

Paquete de Renovación de Loncheras

Instrucciones:

1. Conteste todas las secciones de este paquete.
2. Presente el paquete al Departamento de Impuestos Especiales y Licencias (EXL por sus siglas en inglés) al solicitar su [Licencia de establecimiento ambulante de venta minorista de alimentos](#).
3. El Departamento de Salud Pública (DPHE por sus siglas en inglés) recibirá y revisará este paquete después de EXL.
4. Si se requiere más información, un representante del DPHE se pondrá en contacto con usted en un plazo de 10 días hábiles tras recibirlo de EXL.
5. Una vez que todo quede aprobado en este paquete, el DPHE aprobará su parte de la revisión.
6. El operador tiene la obligación de completar todas las otras aprobaciones del Departamento de Bomberos de Denver y adquirir su licencia comercial antes de vender comida en Denver.

Por favor, tenga en cuenta que una autorización de propano NO CONSTITUYE su licencia comercial

Nombre comercial de la lonchera: _____

Entidad (RSL, único propietario, S. A.): _____

Estoy RENOVANDO mi actual licencia: 20 ____ - BFN- _____

Tipo de Lonchera: Camión



Traila



Carrito



Matrícula: _____ Número de identificación del vehículo (VIN): _____

Nombre del operador: _____ Teléfono del operador: _____

Dirección postal del operador: _____

Correo electrónico del operador: _____

¿Dónde planea vender comida? (Por favor, marque todas las casillas que correspondan y rellene el cuadro correspondiente a continuación)

- Ruta**, en la cual se desplaza de un lugar a otro y se realizan paradas frecuentes durante sus horas de servicio
- Mismo(s) lugar(es)**, tales como cervecerías, una tienda de neumáticos, un estacionamiento, un parquímetro en el centro, un edificio de oficinas, etc.^^
- Evento(s)**, tales como Civic Center Eats, Taste of Colorado, mercados de agricultores, etc.

Dirección(es) de funcionamiento o evento	Días de funcionamiento	Horario de atención
<i>Ej. Bob's Plumbing en la calle 40th y Steele</i>	<i>Lunes a viernes</i>	<i>10:15 am-1:30 pm</i>

¿De cuántos galones de agua es la capacidad su lonchera?

Tanque de agua limpia: _____ Galones

Tanque de agua sucia: _____ Galones

Declaración jurada del Cocina Comercial

Completado por el Operador de la Lonchera

Nombre de Lonchera _____ Entidad comercial (LLC, INC): _____

Nombre del propietario/operador: _____

Dirección postal del operador: _____ Ciudad _____ Provincia: _____ Código postal _____

Correo electrónico del operador _____ Matrícula: _____

Número de teléfono del operador: _____

Horario semanal del Cocina Comercial (Ponga N/A en los días que no trabaje en la cocina comercial):

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Hora de inicio							
Fin de los tiempos							

Cuando registra su tiempo en la cocina comercial, ¿qué método utiliza?

Hoja de registro checador electrónico Otros _____

Como propietario/representante del negocio arriba mencionado, ofrezco esta declaración jurada como prueba de que mis alimentos se prepararán en una instalación autorizada de acuerdo con leyes que rigen el tipo de negocio designado en las Normas y Reglamentos de Establecimientos Alimentarios de la Ciudad y el Condado de Denver, Capítulo 23 del Código Municipal Revisado de Denver.

- ❖ Presentaré una nueva declaración jurada para su aprobación si cambio la cocina comercial indicado a continuación.
- ❖ No utilizaré mi casa para almacenar o preparar alimentos.
- ❖ Entiendo que no utilizar mi cocina comercial puede dar lugar a multas o a al deshecho de alimentos.

Afirmo que la información anterior es correcta y verdadera firmando a continuación.

Firma del empresario propuesto

Fecha

Completado por el Operador de la Cocina Comercial

Nombre de la Cocina Comercial: _____ Nombre del operador: _____

Dirección de la Cocina Comercial: _____ Número de teléfono: _____

El economato está regulado por: Denver Condado de Jefferson Otros: _____

Correo electrónico de la cocina comercial: _

Acuerdo del La Cocina Comercial: Fecha de inicio: _

Fecha de finalización _

La Cocina Comercial suministra los siguientes artículos al operador/negocio arriba indicado: Almacenamiento refrigerador/congelador

Eliminación de grasas Manguera de agua potable Lavado de vajilla Almacenamiento de alimentos no refrigerados

Mesas de preparación de alimentos Almacenamiento de unidades móviles Equipo de cocina

Agua limpia /eliminación de agua Máquina de hielo Fregadero de preparación de alimentos Equipo de refrigeración

Como propietario/representante de este establecimiento, confirmo que el operador arriba indicado tiene permiso para utilizar mi establecimiento como cocina comercial para su negocio designado. He leído, entiendo y afirmo mis responsabilidades como operador de una cocina comercial de acuerdo con las leyes que rigen las cocinas comerciales en el Capítulo 12 de las Normas y Reglamentos de Establecimientos Alimentarios de la Ciudad y el Condado de Denver, Capítulo 23 del Código Municipal Revisado de Denver.

