



Nombre del evento: \_\_\_\_\_

Coordinador/a de eventos: \_\_\_\_\_

Teléfono del coordinador/a del evento: \_\_\_\_\_

## SOLICITUD DE LICENCIA DE RESTAURANTE TEMPORAL DE EVENTO ÚNICO

Envíe la tarifa adecuada con la solicitud **completa** antes del evento.

(Número de identificación fiscal para organizaciones sin fines de lucro No. \_\_\_\_\_)

1. **Nombre del puesto de comida:** \_\_\_\_\_

**Ubicación del evento:** \_\_\_\_\_

Responsable de Stand: \_\_\_\_\_

Teléfono de día: \_\_\_\_\_ celular/ móvil: \_\_\_\_\_

Dirección postal: \_\_\_\_\_

Horario de atención: \_\_\_\_\_ Fechas: \_\_\_\_\_

2. **Preparación anticipada:** Todos los alimentos deben prepararse en una instalación aprobada por los Servicios de Salud o el Departamento de Agricultura. Para cualquier alimento preparado antes del evento, describa cómo se cocinará y enfriará rápidamente (incluya el tipo de recipiente, la profundidad de los alimentos y el equipo). Algunos alimentos que requieren enfriamiento y recalentamiento extensos pueden estar prohibidos.

**NO SE PERMITEN ALIMENTOS PREPARADOS EN CASA**

Describir: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. **Control de la temperatura de los alimentos:** ¿Cómo proporcionará un control adecuado de la temperatura de los alimentos?

- Dispositivos de retención en frío (por ejemplo, refrigeradores, refrigeradores)

Describir: \_\_\_\_\_

- Dispositivos de sujeción en caliente (por ejemplo, calentador, mesa de vapor, gabinete térmico)

Describir: \_\_\_\_\_

- Dispositivos de calentamiento rápido (por ejemplo, estufa, horno, quemador)

○ Describir: \_\_\_\_\_

4. Sobras: ¿Qué harás con la comida sobrante?

Describir: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Construcción del stand:

Tipo de protección superior proporcionada: \_\_\_\_\_

Tipo de piso proporcionado: \_\_\_\_\_

Tipo de evaluación proporcionada: \_\_\_\_\_

6. Fuente de agua: \_\_\_\_\_

**TODA EL AGUA UTILIZADA DEBE OBTENERSE DE UN SUMINISTRO PÚBLICO DE AGUA APROBADO**

**7. DEBE OBTENERSE ANTES DEL EVENTO:**

- Tarjetas de manipulador de alimentos (1 trabajador certificado por turno)
- Termómetro de sonda para verificar las temperaturas de los alimentos (rango de 0 ° -220 ° F)
- Termómetro de refrigerador en cada unidad de refrigerador / refrigerador
- Instalaciones para lavarse las manos (deben instalarse antes de que se lleve a cabo cualquier preparación de alimentos)

Describir: \_\_\_\_\_

- Tiras reactivas para solución desinfectante (p. ej., 1 cucharadita de lejía por galón de agua)

**8. MENÚ:** (Enumere todos los alimentos, incluidos los ingredientes)

Food Item	Preparación	
	In-situ	Fuera del sitio
por ejemplo, sopa de arroz con pollo		x

Food Item	Preparación	
	In-situ	Fuera del sitio

Firma del solicitante: \_\_\_\_\_ Fechas: \_\_\_\_\_

**INSTALACIÓN UTILIZADA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (FUERA DEL SITIO), ALMACENAMIENTO Y LAVADO DE UTENSILIOS:**

Nombre de la instalación: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

Firma del operador de la instalación: \_\_\_\_\_ Fechas: \_\_\_\_\_