Pautas de Construcción de Unidades Móviles Compactas de Alimentos
Alimentos sin Empaquetar

INTRODUCCIÓN:

El 23 de septiembre de 2022 el gobernador firmó el proyecto de ley del Senado 972 (Senate Bill 972, SB 972) que entrará en vigor el 1.º de enero de 2023. Este proyecto de ley modifica el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos (California Retail Food Code, CRFC) para flexibilizar algunos requisitos estructurales y operativos para las unidades ambulantes de venta de alimentos de bajo riesgo. El SB 972 creó una categoría nueva de instalaciones móviles de alimentos llamadas Unidades Móviles Compactas de Alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO).

Este documento brinda información sobre los requisitos estructurales con base en el CRFC para las CMFO que venden alimentos sin empaquetar. El tipo de servicio de alimentos de estas CMFO se restringe a una preparación limitada de alimentos, como se define en la Sección 113818 del Código de California para la Venta Minorista de Alimentos. Entre los ejemplos de los alimentos del menú que se adaptan fácilmente a la preparación de alimentos limitados, se incluyen: hot dogs, raspados, nueces tostadas, palomitas de maíz o churros, entre otros.

Se necesita un Permiso de Salud para las CMFO que manejan alimentos sin empaquetar. Se deben presentar los planos para la revisión de cualquier CMFO propuesta y los planos deberán ser aprobados antes de la emisión del Permiso de Salud. Utilice la Lista de Verificación Para la Presentación de Planos (empieza en la página 4) para asegurarse de que incluya toda la información, como parte de la presentación de planos.

DEFINICIONES:

A. **Proveeduría** significa una instalación de alimentos con un permiso de salud que brinda servicios a instalaciones móviles de alimentos.

B. **Las Unidades Móviles Compactas de Alimentos (CMFO)** son instalaciones de alimentos abiertas que funcionan a partir de una persona, carretilla, puesto, exhibidor, vehículo impulsado a pedal, vagón, vitrina, estante o cualquier otro transporte sin motor. La Unidad Móvil Compacta de Alimentos (CMFO) sin empaquetar es una instalación de alimentos móvil sin motor que se limita a la preparación limitada de alimentos, como lo define la Sección 113818 del Código de California para la Venta Minorista de Alimentos. Entre los ejemplos de los alimentos del menú que se adaptan fácilmente a la preparación de alimentos limitados, se incluyen: hot dogs, raspados, nueces tostadas, fruta picada, elotes, palomitas de maíz o churros.

C. **Compartimento para alimentos** significa un espacio cerrado que incluye cafeteras, licuadoras, sistemas dispensadores a granel, bufeteras con tapa, y recipientes de hielo con tapa entre otras, que tengan las siguientes características:
(a) El espacio está definido por una barrera física del ambiente exterior que contiene por completo todos los alimentos, las superficies que están en contacto con los alimentos y la manipulación de los alimentos que no están preenvasados.
(b) Todas las aberturas de acceso al compartimento están equipadas con cierres herméticos u otras trabas alternativas para evitar que los alimentos se contaminen, facilitar la manipulación segura de los alimentos y minimizar la exposición de los alimentos al ambiente.
(c) Está fabricado con materiales no tóxicos, lisos, que se pueden limpiar con facilidad y son resistentes y está construido para facilitar la limpieza del interior y exterior del compartimento.

D. **La preparación limitada de alimentos** se limita a lo siguiente:

- Calentar, freír, hornear, tostar, preparar palomitas de maíz y raspados, hervir o cocinar al vapor los hot dogs o el preparar alimentos que no están preenvasados.
- Distribuir y racionar alimentos que no son potencialmente peligrosos o distribuir y racionar alimentos que se han mantenido a la temperatura requerida para servir de inmediato a un cliente.
- Rebanar y cortar alimentos que no son potencialmente peligrosos o productos agrícolas que han sido lavados en instalaciones aprobadas.
- Rebanar y cortar alimentos en una superficie caliente durante el proceso de cocción.

- Hacer jugos o preparar bebidas para servir de inmediato, a pedido de un cliente en particular, que no contengan productos lácteos congelados.
- Conservación de alimentos calientes o fríos que han sido preparados en una instalación de alimentos permanente.
- Volver a calentar alimentos que han sido preparados en una instalación de alimentos permanente.

E. Alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Food, PHF) significa alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Algunos ejemplos incluyen tamales, melón rebanado, burritos, sándwiches de helado.

REQUISITOS PARA LAS CMFO DE ALIMENTOS SIN EMPAQUETAR:

REQUISITOS	**No se manipula carne cruda de res, aves o pescados**	**Se manipula carne cruda de res, aves o pescados**
Permiso de salud	Sí	Sí
Revisión de planos	Sí	Sí
Lavamanos	Sí	Sí
Fregadero	No	Sí
Calentador de agua	No	Sí
Refrigeración mecánica de PHF	Sí	Sí
Se requiere un economato	Sí	Sí

PROCESO DE PRESENTACIÓN DE PLANOS:

Este paquete puede usarse para diseñar la operación de la CMFO propuesta y presentarla en el Departamento de Salud Ambiental para su revisión y aprobación. Puede diseñar sus propios planos utilizando este documento como guía, pero todos los elementos mencionados en este documento deberán estar incluidos en los planos que se presenten. Los planos deben revisarse y aprobarse antes de la emisión del permiso de salud. Los operadores deberán tener todos los planos aprobados antes de la construcción de la CMFO para evitar incurrir en costos adicionales si es necesario hacer modificaciones; los cambios deben estar mencionados en los planos. Todos los elementos mencionados en las páginas siguientes son obligatorios, a menos que se indique lo contrario.

1. Presente los planos completos y legibles que estén dibujados a escala e incluya las especificaciones del equipo, junto con la tarifa de revisión de planos que corresponda. Los dibujos deben mostrar los cuatro (4) lados y la vista desde arriba de la CMFO y un diagrama completo de la plomería.
2. Presente el menú propuesto y los procedimientos operativos estándar (para la manipulación de los alimentos y la limpieza y desinfección de los utensilios y las superficies que tienen contacto con los alimentos).
3. Una vez aprobados, presente la solicitud para obtener un permiso de salud junto con las tarifas correspondientes para poder operar.

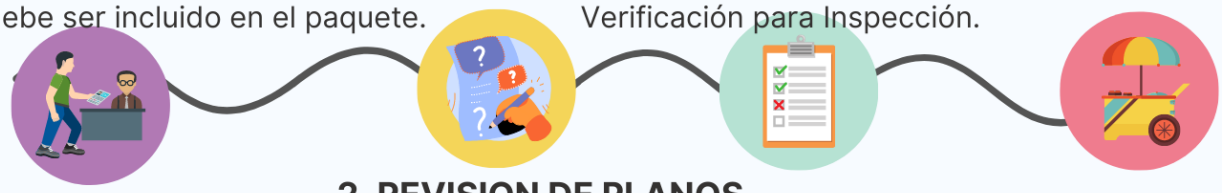
Consulte la Lista de Verificación Para la Presentación de Planos para conocer la información que debe presentar.

- **Páginas de 4 a 6**: Marque cada casilla para indicar que el elemento se incluyó en los planos.
- **Página 6**: Firme y feche para reconocer que entendió las limitaciones de la CMFO y certifique que toda la información proporcionada es precisa.
- **Página 7:** Mencione todos los alimentos, materiales de finalización e información del equipo.
- **Páginas de 8 a 13**: Complete las plantillas de todos los diagramas. Se pueden proporcionar hojas adicionales en caso de ser necesario.
- **Página 14**: Procedimientos operativos estándar para la CMFO
- **Páginas de 14 a 26**: Se proporcionan ejemplos sobre cómo completar correctamente todas las secciones requeridas.
- **Páginas de 27 a 30**: Ejemplos de notas de plomería

PROCESO PARA OBTENER UN PERMISO PARA UNA UNIDAD MOVIL COMPACTA DE ALIMENTOS

1. PRESENTACION DE PLANOS

Presente el paquete completo para revisión. Lea la Lista de Verificación para todo lo que debe ser incluido en el paquete.



2. REVISION DE PLANOS

Se revisará el paquete para verificar su precisión e integridad.

3. INSPECCION

Después de la aprobación por escrito, se programará la inspección. Consulte la Lista de Verificación para Inspección.

4. APROBACION

Una vez que se ha aprobado y se ha completado la inspección final, se procesan los últimos documentos pendientes y se proporciona el permiso para operar. Consulte la Lista de Verificación de Documentos Complementarios.

Lista de Verificación Para la Presentación de Planos:

CASILLA DE VERIFICACIÓN ✓	ELEMENTOS A INCLUIR EN LOS PLANOS
	Menú o lista de todos los artículos a la venta.
	Todas las piezas del equipo y la ubicación de la CMFO.
	Fabricante y modelo de todos los equipos. Adjunte las hojas con las especificaciones.
	Tabla completada de los materiales de los acabados del interior, exterior o de las áreas de almacenamiento de la CMFO. (Consulte la página 14 para ver un ejemplo)
	Indique la fuente de energía del equipo: Batería Tanque de gas propano
	Botiquín de primeros auxilios.
	Extintor de incendios clase 10-BC (obligatorio si se usan equipos eléctricos o a gas).