- ❖ Notificaré al Departamento de Salud si el vendedor deja de utilizar estas instalaciones.
- ❖ Mantendré registros de cuando el operador utilice mis instalaciones.
- ❖ Entiendo que el incumplimiento de las normas y reglamentos de las cocinas comerciales puede dar lugar a multas y puedo perder mi capacidad para actuar como cocina comercial

Afirmo que la información anterior es correcta y verdadera firmando a continuación.

Firma del operador de la cocina comercial

Fecha

Carta de reconocimiento de Loncheras

Para informar a los operadores de los problemas comunes que tienen lugar en las Loncheras, el Departamento desea informarle de los siguientes requisitos que, si no se siguen, pueden aumentar significativamente la posibilidad de enfermedades transmitidas por los alimentos de sus clientes y pueden dar lugar a medidas de ejecución:

Requisitos de funcionamiento:

- Lavamanos con agua caliente y fría a presión
 - El agua caliente debe alcanzar al menos 85°F a los 30 segundos de su activación para un lavado de manos adecuado.
- Jabón y toallas desechables
 - El desinfectante de manos no sustituye al lavado de manos
- Utilizar la cocina comercial autorizado cuando sea necesario para las siguientes tareas, entre otras:
 - Preparación y almacenamiento de alimentos
 - Obtención de agua limpia y eliminación de aguas grises
 - Lavar y desinfectar la vajilla y el equipo

_____ *Reconozco y cumpliré todos los requisitos de funcionamiento*

Casos de cierre de un camión de comida

- Operar con un **peligro inminente para la salud** incluye, pero no se limita a:
 - Operar sin un medio para lavarse las manos adecuadamente
 - Includo un lavamanos que funcione, agua caliente adecuada, jabón o toallas de papel.
 - Vender alimentos preparados o almacenados en un lugar distinto de la cocina comercial autorizado.
 - Los alimentos que se vendan en la unidad móvil *no deben* prepararse ni almacenarse en un domicilio particular.
 - Operar de cualquier manera que comprometa seriamente la seguridad de los alimentos servidos.

_____ *Reconozco y entiendo los casos que pueden causar el cierre de mi food truck*

Medidas de ejecución sancionadoras

- La repetición de infracciones críticas del mismo tipo en un periodo de 12 meses puede dar lugar a multas, a partir de \$250.
- Operar con un peligro inminente para la salud puede acarrear una multa de hasta \$2,000.
- El incumplimiento de una orden emitida por el Departamento puede dar lugar a multas o a una

Como representante, propietario u operador de una Lonchera dentro de la Ciudad y el Condado de Denver, entiendo que soy responsable de cumplir con las Normas y Reglamentos de Establecimientos de Comida de la Ciudad y el Condado de Denver, Capítulo 23 - Código Municipal Revisado de Denver, que se puede encontrar en www.denvergov.org/phi.

Nombre del camión/traila/carrito

Fecha

Su nombre

Cargo en la empresa

Carta de reconocimiento de establecimiento móvil de venta minorista de alimentos (Visual)

Utilice su cocina comercial para todas las operaciones de la unidad móvil.

Las operaciones de la unidad móvil incluyen: cocinar, enfriar, recalentar, lavar frutas/verduras, cortar, marinar, lavar platos, almacenar alimentos y obtener agua limpia/verter aguas residuales.



Daily Commissary Activity Log

Company Name: _____
 Month and Year: _____

Date	Time	Obtain Clean Water	Dump Gray Water	Food Preparation	Produce Washing	Cooking/Cooling	Food Storage	Trash Storage	Other (Describe)
1/1/00	9:30A	x		x			x		



Debe tener agua corriente caliente entre 85°F y 120°F en todo momento.

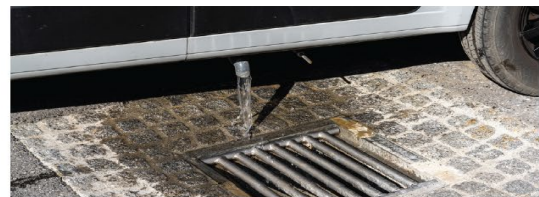
Llene nuestro fregadero con jabón y toallas de papel de un solo uso.



CONSEJO EXTRA

Llene su tanque de agua limpia en su comisaría antes de comenzar a operar.

En los meses más fríos, vacíe el tanque por la noche para evitar la congelación.



 Reconozco y entiendo que las situaciones anteriores pueden requerir el cierre de mi negocio.

 Reconozco y entiendo que las situaciones anteriores pueden dar lugar a que mi empresa reciba

Nombre del camión/remolque/carro de comida

Fecha

Su nombre

Cargo en la empresa

Incluya fotos exteriores de la lonchera a continuación: