

راهنمای دریافت مجوز: کبابی، جگرکی، طبخ‌چی (کله پاچه و سیراب شیردان) دیزی سرا، حلیم و

آش، اغذیه فروشی (پیتزا، ساندویچ، مرغ سوخاری)

حقیقی - حقوقی / اعلانی / ایرانی - غیر ایرانی

عنوان رسمی و اداری مجوز: کبابی، جگرکی، طبخ‌چی (کله پاچه و سیراب شیردان) دیزی سرا، حلیم و
آش، اغذیه فروشی (پیتزا، ساندویچ، مرغ سوخاری)

صادرکننده مجوز:

- ۱) شرایط لازم برای صدور مجوز :
- ۲) ارائه سند مالکیت، اجاره نامه، صلح نامه، هبه، قرارداد مشارکت، مبیعه نامه
- ۳) داشتن گواهی صلاحیت از نیروی انتظامی جمهوری اسلامی ایران.
- ۴) داشتن گواهی اداره امور مالیاتی ذی-ربط مبنی بر تشکیل پرونده یا پرداخت یا ترتیب پرداخت بدهی مالیات قطعی شده (موضوع ماده (۱۸۶) قانون مالیات های مستقیم).
- ۵) داشتن گواهی دوره‌های آموزشی احکام تجارت و کسب و کار در چارچوب دستورالعمل آموزش (موضوع بند ن ماده (۳۰) قانون نظام صنفی).
- ۶) ارائه مدارک احراز هویتی متقاضی
- ۷) داشتن کارت پایان خدمت نظام وظیفه یا معافیت دائم یا پزشکی یا گواهی اشتغال به تحصیل برای آقایان کمتر از پنجاه سال سن.
- ۸) داشتن حداقل هجده سال سن
داشتن صلاحیت بهداشتی (مطابق شرایط زیر)
- ۹) ارائه کارت بهداشت معتبر متصدی و همه کارکنان مرتبط با مواد غذایی
- ۱۰) ارائه گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی بهداشت از مراجع ذیصلاح مورد تأیید وزارت بهداشت متصدی و همه کارکنان مرتبط با مواد غذایی / ارائه برگه ثبت نام آموزش بهداشت جهت اقدام به اخذ گواهینامه مذکور
- ۱۱) داشتن یخچال، فریزر و سردخانه (متناسب با نوع فعالیت) سالم برای نگهداری مواد غذایی و ظروف و تجهیزات متناسب با حجم فعالیت (دمای یخچال بین صفر تا ۴ درجه سلسیوس و دمای فریزرها و سردخانه ها ویژه نگهداری فرآورده های پروتئینی با منشاء دامی (۱۸-) تا (۲۴-) درجه سلسیوس باشد)
- ۱۲) داشتن تأسیسات آبرسانی اعم از مخازن ، شبکه توزیع یا چاه آب و آب مصرفی مورد تایید وزارت بهداشت (متصل به شبکه عمومی یا خصوصی یا مخازن ذخیره ثابت و سیار)
- ۱۳) داشتن فاضلاب مورد تایید وزارت بهداشت (داشتن چاه جاذب ، تصفیه خانه اختصاصی، تخلیه به شبکه جمع آوری فاضلاب)

۱۴) دارا بودن تهویه مناسب (هوای داخل اماکن همواره تازه، کافی و عاری از بو بوده و باید بالای همه اجاق ها و کباب پز ها، هود با مکش مناسب نصب گردد و میزان تهویه آشپزخانه حداقل ۱۵ تا ۲۵ مرتبه تغییر هوا در ساعت یا ۷/۵ لیتر در ثانیه به ازای هر نفر که در مشخصات فن خریداری شده درج شده است)

۱۵) داشتن سیستم مدیریت پسماند مناسب (جمع آوری پسماندها در زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی)

۱۶) داشتن دیوار با ویژگی لازم (دیوار محل طبخ و فرآوری باید از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم یا سایر مصالح مشابه ، تمیز و قابل شستشو باشد و پوشش دیوار اطراف تنور و کباب پز از جنس مصالح نسوز و سالم بوده یا می تواند ورق استیل هم باشد . پوشش دیوار سالن پذیرایی باید سالم، تمیز و قابل نظافت و همچنین بدون رطوبت و نم باشد .)

