

Trabajo por Cuenta Propia

Para los Arrendadores de vivienda Habitaciones o espacios:

DECRETO-LEY No. 353

MODIFICATIVO DE LA LEY No. 65 “LEY GENERAL DE LA VIVIENDA”, DE 23 DE DICIEMBRE DE 1988

ARTÍCULO ÚNICO. Modificar el Artículo 74 de la “Ley General de la Vivienda”, el que queda redactado de la manera siguiente:

“Artículo 74.1. Los propietarios pueden arrendar sus viviendas, habitaciones y espacios, a personas naturales y jurídicas, al amparo de lo establecido en la legislación civil común, siempre que esté en correspondencia con las regulaciones urbanas y territoriales vigentes, mediante precio libremente concertado y previa autorización de la Dirección Municipal de Trabajo. En el caso de las personas jurídicas solo procede a los efectos del alojamiento.

2. Se prohíbe el subarrendamiento y la cesión de uso de viviendas, habitaciones o espacios”

SOBRE EL EJERCICIO DEL TRABAJO POR CUENTA PROPIA

- ❖ La autorización para el ejercicio es personal e intransferible.
- ❖ El trabajador por cuenta propia está obligado a inscribirse en el Registro de Contribuyentes de la Oficina Nacional de Administración Tributaria y afiliarse al Régimen Especial de Seguridad Social, en correspondencia con lo establecido en la ley
- ❖ Los trabajadores por cuenta propia, creadores y artistas autorizados a contratar trabajadores, están obligados a formalizar el contrato de trabajo o documento equivalente de conformidad con lo establecido en el Código de Trabajo.

La persona interesada en ejercer el trabajo por cuenta propia debe presentar al funcionario designado de las entidades que emiten la autorización, a los fines de decidir si procede la solicitud, o no, los documentos siguientes:

- a) Escrito de solicitud;
- b) carné de identidad;
- c) dos fotos 1x1;
- d) solicitud de autorización para emplear trabajadores contratados y proyecto de contrato de trabajo o documento equivalente, donde se precisen las cláusulas y condiciones acordadas;
- f) otros documentos requeridos por la entidad que emite la autorización, en correspondencia con la actividad que se va a desarrollar.

El escrito de solicitud contiene la información sobre los aspectos siguientes:

- a) Descripción de la actividad que pretende realizar y lugar donde va a ejercerla;
- b) declaración jurada del origen de la fuente de financiamiento y las inversiones realizadas o a ejecutar en las actividades:
 - 1- Arrendador de vivienda, habitaciones y espacios
 - 2- Fregador engrasador de equipos automotores
 - 3- Herrero
 - 4- Instructor de gimnasio de musculación
 - 5- Operador de equipos de recreación
 - 6- Panadero-dulcero
 - 7- Productor vendedor de calzado
 - 8- Servicio de chapistería
 - 9- Servicio de construcción, reparación y mantenimiento de inmuebles
 - 10- Servicio gastronómico en cafetería
 - 11- Servicio gastronómico en restaurante
 - 12- Servicio de bar y recreación
 - 13- Transporte de carga y pasajeros con medios automotores, ferroviarios y marítimos;
- c) procedencia de los equipos y medios, cuando corresponda;
- d) cumplimiento de las normas de Planificación Física, de higiene, de inocuidad de los alimentos, el uso racional del agua, medio ambiente y de protección contra incendios, cuando corresponda;
- e) interés de utilizar carteles, servicios artísticos o ambos;
- f) horario de producción o servicio, en correspondencia con lo establecido por el Consejo de la Administración del Poder Popular
- g) fuente de procedencia del interesado a los efectos de la afiliación a la seguridad social.

