

Paquete De Lonchera Nueva

Instrucciones:

1. Completar las secciones 1-8, la declaración de la Cocina Comercial (página 10) y la carta de reconocimiento (páginas 11-12).
2. Presente el paquete al Departamento de Impuestos Especiales y Licencias (EXL por sus siglas en inglés) cuando solicite su [licencia de establecimiento minorista de venta ambulante de alimentos](#).
3. El Departamento de Salud (DPHE por sus siglas en inglés) recibirá este paquete de EXL para su revisión
4. Si se necesita información adicional, un representante del DPHE se pondrá en contacto con el operador dentro de los 10 días hábiles siguientes a la presentación a EXL
5. Una vez que todo está aprobado en este paquete, DPHE aprobará su parte de la licencia de negocio
6. El operador debe recibir la aprobación del Departamento de Bomberos de Denver y obtener su licencia comercial antes de vender alimentos en Denver.

Tenga en cuenta que un permiso de propano NO ES su licencia comercial

SECCIÓN 1: Información básica

Nombre de La Lonchera (que se muestra en el exterior):		
Nombre del Dueño:		
información de contacto--escriba los dos y selecta su método preferido:		
<input type="checkbox"/> Teléfono _____		
<input type="checkbox"/> Correo electrónico _____		
¿Estaba esta Lonchera operada en Denver por otro propietario? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
En caso afirmativo, ¿cuál era el nombre anterior de la Lonchera (si se conoce)?		
¿Eres el propietario de otras Lonchera en la ciudad y el condado de Denver? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
<i>En caso afirmativo, escriba la informacion abajo</i>		
Nombre de la Lonchera	Lonchera BFN (licencia)	Tipo de Lonchera (camión, carrito, traila)

Nota: Cada Lonchera debe tener su propia licencia. Las licencias **NO** son transferibles.

SECCIÓN 2: Información sobre el equipo:

¿La Lonchera sólo vende artículos preenvasados (por ejemplo, camión de cajas calientes, camión de helados, etc.)?

Sí No

En caso afirmativo, ¿todos los productos envasados se compran en la tienda (por ejemplo, barras de helado, pastelitos, refrescos)? Sí No

***Si ha respondido afirmativamente a las dos últimas preguntas, sáltese esta página y pase a la SECCIÓN 4: Menú**

¿Qué tipo de solución sanitizando utiliza para limpiar las superficies en contacto con los alimentos*?

Cloro Amonio cuaternario Otros: _____

¿Qué concentración en partes por millón (PPM)* debe tener su solución sanitizando? _____ PPM

¿Hay tiras reactivas disponibles en la Lonchera para verificar la concentración sanitizando? Sí No

¿Qué tipo de termómetro se puede utilizar en la Lonchera*? Indicador de Dial Digital

Indique, utilizando números, cuántos equipos hay en la Lonchera: (por ejemplo: 1 fregadero para lavarse las manos, 2 freidoras, 1 parrilla)

	Lavamanos		Refrigerador(es)		Freidora		Parrilla vertical
	Lavabo de 3 compartimentos		Congelador(es)		Tapa plana/Griddle		Otros:
	Lavabo de preparación de alimentos		Mesa(s) de vapor		Grill/Charbroiler		Otros:
	Lavabo de trapeador/basurero/ utilitario		Caja(s) caliente(s)		Estufa/Horno (2/4/6 quemadores)		Otros:

Medidas del lavamanos:

Longitud (pulgadas)	Anchura (pulgadas)	Altura (pulgadas)
---------------------	--------------------	-------------------

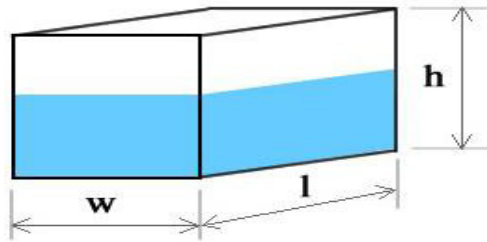
SECCIÓN 3: Sistema de aguas

Entiendo que SIEMPRE debo tener agua caliente de 85F-120F cuando manipulo alimentos en mi Lonchera

Proporcione las medidas en PULGADAS	Longitud (L)	Anchura (W)	Altura (H)	Galones totales
Medidas del tanque de <u>agua limpia</u>				
Medidas del tanque de <u>aguas sucias</u>				

Si el tanque de agua no tienen forma cuadrada o rectangular, ¿cuál es su forma? _____

Por favor, calcule el tamaño del tanque (s) utilizando esta [calculadora en línea](#) para determinar galones y escribir en las casillas de arriba.



