



Steamboat Springs, CO 80487

FORMULARIO DE REVISIÓN DEL PLAN DEL PROVEEDOR MINORISTA DE ALIMENTOS PARA UN EVENTO TEMPORAL

- Los proveedores sin licencia que participen por primera vez deben:
 - Presentar este formulario y abonar un cargo de USD 100 al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Routt (RCDEH, por sus siglas en inglés) en concepto de revisión del plan.
 - Presentar la Solicitud de licencia de establecimiento minorista de alimentos (pág. 6) y abonar el cargo de licencia para evento temporal:
 - USD 255 por servicio completo y USD 115 por preenvasados solamente.
- Los proveedores con licencia de Colorado (otorgada por jurisdicciones aprobadas por el RCDEH) que se postulen al Condado de Routt por primera vez deben:
 - Presentar el formulario de revisión del plan y abonar USD 100, e incluir una copia de su licencia actual.
- Los proveedores recurrentes deben:
 - Presentar este formulario y abonar el cargo de renovación de USD 25, y suministrar una copia de la licencia actual; en caso de no contar con licencia vigente, TAMBIÉN deberán:
 - Presentar la Solicitud de licencia de establecimiento minorista de alimentos (pág. 6) y abonar el cargo de licencia para evento temporal:
 - USD 255 por servicio completo o USD 115 por preenvasados solamente.

Escriba con letra legible. Blande información completa y detallada.		
Nombre comercial del proveedor de alimentos:		Contacto:
N.º de teléfono:		Correo electrónico:
Dirección de correo postal:		
Ciudad:	Estado:	Código postal:
Si tiene licencia de Colorado, indique la jurisdicción (condado):		
Enumere los eventos del condado de Routt en los que planea operar:	Fecha/s:	Cant. aproximada de personas a las que se servirá cada día:
Nombre:		
Nombre:		
Nombre:		

Marque la categoría que corresponda:

- Proveedor de alimentos minorista sin licencia que solicita una licencia para evento temporal por primera vez (incluir Acuerdo de cafetería)
- Presentar este formulario y abonar un cargo por revisión del plan de USD 100.
 - Presentar la Solicitud de licencia de establecimiento minorista de alimentos (pág. 6) y abonar el cargo de licencia para evento temporal:
USD 255 por servicio completo o USD 115 por preenvasados solamente.
- Proveedor minorista de alimentos para evento temporal con licencia de Colorado que se postula para recibir la aprobación del RCDEH por primera vez.

- Presentar el formulario de revisión del plan y abonar USD 100, e incluir una copia de su licencia actual (documento rosa).

Proveedores recurrentes:

- Presentar este formulario y abonar el cargo de renovación de USD 25, y suministrar una copia de la licencia actual; en caso de no contar con licencia vigente, TAMBIÉN deberán:
- Presentar la Solicitud de licencia de establecimiento minorista de alimentos y abonar USD 255 por servicio completo o USD 115 por preenvasados solamente.

Proveedor de alimentos de organización sin fines de lucro (presentar documentación que verifique la condición de “sin fines de lucro”)

Para uso del departamento únicamente:	Aprobado: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	Firma del EHS:	Fecha:
--	---	----------------	--------

MENÚ (pueden proporcionar documentos con detalles de la preparación del menú y los alimentos si corresponde):

- Enumere todos los productos alimenticios y la fuente específica (por ej., nombre de la cadena de supermercados, mayorista, etc.).
- Incluya artículos como coberturas y condimentos.
- Si corresponde, indique si el alimento se sirve al cliente en el envoltorio comercial original.

Alimentos y bebidas

Lugar en el que se obtuvieron

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

Nombre y ubicación de la Cafetería/Cocina comercial:

Si corresponde, ¿de qué modo se enfriarán rápidamente los alimentos calientes a 41 °F en la cafetería/cocina comercial?

- Paleta o vara de hielo Cacerolas poco profundas Baño de hielo para enfriar el producto alimenticio
- Otro (especifique):

Si corresponde, ¿cómo se recalentarán los alimentos fríos a al menos 165 °F en la cafetería/cocina comercial?

