



DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA HABILITACIÓN DE EMPRESAS ELABORADORAS Y EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN	Versión: 1	Código: 4310-S-SA-LI-H13
--	-----------------------	-------------------------------------

	Elaborador / expendedor	Elaborador
1. CI Representante legal de la empresa o Poder Notarial en caso de gestor.	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 del metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para habilitación (4310-S-SA-FO-H01) o por cambio de titular de empresas alimentarios (4310-S-SA-FO-H03)	x	x
9. Declaración jurada de residuos sólidos no domiciliarios o Plan de Gestión de residuos, según corresponda.	x	x
10. Formulario de solicitud de usuario para registro de productos.		x
11. Carné de Salud vigentes	x	x
12. Carné de manipulador de alimentos vigentes	x	x
13. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	x	x
14. Carta declaración del técnico responsable de la empresa	x	x
15. Manual de Buenas Prácticas, incluirá como mínimo*1:	x	x
a. Descripción de operaciones y procesos, con diagrama de flujo del producto	x	x
b. Croquis mensurado o planos del local, con m ² por áreas, y flujo de operaciones	x	x
c. Procedimiento de trazabilidad	x	x
d. Procedimiento de recall*2		x
e. Plan de control de plagas presentado ante Salubridad	x	x
f. Procedimiento de evaluación de proveedores	x	x
g. especificaciones, criterios, procedimientos y transporte de Materia prima (MP) e Insumos	x	x
h. Plan de análisis y acciones correctivas para el producto terminado	x	x
i. Higiene del personal e instalaciones para empleados	x	x
j. Plan de capacitación del personal	x	x
16. Habilitación o permiso provisorio de MSP		x
17. Habilitación de otros organismos oficiales si corresponde (MGAP, INAVI, entre otros).	Evaluado por Tecnología	Evaluado por Tecnología

*1 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.

*2 No aplica a comercios que únicamente realicen venta detallista al consumidor final.