SECCIÓN 4: Menú (escriba el menú a continuación o adjunte una copia; indique a continuación si adjunta el menú)

NOTA: Todos los artículos que se sirven crudos o medio crudos, o que contienen ingredientes crudos o medio crudos, requieren un aviso al consumidor. Este aviso debe figurar en todos los menús. El aviso al consumidor más utilizado identifica los elementos individuales del menú y, a continuación, coloca una declaración de **divulgación** y un **recordatorio** al pie del menú. [Aquí](#) encontrará otras variantes de avisos al consumidor.

<u>Ejemplo:</u>	<u>Aperitivos</u>	<u>Desayuno</u>	<u>Almuerzo</u>
	Ceviche	Sartén con huevos revueltos	Tacos de pollo
	Nachos	Huevos Benedict*	Hamburguesa*
	Ostras*	Tortitas	Ensalada César de Pollo

***Estos artículos pueden servirse crudos o o contener ingredientes crudos o medio crudos. El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece determinadas afecciones médicas.**

SECCIÓN 5: Uso del La Cocina Comercial y preparación de alimentos

¿Cuál es el nombre del La Cocina Comercial que piensa utilizar? _____

Por favor, escriba las horas que piensa utilizar el La Cocina Comercial bajo los días que irá al La Cocina Comercial:

Días	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Hora de inicio							
Hora de finalización							

Nombre del proveedor o proveedores donde se comprarán los alimentos (Ej: Sam's Club, Restaurant Depot, etc.):

¿Dónde lavará los platos? En la Lonchera En La Cocina Comercial

Entiendo que el agua sólo puede obtenerse en mi La Cocina Comercial: Sí No

¿Cómo se llena el tanque de agua limpia de la Lonchera de alimentos?

Manguera de agua potable/para alimentos Otros: _____

¿quién suministra la manguera para llena la agua

La Cocina Comercial Otro

¿cómo se almacenará la manguera alimentaria?

Contenedor cerrado En otro lugar: _____

¿dónde se almacenará la manguera alimentaria?

La Cocina Comercial Lonchera

¿Dónde se eliminarán las aguas residuales (aguas grises)?

La Cocina Comercial Otro Lugar: _____

¿Cómo se evacuan las aguas residuales de los depósitos? Manguera Válvula Otro: _____

¿dónde se eliminará la grasa/aceite? La Cocina Comercial En otro lugar: _____

Si alguno de los artículos de la Lonchera se *prepara antes de su venta* o *no se compra preenvasado*, indique dónde se llevarán a cabo las siguientes tareas (seleccione todas las que procedan):

- | | | | |
|---|-----------------------------------|--|---------------------------------------|
| • Cocina | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Recalentamiento | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Refrigeración | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Descongelación | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Fabricación de hielo
(no compra en tienda) | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Lavado de productos | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Cortadora | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Cortar/Desmenuzar | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Congelación | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Otros: _____ | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |
| • Otros: _____ | <input type="checkbox"/> Lonchera | <input type="checkbox"/> La Cocina Comercial | <input type="checkbox"/> No aplicable |

Dónde tendrá lugar de almacenamiento (seleccione todas las opciones que procedan):

- Almacenamiento de alimentos Lonchera La Cocina Comercial
 No aplicable
- Almacenamiento en congelador Lonchera La Cocina Comercial
 No aplicable
- Almacenamiento de productos químicos Lonchera La Cocina Comercial
 No aplicable
- Productos secos (artículos de un solo uso, especias, etc.) Lonchera La Cocina Comercial
 No aplicable
- Otros: _____ Lonchera La Cocina Comercial No aplicable

Entiendo que no se pueden almacenar y/o preparar alimentos en mi casa: Sí No

SECCIÓN 6: Lugar y horario de funcionamiento

¿Dónde tiene previsto vender los alimentos? (*Marque todas las casillas aplicables y rellene los cuadros correspondientes a continuación*)

- Ruta**, en la que va de un lugar a otro y hace paradas frecuentes durante su horario de funcionamiento.
- Ubicación(es)** como cervecerías, una tienda de neumáticos, un estacionamiento, un parquímetro en el centro, un edificio de oficinas, etc.^^
- Eventos** como Civic Center Eats, Taste of Colorado, Farmer's Markets, etc.

Dirección(es) operativa(s) o Evento	Días de funcionamiento	Horario de atención al público
<i>Ex: Fontanería de Bob en 40th y Steele</i>	<i>De lunes a viernes</i>	<i>10:15-10:30 a.m.</i>

Si es de **propiedad privada**, consulte los requisitos de zonificación. Si **está en una calle**, consulte los requisitos de derecho de paso.