	Identificación de la CMFO: Nombre de la instalación, ciudad, estado y código postal del titular del permiso. *Rótulo con el nombre de la instalación: 3 pulgadas de alto como mínimo* *Rótulos de la ciudad, estado y código postal del titular del permiso: 1 pulgada de alto como mínimo*
	Solicitud de revisión de planos completada.
	Procedimientos operativos estándar de la CMFO completados.
	Carta de la proveeduría completada. *NOTA: Se requiere una copia firmada por parte del tenedor del permiso de la proveeduria al momento de la inspección o emisión del permiso.*

CASILLA DE VERIFICACIÓN ✓	REQUISITOS PARA EL FREGADERO Y LA PLOMERÍA	
	EN LA CMFO **NO** SE MANIPULA CARNE CRUDA DE RES, AVES O PESCADO	EN LA CMFO SE MANIPULA CARNE CRUDA DE RES, AVES O PESCADO
	Lavamanos Dimensiones mínimas: 9 pulgadas de ancho por 9 pulgadas de largo y 5 pulgadas de profundidad. No se requiere contar con agua caliente.	**Lavamanos** Dimensiones mínimas: 9 pulgadas de ancho por 9 pulgadas de largo y 5 pulgadas de profundidad. Se requiere contar con agua caliente.
	El fregadero NO ES OBLIGATORIO si se proporcionan utensilios de repuesto. *NOTA: Todos los utensilios o equipos del economato se deben lavar y desinfectar a diario y la CMFO debe estar equipada con un suministro adecuado de utensilios de repuesto para preparar y servir cuando la unidad esté en funcionamiento.*	**El fregadero** ES OBLIGATORIO**.** Se debe contar con un fregadero integral de 3 compartimentos que cumpla los siguientes requisitos: Todos los compartimentos del fregadero deben tener las siguientes dimensiones mínimas: 12 pulgadas de ancho por 12 pulgadas de largo por 10 pulgadas de profundidad O 10 pulgadas de ancho por 14 pulgadas de largo por 10 pulgadas de profundidad. El fregadero debe ser de acero inoxidable y estar equipado con escurridores integrales duales que sean al menos del tamaño de uno de los compartimentos.

	Tanques de agua potable Mínimo de 5 galones para el lavado de manos.	**Tanques de agua potable** Se requieren al menos 20 galones: 5 galones para el lavado de manos y 15 galones para el lavado de los utensilios. Se deberá contar con capacidad adicional si se debe usar agua y producto. Todos los tanques de agua potable deben estar fabricados y registrados de acuerdo con los estándares de la Fundación Nacional de Saneamiento (National Sanitation Foundation, NSF) para el agua potable.
	Calentador de agua No es obligatorio	**Calentador de agua** Lavamanos: un calentador de agua con una capacidad mínima de 0.5 galones; o bien, se requiere un calentado instantáneo con capacidad para suministrar agua corriente a 100 ºF, como mínimo. Fregadero: se requiere un calentador de agua con una capacidad mínima de 4 galones con capacidad para suministrar agua corriente a 120 ºF, como mínimo. *NOTA: Las reservas de las mesas de vapor no pueden utilizarse como calentadores de agua.*

	Tanques de aguas residuales La capacidad mínima es 150 % superior a la capacidad total de los tanques de agua potable proporcionados. Cuando se use un compartimiento con hielo para almacenar, exhibir o servir alimentos o bebidas, se deberá contar con una capacidad de almacenamiento adicional equivalente a un tercio del volumen del compartimiento de hielo que se proporciona. Se pueden utilizar varios tanques desmontables.
	Sistema de plomería Las líneas del agua potable deben estar registradas conforme al NSF 61 para agua potable. Las tuberías de las aguas residuales no pueden ser del mismo color que las mangueras del agua potable. Por lo general, el color de las tuberías del agua potable es claro, blanco o azul. Por lo general, el color de las tuberías de las aguas residuales es negro o gris.
	Bomba de agua La bomba para el suministro de agua potable debe estar conforme a los estándares NSF. No se aprobarán bombas para drenaje. Todo el drenaje de líquido residual debe ser por gravedad.

CASILLA DE VERIFICACIÓN ✓	**EQUIPO**
	Equipo certificado Todo el equipo debe tener el certificado de control de higiene (p. ej. NSF, ETL, CSA, UL, NEMKO, etc.)
	Refrigeración mecánica Es obligatorio si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos y debe tener capacidad para almacenar los alimentos a una temperatura de 41 ºF o menos.
	Unidad para mantener los alimentos calientes Es necesario si se deben mantener calientes alimentos potencialmente peligrosos, y debe tener capacidad para almacenar los alimentos a una temperatura de 135 ºF o más.
	Compartimentos para almacenar utensilios limpios y artículos para el manejo adecuado de los alimentos.

	Compartimentos para alimentos La preparación de los alimentos debe hacerse dentro del compartimento para los alimentos. Los compartimentos para alimentos deben estar fabricados con materiales no tóxicos, lisos, que se puedan limpiar con facilidad y sean resistentes y deben estar construidos para facilitar la limpieza del interior y exterior del compartimento. Los compartimentos para los alimentos deben ser resistentes al calor y estar construidos de forma que no contaminen los alimentos durante el uso normal. *El equipo típico que requiere un compartimento incluye: vaporera para hot dogs, congelador para servir helado tipo italiano, freidora, plancha y mesa para la preparación.* *El equipo típico que NO requiere un compartimento incluye: máquina de café expreso, microondas, hornos, estufas, cafeteras y licuadoras.*

FIRMA Y CONSENTIMIENTO

Certifico que dentro de las actividades de esta CMFO no se incluye ni se incluirá nada de lo siguiente: descongelamiento, enfriamiento de alimentos cocinados potencialmente peligrosos (PHF), rallado de ingredientes crudos o PHF, lavado de alimentos, cocción de PHF para su uso posterior y ninguna actividad que requiera una licencia de la División de Leche y Productos Lácteos del Departamento de Alimentos y Agricultura de California. **Código de Salud y Seguridad, Sección 113818**

Declaro bajo pena de perjurio que a mi leal saber y entender, la descripción de uso e información incluidas en esta solicitud y planos son correctas y verdaderas. Por la presente, autorizo que se realicen todas las inspecciones necesarias de conformidad con la ley y relativas a la emisión de esta revisión y el desarrollo de este negocio. También acepto cumplir todas las condiciones, ordenes e instrucciones emitidas de conformidad con el Código de Salud y Seguridad de California y todas las ordenanzas del condado y la ciudad que correspondan. Entiendo que, si los planos están incompletos debido a la falta de la información solicitada, serán rechazados y una vez que se vuelvan a presentar, se deberá pagar una tarifa para realizar una nueva revisión. Entiendo que las tarifas de revisión de planos no son completamente reembolsables una vez que los planos son revisados. Los planos son válidos por un año después del sellado de aprobación y deberán ser sellados nuevamente en un plazo de 60 días a partir de su vencimiento o serán revocados.

Firma autorizada: _____ Fecha: _____

ÚNICAMENTE PARA USO DE LA OFICINA

INFORMACIÓN DE LA PLANIFICACIÓN	**SELLO DE APROBACIÓN**
Los planos son aprobados por el Departamento de Salud Ambiental y la División de Calidad y de Vivienda y Alimentos y están supeditados a la inspección final.	

Su inspección está programada para: _____ Hora: _____

Especialista asignado: _____

Información de contacto: _____

LISTA DEL MENÚ/ALIMENTOS A LA

MATERIALES DE ACABADO

*** No se permite utilizar madera no tratada como material exterior de la CMFO**

UBICACIÓN/EQUIPO	MATERIAL
Exterior de la CMFO	
Interior de la CMFO	
Área de almacenamiento de alimentos	
Compartimento para la preparación de alimentos	
Otro:	

LISTA DEL EQUIPO PARA SERVIR ALIMENTOS

EQUIPO	FABRICANTE	MODELO

PLANOS DE GAS Y ELECTRICIDAD

Seleccione todas las opciones que correspondan y llene los espacios en blanco:

☐Batería de carga directa* (Cantidad ___)
**Requiere inversor*

☐ Batería de carga alterna (Cantidad____)

☐ Tanque de gas propano (Libras_____; Cantidad_____)

VISTA LATERAL IZQUIERDA DE LA CMFO: vista interna que muestra la ubicación del equipo

