



DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA HABILITACIÓN DE CENTROS GASTRONÓMICOS	Versión: 1	Código: 4310-S-SA-LI-H11
---	-------------------	-------------------------------------

	Gris
1. CI Representante legal de la empresa o Poder Notarial en caso de gestor	x
2. Certificado de inscripción en la DGI, N° RUT / fotocopia	x
3. Recibo de tributo domiciliario o tarifa de saneamiento / fotocopia, a los efectos de validar dirección	x
4. Certificado notarial identificando titular/es de la empresa, ya sean SA, SRL, LTDA / fotocopia	x
5. Datos: dirección del comercio; domicilio constituido; correo electrónico; teléfono; nombre comercial	x
6. Declaración del metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para habilitación (4310-S-SA-FO-H01) o por cambio de titular de empresas alimentarios (4310-S-SA-FO-H03)	x
7. Declaración jurada de residuos sólidos no domiciliarios o Plan de Gestión de residuos, según corresponda.	x
8. Carné de Salud vigentes de los responsables del centro gastronómico.	x
9. Carné de manipulador de alimentos vigentes (nivel decisor y para los responsables del centro gastronómico únicamente)	x
10. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)	x
11. Carta declaración del técnico asesor de la empresa	x
12. Manual de Buenas Prácticas, incluirá como mínimo* ¹	x
a. Descripción de operaciones y procesos	x
b. Croquis mensurado o planos del local, destacando con m ² las áreas destinadas a actividades alimentarias y flujo de operaciones (residuos, abastecimiento, higiene)	x
c. Reglamento interno de funcionamiento en relación a las actividades gastronómicas del centro.	x
d. Plan de mantenimiento edilicio en relación a las actividades gastronómicas del centro.	x
e. Plan de control de plagas presentado ante Salubridad	x

*¹ El Manual de Buenas Prácticas incluirá como mínimo los puntos detallados en este listado y todos aquellos que se consideren necesarios según la actividad que desarrolle la empresa.