



DELTA COUNTY PUBLIC HEALTH

Solicitud de proveedor de alimentos para eventos temporales o especiales

Nombre del evento:

Información del proveedor/empresa

Nombre de la empresa:

Propietario de empresa (LLC, particular, etc.):

Dirección comercial:

Ciudad:

Estado:

Código postal:

Dirección de envío:

Ciudad:

Estado:

Código postal:

Nombre de contacto:

Número de teléfono:

Correo electrónico:

Tenga en cuenta que se requiere una tarifa de \$50 para cada vendedor en cada evento temporal/especial, a menos que tenga una licencia minorista de alimentos; venda alimentos integrales; sea un vendedor de alimentos caseros; o sea una organización sin fines de lucro. *Contáctenos si cumple con los requisitos para obtener una licencia gratuita. Debe presentar evidencia de su condición de proveedor junto con esta solicitud.*

Para pagar la tarifa, llame al Departamento de Salud del Condado de Delta al (970) 874-2166.

Si no paga la tarifa, no se le permitirá vender alimentos en el evento.

Indique qué tipo de vendedor de comida es usted:

- ☐ Proveedor de alimentos para eventos temporales o especiales (**tarifa de \$50 por proveedor, por evento**)
- ☐ Vendedor de alimentos caseros o de frutas y verduras crudas y sin procesar (SIN CARGO)
- ☐ Vendedor de huevos crudos enteros con cáscara o carne cruda (SIN CARGO)
- ☐ Proveedor de alimentos registrado, sin fines de lucro, para eventos especiales y temporales (SIN CARGO)
- ☐ Establecimiento de venta de alimentos autorizado: unidad móvil, restaurante, etc. (SIN CARGO ADICIONAL)

RFE número de licencia: _____ Agencia emisora: _____

POR LA PRESENTE, ACEPTO CUMPLIR CON LAS NORMAS Y REGLAMENTOS QUE RIGEN LA SANIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS EN EL ESTADO DE COLORADO. SI EL DEPARTAMENTO DE SALUD INSPECCIONA MI INSTALACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y DETERMINA QUE INCUMPLE ALGUNA DE LAS NORMAS O REGLAMENTOS, CENSURARÉ INMEDIATAMENTE LAS OPERACIONES HASTA QUE EL DEPARTAMENTO DE SALUD AUTORICE SU REANUDA.

Firma: _____

Fecha: _____

Descripción del menú específico del evento

Menú o alimentos a la venta en este evento

Ingredientes

Origen de los ingredientes

(¿Dónde compró los ingredientes?)

Equipos de mantenimiento de frío y calor (si corresponde)

¿Qué equipo utilizará para mantener y controlar las temperaturas de conservación en frío (41 °F o menos) durante el transporte y/o en los eventos?

- ☐ Nevera portátil o hielera (debe ser drenable y los alimentos deben estar en recipientes herméticos)
- ☐ Refrigeración
- ☐ Baño de hielo
- ☐ N/A
- ☐ Otro (especifique): _____

¿Qué equipo utilizará para mantener y controlar las temperaturas de mantenimiento en caliente (135 °F o más) durante el transporte y/o en el/los evento(s)?

- ☐ Calentadores de alimentos (armarios de conservación, cajas calientes, ollas de cocción lenta, mesas de vapor, etc.)
- ☐ Sartenes y quemadores
- ☐ Estufa
- ☐ Bolsas térmicas
- ☐ N/A
- ☐ Otros (especificar): _____

NOTA: Debe haber un termómetro para alimentos en el lugar y utilizarse durante el evento para asegurarse de que los alimentos estén a las temperaturas correctas.

Contacto con las manos desnudas (si corresponde)

¿Cómo evitará el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para consumir?

- ☐ Guantes desechables de grado alimenticio
- ☐ Utensilios (pinzas, cucharones, etc.)
- ☐ Pañuelos desechables
- ☐ Otros (especificar): _____

Fuente de agua y eliminación (si corresponde)

¿Dónde obtendrá su agua potable (limpia)?

- ☐ Comisariato
- ☐ En el evento
- ☐ Otro (especificar): _____

Nota: Las mangueras deben ser de grado alimenticio y no utilizarse para otros fines.

¿Dónde desecharás tus aguas residuales?

- ☐ Comisariato
- ☐ En el evento
- ☐ Otro (especificar): _____

Nota: Las aguas residuales no pueden verterse en el suelo, la calle ni en los desagües pluviales.

Lavado de manos (si corresponde)

Se requiere una estación de lavado de manos dentro de cada cabina de venta, a menos que solo se sirvan alimentos preenvasados que no requieran preparación ni cocción.

Marque la opción que corresponda a su operación:

- ☐ Solo serviré alimentos preenvasados que no requieren preparación ni cocción.
- ☐ Tendré un lavamanos con agua caliente y fría a presión (con jabón y toallas de papel, según sea necesario).
- ☐ Mi lavamanos contará con lo siguiente:
 - Al menos 5 galones de agua potable tibia (limpia) en un recipiente con grifo de manos libres.
 - Jabón y toallas de papel.
 - Recipiente para aguas residuales.
 - Contenedor de basura para toallas de papel usadas.

NOTA: El desinfectante de manos no es un sustituto aceptable del lavado de manos.

Ejemplo de acuerdo de comisaría

Por favor, adjunte una copia de su contrato con el proveedor de servicios de comedor a esta solicitud

Yo, _____ de _____
(Propietario/Operador de comisaría) (Nombre de comisaría)

ubicado en _____
(Dirección de comisaría, Ciudad, Estado, Código Postal)

otorgo mi permiso a _____ de _____
(Propietario/Operador de la unidad móvil/vendedor) (Nombre de la unidad móvil/vendedor)

para usar mis instalaciones para realizar las siguientes tareas durante sus días de operación:

- ☐ Preparación de alimentos, como frutas y verduras, corte de carnes/mariscos, cocción, enfriamiento, recalentamiento
- ☐ Lavado de utensilios
- ☐ Llenado de tanques de agua
- ☐ Vaciado de aguas residuales
- ☐ Vaciado de agua de limpieza
- ☐ Almacenamiento de alimentos, artículos de un solo uso y productos de limpieza
- ☐ Mantenimiento y limpieza de equipos
- ☐ Otros (especificar): _____

Fecha de inicio del acuerdo: _____

Fecha de finalización del acuerdo: _____

Este acuerdo es válido hasta la fecha de finalización.

Se llevará un registro del uso del economato, el cual estará disponible para el departamento previa solicitud.

Indique cómo y dónde se mantendrá el registro del uso del economato:

Suministro de agua del establecimiento:

☐ Público ☐ Privado ☐ Número de identificación del sistema público de agua (PWSID#): _____

Servicios de alcantarillado sanitario de la comisaría:

☐ Público ☐ Privado

Firma del propietario del
establecimiento:

Fecha:

Firma del propietario de la
unidad móvil:

Fecha: