



DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA RENOVACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS		Versión: 6		Código: 4310-S-SA-LI-H02	
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 notarial identificando titular/es de la empresa, ya sean SA, SRL, LTDA y fotocopia	x	x	x	x	x
3. 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
4. Inicio de trámite o habilitación de locales comerciales para Montevideo	x	x	x	x	x
5. Inicio de trámite o habilitación de Bomberos para Montevideo	x	x	x	x	x
6. Inicio de trámite o habilitación de SIME para Montevideo		x	x	x	x
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. Declaración de metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para renovación de empresas alimentarias (Formulario 4310-S-SA-FO-H02)	x	x	x	x	x
9. Declaración jurada de residuos sólidos no domiciliarios o Plan de Gestión de residuos, según corresponda.	x	x	x	x	x
10. Carné de Salud vigentes	x	x	x	x	x
11. Carné de manipulador de alimentos vigentes	x	x	x	x	x
12. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) (última versión).	x	x (con local)	x	x	x
13. Nombre del técnico responsable de la empresa		x ^{*1}	Evaluado por Tecnología.	x (superficies <400 m ² Evaluado por Tecnología)	x
14. Manual de Buenas Prácticas (última versión), incluirá como mínimo*2:		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 ^{*4}	x	x	x	x
d. Procedimiento de recall*3		x	Evaluado por Tecnología.	Evaluado por Tecnología	x
e. Plan de control de plagas presentado ante Salubridad	Evaluado por Salubridad*5	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 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 No aplica a comercios que únicamente realicen venta detallista al consumidor final.

*4 Únicamente para frutas y hortalizas.

*5 No aplica a quioscos y salones