



**Intendencia  
de Montevideo**

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO SOCIAL  
DIVISION SALUD  
SERVICIO DE REGULACIÓN ALIMENTARIA

<b>DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA HABILITACIÓN DE CENTROS COLECTIVOS DE ELABORACIÓN</b>	<b>Versión: 1</b>	<b>Código: 4310-S-SA-LI-H09</b>
---	-----------------------	-------------------------------------

	<b>Centro Colectivo de Elaboración</b>	<b>Empresa Elaboradora</b>
1. CI Representante legal de la empresa y fotocopia.	x	x
2. Certificado de inscripción en la DGI, N° RUT y fotocopia.	x	x
3. Recibo de tributo domiciliario o tarifa de saneamiento y fotocopia.	x	x
4. Certificado notarial identificando titular/es de la empresa, ya sean SA, SRL, LTDA y fotocopia.	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
6. En caso de contar con depósito tercerizado, presentar copia de contrato de arrendamiento con los datos de la empresa habilitada.	x	x
7. Datos: dirección del comercio, domicilio constituido; correo electrónico; teléfono; nombre comercial.	x	x
8. Declaración de metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para habilitación de empresas alimentarias ( <b>4310-S-SA-FO-H01</b> ) o por cambio de titular de empresas alimentarias ( <b>4310-S-SA-FO-H03</b> ).	x	x
9. Declaración jurada de residuos sólidos no domiciliarios o Plan de gestión de residuos, según corresponda.	x	
10. Formulario de solicitud de usuario para registro de productos.	x	x
11. Carné de salud vigente.	x	x
12. Carné de manipulador de alimentos vigente.	x	x
13. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).	x	x
14. Carta declaración de asesor técnico alimentario* <sup>1</sup>	x	
15. Manual de Buenas Prácticas, incluirá como mínimo* <sup>2</sup> :	x	x
a. Descripción de operaciones y procesos, con diagrama de flujo	x	x
b. Croquis mensurado o planos del local, con m <sup>2</sup> por áreas, flujo de operaciones y ubicación e identificación de cocinas, depósitos de insumos y productos terminados.	x	x
c. Procedimiento de trazabilidad	x	x
d. Procedimiento de recall	x	x
e. Plan de control de plagas presentado ante Salubridad	x	
16. Habilitación de otros organismos oficiales si corresponde (MGAP, MSP, INAVI, entre otros).	Evaluado por Tecnología	Evaluado por Tecnología
17. Plan de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos	x	x
18. Protocolo de funcionamiento, el cual constará de:	x	
a. Describir la modalidad en la que funcionará el Centro Colectivo de Elaboración de acuerdo con *3	x	
b. Formulario de Funcionamiento de Centro Colectivo de Elaboración ( <b>4310-S-SA-FO-T06</b> ) completo firmado por el representante legal del Centro Colectivo de Elaboración.	x	
19. Requisitos asociados al tipo de empresa alimentaria establecidos en ( <b>4310-S-SA-LI-H01</b> ).		x

**IMPORTANTE:** El representante legal es responsable de presentar ante el S.R.A. la documentación correspondiente, si luego de otorgada la habilitación se produce algún cambio en el centro colectivo de elaboración.



\*<sup>1</sup> El responsable de un Centro Colectivo de Elaboración con más de tres empresas elaboradoras debe declarar al momento de la habilitación un asesor técnico alimentario competente con los giros principales.

\*<sup>2</sup> 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.

\*<sup>3</sup> Definiciones:

- a)- Cocinas individuales definidas dentro del Centro Colectivo de Elaboración en donde funciona una empresa fija por cocina.
- b)- Cocinas individuales que se comparten -de forma no simultánea- entre diferentes empresas con giros compatibles y en donde cada una de ellas funciona en horarios y días preestablecidos.
- c)- Cocina única que se comparte -de forma no simultánea- entre diferentes empresas en donde cada una de ellas funciona en horarios y días preestablecidos.