



Trabajando para promover la salud y prevenir enfermedades

195 West 14th Street
Rifle, CO 81650

2014 Blake Avenue
Glenwood Springs, CO 81601

P 970.625.5200 Ext. 8130

consumerprotection@garfieldcountyco.gov

SOLO PARA USO DE LA OFICINA
 Evento Temporal/Especial (Servicio completo) \$255
 Evento Temporal/Especial (Limitado) \$115
 Tarifa de reciprocidad fuera del condado \$75

Solicitud de Vendedor Temporal- Condado de Garfield

Solo se aceptarán las solicitudes completas que se presenten **al menos 10 días hábiles antes** de su primer evento del año calendario. **NO envíe el pago con la solicitud.** Se le contactará una vez que su solicitud haya sido revisada y se le informará sobre la tarifa correspondiente. La presentación de la solicitud no garantiza la aprobación.

Marque a continuación el tipo de documento que está solicitando (Seleccione uno):

Permiso temporal para vendedores de alimentos del Condado de Garfield

Complete la solicitud (excepto la **Sección C**) e incluya lo siguiente:

- Acuerdo de Comisario (**Sección F**)

Vendedor temporal de alimentos con licencia fuera del Condado

Complete las **Secciones A y D** e incluya lo siguiente:

- Menú, licencia y acuerdo de comisaría

Móvil con licencia fuera del condado

Complete las **secciones A, C, y D** e incluya lo siguiente:

- Menú y licencia.

Organización sin fines de lucro/gubernamental ubicada en el Condado de Garfield

Complete la **Sección A** e incluya lo siguiente:

- Copia de la designación 501(c)3
- Revise la "Guía de seguridad alimentaria para eventos temporales"

Envíe la solicitud completa a:
consumerprotection@garfieldcountyco.gov
 lleve en persona o por correo a
 Salud Pública Condado de Garfield
 ATTN: Consumer Protection
 195 West 14th Street
 Suite A
 Rifle, CO 81650

Sección A

Por favor complete la siguiente información:		
Nombre del Establecimiento:		
Dirección del Establecimiento (Dirección y Apartado Postal)		
Ciudad	Estado	Código Postal
Nombre del contacto	Número de teléfono	
Correo electrónico		
<input type="checkbox"/> Evento único	<input type="checkbox"/> Evento de varios días	
Fecha:	Fechas:	

Enumere todos los eventos del condado de Garfield a los que planea asistir (Asegúrese de proporcionar una copia de su licencia a CADA coordinador)

Nombre del evento: _____ Fecha(s): _____ Ubicación: _____

Nombre del evento: _____ Fecha(s): _____ Ubicación: _____

Nombre del evento: _____ Fecha(s): _____ Ubicación: _____

Sección B

Estación de lavado de manos

Se requiere una estación de lavado de manos a menos que solo se vendan alimentos preenvasados.

Seleccione uno de los siguientes:

- Solo serviré alimentos preenvasados que no requieran preparación o cocción.
- Tendré un lavamanos con agua fría y caliente a presión, provisto de jabón y toallas de papel
- Soy un vendedor que opera bajo una carpa con mesas, sirviendo alimentos y/o bebidas abiertas y proporcionaré lo siguiente:

Handwashing Set-Up



1. Un recipiente con un grifo de manos libres capaz de contener un mínimo de 5 galones de agua
2. Jabón
3. Toallas de papel
4. Un recipiente para recoger las aguas residuales hasta que se puedan eliminar adecuadamente
5. Un bote de basura para tirar las toallas de papel
6. Agua potable adicional que se repondrá, según sea necesario

Manipulación de Alimentos

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

- Guantes desechables de grado alimentario
- Pinzas, cucharas, utensilios
- Papel para alimentos
- Otro: _____

Conocimiento de seguridad alimentaria

- Obtengo una certificación en seguridad alimentaria. Mi certificación está incluida
- Me gustaría obtener más información sobre la capacitación en seguridad alimentaria

Menú

- He incluido una copia de mi menú con esta aplicación.

Preparación de alimentos

Proporcione una lista de los alimentos utilizados en su menú que requieren preparación y marque las casillas para los procesos apropiados. * Si marcó otro, explique en la **Sección G**.