- Microondas Horno Plato caliente
- Parrilla Otro (especifique):

Indique la distancia y el tiempo aproximados que se necesitan para transportar los alimentos al lugar del evento:

- ¿Qué equipos utilizará para mantener las temperaturas de los alimentos durante el transporte?
- Refrigeradores con hielo Contenedores para alimentos calientes
- Contenedores para alimentos fríos Otro (especifique):

LAVADO DE MANOS EN EL EVENTO:

- Es OBLIGATORIO contar con una estación de lavado de manos en cada cabina, a menos que solamente se sirvan alimentos envasados comercialmente que no requieran preparación.

Serviré solo alimentos envasados comercialmente que no requieren preparación.

Serviré alimentos que requieren preparación y/o que se los cocine.

Brindaré los siguientes requisitos básicos para el lavado de manos apropiado:

- Un mínimo de 5 galones de agua potable caliente (con recargas según sea necesario) en un contenedor con grifo
 manos libres
- Jabón
- Toallas de papel
- Balde de 5 galones (como mínimo) que reciba y contenga el agua residual hasta que se elimine correctamente.

NOTA: Además del lavado de manos, se puede utilizar desinfectante para manos, pero NO se acepta como sustituto del lavado de manos obligatorio.

¿Dónde se desechará el agua residual?

- Cafetería Receptáculo aprobado para aguas residuales en el lugar del evento
- Otro (especifique)

NOTA: El agua residual NO DEBE vaciarse en el piso ni en desagües.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL EVENTO (Adjunte cualquier información operacional adicional):

- Si corresponde, ¿cómo se cocinarán los alimentos en el evento?
- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Parrilla | Plato caliente |
| Freidora profunda | Horno/cocina |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Microondas | Otro (especifique): |

- Si corresponde, ¿cómo se mantendrán los alimentos calientes a 135 °F o más en el evento?
- | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Unidad para mantener el calor | Olla de cocción lenta | Mesa de vapor |
| Debajo de lámparas de calor | En la parrilla hasta que se sirvan | Se servirán de inmediato luego de la cocción |
| Otro (especifique): | | |

NOTA: Se prohíbe el uso de recipientes de gel combustible (por ej., los mecheros en lata) para mantener alimentos calientes al aire libre.

¿Qué tipos de utensilios se usarán para servir o desechar los alimentos calientes?

Si corresponde, ¿cómo se mantendrán los alimentos calientes a 41 °F o por debajo de esta temperatura en el evento?

- Refrigerador mecánico
 Hielera/s (debe tener drenaje, y los alimentos no deben tener contacto con el hielo, a menos que estén envasados y sellados)
 Otro (especifique):

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sonda de metal | Digital | Termopar |

¿Qué tipo de termómetros con sonda para alimentos se utilizarán para medir la temperatura interna de los alimentos?

Si corresponde, ¿qué utensilios se usarán para servir o desechar los alimentos fríos?

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

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Pinzas | Guantes descartables para alimentos |
| Servilletas | Otro (especifique): |

¿Dónde se realizará el lavado, el enjuague y la desinfección de utensilios y platos?

- Cafetería/Cocina comercial
 Fregadero comercial de 3 compartimentos disponible en el evento

¿Qué tipo de desinfectante se utilizará para empapar los trapos de limpieza para la superficie en contacto con los

alimentos? Se requieren tiras reactivas.

Cloro (por ej.,
blanqueador)

Amonio cuaternario
(por ej., pastillas cuaternarias)

Otro (especifique):

6

Cuál es su plan para el control de insectos voladores y polvo, si corresponde?

DISPOSICIÓN DE CABINA Y LISTA DE EQUIPOS (Envíe por correo electrónico cualquier imagen de equipo que pueda ser útil):

- Presente una ilustración de la disposición de la cabina e identifique todos los equipos.
 - Incluya todos los artículos aplicables de la siguiente lista en la ilustración (marque todos los que correspondan).