Marque la casilla correspondiente a cada uno de los meses del año en los que tiene previsto vender/servir alimentos desde su Lonchera.

<input type="checkbox"/> Enero	<input type="checkbox"/> Febrero	<input type="checkbox"/> Marzo	<input type="checkbox"/> Abril	<input type="checkbox"/> Mayo	<input type="checkbox"/> Junio
<input type="checkbox"/> Julio	<input type="checkbox"/> Agosto	<input type="checkbox"/> Septiembre	<input type="checkbox"/> Octubre	<input type="checkbox"/> Noviembre	<input type="checkbox"/> Diciembre

ASESORÍA

Algunas direcciones de Denver se encuentran en áreas no incorporadas y, por lo tanto, están reguladas por diferentes departamentos de salud y requieren la licencia/permiso para esos condados. Verifique la dirección del área de operación prevista antes de obtener una licencia de Denver. Ninguna otra licencia es válida mientras se opere en la Ciudad y Condado de Denver. **Una licencia de la ciudad y el condado de Denver sólo es válida en la ciudad y el condado de Denver.** Operar sin una licencia adecuada puede dar lugar a una citación judicial.

<https://www.denvergov.org/Maps/map/property>

Para chequear si esa lugar esta en Denver o no.

SECCIÓN 7: Varios

¿Está el nombre comercial de la empresa en el exterior de la Lonchera?

Sí No

¿Hay un número de teléfono para ponerse en contacto con la empresa en el exterior de la Lonchera?

Sí No

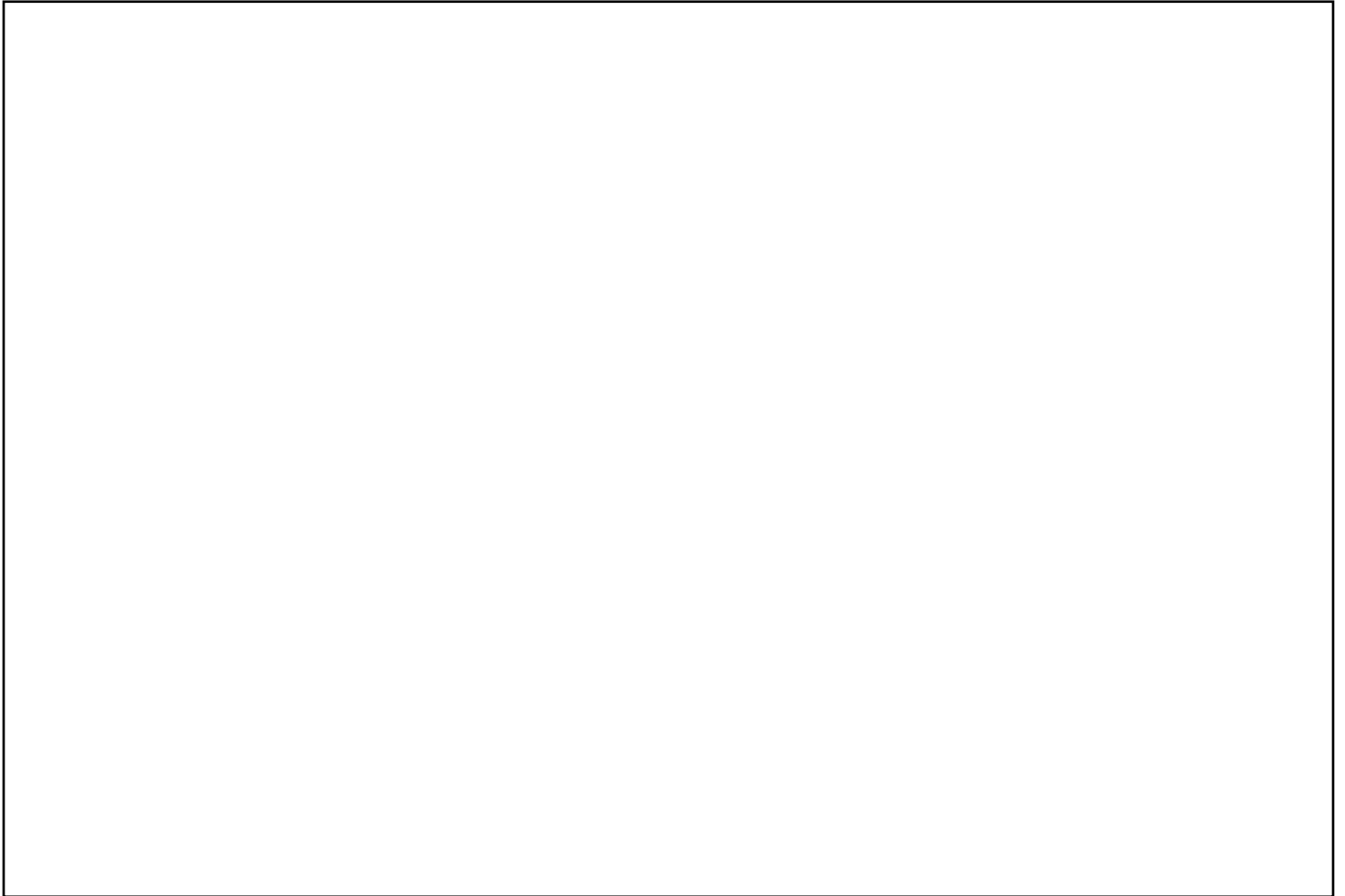
¿Dónde están los baños más cercanos a la zona de operaciones prevista que utilizarán los empleados?

