

PLANILLA: REQUISITOS PARA HABILITACIÓN COMERCIAL

MANIPULACIÓN, ELABORACIÓN, VENTA Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

SR. Vecino Ud. está dando inicio al trámite de HC con la entrega de la siguiente documentación: TRAER 1 CARPETA OFICIO VELOZ.

(Toda la documentación tiene que ser fotocopiada y en folios individuales)

Requisitos Generales

Nº	REQUISITOS	DESCRIPCION
RG1	FOTOCOPIA DE INSCRIPCIÓN EN AFIP-DGI Y FOTOCOPIA DE ÚLTIMO PAGO	Es la inscripción de la actividad económica en la Administración Federal de Ingresos Públicos, puede solicitarla por internet en la página <i>afip.gob.ar</i> o en la sucursal ubicada en <i>9 de julio 927-TRELEW</i>
RG2	FICHA DE INSCRIPCIÓN DE INGRESOS BRUTOS	Deberá concurrir con Inscripción AFIP, DNI, factura de servicio a Rentas, en la municipalidad de Gaiman ubicada en la plaza Julio Argentino Roca
RG3	PAGO DE INGRESOS BRUTOS	En el caso de que ya esté inscripto en ingresos brutos, deberá presentar LIBRE DE DEUDA, el cual se solicita en Rentas ubicada en la Municipalidad.
RG4	PLANO LEGALIZADO / RELEVAMIENTO DE HECHOS EXISTENTES / CROQUIS	En el caso de no poseer plano legalizado, deberá traer un relevamiento de hechos existentes el cual deberá solicitar en el área de OBRAS Y SERVICIOS. Hasta tanto se recibirá un croquis con las dimensiones del lugar.
RG5	FOTOCOPIA DE AUTORIZACIÓN, CONTRATO DEL INMUEBLE O TITULO DE PROPIEDAD	Esta documentación deberá estar legalizada ante Escribano o Juzgado de Paz.
RG6	TITULAR/ES	En el caso de ser una o más personas físicas deberán presentar fotocopia de DNI frente y dorso. Y si es una sociedad deberán presentar el contrato de sociedad con fotocopia de DNI de los integrantes.
RG7	LIBRE DE DEUDA (INMUEBLE)	Este documento debe ser solicitado por el dueño del inmueble en el sector de rentas ubicado en la municipalidad de Gaiman.
RG8	INFORME DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y EVACUACIÓN DE PERSONAS	Debe ser solicitado por el titular de la HC a la asociación de bomberos voluntarios de Gaiman. Res. Nº 308/2011
RG9	CANTIDAD DE EMPLEADOS	Fotocopia de DNI frente y dorso de cada empleado.
RG10	INSPECCIÓN DEL LOCAL Y FOTOS FINAL	Es la inspección llevada a cabo por el Municipio, que permite determinar si el local comercial cumple con todos los requisitos, para esta inspección el local deberá contar con todo el mobiliario y maquinarias en el lugar correspondiente
RG11	CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL RUBRO	Los establecimientos destinados a actividades relacionados a la manipulación, elaboración y venta de alimentos deben cumplimentar los requisitos generales indicados en el apartado anterior y los que a continuación se detallan:

Requisitos Específicos

N°	Requisito	Descripción
RE02	HABILITACION PROVINCIAL DEL PRODUCTO	En el caso de realizar fraccionamiento, alimentos sin TACC, distribución fuera de Gaiman u otro caso que lo amerite deberá solicitar la habilitación del producto y sus correspondientes registros en el DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA PROVINCIA DE CHUBUT. Ricardo Berwyn 226 (Trelew)
RE06	CONTRATACIÓN DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL, DE ACUERDO A LA ACTIVIDAD QUE PRETENDE HABILITAR	Póliza de seguro que tiene por objeto: Cubrir el pago de las indemnizaciones por daños corporales, materiales o patrimoniales causados a terceros que pudieran ser culpa del asegurado o de las personas de quien deba responder, por hechos derivados de su vida privada o profesional.
RE18	CURSO APROBADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	El curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos es la capacitación primaria que deben realizar aquellas personas que en su actividad laboral estén vinculadas con la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y/o equipos, según el C.A.A.
RE19	LIBRETA SANITARIA	Documento que se adquiere en dependencias del municipio y debe ser completada por profesionales de Salud Pública o de la actividad privada, previa realización de los análisis y estudios complementarios correspondientes. La deben tener todos los empleados del local.

