

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 CHANDLER (Proveedores de servicios de alimentación que funcionan en las instalaciones portuarias).

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 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 ✓ Tipos de comida a preparar cantidades estimadas por docena. Indicar los procedimientos de elaboración de los alimentos que utilizan ingredientes sensibles (carnes, pescados, lácteos) incluir los diagramas de flujo d preparación de dichas comidas). 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	DIVISIÓN VERIFICADO POR	DIRECCIÓN AUTORIZADO POR
Nombre: _____ Cargo: _____ Fecha: _____	Nombre: _____ Cargo: _____ Fecha: _____	Nombre: _____ Cargo: _____ Fecha: _____

FO.12-IAB-CSE-OPP-FEBREO 2024

