tecnología	x
9.	Habilitación de otros organismos oficiales si corresponde para el / los giros anexados (MGAP, MSP, INAVI, entre otros).		Evaluado por Tecnología.	Evaluado por Tecnología	Evaluado por Tecnología	Evaluado por Tecnología	Evaluado por Tecnología
DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA LOCAL AMIGABLE CON LAS MASCOTAS (acorde a resolución 3389/21)							



10. Nota solicitando Permiso de excepción a lo dispuesto en el art 5.2.10 del RBN	X	X		X	X	X
11. Protocolo de manejo del espacio habilitado para perros en el cual se establezca el aforo, tamaño, raza o tipo de perro que se permitirá ingresar y reglas a seguir por los usuarios que ingresan con sus perros	X	X		X	X	X
12. Croquis con flujos de circulación de animales y personas en el local	X	X		X	X	X
DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA GIRO DE COMERCIO ELECTRÓNICO (acorde a resolución 4454/19)						
13. Domicilio electrónico constituido gestionado por AGESIC (Agencia de Gobierno Electrónico y Sociedad de la Información y Conocimiento).	X	X	X	X	X	X
14. Declaración de asesor técnico en materia alimentaria (C.I., nota, título; sólo si corresponde por giro de empresa alimentaria).	X	X	X	X	X	X
15. Manual de Operaciones que incluirá:	X	X	X	X	X	X
a. Descripción de operaciones y alcance de las actividades de comercio electrónico.	X	X	X	X	X	X
b. Información del medio electrónico utilizado determinando como el consumidor o empresa alimentaria se contacta con la oferta alimentaria y de qué manera le llegará el alimento.	X	X	X	X	X	X
c. Descripción de procesos para incorporación de productos envasados, cumpliendo especificaciones de visualización. Establecer requisitos y mecanismos de control.	X	X	X	X	X	X

*1 Únicamente para importadores

*2 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.

*3 Únicamente para frutas y hortalizas

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