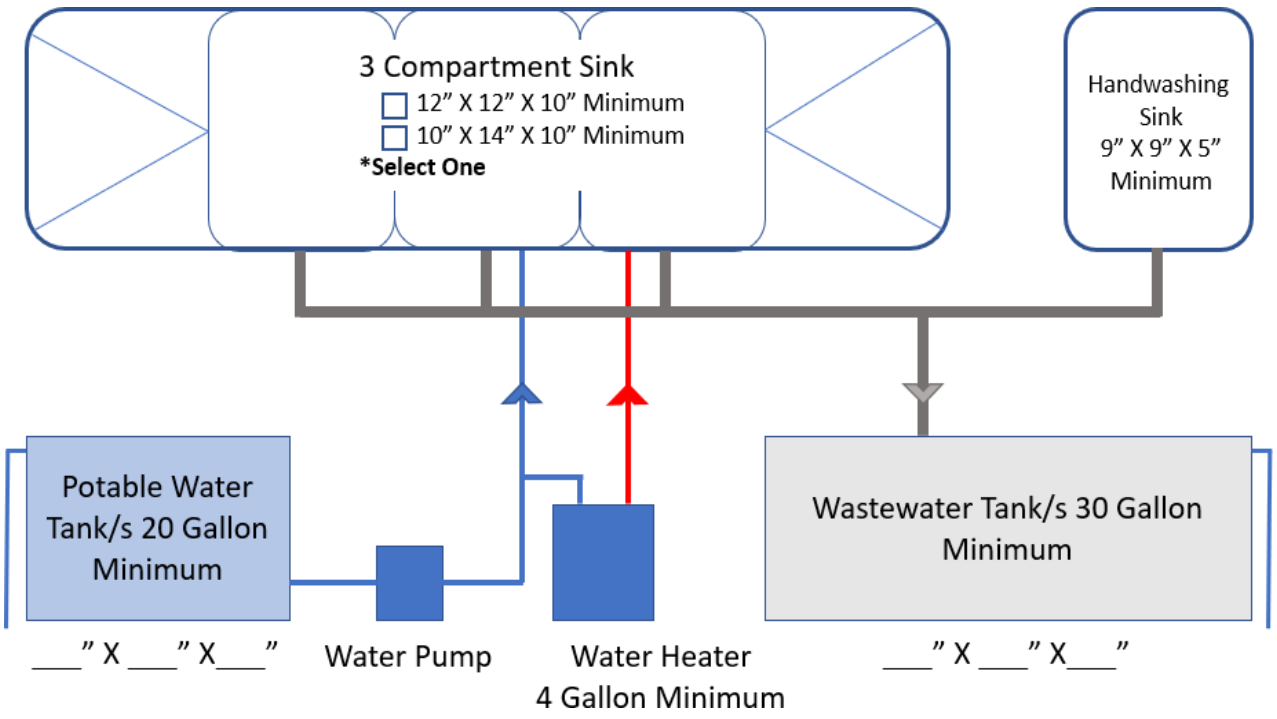
VISTA LATERAL DERECHA DE LA CMFO: muestra la vista del cliente

VISTA LATERAL SUPERIOR DE LA CMFO

EXTREMO IZQUIERDO, VISTA LATERAL DEL CLIENTE DE LA CMFO

EXTREMO DERECHO, VISTA LATERAL DEL CLIENTE DE LA CMFO

DIAGRAMA DE LA PLOMERÍA CON FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS



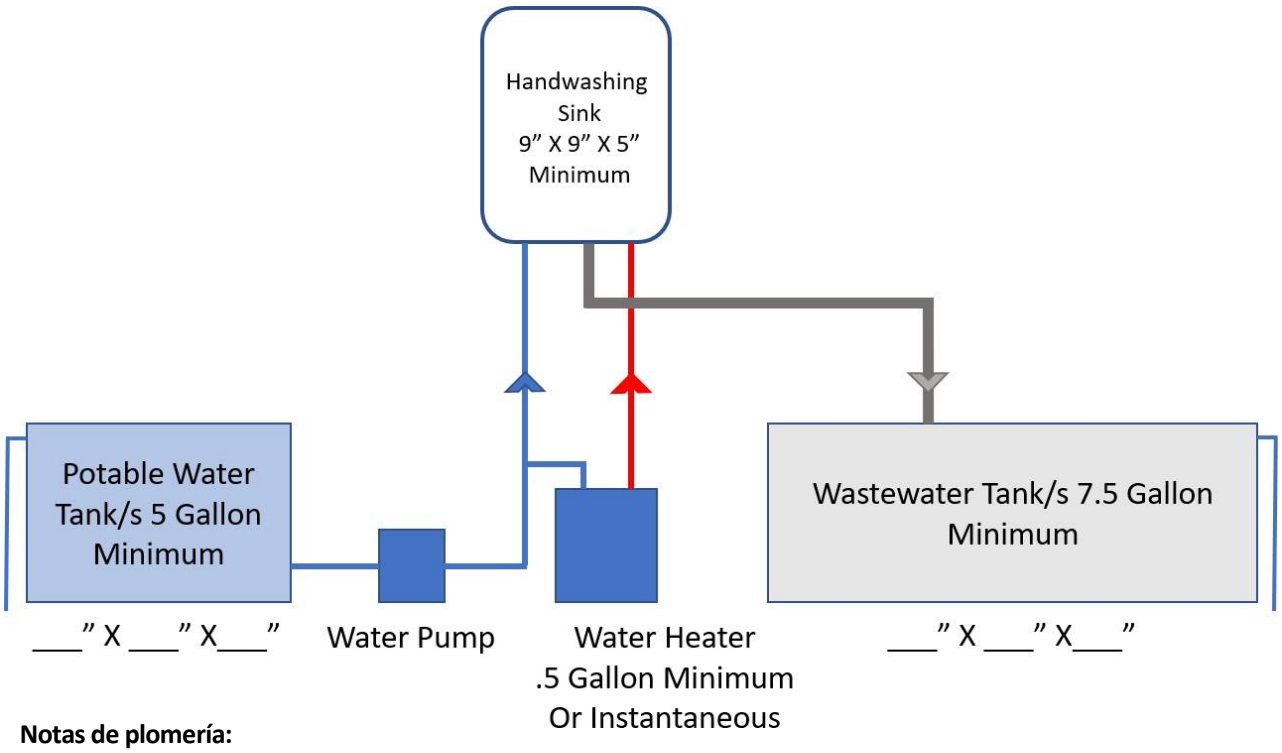
Notas de plomería:

- Todas las tuberías de la plomería deben estar conectadas a los tanques con sellos a prueba de fugas de agua.
- Las tuberías de agua potable, los acoplamientos y las válvulas deben cumplir los estándares NSF para agua potable.
- Los tanques de agua potable y de aguas residuales instalados en la CMFO deberán tener orificios de ventilación para drenar al exterior de la CMFO en dirección descendente, con una pantalla de malla 16 por pulgada cuadrada.
- Los tanques pueden ser desmontables. Si no son desmontables, deben estar equipados con una línea de llenado que cuente con un acoplador de desconectado rápido sin rosca. Además, deben estar instalados con inclinación hacia la salida del drenaje y equipados con una válvula.
- Los tanques y los accesorios de entrada y salida de las mangueras deben estar protegidos con una tapa y cadena de seguridad, desconectado rápido o en un gabinete cerrado cuando no estén en uso.
- El color de las tuberías de aguas residuales debe ser distinto al color de las tuberías de agua potable.
- El fregadero de 3 compartimentos debe ser de acero inoxidable y estar equipado con escurridores integrales duales que sean al menos del tamaño de uno de los compartimentos.

FABRICANTE Y MODELO DE LA BOMBA DE AGUA: _____

FABRICANTE Y MODELO DEL CALENTADOR DE AGUA: _____

DIAGRAMA DE LA PLOMERÍA SIN EL FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS



Notas de plomería:

- El calentador de agua es opcional.
- Todas las tuberías de la plomería deben estar conectadas a los tanques con sellos a prueba de fugas de agua.
- Las tuberías de agua potable, los acoplamientos y las válvulas deben cumplir los estándares NSF para agua potable.
- Los tanques de agua potable y de aguas residuales instalados en la CMFO deberán tener orificios de ventilación para drenar al exterior de la CMFO en dirección descendente, con una pantalla de malla 16 por pulgada cuadrada.
- Los tanques pueden ser desmontables. Si no son desmontables, deben estar equipados con una línea de llenado que cuente con un acoplador de desconectado rápido sin rosca. Además, deben estar instalados con inclinación hacia la salida del drenaje y equipados con una válvula.
- Los tanques y los accesorios de entrada y salida de las mangueras deben estar protegidos con una tapa y cadena de seguridad, desconectado rápido o en un gabinete cerrado cuando no estén en uso.
- El color de las tuberías de aguas residuales debe ser distinto al color de las tuberías de agua potable.

FABRICANTE Y MODELO DE LA BOMBA DE AGUA: _____

FABRICANTE Y MODELO DEL CALENTADOR DE AGUA: _____

Procedimientos operativos estándar para unidades móviles compactas de alimentos sin empaquetar

Nombre de la unidad móvil compacta de alimentos: _____ Número del permiso de salud: _____

Horario de Atención:

Hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inicio:	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.
Fin:	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.	❑ a. m. ❑ p. m.

Ubicación de la unidad: _____CIUDAD:_____,CÓDIGO POSTAL DE CALIFORNIA:_____

Nombre del propietario del negocio: _____TELÉFONO:_____

FAX: (___)_____ **CORREO ELECTRÓNICO:_____**

Dirección postal:_____Ciudad:_____ESTADO:_____CÓDIGO POSTAL:_____

1. Indique la ubicación donde guardará los alimentos al final del día.

Los alimentos se almacenarán en: _____ Ciudad:_____, Código postal de California_____

Nombre y número de la calle

2. Indique la ubicación donde guardará la unidad móvil compacta de alimentos (CMFO) al final del día.

La CMFO se guardará en:_____ Ciudad:_____, Código postal de California:_____

Nombre y número de la calle

3. Nombre del negocio que proporciona servicios sanitarios durante el horario de atención

Ubicación del negocio:_____Ciudad:_____, Código postal de California:_____

Nombre y número de la calle

4. Describa los procedimientos que utilizará para limpiar y desinfectar las superficies que están en contacto con los alimentos, los equipos y utensilios durante el horario de atención y en la proveeduría.