Nombre (de la empresa):	
Dirección:	Código postal
Nombre (de la empresa):	
Dirección:	Código postal

SECCIÓN 8: Plano de planta (si el fabricante lo facilita, adjunte los planos en su lugar)

Los siguientes elementos deberán indicarse en el plano de planta:

- Ubicación y nombre común de todos los equipos
- Lugares de almacenamiento de alimentos [incluidas neveras y lugares de autoservicio (por ejemplo, salsa, refrescos, etc.), si procede].
- Ubicación de los depósitos de aguas limpias y grises
- Ubicación de los fregaderos (incluido el lavamanos y el fregadero de tres compartimentos, si procede)
- Ubicación de los depósitos de propano y de los equipos que funcionan con propano (indíquelo con una **P** en los equipos)
- Cualquier equipo de exterior (por ejemplo, asador)



NOTA: Todos los suelos, paredes y techos estarán contruidos con materiales lisos y fáciles de limpiar.

¿De qué material está contruido el suelo? _____

¿De qué material están contruidas las paredes? _____

¿De qué material está contruido el techo? _____

Declaración jurada del La Cocina Comercial

Tipo de licencia: Servicio de catering Operación basada en el La Cocina Comercial Lonchera Vendedor ambulante Temporal Mayorista

Cumplimentado por el operador del La Cocina Comercial

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

Nombre del propietario/dueño _____

Dirección postal del operador: _____

Ciudad _____ Provincia: _____ Código postal _____

Correo electrónico del operador _____ Matrícula: _____

Número de teléfono del operador: _____ (VIN de Lonchera) _____

Horario semanal del La Cocina Comercial (Ponga N/A en los días que no trabaje en el La Cocina Comercial):

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

Cuando registra su tiempo en el 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 las 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 el La Cocina Comercial indicado a continuación.
- ❖ No utilizaré mi casa para almacenar o preparar alimentos.
- ❖ Entiendo que no utilizar mi La Cocina Comercial puede dar lugar a multas o a la eliminación de alimentos.

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

Firma del empresario propuesto Fecha _____

Cumplimentado por el Operario del La Cocina Comercial

Nombre del La Cocina Comercial: _____ Nombre del Dueño: _____

Dirección del La Cocina Comercial: _____ Número de teléfono: _____

El La Cocina Comercial está regulado por: Denver Condado de Jefferson Otros: _____

Correo electrónico del La Cocina Comercial: _____

Auerdo del La Cocina Comercial: Fecha de inicio: _____ Fecha de finalización _____

El 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 Loncheraes 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 La Cocina Comercial para su negocio designado. He leído, entiendo y afirmo mis responsabilidades como operador de un La Cocina Comercial de acuerdo con las leyes que rigen los La Cocina 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 los La Cocina Comerciales puede dar lugar a multas y puedo perder mi capacidad para actuar como La Cocina Comercial.

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

Firma del operador del 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:

- 1) Lavamanos con agua caliente y fría a presión
 - a. El agua caliente debe alcanzar al menos 85°F a los 30 segundos de su activación para un lavado de manos adecuado.
- 2) Jabón y toallas desechables
 - a. El desinfectante de manos no sustituye al lavado de manos
- 3) Utilizar La Cocina Comercial cuando sea necesario para las siguientes tareas, entre otras:
 - a. Preparación y almacenamiento de alimentos
 - b. Obtención de agua limpia y eliminación de aguas grises
 - c. 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
 - Includido 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
 - Los alimentos que se vendan en la lonchera *no deben* prepararse ni almacenarse en su casa u otro lugar sin aprobado.
 - 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 citación judicial

Como representante, propietario u operador de la 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 da la Lonchera

Fecha

Su nombre

Impuesto con Lonchera

Carta de reconocimiento de Loncheras (Visual)

Utilice su cocina comercial para todas las operaciones de la Lonchera

Las operaciones de la Loncheras 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.

