



REQUISITOS PARA EVENTOS CON GASTRONOMÍA

Previo a la realización del evento el organizador del mismo deberá presentar la documentación correspondiente, cumpliendo con los siguientes requisitos:

REQUISITOS ASOCIADOS AL ORGANIZADOR DEL EVENTO

- a) Solicitud de ingreso del evento en Ventanilla Única o Espectáculos Públicos, según corresponda: los eventos a realizarse en vía pública se ingresan por Ventanilla Única; los que se desarrollen en locales, estadios, etc., se tramitan por medio de Espectáculos Públicos.
- b) El organizador del evento debe presentar propuesta gastronómica vía correo electrónico a la dirección formularios.eventos.regalim@imm.gub.uy teniendo en cuenta los siguientes puntos:
- c) Para eventos de cinco o más empresas gastronómicas participantes es obligatorio contar con un técnico alimentario responsable y presentar nota firmada por el mismo, dirigida a la Dirección de Tecnología Alimentaria.
- d) Debe presentar listado de empresas gastronómicas participantes, incluyendo: nombre de la empresa, RUT, número de habilitación de SRA, correo electrónico, teléfono de contacto y propuesta gastronómica. Se deberá indicar si requiere instalación de frío y/o transporte refrigerado. A cada stand o foodtruck se le debe asignar un número o código para referirlo en el croquis. Se anexa planilla orientativa a modo de ejemplo.
- e) Los participantes sin elaboración propia, deberán declarar en que empresa alimentaria habilitada por SRA compran los productos para la venta.
- f) Debe presentar un croquis general del local o predio con medidas aproximadas, indicando el emplazamiento de cada stand y/o foodtruck. Se debe incluir el número o código de identificación asignado a cada stand/foodtruck. Indicar cantidad, tipo y ubicación de baños que utilizará el evento, detallando los específicos para el personal y aquellos para consumidores.
- g) En caso de contar con conexión a la red de agua potable, debe indicarlo y ubicar los puntos de acceso a la misma en el croquis.
- h) En caso de no contar con conexión a la red de agua potable, debe declarar cómo suministrará agua potable a los emprendimientos gastronómicos.

REQUISITOS PARA FOODTRUCKS:

- a) Habilitación del foodtruck, la cual deberá estar claramente visible durante el evento.
- b) Cantidad de personas a trabajar y carnets de salud y de manipulador de alimentos,

REQUISITOS PARA STANDS:

- a) Cantidad de personas a trabajar y carnets de salud y de manipulador de alimentos.
- b) Croquis de stands con metraje aproximado.
- c) Tipos de alimentos a expender y descripción de operaciones.
- d) Equipos de refrigeración (si utiliza freezers o heladeras)



- e) Lista de proveedores de materias primas y sus habilitaciones.
- f) Cocina habilitada para la elaboración previa al evento, en caso de corresponder (razón social, RUT, dirección y número de habilitación del SRA).
- g) POES y registros asociados a aplicar durante las jornadas que correspondan.
- h) Cantidad de personas a trabajar y carnets de salud y de manipulador de alimentos.
- i) Características del transporte de alimentos hasta el evento

REQUISITOS PARA OTROS LUGARES DE VENTA, SE DEBE CONTAR CON:

- a) Techo (cobertura adecuada que proteja de la lluvia y sol directo)
- b) Deben instalarse sobre piso de material lavable (prohibido sobre tierra, pasto, etc).
- c) Pileta con disponibilidad de agua potable (mínimo 100L)
- d) Mesadas de trabajo de material liso y lavable
- e) Disponibilidad de frío (si corresponde)
- f) Manejo de residuos adecuado
- g) Uniforme reglamentario de los operarios
- h) Alimentos protegidos correctamente (envasados o no)
- i) Utensilios reglamentarios
- j) De utilizar frutas y/o verduras, éstas deben ser de cuarta gama (o enlatadas) y provenir de empresas habilitadas por el SRA.

REQUISITOS PARA ZONAS DE MERCADO:

Únicamente se podrán comercializar productos habilitados ante el SRA o quien corresponda.

PLAZOS

El organizador del evento deberá presentar todo lo solicitado con un plazo máximo de 3 días hábiles previos al evento.

