

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 CATERING – Proveedores de servicios de alimentación que sirven a las Aerolíneas Comerciales de los Aeropuertos nacionales e Internacionales)

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 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"> ✓ Dirección exacta ✓ Tipo de comida a preparar y cantidades estimadas por docena. Indicar los procedimientos de elaboración de los alimentos que utilizan, ingredientes sensibles (Carnes, pescados, lácteos) incluir los diagramas de flujo de preparación de dicha comida) Condición de Temperatura. ✓ Horarios ✓ Metros cuadrados del establecimiento ✓ Número de empleados 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
7	Certificado de aprobación del Curso de Manipulación de Alimentos	El personal debere 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 Página WEB del SACS / Tarifas / Nivel Central / Inocuidad de Alimentos y Bebidas . Asimismo, los Pagos deben realizarse a Nombre del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria , de acuerdo a lo indicado en el link “Para Cancelar Tarifas y Multas” / Datos Bancarios para Pagos de Tarifas y Multas , publicada en la Página WEB del SACS.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

TAQUILLA UNICA DEL SACS RECIBIDO POR	DIVISION VERIFICADO POR	DIRECCION AUTORIZADO POR
Nombre: _____	Nombre: _____	Nombre: _____
Cargo: _____	Cargo: _____	Cargo: _____
Fecha: _____	Fecha: _____	Fecha: _____

FO.11-IAB-CSE-OPP-FEBREO 2024