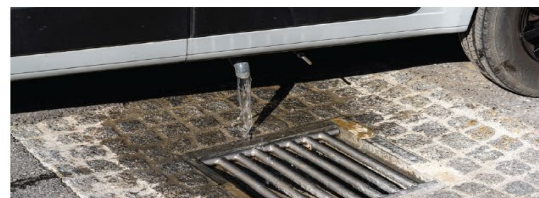
Llene nuestro fregadero con jabón y toallas de papel desechables



CONSEJO EXTRA

Llene su tanque de agua limpia en su Cocina Comercial 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 una multa.

Nombre de la Lonchera _____

Fecha _____

Su nombre _____

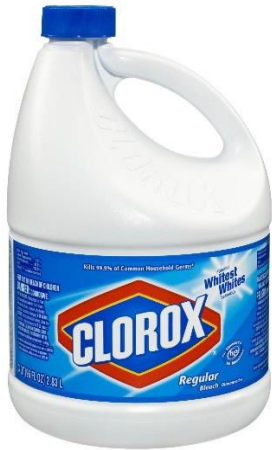
Impuesto con Lonchera _____

Guía de soluciones desinfectantes

La solución desinfectante in situ se mezclará a una concentración adecuada y estará lista para utilizarse para limpiar las superficies en contacto con los alimentos, como tablas de cortar y mesas, durante cualquier manipulación de alimentos.

Productos químicos desinfectantes

Cloro (lejía)



Amonio cuaternario



Tiras reactivas

Cloro (lejía)



Amonio cuaternario



Concentración de desinfectante

Cloro (lejía): *50-200 ppm*

Amonio cuaternario: *150-500 ppm*

**La concentración desinfectante se mezclará según las instrucciones del fabricante. Las concentraciones indicadas son un ejemplo de la gama de concentraciones de cada producto.*

Termómetros

Obligatorio en todas las Loncheraes que manipulen/almacenen/manipulen alimentos que requieran controles de temperatura.

Los dispositivos de medición de la temperatura deberán ser capaces de leer tanto las temperaturas calientes como las frías, deberán tener una escala numérica, un registro impreso o una lectura digital en incrementos no superiores a 1 °C (2 °F) que incluya la gama de 0-220 °F, y deberán tener una precisión de +/- 2 °F de 1 °C (32 °F). Los dispositivos de medición de la temperatura deberán ser capaces de determinar la(s) temperatura(s) alimentaria(s) requerida(s) y deberán utilizarse para ello.

Termómetros digitales



Indicador de Dial



Orientación sobre depósitos de agua:

Los tanques de agua limpia deben tener un mínimo de 10 galones, o 3 galones por hora de operación, lo que sea mayor. Por ejemplo, si se opera durante 5 horas, se requiere un tanque de agua limpia de 15 galones, como mínimo. Si se opera durante 2 horas seguidas, se requerirá un tanque de agua limpia de 10 galones.

Los tanques de aguas residuales deben ser al menos un 15% más grandes que el tanque de agua limpia. Por ejemplo, si el tanque de agua limpia es de 15 galones, entonces el tanque de aguas grises debe ser de al menos 17.25 galones.

Nota: Si se utilizan varios tanques para el agua limpia, deben estar conectados y permitir el bombeo de agua sin cambiar de tanque. Para las aguas residuales debe utilizarse un único tanque.

****El tanque de aguas residuales debe ser un 15% mayor que el de agua limpia.**

Cómo verificar que el tanque de aguas residuales es un 15% mayor:

Galones totales del tanque de agua limpia*1.15 = Tamaño necesario del tanque de aguas residuales

Ejemplo:

Tanque de aguas residuales necesario = $16.88 * 1.15 = 19.41$ galones

Tamaño actual del tanque de aguas residuales = 28.14 galones

$28.14 > 19.41$ por lo tanto, el tanque de aguas residuales es lo suficientemente grande

***Nota:** Para tanques de agua de otras formas, indique las dimensiones del fabricante y utilice esta [calculadora en línea](#) para determinar el tamaño en galones.