Actividades que para su otorgamiento requieren previa evaluación y comprobación por el grupo multidisciplinario presidido por la persona designada por el Consejo de la Administración Municipal del Poder Popular e integrado por representantes de las direcciones de Trabajo, Planificación Física, Salud Pública, la Oficina Nacional de Administración Tributaria, del Ministerio de Turismo, y otros que se requieran, de acuerdo con la actividad objeto de evaluación, para verificar que se cumplen los requerimientos para el ejercicio de la actividad, sin exigir ningún trámite a terceros

- 1) Arrendador de vivienda, habitaciones y espacios, cuando se arriendan hasta cuatro (4) habitaciones o espacios;
- 2) Aserrador;
- 3) Carpintero;

- 4) Criador o cuidador de animales para alquiler, comercializar u otros servicios relacionados;
- 5) Curtidor de pieles;
- 6) Fregador engrasador de equipos automotores;
- 7) Herrero;
- 8) Instructor de gimnasio de musculación;
- 9) Operador de equipos de recreación;
- 10) Panadero-dulcero;
- 11) Productor o vendedor de artículos religiosos u otros recursos para estos fines;
- 12) Productor vendedor de artículos fundidos;
- 13) Productor vendedor o recolector vendedor de materiales con fines constructivos;
- 14) Reparador de equipos mecánicos y de combustión;
- 15) Servicio de chapistería;
- 16) Servicios de decoración, organización de cumpleaños, bodas y otras actividades festivas;
- 17) Servicio gastronómico en cafetería;
- 18) Soldador

El plazo para realizar la evaluación y notificar el resultado al solicitante es de hasta treinta (30) días naturales.

Actividades que para su otorgamiento requieren previa evaluación por el grupo multidisciplinario, presidido por la persona designada por el Consejo de la Administración Provincial del Poder Popular integrado por representantes de las direcciones de Trabajo, Planificación Física, Cultura, Comercio, Salud Pública, el Cuerpo de Bomberos, la Oficina Nacional de Administración Tributaria, del Ministerio de Turismo, los órganos de Control que correspondan y otros que se requieran, a propuesta del grupo multidisciplinario creado en el Consejo de la Administración Municipal del Poder Popular, una vez realizado el análisis que corresponda.

- 1- Servicio gastronómico en restaurante
- 2- Servicio de bar y recreación
- 3- Arrendador de vivienda, habitaciones y espacios, cuando se arriendan viviendas completas o más de cuatro (4) habitaciones

La Dirección Integral de Supervisión o de Inspección subordinada a la Administración Provincial o Municipal del Poder Popular, según corresponda, de conjunto con las entidades que emiten las autorizaciones y otras que se considere, realiza la comprobación de que el ejercicio de la actividad se ajusta a lo declarado al momento de la solicitud, en el plazo de hasta sesenta (60) días naturales posteriores a su otorgamiento, en las actividades siguientes:

- a) Arrendador de vivienda, habitaciones y espacios;

- b) Fregador engrasador de equipos automotores;
- c) Herrero;
- d) Instructor de gimnasio de musculación;
- e) Operador de equipos de recreación;
- f) Panadero-dulcero;
- g) Productor vendedor de calzado;
- h) Servicio de chapistería;
- i) Servicio de construcción, reparación y mantenimiento de inmuebles;
- j) Servicio gastronómico en cafetería;
- k) Servicio gastronómico en restaurante;
- l) Servicio de bar y recreación;
- m) Transporte de carga y pasajeros con medios automotores, ferroviarios y marítimos

Los trabajadores por cuenta propia que ejercen las siguientes actividades quedan obligados a abrir y operar una cuenta bancaria en una sucursal de un banco comercial cubano.

- 1- Servicio gastronómico en restaurantes
- 2- Servicio gastronómico en cafetería
- 3- Servicio de bar y recreación
- 4- Arrendador de vivienda, habitaciones y espacios y
- 5- Servicios de construcción, reparación y mantenimiento de inmuebles.

El trabajador ejerce la actividad para la que ha sido autorizado en:

- 1- Su domicilio u otro local o espacio arrendado, con observancia de las normas establecidas por el Consejo de la Administración
- 2- Las áreas habilitadas al efecto y los itinerarios definidos, en las actividades que lo requieran, con la autorización del Consejo de la Administración del Poder Popular;
- 3- El domicilio del usuario, en las actividades que debido a su naturaleza pueden realizarse en este.