	Durante el horario de atención	En el economato
Limpieza		
Desinfección		

5. Indique el desinfectante específico o método de desinfección que utilizará marcando la casilla a continuación:

☐ Contacto con una solución a una concentración de 100 ppm (partes por millón) de cloro durante al menos 30 segundos.

☐ Contacto con una solución a una concentración de 200 ppm de amonio cuaternario durante al menos un minuto.

Marque la opción que utilizará: ☐ Solución premezclada para uso comercial

☐ Prepararé mi propio desinfectante

6. Indique la ubicación donde desechará los residuos y desperdicios.

Nombre de la calle:_____

Ciudad:_____, Código postal de California:_____

EJEMPLO DEL PLANO CON EL FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS REQUERIDO

LISTA DEL MENÚ/ALIMENTOS A LA VENTA
Café expreso, café con leche, tazón de acai, batidos de fruta, barras nutritivas preenvasados y fruta entera

MATERIALES DE ACABADO

*** No se permite utilizar madera no tratada como material exterior de la CMFO**

UBICACIÓN/EQUIPO	MATERIAL
Exterior de la CMFO	Acero inoxidable
Interior de la CMFO	Acero inoxidable o panel de fibra de vidrio reforzada (Fiberglass Reinforced Panel, FRP)
Área de almacenamiento de alimentos	FRP
Compartimento para la preparación de alimentos	N/A
Otro:	Moldura exterior de vinilo

LISTA DEL EQUIPO PARA SERVIR

EQUIPO	FABRICANTE	MODELO
Máquina de café expreso	Nuova Simonelli	Appia Life Compact2
Licuadora	Vita Mix	36019-ABAB
Refrigerador debajo del mostrador	Bev-Air	UCR27HC
Máquina de café	Bunn	Axiom DV APS
Cafetera	Bunn	32130.000
Exhibidor de acrílico para alimentos preenvasados	Custom	Custom
Hielera con tapa de 2 piezas	Moli International	BIB-1118-D 13”
Dispensador de jabón	San Janmar	S30TBK
Dispensador de toallas de papel	Bobrick	B-2620

PLANOS DE GAS Y ELECTRICIDAD

Seleccione todas las opciones que correspondan y llene los espacios en blanco:

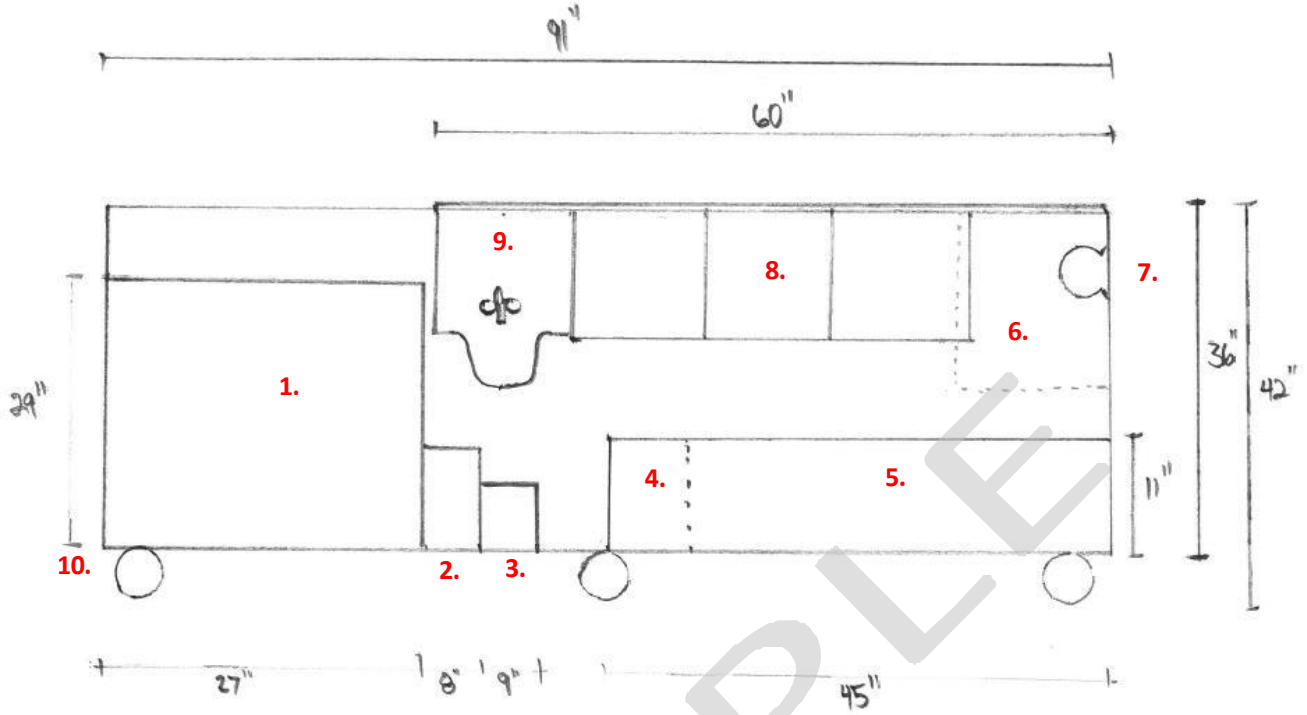
☐ Batería de carga directa* (Cantidad_1_)
**Requiere inversor*

☐ Batería de carga alterna (Cantidad_____)

☐ Tanque de gas propano (Libras_____; Cantidad_____)

SAMPLE

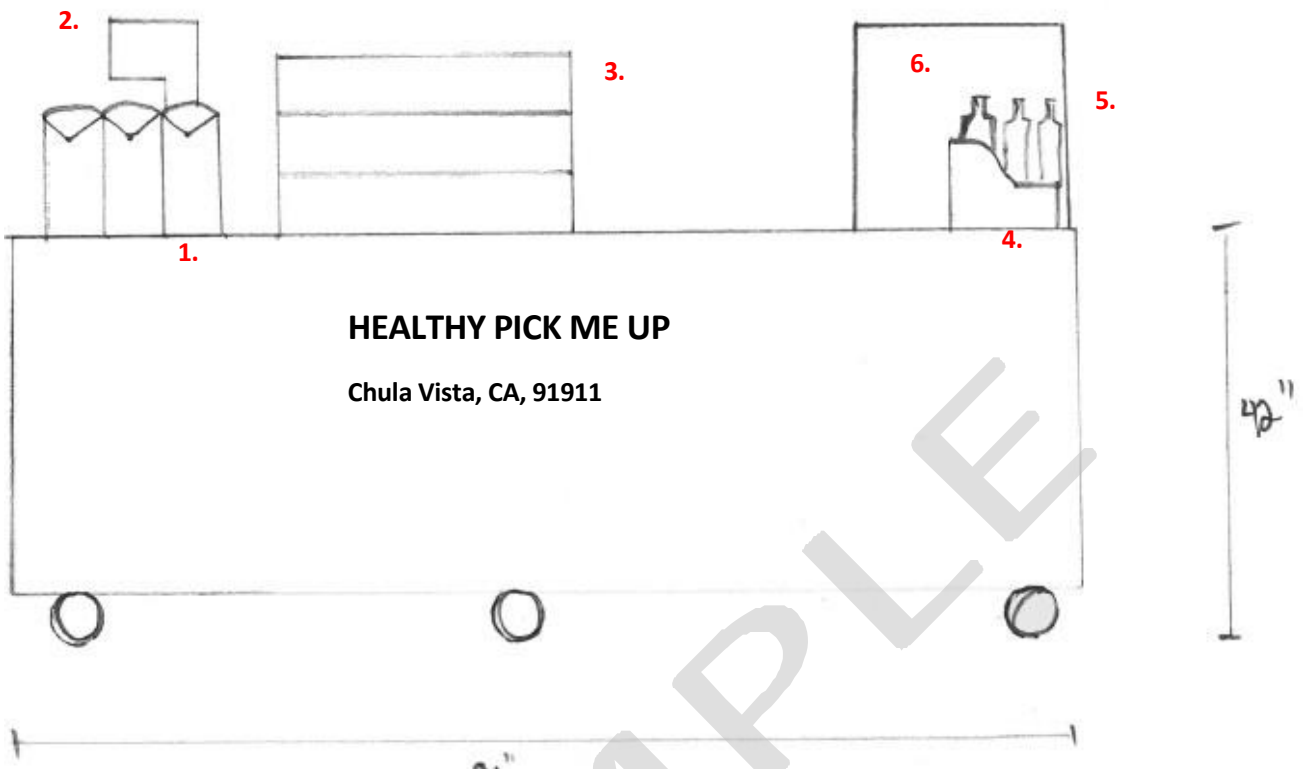
VISTA LATERAL IZQUIERDA DE LA CMFO: vista interna que muestra la ubicación del equipo



1. **Refrigerador**
2. **Batería, 12 V 277 amperes**
3. **Inversor**
4. **Tanque de aguas residuales de 40 galones**
5. **Tanque de agua potable de 20 galones**
6. **Calentador de agua de 6 galones**
7. **Bomba de agua**
8. **Fregadero de 3 compartimentos**
9. **Lavamanos con jabón y dispensador de toallas de papel**
10. **Ruedas giratorias de 6 pulgadas**