Equipo de cocina
Área de almacenamiento de alimentos
Área de almacenamiento de utensilios/recipientes para alimentos de servicio único
Contenedor de basura y área de servicio al cliente

Equipos para mantenimiento caliente y frío
Áreas/superficies de preparación de alimentos
Equipo de lavado de manos
Área de descanso y de almacenamiento de artículos personales

Departamento de Salud Ambiental del Condado de
Routt ACUERDO DE CAFETERÍA

El presente acuerdo de cafetería es para establecimientos minoristas de alimentos móviles (incluidos los puestos ambulantes), proveedores minoristas de alimentos para eventos temporales o establecimientos minoristas de alimentos para banquetes (o cualquier otro establecimiento minorista de alimentos que utilice una cafetería). El dueño/operador de la cafetería debe completar y firmar el presente acuerdo de cafetería y presentarlo ante el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Routt (RCDEH, por sus siglas en inglés) para su aprobación. Debe presentarse un nuevo acuerdo de cafetería cada año calendario antes de la emisión de una licencia de establecimiento minorista de alimentos. Debe presentarse un nuevo acuerdo de cafetería en caso de que se produzca un cambio en la titularidad de la cafetería.

Yo, _____ DE _____, UBICADO EN
(Nombre del propietario u operador de la cafetería) (Nombre de la cafetería)

(Dirección física completa de la cafetería)

POR EL PRESENTE, OTORGO PERMISO A

(Nombre de la unidad móvil, evento temporal o establecimiento minorista de alimentos para banquetes)

PARA UTILIZAR LA COCINA DE MI CAFETERÍA A FIN DE REALIZAR LO SIGUIENTE *(marque todos los puntos aplicables)*:

<input type="checkbox"/> Cortar, pelar y lavar frutas y verduras.	<input type="checkbox"/> Preparar alimentos, incluye cortar la carne y cocinarla.
<input type="checkbox"/> Almacenar alimentos en unidades de refrigeración/congelación.	<input type="checkbox"/> Almacenar alimentos en áreas de almacenamiento secas.
<input type="checkbox"/> Almacenar artículos de servicio único (por ej., platos descartables).	<input type="checkbox"/> Almacenar químicos de limpieza en el área de almacenamiento químico.
<input type="checkbox"/> Lavar platos.	<input type="checkbox"/> Almacenar, realizar mantenimiento y/o limpiar los equipos.
<input type="checkbox"/> Llenar tanques de agua.	<input type="checkbox"/> Botar agua residual.
<input type="checkbox"/> Otro <i>(especifique)</i> :	

INDIQUE QUÉ EQUIPOS SE ENCUENTRAN DISPONIBLES EN LA CAFETERÍA PARA SU USO *(marque los artículos que correspondan)*:

<input type="checkbox"/> Fregadero para manos	<input type="checkbox"/> Fregadero de tres compartimentos	<input type="checkbox"/> Unidad/es de refrigeración
<input type="checkbox"/> Fregadero para preparación de alimentos	<input type="checkbox"/> Lavavajilla	<input type="checkbox"/> Congelador/es
<input type="checkbox"/> Máquina de hielo	<input type="checkbox"/> Pileta de lavandería/fregadero	<input type="checkbox"/> Equipo de refrigeración
<input type="checkbox"/> Otro <i>(especifique)</i> :		

SUMINISTRO DE AGUA de la cafetería: <input type="checkbox"/> Municipal <input type="checkbox"/> Pozo	AGUA RESIDUAL de la cafetería: <input type="checkbox"/> Municipal <input type="checkbox"/> Fosa séptica
---	--

INDIQUE LOS DÍAS Y EL PERIODO DE TIEMPO EN QUE LA CAFETERÍA ESTÁ DISPONIBLE PARA EL USO *(marque)*:

<input type="checkbox"/> Lunes	<input type="checkbox"/> Martes	<input type="checkbox"/> Miércoles	<input type="checkbox"/> Jueves	<input type="checkbox"/> Viernes	<input type="checkbox"/> Sábado	<input type="checkbox"/> Domingo
--------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------

	a			a			a			a			a			a			a	
--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---	--

¿LA CAFETERÍA ESTÁ DISPONIBLE TEMPORALMENTE O POR UN PERIODO DE TIEMPO ESPECÍFICO?
 SÍ NO SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA, INDIQUE LAS FECHAS DISPONIBLES:

Yo, _____ DE _____
(Nombre del propietario/operador) (Nombre de la unidad móvil, temporal o establecimiento de alimentos minorista para banquetes)

PROPORCIONÓ ESTE ACUERDO DE CAFETERÍA COMO DOCUMENTACIÓN QUE INDICA QUE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS SE PREPARARAN Y ALMACENARAN EN LA CAFETERÍA QUE SE INDICA ARRIBA DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGULACIONES PARA ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS DE COLORADO.