La Licencia Sanitaria

Los requisitos higiénico-sanitarios a cumplir para obtener la Licencia Sanitaria en las actividades de trabajo por cuenta propia de:

- 1. Servicios gastronómicos en restaurantes y servicios gastronómicos en cafeterías
 - a. Las condiciones estructurales y sanitarias en los locales que se manipulan, elaboran y expenden alimentos son:
 - b. meseta con superficie lisa e impermeable de material autorizado;
 - c. área de fregado adecuada para la actividad, garantizando el uso de sustancias deterativas;
 - d. suficientes equipos y útiles de cocina;

- e. garantizar la capacidad adecuada de los locales para la recepción, el porcionamiento y la elaboración de los alimentos;
- f. mantener de forma permanente las condiciones de limpieza y desinfección de las mesetas, mesas, equipos y utensilios de cocina;
- g. utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación, elaboración y expendio de los alimentos;
- h. uso de pinzas, tenazas y otros utensilios para el expendio de alimentos;
- i. frecuente y correcto lavado de las manos;
- j. cocinar los alimentos por encima de setenta grados Celsius durante el tiempo requerido para cada uno;
- k. conservar los alimentos a temperaturas seguras: alimentos refrigerados a cinco grados Celsius y los congelados a menos dieciocho (-18) grados Celsius;
- l. garantizar la correcta higienización de los envases donde se elaboran y transportan los alimentos, estos deben ser de material autorizado para su uso;
- m. adecuada limpieza e higiene en el área de despacho al cliente; y
- n. calidad de las materias primas y los alimentos utilizados, y garantizar que estos provengan de fuente segura.

2. Pelador de frutas naturales.

Proteger de vectores las frutas listas para su consumo;

- a) poseer condiciones estructurales y sanitarias adecuadas de los equipos y las áreas de trabajo;
- b) garantizar la correcta higienización de los envases donde se manipulan y transportan las frutas, estos deben ser de material autorizado para este uso;
- c) utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación y expendio de las frutas; y frecuente y correcto lavado de las manos.
- d) Está prohibido en el ejercicio de esta actividad utilizar sustancias químicas u otras para acelerar el proceso de maduración de las frutas.

3. Arrendador de viviendas, habitaciones y espacios

- a) Poseer condiciones estructurales y sanitarias adecuadas de los equipos y las áreas de elaboración de alimentos;
- b) 2. cocinar adecuadamente los alimentos por encima de setenta (70) grados Celsius durante el tiempo requerido;
- c) conservar los alimentos a temperaturas seguras; alimentos refrigerados a cinco grados Celsius y los congelados a menos dieciocho grados Celsius;
- d) garantizar la calidad de las materias primas y los alimentos utilizados, y que estos provengan de fuente segura;

- e) garantizar las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y estructurales de la vivienda; y
 - f) las viviendas con piscinas cumplen lo establecido en la legislación vigente en lo relacionado a la calidad del agua.
4. elaborador vendedor de vinos
- a) Garantizar la calidad y procedencia segura de las materias primas para la elaboración de vinos;
 - b) garantizar la correcta higienización de los envases donde se manipulen y comercialicen los vinos, los que deben ser de material autorizado para su uso;
 - c) área de fregado adecuada para la actividad, garantizando el uso de sustancias deterativas y de desinfección; y
 - d) frecuente y correcto lavado de las manos.

5. Elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas de forma ambulatoria y de panadero-dulcero

Poseer adecuadas condiciones estructurales y sanitarias de las áreas de elaboración de alimentos y que cumplan los requisitos higiénico-sanitarios siguientes:

- a) mesetas con superficie lisa e impermeable de material autorizado;
- b) área de fregado adecuada para la actividad, garantizando el uso de sustancias deterativas y de desinfección;
- c) suficientes equipos y útiles de cocina;
- d) garantizar la capacidad adecuada de los locales para la recepción, el porcionamiento y la elaboración de los alimentos;
- e) garantizar condiciones de limpieza y desinfección de las mesetas, mesas, equipos y utensilios de cocina de forma permanente y sistemática;
- f) utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación, elaboración y expendio de los alimentos;
- g) uso de pinzas, tenazas y otros utensilios para el expendio de alimentos;
- h) frecuente y correcto lavado de las manos;
- i) conservar los alimentos a temperaturas seguras: alimentos refrigerados a cinco grados Celsius y los congelados a menos dieciocho grados Celsius;

2. garantizar la correcta higienización de los envases donde se transportan los alimentos y que estos sean de material autorizado;

3. adecuada limpieza e higiene en el área de despacho al cliente; y

4. garantizar la calidad de las materias primas y los alimentos utilizados, y que estos provengan de fuente segura.