SAMPLE

VISTA LATERAL DERECHA DE LA CMFO: muestra la vista del cliente



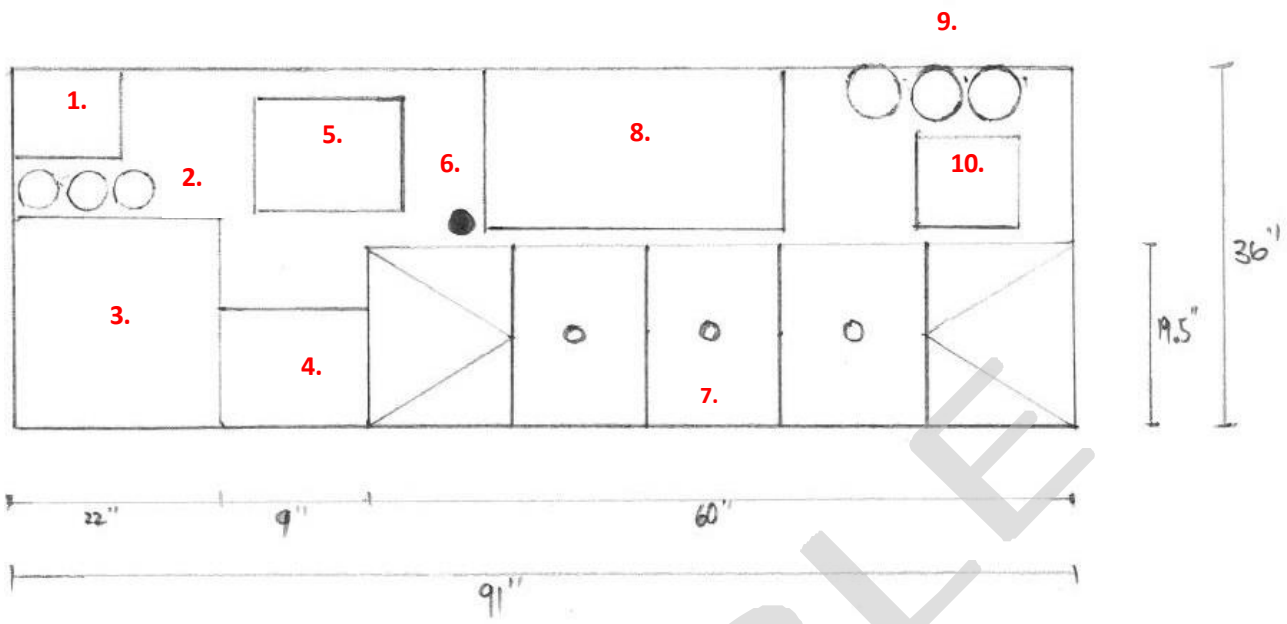
1. **Dispensador de café de aeropuerto**
2. **Máquina de café**
3. **Exhibidores**
4. **Punto de venta, caja registradora**
5. **Surtidor con jarabe saborizado**
6. **Máquina de café expreso**

***NOTA:** Rótulos con el nombre del negocio: 3 pulgadas de alto como mínimo

Ciudad, estado y código postal del titular del permiso: 1 pulgada de alto como mínimo

SAMPLE

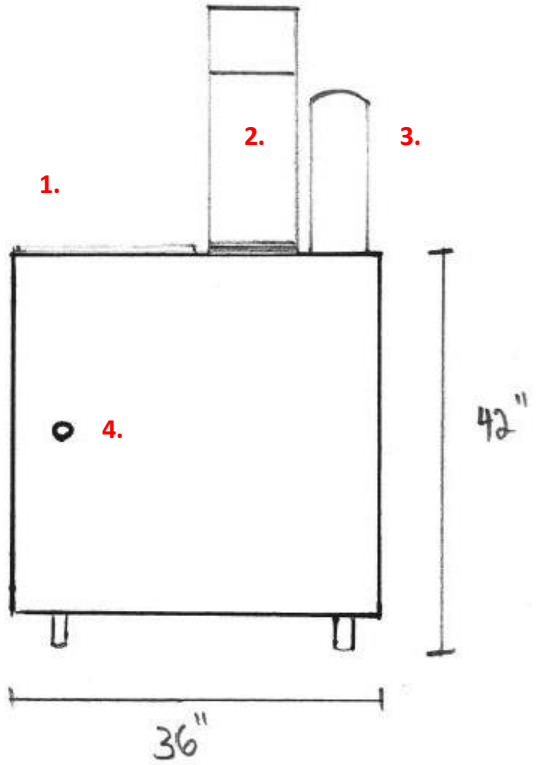
VISTA LATERAL SUPERIOR DE LA CMFO



1. **Punto de venta, caja registradora**
2. **Surtidor con jarabe saborizado**
3. **Máquina de café expreso**
4. **Licuadora**
5. **Hielera con tapa de 2 piezas**
6. **Ojal para sombrilla**
7. **Fregadero de 3 compartimentos**
8. **Exhibidores**
9. **Dispensador de café de aeropuerto**
10. **Máquina de café**

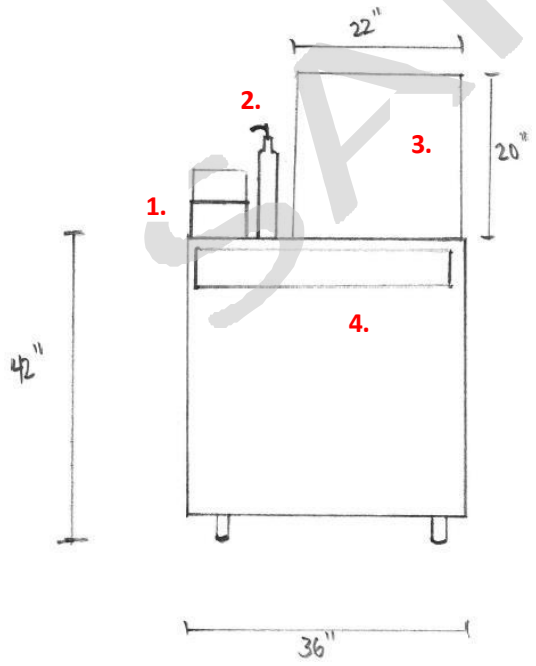
SAMPLE

EXTREMO IZQUIERDO, VISTA LATERAL DEL CLIENTE DE LA CMFO



1. **Fregadero de 3 compartimentos**
2. **Máquina de café**
3. **Dispensador de café de aeropuerto**
4. **Llenado de agua de desconectado rápido con cadena y tapa**

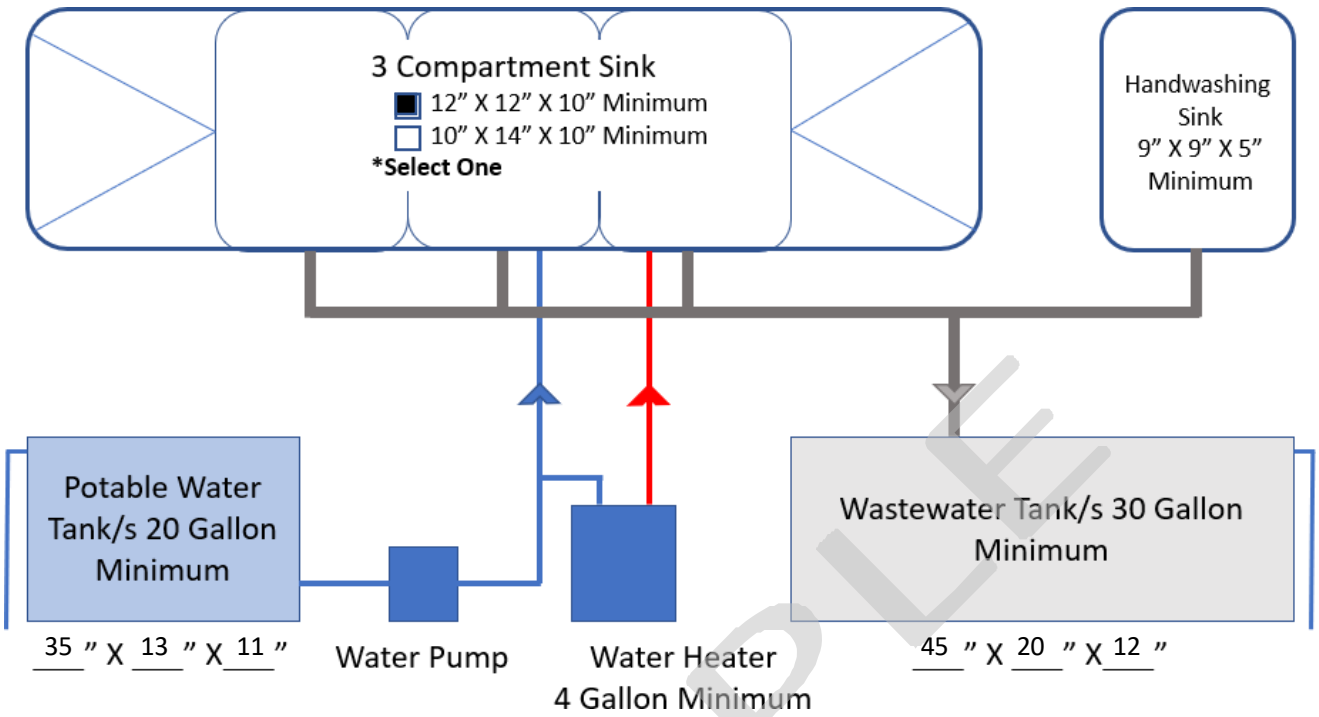
EXTREMO DERECHO, VISTA LATERAL DEL CLIENTE DE LA CMFO



1. **Punto de venta, caja registradora**
2. **Surtidor con jarabe saborizado**
3. **Máquina de café expreso**
4. **Área de almacenamiento de tazas**