۱۷) داشتن کف با ویژگی لازم (کف محل طبخ و فرآوری و سرویس های بهداشتی باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، بدون درز و شکستگی و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد و پوشش کف سالن پذیرایی و سایر قسمت ها باید از جنس مقاوم و قابل نظافت بوده و الزام به داشتن کفشور نمی باشد.)

۱۸) داشتن سقف با ویژگی لازم (سقف محل طبخ و فرآوری باید بدون درز و شکاف، صاف، ضدحریق، رطوبت و قابل نظافت باشد و سقف سالن پذیرایی باید تمیز و قابل نظافت باشد درضمن سقف کاذب با شرایط فوق مورد تایید است)

مدارک لازم برای صدور مجوز:

۱. تصویر سند مالکیت عین و منفعت و یا منافع از جمله اجاره نامه، صلح نامه، هبه، قرارداد مشارکت، مبیعه نامه و یا قراردادهای موضوع ماده (۱۰) قانون مدنی اعم از رسمی و یا عادی
۲. تصویر گواهی صلاحیت از نیروی انتظامی جمهوری اسلامی ایران.
۳. تصویر گواهی اداره امور مالیاتی ذی-ربط مبنی بر تشکیل پرونده یا پرداخت یا ترتیب پرداخت بدهی مالیات قطعی شده (موضوع ماده (۱۸۶) قانون مالیات های مستقیم).
۴. تصویر گواهینامه آموزشی احکام تجارت و کسب و کار در چارچوب دستورالعمل آموزش (موضوع بند ن ماده (۳۰) قانون نظام صنفی).
۵. تصویر کارت ملی متقاضی برای اتباع ایرانی
۶. تصویر گذرنامه و پروانه کار برای اتباع خارجی
۷. تصویر کارت پایان خدمت نظام وظیفه و یا معافیت دائم برای متقاضیان ذکور.
۸. تصویر کارت بهداشت

نشانی درگاه الکترونیکی: iranainasnaf.ir

<p>استعلامات و مجوزهای پیش‌نیاز:</p> <p>۱- استعلام تایید هویت از سازمان ثبت احوال کشور (آنلاین)</p> <p>۲- استعلام تایید پرداخت بدهی از سازمان امور مالیاتی (آنلاین)</p> <p>۳- استعلام تایید صلاحیت بهداشتی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (آنلاین)</p> <p>۴- استعلام تاییدیه اماکن از نیروی انتظامی جمهوری اسلامی ایران (آنلاین)</p>
<p>مدت زمان صدور مجوز از زمان تکمیل مدارک: ۳ روز کاری</p>
<p>مدت اعتبار مجوز: تا زمانیکه تخلفی انجام ندهد (براساس شواهد و مستندات قانونی)</p>
<p>هزینه صدور مجوز:</p>
<p>شرایط تمدید</p> <p>۱- گواهی اداره امور مالیاتی ذیربط مبنی بر پرداخت یا ترتیب پرداخت بدهی مالیات قطعی شده</p> <p>۲- داشتن کارت بهداشت (برای صنوف مشمول)</p> <p>۳- رضایت محضری شرکا در صورت انقضا یا ابطال رضایت قبلی (برای مشارکت های مدنی)</p> <p>۴- گواهی گذراندن دوره های آموزشی احکام تجارت و کسب و کار</p>
<p>شرایط توسعه</p>
<p>شرایط تعلیق: تکرار گران فروشی و کم فروشی تا ۵ بار</p>
<p>شرایط لغو</p>
<p>شرایط اصلاح</p>

لطفا رسته های صنفی مرتبط با این کاربرگ همراه کدآیسیک نیز ارائه شود.