Menú/Comida (Incluya páginas adicionales si es necesario)	Preparado fuera del sitio	Enfriamiento fuera del sitio	Retención en caliente	Retención en frío	Cocido en el sitio	Recalentar en el sitio	Otro*
Ejemplo: Pollo crudo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Limpieza y desinfección

¿Dónde se realizará el lavado de vajilla? Comisario Otro _____

Se proporcionarán utensilios y equipos adicionales y se reemplazarán cada 4 horas.

¿Qué desinfectante se utilizará para las superficies en contacto con alimentos durante el evento?

Cloro Amoníaco cuaternario Otro

Agua y hielo

¿Tendrá hielo para las bebidas? Si No

En caso afirmativo, ¿de dónde se obtendrá el hielo?

¿Dónde obtendrá agua potable? Comisario Evento Otro: _____

Grasas y Aguas Residuales

¿Dónde se desecharán las aguas residuales?

Comisario Evento brindará recolección de aguas residuales Otro _____

¿Dónde se desechará la grasa de la freidora?

Comisario Evento brindará recolección de grasa

Otro _____

Sección C

SOLAMENTE para móviles con licencia fuera del condado

Comisaria	NO Comisaria*	Necesito servicio para eventos de varios días	Cuento con un área de trabajo ubicada en el exterior de mi unidad
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Se puede requerir un comisariato local para unidades móviles durante eventos de varios días, aunque usualmente no ocupan una comisaría y requieran visitas diarias a la comisaria como parte de su licencia original.

