

## Contralorías Sanitarias Estadales

### Coordinación de Inocuidad de Alimentos y Bebidas

#### Recaudos Permiso Sanitario Tipo IV para Establecimiento. Destinados al Expendio Fijo con Preparación y Servicio de Alimentos (Hoteles, Moteles, Posadas y Centros Turísticos).

**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 Estadal, 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>✓ Descripción de la Instalación, rubros alimenticios que serán preparados, cantidades estimadas, sistema de almacenamientos previstos para alimentos perecederos y no perecederos, control de temperaturas, medidas para el control de insectos, roedores y otras plagas</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 debera tener el certificado debidamente acreditado por el SACS.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
8	Comprobante de Pago/). Por cada Trámite Realizado. <b>(Imagen en Formato PDF</b>	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	DIVISIÒN VERIFICADO POR	DIRECCIÒN AUTORIZADO POR
Nombre: _____	Nombre: _____	Nombre: _____
Cargo: _____	Cargo: _____	Cargo: _____
Fecha: _____	Fecha: _____	Fecha: _____

FO.19-IAB-CSE-OPP-FEBREO 2024