



SOLICITUD DE VENDEDOR TEMPORAL DE ALIMENTOS

Información sobre el evento

Nombre del evento: Fecha(s) del evento:

Ubicación Dirección de la calle

Momento del montaje

Nombre del coordinador del evento: Número de teléfono:

Correo electrónico

Información del solicitante

Nombre del negocio

Dirección del negocio Ciudad: Estado: Código postal

Persona de contacto: Número de teléfono: Correo electrónico:

Nombre de la persona certificada en seguridad alimentaria:

Adjuntar certificado

Información alimentaria

La comida será: Vendida Pre-empacada Dada De temperatura controlada

¿Es la comida: empacada De temperatura controlada

Lavado de manos

¿De dónde va a obtener el agua?

¿Cómo calentará su agua a 100° F para el lavado de manos?

Describe su estación de lavado de manos

¿Cuántos galones de agua traerá?

Agua/Hielo

¿De dónde va a sacar el agua/hielo?

¿Cuánta agua/hielo traerá?

¿Para qué utilizará el agua/hielo?

¿En qué almacenará el agua/hielo?

Protección contra la contaminación

¿Cómo se distribuirán y protegerán de la contaminación los alimentos no envasados y listos para el consumo?

¿Cómo se dispensarán los condimentos?

¿Servirá frutas o verduras?

¿Dónde y cómo se limpiarán los alimentos?

Almacenamiento de alimentos

¿A qué temperatura transportará/almacenará los alimentos?

¿Qué equipo se utilizará para mantener estas temperaturas?

¿Cuánto tiempo tardará en transportar la comida al evento?

Estoy de acuerdo en que todas las unidades de refrigeración y frío deben mantener 41°F o menos y tener un termómetro preciso. Todos los alimentos que requieran control de temperatura deben ser entregados al evento por debajo de 41°F o por encima de 135°F. Las temperaturas deben mantenerse durante el evento. Los alimentos fuera de temperatura están sujetos a su eliminación inmediata y pueden impedir la participación.

Sí

No

Cocinar/enfriar y recalentar

¿Qué productos animales crudos va a cocinar en el evento?

¿A qué temperatura y durante cuánto tiempo lo cocinará?

¿Qué tipo de termómetro va a utilizar?

¿Va a recalentar algún alimento antes del evento?
Describa

¿Qué alimentos recalentará?

¿Qué equipo utilizará?

Equipo

Proporcione una descripción y la cantidad de cualquier equipo de alimentos que traiga

Utensilios _____	Cuencos mezcladores _____
Contenedores de almacenamiento de alimentos _____	Artículos de una sola porción _____
Unidades dispensadoras de bebidas _____	Unidades dispensadoras de condimentos _____
Mesas _____	Otros _____

Estructuras cerradas requeridas

¿Qué tipo de estructura aérea va a utilizar? _____

¿De qué materiales está hecha la estructura? _____

Indicar el grado retardador de fuego. _____

Residuos

¿Cómo se eliminarán las aguas residuales? _____

Si se utiliza aceite para freír, ¿cómo se eliminará? _____

Describa su contenedor de residuos _____

¿Cómo será eliminada la basura? _____

Anexos

*Todos los anexos son **obligatorios y debe enviarse dos (2) semanas antes de la fecha de inicio del evento**. Tenga en cuenta que si falta algún anexo, su solicitud será denegada. Por favor, compruebe la lista que aparece a continuación para asegurarse de que ha adjuntado todos los formularios necesarios.*

Menú <input type="checkbox"/>	Certificado ServSafe/Gerente de Alimentos <input type="checkbox"/>
Licencia sanitaria de su ciudad/estado <input type="checkbox"/>	Dibujo de su montaje <input type="checkbox"/>
Pago \$140.00 (Haga todos los pagos a nombre de la ciudad de Lancaster) <input type="checkbox"/>	

Descargo de responsabilidad y firma

Yo _____ he leído y entendido todas las secciones y sub-secciones del código de alimentos aplicables y estoy de acuerdo en cumplir con todas las reglas y regulaciones establecidas en adelante por la Mancomunidad de Pennsylvania. Certifico que la información anterior es verdadera y completa a mi leal saber y entender.

Firma: _____ Fecha: _____