

راهنمای دریافت مجوز: کارگاه تولید شیرینی(انواع شیرینی، شیرینی سنتی، گز، سوهان، حلوا)

حقیقی - حقوقی / اعلانی / ایرانی - غیر ایرانی

عنوان رسمی و اداری مجوز: کارگاه تولید شیرینی(انواع شیرینی، شیرینی سنتی، گز، سوهان، حلوا)

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 موادغذایی
 - ۱۰) ارائه گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی از مراجع ذیصلاح مورد تأیید وزارت بهداشت متصدی و همه کارکنان مرتبط با موادغذایی / یا ارائه برگه ثبت نام آموزش بهداشت جهت اخذ گواهینامه مذکور
 - ۱۱) داشتن یخچال و فریزر(متناسب با 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 (۱۸-) تا (۲۴-) درجه سلسیوس باشد)
 - ۱۲) دارا بودن ظروف خمیرگیری مناسب (ظروف باید صاف و تمیز و بدون درز باشد و توصیه می شود شیر آب گرم و سرد بالای این ظروف نصب شده باشد)
 - ۱۳) 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)
 - ۱۴) داشتن فاضلاب مورد تایید وزارت بهداشت(داشتن چاه جاذب ، تصفیه خانه اختصاصی، تخلیه به شبکه جمع آوری فاضلاب)
 - ۱۵) دارا بودن تهویه مناسب (هوای داخل اماکن همواره تازه، کافی و عاری از بو بوده و حداقل به میزان ۱۰ لیتر در ثانیه به ازای هر نفر تامین گردد و در محل طبخ باید بالای همه اجاق ها ، هود با مکش

مناسب نصب گردد و میزان تهویه محل طبخ 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.)

۱۶) 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)

۱۷) داشتن دیوار با ویژگی لازم (دیوار محل طبخ و فرآوری باید از کف تا سقف و از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم یا سایر مصالح مشابه و تمیز و قابل شستشو باشد و پوشش دیوار اطراف تنور از جنس مصالح نسوز و سالم یا می تواند ورق استیل هم باشد .)

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

۱۹) داشتن سقف با ویژگی لازم (سقف محل طبخ و فرآوری باید بدون درز و شکاف، صاف، ضدحریق، رطوبت 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

استعلامات و مجوزهای پیش نیاز:

- ۱- استعلام تایید هویت از سازمان ثبت احوال کشور (آنلاین)
- ۲- استعلام تایید پرداخت بدهی از سازمان امور مالیاتی (آنلاین)
- ۳- استعلام تایید صلاحیت بهداشتی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (آنلاین)
- ۴- استعلام تاییدیه اماکن از نیروی انتظامی جمهوری اسلامی ایران (آنلاین)

مدت زمان صدور مجوز از زمان تکمیل مدارک: ۳ روز کاری
مدت اعتبار مجوز: تا زمانیکه تخلفی انجام ندهد (براساس شواهد و مستندات قانونی)
هزینه صدور مجوز:
<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>
شرایط توسعه
شرایط تعلیق: تکرار گران فروشی و کم فروشی تا ۵ بار
شرایط لغو
شرایط اصلاح

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