Sección D

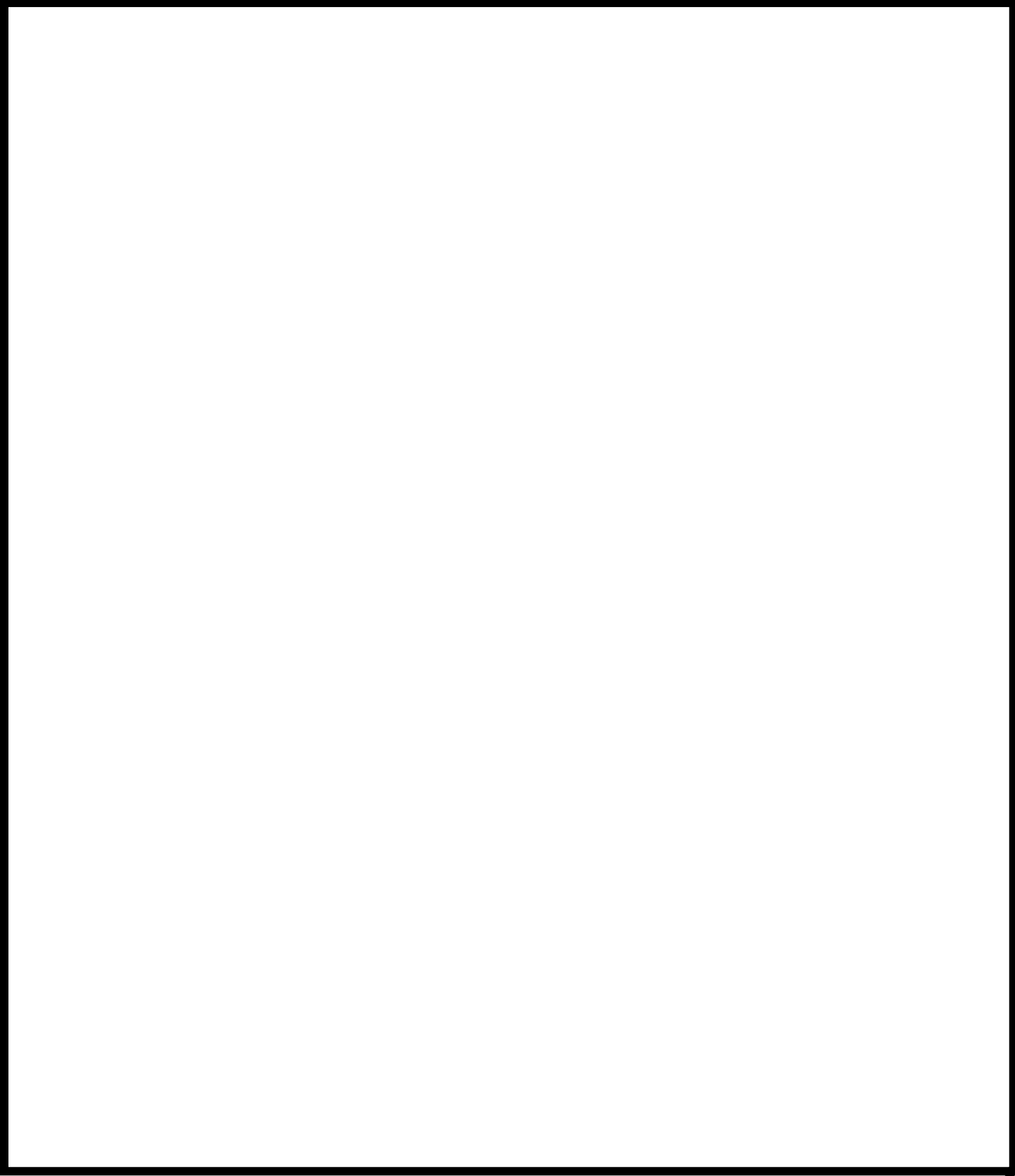
Comisaria

Todos los vendedores temporales de alimentos deben contar con una cocina de comisariato aprobada para trabajar. Para eventos de varios días, es posible que se requiera un comisariato local para los vendedores con una comisaría ubicada a más de 60 minutos del evento según Google Maps.

Por favor complete la siguiente información:	
Nombre de la Comisaria	
Ubicación de la Comisaría (Dirección y Ciudad)	
Nombre de la persona a cargo de la comisaria	Número de teléfono
Correo electrónico	

Sección E

Plano del puesto (solo para instalaciones con carpas y mesas)



Sección F



Acuerdo de Comisario

Yo, _____ de _____
(Dueño del Comisario/Operador) (Nombre del establecimiento de comisaría)

Ubicado en _____
(Dirección del comisariato, ciudad, estado, código postal)

Doy mi permiso para _____
(Móvil o Carpa y mesa)

Este acuerdo de comisario SÓLO es válido para

- Un año _____
- Nombre de evento único _____ Fecha de Evento _____
- Nombre del evento de varios días _____ Fechas de Evento _____

Utilizar la Instalación para realizar las siguientes tareas en sus días de operación:

- Preparación de alimentos, como lavar productos, pelar o cortar alimentos, cocinar, enfriar, recalentar
- Lavado de vajilla
- Llenado de tanques de agua
- Desecho de aguas residuales (Las aguas residuales pueden contener grasa; se necesita una trampa de grasa)
 - Eliminación de grasa amarilla (solo grasa de freidoras)
 - Eliminación de grasa marrón (solo grasa no reciclable, como grasa de campanas y parrillas)
 - Almacenamiento de alimentos, artículos de servicio único y productos químicos
 - Mantenimiento y limpieza de equipos y utensilios.
 - Otro (especifique) _____

Los registros del comisariato deben mantenerse y estar disponibles cuando se soliciten.

AL FIRMAR ESTE FORMULARIO, RECONOZCO QUE:

- TENGO PERMISO PARA REPRESENTAR A LOS NEGOCIOS DEL COMISARIO EN ESTOS ASUNTOS.
- RECONOZCO QUE EL INTERCEPTOR/TRAMPA DE GRASA PUEDE SER INSPECCIONADO REGULARMENTE POR EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS PÚBLICOS/AGUAS RESIDUALES DE LA CIUDAD Y SE ME PUEDE REQUERIR PROPORCIONAR FACTURAS PARA COMPROBAR QUE MI INTERCEPTOR/TRAMPA SE ESTÁ LIMPIANDO CORRECTAMENTE.
- LA FALSIFICACIÓN DE REGISTROS DEL COMISARIO ES UN DELITO GRAVE DE CLASE 5.
- ENTIENDO QUE EL DEPARTAMENTO DE SALUD PUEDE REALIZAR INSPECCIONES CUANDO EL OPERADOR MENCIONADO ANTERIORMENTE ESTÉ UTILIZANDO MI COCINA.

Firma _____ Fecha _____
(Dueño del Comisario/Operador)

Número de teléfono de contacto del comisario: _____

Correo electrónico del comisario: _____