Para el expendio de alimentos de forma ambulatoria solo se autorizan los de bajo riesgo epidemiológico cuya exposición a las condiciones ambientales no favorezcan la contaminación y deterioro, y que no impliquen un peligro para la salud de los consumidores, tales como:

maní tostado y en barra; chicharritas de viandas; caramelos; rositas de maíz; elaborados con harina sin rellenos de productos cárnicos o derivados, cremas o merengues; dulces secos, y otros alimentos ligeros que no requieran condiciones especiales para su conservación.

6. Servicio de bar y recreación

Adecuadas condiciones estructurales y sanitarias de las áreas de elaboración de alimentos con:

- a) mesetas con superficie lisa e impermeable de material autorizado;
- b) área de fregado adecuada para la actividad, garantizando el uso de sustancias deterativas y de desinfección;
- c) condiciones de refrigeración adecuadas para la conservación de los alimentos que lo requieran;
- d) adecuada limpieza e higiene en el área de atención y despacho al cliente;
- e) frecuente y correcto lavado de las manos.

2. garantizar la calidad de las materias primas y los alimentos utilizados, y que estos provengan de fuente segura.

Son prohibiciones para la manipulación, elaboración y expendio de alimentos de las actividades del trabajo por cuenta propia que requieren Licencia Sanitaria las siguientes:

1. Continuar las actividades y prestación de servicios cuando existan obstrucciones de la red de alcantarillado, desbordamiento de residuales líquidos y presencia de residuales sólidos, que afecten directamente el lugar donde se ejerce la actividad;
2. entrecruzar alimentos crudos con los listos para el consumo;
3. manipular alimentos cuando la persona padezca alguna enfermedad respiratoria, digestiva o lesiones de la piel o sea un portador de agentes patógenos que puedan contaminar los alimentos;
4. la transportación, exposición y venta de alimentos de riesgo y listos para el consumo, de forma prolongada sin las condiciones de refrigeración requeridas para las carnes y productos cárnicos, pescados y mariscos; dulces de cremas y merengues; y otros de alto riesgo como: ensaladas frías, cake, pasteles rellenos con carnes, entre otros;
5. fumar, toser, escupir y tocar depósitos de basura durante el ejercicio de la actividad;
6. elaboración y venta de mayonesa de origen casero;
7. venta de pescados y mariscos crudos;

8. simultanear labores de manipulación y elaboración de alimentos con la acción de realizar el cobro por la venta del producto, sin utilizar pinzas, tenazas y otros utensilios para el expendio de los productos alimenticios; y

9. tenencia de animales vivos en el lugar donde se realiza la actividad.

10. asistente para la atención educativa y de cuidado de niño

el chequeo médico, además de lo previsto en el numeral 1 del apartado Noveno de la presente Resolución, debe avalar que el solicitante no padece de alcoholismo ni de drogadicción;

11. puede atender hasta seis (6) niños por asistente;

12. las condiciones en la vivienda o local donde se realice la actividad, además de las comunes previstas en los numerales 2 y 3 del apartado Noveno son:

a) el local debe contar, como mínimo, con dos (2) metros cuadrados de capacidad por cada niño que se atienda;

b) instalaciones de la red hidrosanitaria en buenas condiciones y funcionales;

c) los aparatos sanitarios que se utilicen serán de superficie lisa e impermeable y libre de rajaduras o defectos; sin salideros, debiendo mantenerse en buenas condiciones de higiene, debe estar acorde con la estatura de los niños y al menos un aparato por cada quince (15) niños;