Firma del propietario de la Unidad móvil, el evento temporal o el establecimiento minorista de alimentos para banquetes

Fecha

Firma del propietario/operador de la cafetería

Fecha

El pago debe hacerse a: Routt County Treasurer

Envíe el pago y la solicitud a: Routt
County Dept. of Environmental Health
P.O. Box 770087
Steamboat Springs, CO 80477

Solicitud de licencia de establecimiento minorista de alimentos

Año calendario 2018

No se procesarán solicitudes incompletas o solicitudes sin pago (de requerirse).

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tipo de titularidad:		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Individual (debe completar la declaración jurada de residencia)	Corporación (LLC, LLP, S-Corp, etc.)	Sin fines de lucro (incluye al gobierno) Otros
Nombre completo del propietario, la corporación o la organización sin fines de lucro:		
Nombre comercial (razón social):		Nombre de contacto (en el sitio):
Correo electrónico:		N.º de cuenta del impuesto sobre ventas de la corporación:
Dirección física del comercio:	Ciudad:	Estado: Código postal:
Condado en el que se encuentra el comercio:	Número de teléfono:	Otro número de contacto (móvil, fax, etc.):
Dirección de correo postal (si es diferente de la que se menciona arriba):	Ciudad:	Estado: Código postal:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fecha en la que comenzó el comercio:	¿Es temporal? Marque cada mes en el que opera:
	ENE. FEB. MAR. ABR. MAY. JUN. JUL. AGO. SEP. OCT. NOV. DIC.

En virtud de lo mencionado anteriormente, por el presente, certifico que he cumplido con todos los puntos de sanidad enumerados en las Normas y regulaciones de establecimientos minoristas de alimentos de Colorado (6 CCR 1010-2) y que he cumplido con todas las órdenes que he recibido de inspectores autorizados del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Colorado o de la junta local de salud. Asimismo, acepto que, en caso de no cumplir con los artículos sobre sanidad, dejaré de servir alimentos hasta que se cumplan los requisitos.

Firma:	Puesto:	Fecha:	Año calendario:
--------	---------	--------	-----------------

Verifique el tipo de licencia apropiado en la lista de abajo. Este es su cargo por licencia.

Tipo de licencia	Código	Cargo
<input type="checkbox"/> Licencia sin cargo (escuelas primarias y secundarias, organizaciones sin fines de lucro)	1000	USD 0.00
<input type="checkbox"/> Servicio de alimentos limitado (tienda, otro)	2000	USD 253
<input type="checkbox"/> Restaurante (de 0 a 100 asientos)	3000	USD 360
<input type="checkbox"/> Restaurante (de 101 a 200 asientos)	3100	USD 400
<input type="checkbox"/> Restaurante (más de 200 asientos)	3200	USD 435
<input type="checkbox"/> Almacén (de 0 a 15 000 pies cuadrados)	4000	USD 183
<input type="checkbox"/> Almacén (más de 15 000 pies cuadrados)	4150	USD 330
<input type="checkbox"/> Almacén c/ <i>delicatessen</i> (de 0 a 15 000 pies cuadrados)	5000	USD 350
<input type="checkbox"/> Almacén c/ <i>delicatessen</i> (más de 15 000 pies cuadrados)	5150	USD 665
<input type="checkbox"/> Unidad móvil (productos preenvasados)	6200	USD 253
<input type="checkbox"/> Unidad móvil (servicio de alimentos completo)	6300	USD 360

Temporal de petróleo y gas	7000	USD 800
Venta minorista de alimentos en evento temporal (servicio completo)	8000	USD 255
Venta minorista de alimentos en evento temporal (preenvasados)	8100	USD 115

Total adeudado:

USD