SAMPLE

DIAGRAMA DE LA PLOMERÍA CON FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS



Notas de plomería:

- Todas las tuberías de la plomería deben estar conectadas a los tanques con sellos a prueba de fugas de agua.
- Las tuberías de agua potable, los acoplamientos y las válvulas deben cumplir los estándares NSF para agua potable.
- Los tanques de agua potable y de aguas residuales instalados en la CMFO deberán tener orificios de ventilación para drenar al exterior de la CMFO en dirección descendente, con una pantalla de malla 16 por pulgada cuadrada.
- Los tanques pueden ser desmontables. Si no son desmontables, deben estar equipados con una línea de llenado que cuente con un acoplador de desconectado rápido sin rosca. Además, deben estar instalados con inclinación hacia la salida del drenaje y equipados con una válvula.
- Los tanques y los accesorios de entrada y salida de las mangueras deben estar protegidos con una tapa y cadena de seguridad, desconectado rápido o en un gabinete cerrado cuando no estén en uso.
- El color de las tuberías de aguas residuales debe ser distinto al color de las tuberías de agua potable.
- El fregadero de 3 compartimentos debe ser de acero inoxidable y estar equipado con escurridores integrales duales que sean al menos del tamaño de uno de los compartimentos.

FABRICANTE Y MODELO DE LA BOMBA DE AGUA: Pentair Shurflo 2088-594-144

FABRICANTE Y MODELO DEL CALENTADOR DE AGUA: EEMax MiniTank EMT 6

SAMPLE

EJEMPLO DEL PLANO SIN EL FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS REQUERIDO

LISTA DEL MENÚ/ALIMENTOS A LA VENTA
Hot dogs al vapor, cátsup, mostaza, condimento y mayonesa preenvasados (estante estable), refresco enlatado, agua embotellada

MATERIALES DE ACABADO

*** No se permite utilizar madera no tratada como material exterior de la CMFO**

UBICACIÓN/EQUIPO	MATERIAL
Exterior de la CMFO	Acero inoxidable
Interior de la CMFO	Acero inoxidable o panel de fibra de vidrio reforzada (Fiberglass Reinforced Panel, FRP)
Área de almacenamiento de alimentos	FRP
Compartimento para la preparación de alimentos	N/A
Otro:	N/A

LISTA DEL EQUIPO PARA SERVIR

EQUIPO	FABRICANTE	MODELO
Refrigerador debajo del mostrador	Bev-Air	UCR27HC
Calentador de bollos	APW Wyott	BWD-75N
Mesa de vapor eléctrica	Wells	5P-SS206-120

PLANOS DE GAS Y ELECTRICIDAD

Seleccione todas las opciones que correspondan y llene los espacios en blanco:

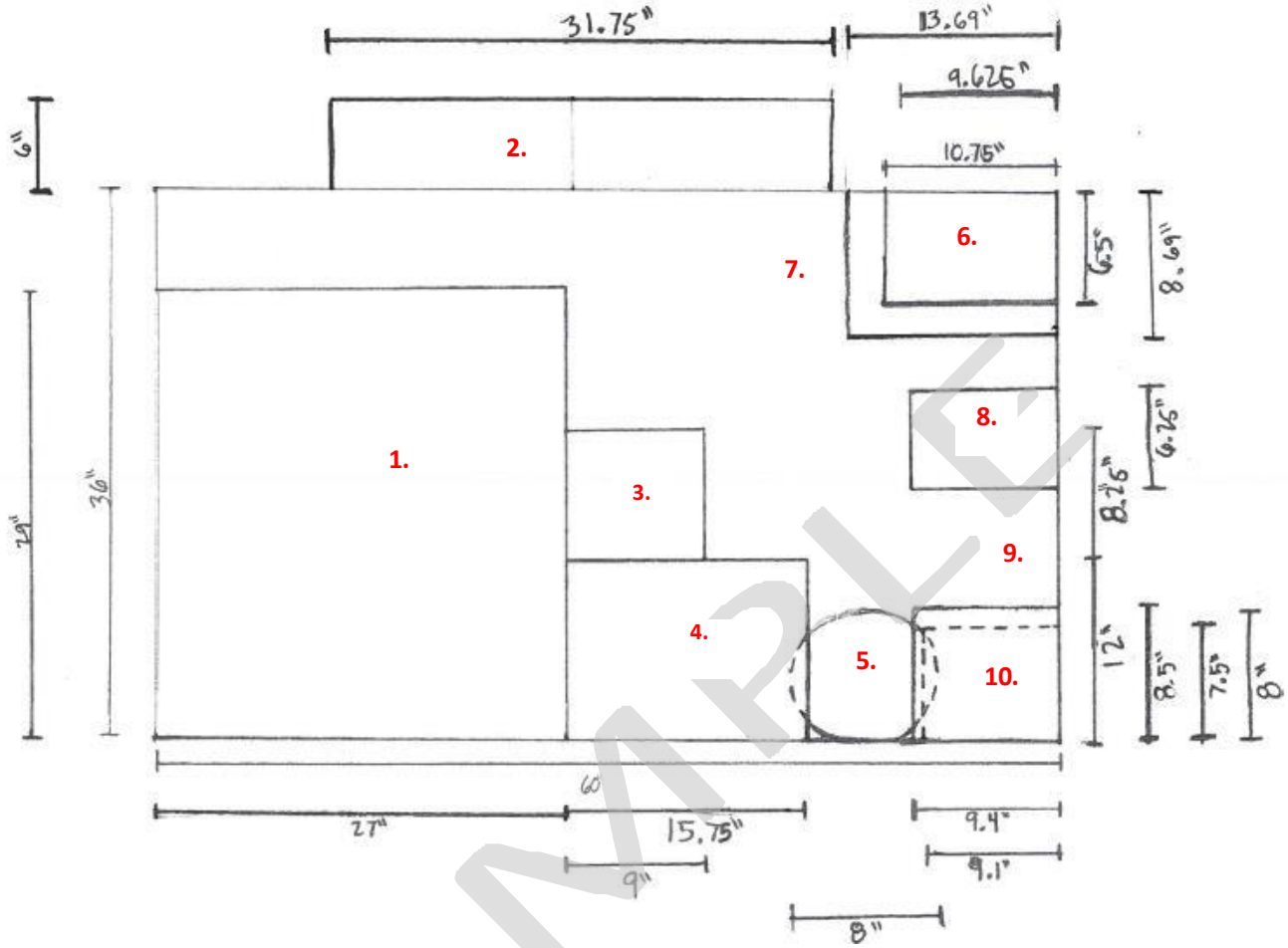
☐ Batería de carga directa* (Cantidad_1_)
**Requiere inversor*

☐ Batería de carga alterna (Cantidad_____)

☐ Tanque de gas propano (Libras_____; Cantidad_____)

SAMPLE

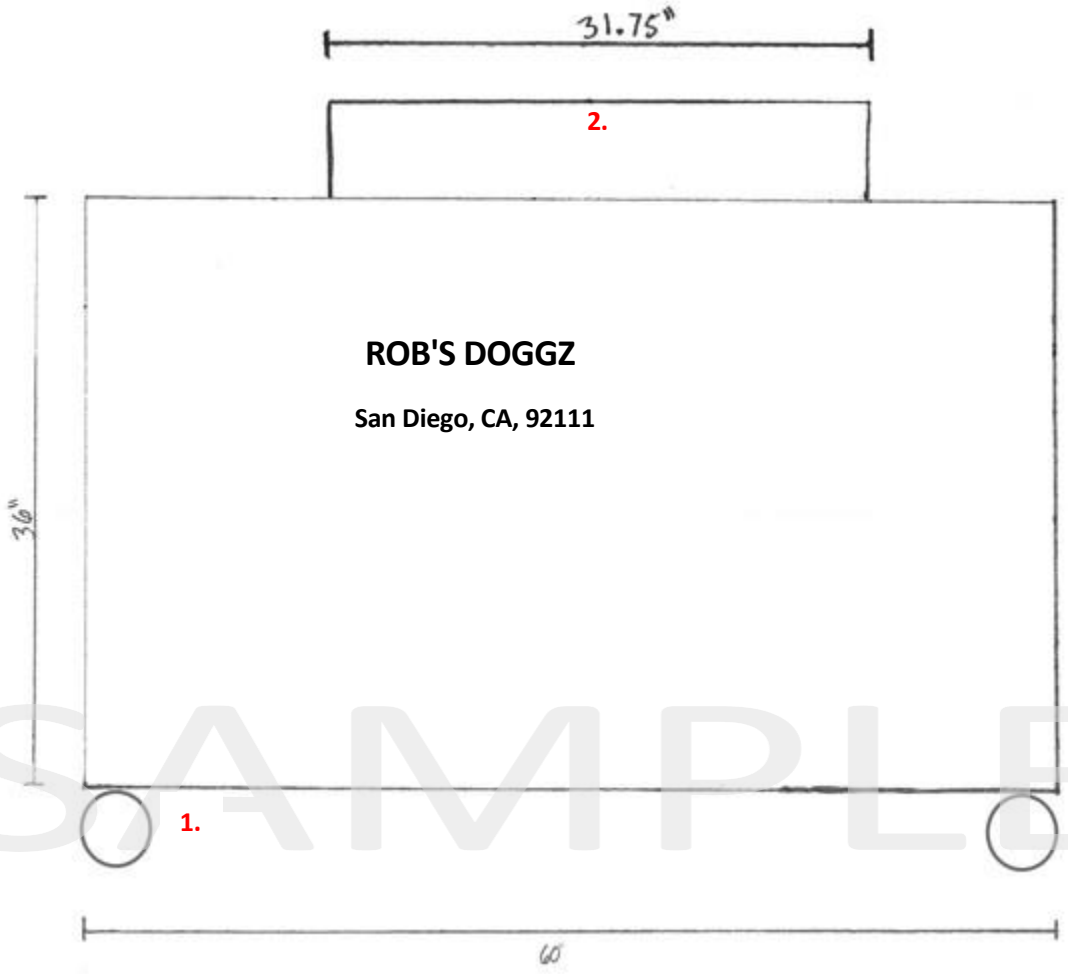
VISTA LATERAL IZQUIERDA DE LA CMFO: vista interna que muestra la ubicación del equipo



