

**Tabla 1: Descripción de categorías de empresas y locales en RUNAEV**

CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN GENÉRICA
<b>Expendio</b>	Almacenes, kioscos, salones, bares, pubs, cafetería, cantina sin elaboración, venta de productos envasados, venta de productos congelados, venta de frutas y hortalizas, otros similares.
<b>Logística</b>	Depósitos, cámaras frigoríficas, centro logístico, importadores, otros similares.
<b>Expendio con elaboración</b>	Panaderías, confiterías, rotiserías, fábricas de pastas, restaurantes, pizzerías, salones de fiesta, comidas al paso/minutas, fiambrierías, fraccionadoras comerciales, cantina con elaboración, pescaderías, cocción de panificados, parrillada, salón de té, elaboración de sándwiches, heladerías, almacén con venta de fiambres, y todo otro establecimiento elaborador o transformador con venta en el mismo local.
<b>Supermercadistas</b>	Supermercado, autoservicios con y sin elaboración, almacenes por mayor
<b>Elaboración e Industria</b>	Fábricas de..., procesadores de..., fraccionadores industriales
	Panificadoras, elaboradores de..., elaboradores artesanales, empresas de catering,, otros similares
<b>Gestión de centros gastronómicos</b>	Plazas de comidas, mercados, cocinas comunitarias, centros colectivos de elaboración

**Tabla 2: Documentación para trámites de locales**

Locales						
	Expendido	Logística	Expendio con Elaboración	Supermercadistas	Elaboración e Industria	Gestión de centros gastronómicos
1. Vínculo con el padrón (Contrato de arrendamiento o comodato, titularidad)	X	X	X	X	X	X
2. En caso de contar con depósito tercerizado, presentar copia de contrato de arrendamiento con los datos de la empresa habilitada		X	X	X	X	
3. Nómina de empleados con vencimientos de carné de salud	X	X	X	X	X	X
4. Nómina de empleados con vencimientos de carné o certificado de manipulación de alimentos.	X	X	X	X	X	X
5. Plan de gestión de residuos.	X	X	X	X	X	X

6. Resolución de autorización de instalación por la Intendencia correspondiente				X*1		
7. Plan de capacitación en manipulación de alimentos. (Empresas con más de 5 empleados).	X	X	X	X	X	
8. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	X	X	X	X	X	X
9. Título y carta declaración del técnico responsable de la empresa.		X*2		X*3	X*4	X*5
10. Plan de control de plagas	X	X	X	X	X	X
11. Plan Integral de Pérdida y Desperdicios de Alimentos (PDA) con su respectivo formulario completo.	X*6	X*6	X*6	X*6	X*6	X*6
12. Habilitación de otros organismos oficiales si corresponde (MGAP, MSP, INAC).				X*7	X*7	
13. Manual de Buenas Prácticas, incluirá como mínimo:	X*8	X*8	X*8	X*8	X*8	X*8
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 <sup>2</sup> por áreas, y flujo de operaciones (Se pueden adjuntar fotos)		X	X	X	X	X
c. Procedimiento de trazabilidad		X	X	X	X	X
d. Procedimiento de recall		X			X	X
<b>Locales libre de gluten</b>						
e. Procedimiento de evaluación de proveedores			X		X	
f. Especificaciones, criterios, procedimientos y transporte de materias primas e insumos			X		X	
g. Plan de análisis y acciones correctivas para producto terminado			X		X	
h. Medidas de higiene para el personal e instalaciones para empleados			X		X	
i. Plan de capacitación del personal sobre la temática e importancia de contaminaciones cruzadas			X		X	

14. Título y carta declaración del técnico responsable de la empresa.			X		X	
15. Habilitación MSP					X	
<b>Locales Pet Friendly (Amigables con perros de compañía y Cat Café)</b>						
16. Nota solicitando Permiso de excepción a lo dispuesto en el art 5.2.10 del RBN	X	X	X	X		X
17. Protocolo de manejo del espacio habilitado para perros o gatos según corresponda	X	X	X	X		X
18. Croquis con flujos de circulación de animales y personas en el local	X	X	X	X		X
<b>Locales con comercio electrónico ( e-commerce)</b>						
19. Domicilio electrónico constituido gestionado por AGESIC (Agencia de Gobierno Electrónico y Sociedad de la Información y Conocimiento).	X	X	X	X	X	X
20. 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 cómo 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 Superficie mayor a 200 m<sup>2</sup>

\*2 Aplica para importadores y otras que se considere necesario por la oficina bromatológica competente.

\*3 Aplica para superficie mayor o igual a 200 m<sup>2</sup>. Además se debe tener uno cada 7 locales.

\*4 Obligatorio para mayores de 100 m<sup>2</sup>, en otros casos evaluado por la oficina bromatológica competente.

\*5 Aplica para centros con más de 3 locales o cuando la actividad de cada uno lo requiera.

\*6 Aplica para la renovación de la habilitación, no se solicita en la habilitación por primera vez.

\*7 A continuación se detalla cuando se requiere habilitación previa de MSP, MGAP e INAC:

**MSP**

- Procesadoras de sal
- Plantas elaboradoras de aceite

**MGAP**

- Fábrica de chacinados
- Plantas de faena
- Plantas de faena de aves

**INAC**

- Supermercado que contengan carnicería

- Envasadoras de agua
- Elaborador de alimentos modificados o con claims de salud
- Plantas elaboradoras libres de gluten
- Procesadoras de pescados
- Elaboradores de productos lácteos
- Plantas procesadoras de huevo

**X\*8** El Manual de Buenas Prácticas incluirá como mínimo los puntos detallados en el listado y todos aquellos que se consideren necesarios según la actividad que desarrolle la empresa.