

Fecha de descarga: 16/01/2025

# Habilitación bromatológica de centros colectivos de elaboración

**Modificado** 24/10/2024Responsable de la información [Regulación Alimentaria](#)

## Descripción

Es el acto por el cual el Servicio de Regulación Alimentaria autoriza a un centro colectivo de elaboración, adjudicándole un número de habilitación único.

## Documentación a presentar

Todo centro colectivo de elaboración debe cumplir con el Decreto Departamental N° 37.344 (disponible en sección Descargas).

### Centro Colectivo de Elaboración:

Es el local destinado a la elaboración de alimentos dentro del cual podrá funcionar más de una empresa en alguna de las siguientes modalidades:

- 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

Fecha de descarga: 16/01/2025

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.

Debe presentar solicitud en **forma presencial** o **vía formulario web** en el Servicio de Regulación Alimentaria.

Presentar documentación exigida en el listado Documentación obligatoria para habilitación de centros colectivos de elaboración (LI-H09) disponible en sección Descargas.

Los siguientes documentos deben ser incluidos dentro de los documentos a aportar en el Manual de Buenas Prácticas:

a) Plan de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos (punto 17 de la documentación obligatoria).

b) Protocolo de funcionamiento (punto 18 de la documentación obligatoria).

c) Requisitos asociados al tipo de empresa alimentaria establecidos en 4310-S-SA-LI-HO1 (punto 19 de la documentación obligatoria).

Completar el formulario Declaración de metraje para empresas alimentarias según sea habilitación primera vez

Fecha de descarga: 16/01/2025

(FO-HO1) o renovación de habilitación (FO-H02)  
disponible en sección Descargas.

Fecha de descarga: 16/01/2025

Fecha de descarga: 16/01/2025

### ¿Cómo se hace?

Se deben presentar con toda la documentación exigida en el listado Documentación obligatoria para habilitación de centros colectivos de elaboración (LI-H09) disponible en sección Descargas.

No puede iniciarse el trámite hasta disponer de toda la documentación.

De conformidad con la normativa vigente no pueden funcionar hasta que se otorgue la habilitación.

La documentación presentada es estudiada por personal técnico del Servicio, que coordina una entrevista con la empresa.

Si el resultado es de conformidad, se coordina inspección de habilitación al local del centro colectivo de elaboración,

Una vez obtenida la habilitación del centro colectivo podrán iniciarse los trámites de las empresas alimentarias ubicadas en el mismo, las cuales deben realizar el trámite de habilitación de empresas alimentarias, asociando el número de habilitación del centro colectivo de elaboración.

[Formulario web habilitación](#)

[Formulario web renovación](#)

Fecha de descarga: 16/01/2025

Fecha de descarga: 16/01/2025

## Formas de iniciar el trámite

PRESENCIAL  
Regulación Alimentaria

### Tener en cuenta

- La validez de la habilitación es de 5 (cinco) años.
- El costo queda comprendido en el monto que se abona por concepto de Tasa Bromatológica.
- Se recomienda conocer la ordenanza bromatológica municipal, en especial el [Título I](#) y el [Título II](#), del Volumen VI del Digesto Municipal.
- Si se completa el formulario web, es necesario conservar la identificación de trámite para posteriores consultas. Con el N° de solicitud SUR que se proporciona puede consultarse los pasos de la gestión del trámite en [Consulta de trámites](#)

### Costo

Tiene costo.

### ID

<http://tramites.montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/habilitacion/bromatologica-de-centros-colectivos-de-elaboracion>