

**Contralorías Sanitarias Estadales**

**Coordinación de Inocuidad de Alimentos y Bebidas**

**Recaudos Permiso Sanitario Tipo II para Establecimientos destinados a la Preparación de alimentos a Escala Industrial (Destinado a Comedor Industrial)**

**Notas:**

- a) En caso de ser usuario nuevo, antes de realizar la solicitud debe Registrarse mediante el Sistema Automatizado de (SIACVISA).
- b) Una vez que ya este registrado en el Sistema de Información Automatizado de Contraloría Sanitaria (SIACVISA) podrá generar la planilla de solicitud emitida por este sistema.
- c) Toda la documentación deberá ser consignada en Taquilla Única del SACS, ubicada en cada sede Estatal, en forma impresa y ser entregada en sobre o carpeta.
- d) El Permiso sanitario otorgado, debe ser renovado o modificado en los siguientes casos:
  - Cambio de Razón Social
  - Traslado o reubicación del Establecimiento
  - Inclusión de nuevas líneas de producción y/o cambios en los procesos productivos, equipos e instalaciones

N°	Recaudo	Descripción	Verificado
1	Planilla de la Solicitud emitida por el Sistema SIACVISA.	Descargue la planilla generada por este Sistema y debe traer a Taquilla Única, junto con los recaudos.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
2	Copia de Cédula de Identidad del Representante Legal.	Documento Legible	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
3	Registro Mercantil	Documento Legible	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
4	Contrato de Arrendamiento (en caso de que aplique)	Documento Legible	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
5	Plano de Arquitectura e Ingeniería de la Edificación	Un (1) juego de planos con la escala 1.50	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
6	Memoria Descriptiva	Indicando: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dirección exacta</li> <li>✓ Tipo de comida a preparar y cantidades estimadas por día, indicar los procedimientos de elaboración de los alimentos que utilizan ingredientes sensibles (carne, pescados, lácteos) incluir los diagramas de flujo de preparación de dicha comida) condiciones de temperatura</li> <li>✓ Horarios</li> <li>✓ Metros cuadrados del establecimiento</li> <li>✓ Número de empleados</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
7	Certificado de aprobación del Curso de Manipulación de Alimentos	El personal deberá tener el certificado debidamente acreditado por el SACS.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
8	Comprobante de Pago/. Por cada Trámite Realizado. (Imagen en Formato PDF)	Verifique el monto a cancelar de la tarifa vigente publicada en la <b>Página WEB del SACS / Tarifas / Nivel Central / Inocuidad de Alimentos y Bebidas</b> . Asimismo, los Pagos deben realizarse a <b>Nombre del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria</b> , de acuerdo a lo indicado en el link <b>"Para Cancelar Tarifas y Multas" / Datos Bancarios para Pagos de Tarifas y Multas</b> , publicada en la Página WEB del SACS.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

TAQUILLA UNICA DEL SACS RECIBIDO POR	DIVISIÓN VERIFICADO POR	DIRECCIÓN AUTORIZADO POR
Nombre: _____	Nombre: _____	Nombre: _____
Cargo: _____	Cargo: _____	Cargo: _____
Fecha: _____	Fecha: _____	Fecha: _____

FO.10-IAB-CSE-OPP-FEBREO 2024