



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

CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN GENÉRICA
Expendio	Almacenes, kioscos, salones, bares, pubs, cafetería, cantina sin elaboración, venta de productos envasados, venta de productos congelados, venta de frutas y hortalizas, otros similares.
Logística	Depósitos, cámaras frigoríficas, centro logístico, importadores, otros similares.
Expendio con elaboración	Panaderías, confiterías, rotiserías, fábricas de pastas, restaurantes, pizzerías, salones de fiesta, comidas al paso/minutas, fiambrerías, 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.
Supermercadistas	Supermercado, autoservicios con y sin elaboración, almacenes por mayor
Elaboración e Industria	Fábricas de..., procesadores de ..., fraccionadores industriales
	Panificadoras,elaboradores de..., elaboradores artesanales, empresas de catering,, otros similares
Gestión de centros gastronómicos	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

		Documentación obligatoria para habilitación de locales en el RUNAEV	DocumLocRUNAEV-2
---	--	--	-------------------------

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	X
b. Croquis mensurado o planos del local, con m² por áreas, y flujo de operaciones (Se pueden adjuntar fotos)	X	X	X	X	X	X
c. Procedimiento de trazabilidad	X	X	X	X	X	X
d. Procedimiento de recall		X			X	X
Locales libre de gluten						
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	

Elaborado por: Mesa de Ayuda RUNAEV	Vigencia desde: Octubre 2024	Versión del documento: 2	Página 2 de 4
---	--	---------------------------------	----------------------

14. Título y carta declaración del técnico responsable de la empresa.			X		X	
15. Habilitación MSP					X	
Locales Pet Friendly (Amigables con perros de compañía y Cat Café)						
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
Locales con comercio electrónico (e-commerce)						
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 m²

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

*3 Aplica para superficie mayor o igual a 200 m². Además se debe tener uno cada 7 locales.

*4 Obligatorio para mayores de 100 m², 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 <ul style="list-style-type: none"> Procesadoras de sal Plantas elaboradoras de aceite | MGAP <ul style="list-style-type: none"> Fábrica de chacinados Plantas de faena Plantas de faena de aves | INAC <ul style="list-style-type: none"> 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.