Los establecimientos destinados a actividades relacionados a la manipulación, elaboración y venta de alimentos deben cumplimentar los requisitos generales indicados en el apartado anterior y los que a continuación se detallan:

a. Cocinas o sectores de elaboración de alimentos:

- a.1. Espacio suficiente y adecuado para realizar la actividad, de acuerdo a los volúmenes de producción. No debe ser menor de 16 mts.² de superficie libre.
- a.2. Sectorizaciones de acuerdo a la actividad, diferenciando zonas sucias y limpias, secas y húmedas.
- a.3. Se prohíbe la utilización de madera.
- a.4. Paredes azulejadas o pintadas con pintura epoxi.
- a.5. Pisos y techos de material lavable e impermeable.
- a.6. Desagües en cantidad suficiente, correctamente distribuidos.
- a.7. Ventilación adecuada, a fin de evitar la condensación de vapores que puedan contaminar el producto. Las ventanas y aberturas deben contar con tela mosquitera.
- a.8. Extractores a los cuatro vientos.
- a.9. Iluminación protegida contra roturas.
- a.10. Mesadas de acero inoxidable o mármol y piletas, con instalación de agua fría y caliente en cantidad suficiente.
- a.11. Productos de limpieza: detergente, jabón líquido, toallas descartables y desinfectante. Si se utilizan botellas de fraccionamiento, deben rotularse.
- a.12. Recipientes de residuos con bolsa y tapa en cada sector.

- a.13. Establecer la circulación del personal y mercaderías unidireccionalmente.
- a.14. Colocar cartelera indicando la prohibición de ingreso de personas ajenas al sector.
- b. Equipos, Cámaras /Freezer/ Heladeras**
 - b.1. Equipos ubicados en lugar apropiado.
 - b.2. Equipos de frío en cantidad suficiente, en los que se almacenen los alimentos en una correcta distribución a fin de evitar contaminaciones cruzadas.
 - b.3. Termómetros calibrados.
 - b.4. Establecer la temperatura en función de los alimentos que allí se almacenen y confeccionar planilla de control de las mismas. Para productos refrigerados la temperatura debe ser igual o inferior a 5°C y para productos congelados de -18°C.
 - b.5. Evitar sobrecarga de equipos de refrigeración.
 - b.6. Se prohíbe la utilización de envases de segundo uso.
- c. Depósitos**
 - c.1. Tarimas, para los productos a una distancia de 15 cm de la pared y 15 cm del piso.
 - c.2. Paredes y techos con pintura epoxi lavable.
 - c.3. Pisos de material lavable e impermeable.
 - c.4. Cartelera con indicación de los productos para devolución.
 - c.5. Evitar la acumulación de elementos en desuso o ajenos a la actividad.
 - c.6. Ventilación adecuada, a fin de evitar la condensación de vapores y desarrollo de hongos que puedan contaminar la materia prima e insumos. Las ventanas y aberturas deben contar con tela mosquitera.
- d. Sanitarios**
 - d.1. Sanitarios
 - d.2. Elementos necesarios para la higiene.
- e. Uniformes del personal de cocina**
 - e.1. Uniforme completo de color claro: chaqueta, pantalón, guardapolvo, cofia, guantes, y barbijos.
 - e.2. Se prohíbe al personal el uso de perfumes, aros, anillos, pearcing, a fin de evitar la contaminación del alimento.
- f. Materias primas y Alimentos**
 - f.1. Proceder de plantas de elaboración habilitadas y contar con envases y rótulos, según lo establecido en normativa vigente.
- g. Comercialización:** Sector de venta separado físicamente del sector elaboración.

SOLICITUD DE INSPECCION TECNICA DE BOMBEROS

REQUISITOS:

1. **NOTA DE SOLICITUD**, dirigida al jefe de C/A, Of. Ppal Diez Raúl, en la que se debe incluir nombre y dirección del local comercial, rubro o razón social, nombre completo del propietario, CUIL/CUIT, número telefónico de contacto y correo electrónico.
2. **TRES COPIAS DEL PLANO DEL LOCAL**. Los planos serán copia del **original** en la que deberá figurar las medidas exactas y la función de cada ambiente (ej.: Depósito, atención al público, baño, etc.), deberá tener indicado los electrodomésticos de exhibición y herramientas (Ej.: Heladera de batea, heladera para bebidas, freezer, sierra carnicera, etc.). Como excepción, se aceptarán planos realizados por computadora.

PROCEDIMIENTO:

Recibida la solicitud, dentro de las 72 hs hábiles, se procederá a realizar un informe denominado "SUGERENCIAS" en la cual se le indicará donde se debe colocar matafuegos, luces de emergencias, cartelaría. Se da aviso al propietario para que retire la sugerencia y proceda a colocar dichos elementos. Cumplido con este paso, el interesado dará aviso al TEL.: **100 o al 4491117** para que se proceda a realizar la inspección ocular del local. Realizada la misma y aprobada, se emitirá la certificación correspondiente dentro las 72hs hábiles.

Las inspecciones se realizarán únicamente los días **MIÉRCOLES de 07:00hs a 13:00hs.**