d) los ganchos del toallero deben estar separados por elementos verticales, distanciados a diez (10) centímetros uno de otro, de modo que no estén en contacto;

e) residuos sólidos almacenados en recipientes limpios y con tapas;

f) iluminación natural y artificial en espacios que puedan ser de riesgos;

g) el local destinado al cuidado de los niños debe cumplir solo con esta función. Mantener las condiciones para la alimentación siguientes:

a) almacenamiento de los alimentos en lugares limpios;

b) efectuar el fregado con agua y detergente;

c) utensilios en cantidades que garanticen la actividad, limpios y protegidos de contactos con los vectores;

d) mueble de cocina con buen funcionamiento y con condiciones higiénicas adecuadas para preparar, cocinar o calentar los alimentos;

e) suministro de agua hervida y clorada, su conservación en recipiente limpio y tapado;

f) garantizar que la procedencia de los alimentos que consuman los niños sea de fuentes seguras;

- g) cocinar adecuadamente los alimentos por encima de setenta (70) grados Celsius durante el tiempo requerido;
- h) conservar los alimentos a temperaturas seguras: alimentos refrigerados a cinco grados Celsius y los congelados a menos de dieciocho grados Celsius, los calientes a sesenta y cinco grados Celsius;

13. garantizar el régimen de vida de los niños siguiente:

- a) organización en el cumplimiento del aseo, alimentación, sueño y vigilia activa de los niños;
- b) cada niño debe contar con los artículos de uso personal como peines, cepillos de dientes, toallas de baño, toallas higiénicas, cubiertos, jarros, pomos, entre otros, los que se mantendrán limpios, debidamente identificados con el nombre del menor y se colocarán en cepilleros y toalleros (según el caso) con una separación de diez (10) centímetros entre uno y otro para evitar contaminación;
- c) los juguetes producidos de forma artesanal tienen que contar con la aprobación de la autoridad sanitaria correspondiente. En cualquier caso no deben tener extremos puntiagudos, bordes cortantes, rotos, piezas pequeñas, poros, con superficies rugosas o alguna otra alteración que lo haga antihigiénico o peligroso;
- d) el estado de conservación y limpieza de los juguetes debe revisarse de forma diaria.

Los juguetes de felpa se higienizan con una frecuencia semanal y se secan al sol.

Son prohibiciones para el ejercicio de esta actividad:

1. entregar a los niños o utilizar en el ejercicio de la actividad, objetos diferentes a los relacionados en el inciso anterior, incluyendo dinero físico por el riesgo epidemiológico o porque puede provocar un accidente;
2. permitir el acceso al local destinado al cuidado de los niños de personas ajenas a la actividad, independientemente que sean convivientes;
3. existencia de fuentes de contaminación de la atmósfera dentro o fuera de la vivienda o local;
4. permitir el intercambio de los utensilios de un niño a otro;
5. presencia de peligros potenciales que propicien accidentes;
6. convivencia de animales domésticos o de corral en el lugar donde se desarrolle la actividad;

7. ejercer la actividad padeciendo enfermedades transmisibles.

El asistente no puede aceptar niños con las patologías siguientes:

1. encefalopatía crónica;
2. alteraciones psicóticas;
3. cardiópatas;
4. enfermedad renal crónica;
5. epilépticos;
6. trastornos del sistema osteomioarticular que impliquen limitaciones marcadas del movimiento y que requieran de una persona para su atención.
7. cuidador de enfermos, personas con discapacidad y ancianos:

No requiere Licencia Sanitaria, pero cumple los requerimientos sanitarios siguientes:

- a) recibir los conocimientos de la Escuela de Cuidadores;
- b) atender hasta seis personas independientes funcionales y hasta dos personas que sean dependientes funcionales.

La elaboración privada de embutidos, ahumados u otros pro-ductos cárnicos que requieran preservantes, aditivos como el Nitrito de Sodio (NaNO_3) y colorantes, solo se autoriza cuando pueda ser fiscalizado el proceso tecnológico de producción por las autoridades sanitarias competentes y se demuestren los resultados de laboratorio con los niveles de aditivos presentes.