1. **Refrigerador**
2. **Calentador de bollos**
3. **Tanque de agua potable**
4. **Tanque de aguas residuales**
5. **Bomba de agua**
6. **Lavamanos con jabón y dispensador de toallas de papel**
7. **Vaporera**
8. **Calentador de agua**
9. **Batería 12 V, 277 amperes**
10. **Inversor**

SAMPLE

VISTA LATERAL DERECHA DE LA CMFO: muestra la vista del cliente



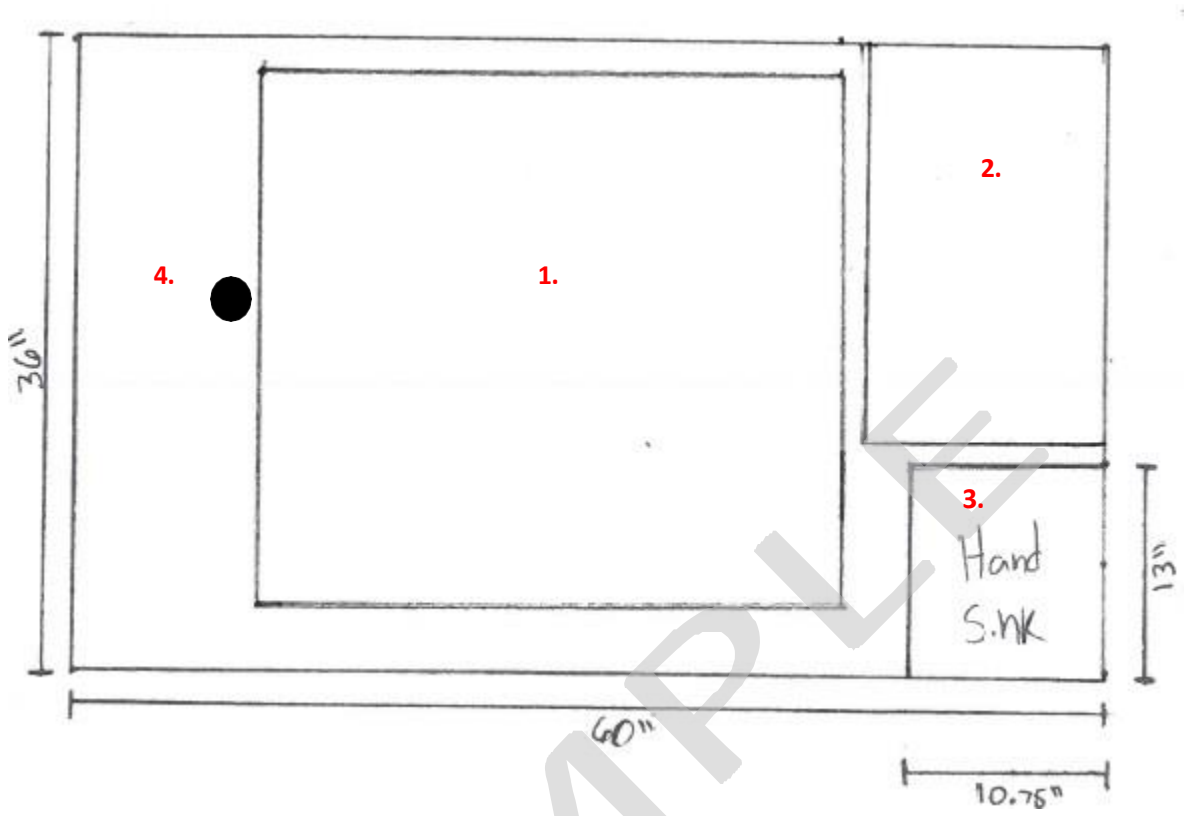
SAMPLE

1. **Ruedas giratorias de 6 pulgadas**
2. **Calentador de bollos**

***NOTA:** Rótulos con el nombre del negocio: 3 pulgadas de alto como mínimo

Ciudad, estado y código postal del titular del permiso: 1 pulgada de alto como mínimo

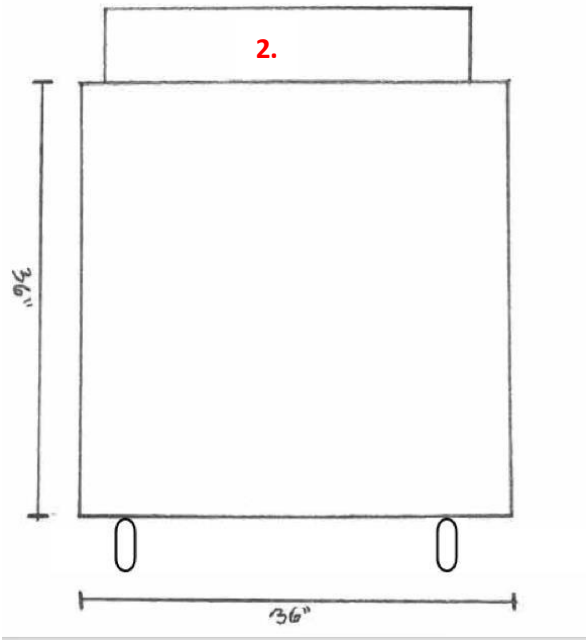
VISTA LATERAL SUPERIOR DE LA CMFO



1. **Calentador de bollos**
2. **Mesada para vaporera**
3. **Lavamanos con jabón y dispensador de toallas de papel**
4. **Ojal para sombrilla**

SAMPLE

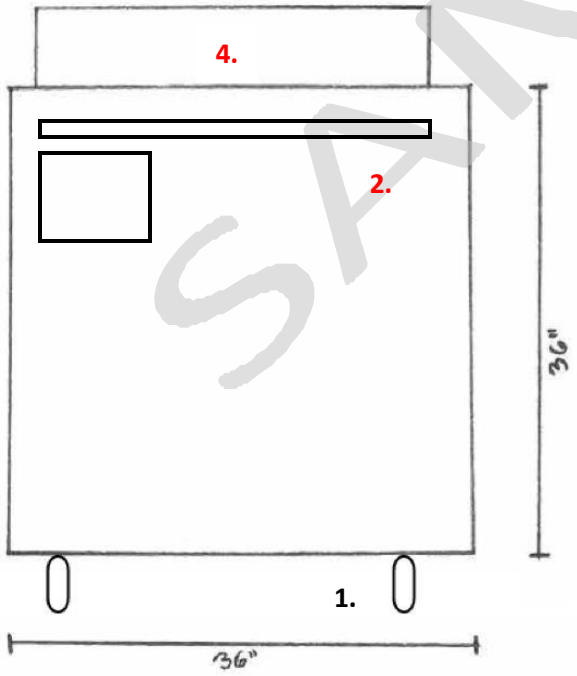
EXTREMO IZQUIERDO, VISTA LATERAL DEL CLIENTE DE LA CMFO



1.