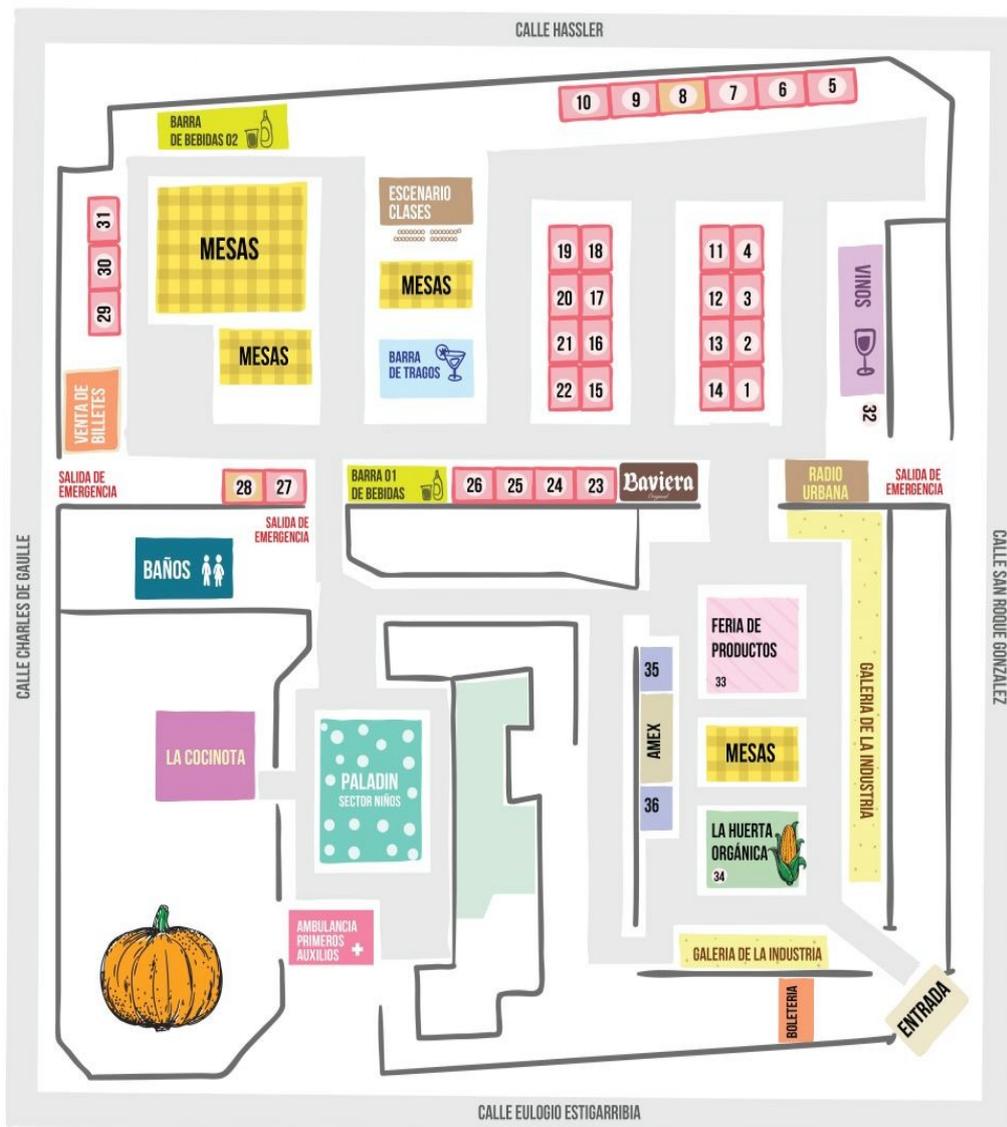
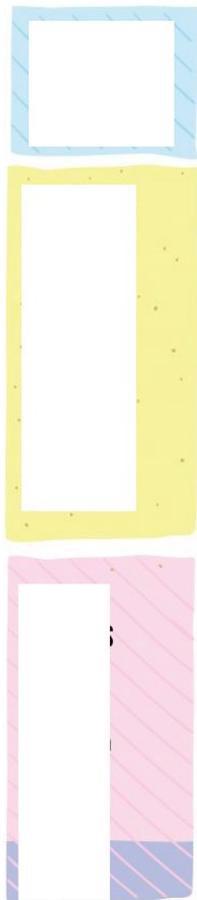
La documentación puede presentarse en forma presencial en el Servicio de Regulación Alimentaria, 3er piso del edificio central de la Intendencia de Montevideo o vía correo electrónico a la dirección formularios.eventos.regalim@imm.gub.uy

EJEMPLO DE ACTIVIDADES ALIMENTARIAS NO PERMITIDAS EN EVENTOS GASTRONÓMICOS

- Elaboración de sushi
- Elaboración de ceviche
- Elaboración de empanadas
- Manipulación de masa cruda en stands



FERIA
GASTRONÓMICA



PUESTOS

- 11
- 29
- 39
- 41
- 51
- 69
- 71
- 81
- 91
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- 21
- 22
- 23
- 24
- 25
- 26
- 27
- 28
- 29
- 30
- 31
- 32
- 33
- 34
- 35
- 36