3. Calentador de bollos
4. Ruedas giratorias de 6 pulgadas

EXTREMO DERECHO, VISTA LATERAL DEL CLIENTE DE LA CMFO

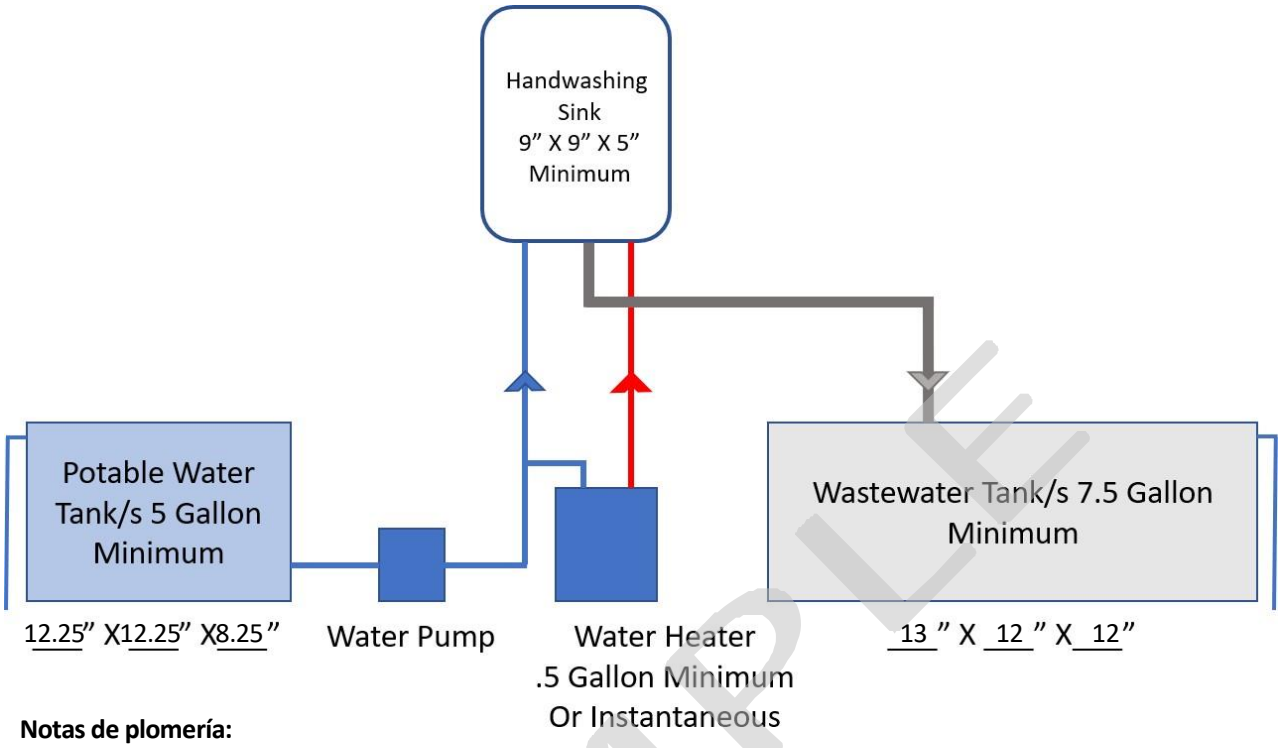


3.

1. Calentador de bollos
2. Ruedas giratorias de 6 pulgadas
3. Barra de empuje
4. Dispensador de toallas de papel

SAMPLE

DIAGRAMA DE LA FONTANERÍA SIN EL FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS



SAMPLE

Notas de plomería:

- El calentador de agua es opcional.
- Todas las tuberías de la plomería deben estar conectadas a los tanques con sellos a prueba de fugas de agua.
- Las tuberías de agua potable, los acoplamientos y las válvulas deben cumplir los estándares NSF para agua potable.
- Los tanques de agua potable y de aguas residuales instalados en la CMFO deberán tener orificios de ventilación para drenar al exterior de la CMFO en dirección descendente, con una pantalla de malla 16 por pulgada cuadrada.
- Los tanques pueden ser desmontables. Si no son desmontables, deben estar equipados con una línea de llenado que cuente con un acoplador de desconectado rápido sin rosca. Además, deben estar instalados con inclinación hacia la salida del drenaje y equipados con una válvula.
- Los tanques y los accesorios de entrada y salida de las mangueras deben estar protegidos con una tapa y cadena de seguridad, desconectado rápido o en un gabinete cerrado cuando no estén en uso.
- El color de las tuberías de aguas residuales debe ser distinto al color de las tuberías de agua potable.

FABRICANTE Y MODELO DE LA BOMBA DE AGUA: Pentair Shurflo 2088-594-144

FABRICANTE Y MODELO DEL CALENTADOR DE AGUA: Chronomite Labs SR-20L/120 HTR-I

EJEMPLOS DE NOTAS DE PLOMERÍA

Los siguientes son ejemplos de los tipos de equipo que pueden usarse para cumplir con los requisitos del código.

1. Todas las tuberías de la plomería deben estar conectadas a los tanques con sellos a prueba de fugas de agua.

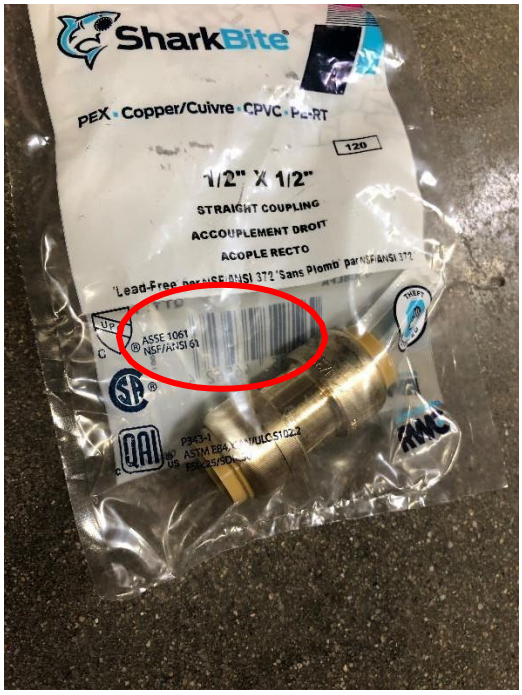
Sellos a prueba de agua con una válvula de bola unida a la pared lateral del tanque

Vista interior del sello a prueba de agua del tanque

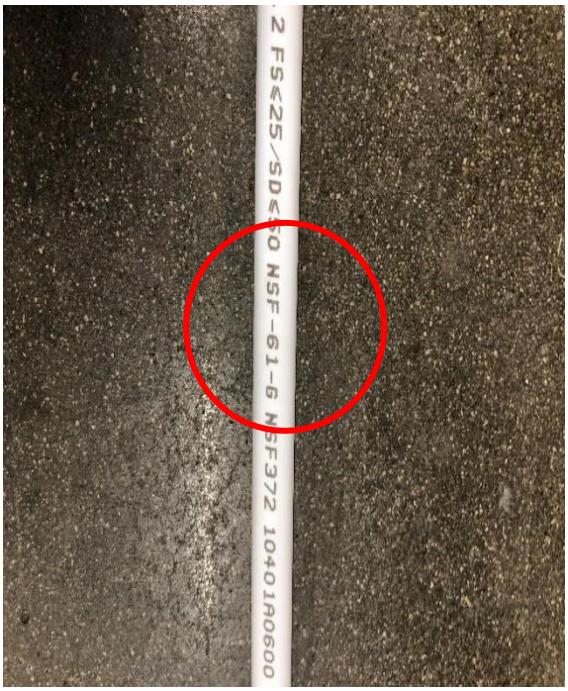
2. Las tuberías de agua potable, los acoplamientos y las válvulas deben cumplir los estándares NSF para agua potable.

Válvula de bola en la tubería PEX

ANSI/NSF 61 Etiqueta en la manija



Acoplador recto con la etiqueta ANSI/NSF en la bolsa



Tubería de agua potable PEX con la etiqueta NSF-61

3. Los tanques de agua potable y de aguas residuales instalados en la CMFO deberán tener orificios de ventilación para drenar al exterior de la CMFO en dirección descendente, con una pantalla de malla 16 por pulgada cuadrada.

Tubería con malla

Pantallas de malla típicas

4. **Los tanques pueden ser desmontables. Si no son desmontables, deben estar equipados con una línea de llenado que cuente con un acoplador de desconectado rápido sin rosca. Además, deben estar instalados con inclinación hacia la salida del drenaje y equipados con una válvula.**

Línea de llenado del tanque no desmontables con un acoplador de desconectado rápido

Tanques portátiles extraíbles

Tanque no extraíble con conexiones para ventilación, llenado, drenaje y para la bomba de agua

Tanques portátiles extraíbles con desconexión rápida para el suministro o aguas residuales (las tuberías negras por lo general indican desperdicio)

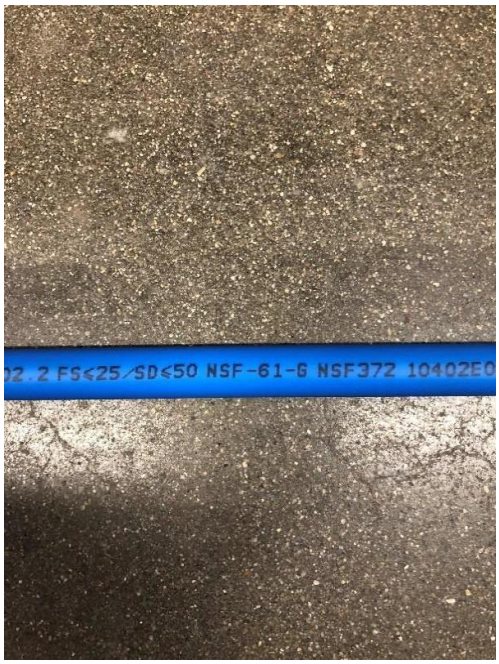
5. **Accesorios de entrada y salida para tanques y mangueras deben estar protegidos por un desconectado rápido**

Acoplador de desconectado rápido

6. **Las tuberías de las aguas residuales no deberían ser del mismo color que las tuberías del agua potable.**

Tubería blanca de PVC con etiqueta de NSF residuales

Caño de PVC negro para agua no potable o aguas



Tubería de agua potable PEX azul con etiqueta NSF

Tubería de vinílico transparente para agua potable con NSF