



Ciudad de Dallas

## INSTALACIONES TEMPORALES FIJAS (CUBIERTAS) DIRECTRICES PARA KIOSCOS

Se han formulado las siguientes directrices para el diseño y funcionamiento del kiosco, que ha sido definido como una instalación temporal fija que funciona de forma permanente sin necesidad de conectarla a una toma de agua ni a un desagüe de aguas residuales. En la Ciudad de Dallas, se permite el funcionamiento de kioscos siempre que su uso no presente un riesgo de salud y seguridad ni una molestia pública.

No se ha de limitar necesariamente la estructura del kiosco a una sola unidad fija o móvil. Se puede contar con unidades móviles, fijas o una mezcla de las dos a fin de formar una estructura que no exceda los 100 pies cuadrados.

No es obligatorio que los kioscos tengan un filtro de grasa ni un sistema de ventilación, por lo tanto, **no se permitirá cocinar productos crudos en el kiosco.** Todos los alimentos deben estar precocinados de modo que sólo haga falta calentarlos.

### Estructura

La estructura de un kiosco, bien sea fija o móvil, deberá satisfacer todos y cada uno de los requisitos del Capítulo 17 del Código de Alimentos en lo relativo al diseño, construcción, plomería y materiales permitidos. Todos los acabados deben ser lisos, no absorbentes, fáciles de limpiar, duraderos y estar completamente terminados. Todas las estructuras del kiosco deben estar terminadas de forma tal que se impida que se escondan roedores e insectos.

Sólo se permitirá el uso de equipos comerciales aprobados por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF, por sus siglas en inglés) o su equivalente. Se podrán refrigerar y calentar alimentos únicamente mediante medios mecánicos. No se permite ningún tipo de equipos domésticos.

### Pisos

**No se podrán colocar kioscos sobre alfombras ni ningún otro material permeable similar.** Los pisos deben estar debidamente sellados sin grietas ni fisuras, y contruidos con un material liso y duradero, como por ejemplo, baldosas de un color uniforme (baldosas que tengan el mismo color por toda la profundidad de la baldosa), baldosas de composición vinílica, baldosas sin vidriar para exteriores, baldosas cerámicas, baldosas de mármol o su equivalente.

### Fregaderos

El kiosco debe contar con un fregadero para lavar utensilios de tres compartimientos hecho de acero inoxidable (suficientemente grande para lavar la pieza más grande de un equipo) con una tabla de drenaje de acero inoxidable. El kiosco debe tener, además, un lavamanos aparte únicamente para lavarse las manos. Todos los accesorios de plomería deben contar con dispensadores de agua corriente fría y caliente por medio de una válvula mezcladora.

**En el lavamanos debe haber jabón y toallas de papel disponibles todo el tiempo.**

### Reservas de agua

Debe haber una cantidad suficiente de agua fría y caliente (regulada por medio de una válvula mezcladora) para satisfacer todas las necesidades de la actividad con un mínimo de 4 galones para

lavarse bien las manos y 5 galones para fines de limpieza e higiene. Se debe suministrar agua caliente según sea necesario, a presión con una temperatura mínima de 110° F (grados Fahrenheit).

Se debe proteger la fuente de agua potable de una posible contaminación y ésta debe estar diseñada de forma tal que se evite la conexión a un servicio no potable.

#### Sistema de retención de aguas residuales

El tanque de retención debe tener una capacidad mínima un 15% mayor que la de las reservas de agua corriente. Se recomienda que se diseñe el tanque de retención con ruedas, asas y mangueras a fin de permitir un bombeo adecuado.

Si en algún momento se determina que el kiosco no tiene suficiente agua fría o caliente, que presenta fugas de agua o que se desborda, se someterá el kiosco a acciones legales para fines de la aplicación de códigos por parte del Departamento de Salud, que podrían resultar en la expedición de citaciones por infracciones o inclusive en el cierre de las instalaciones.

Se permite poner en servicio un kiosco únicamente cuando éste está vinculado con instalaciones situadas en el lugar y que éste tenga un permiso de establecimiento de venta de alimentos permanente. Este establecimiento de productos alimenticios autorizado puede ser propiedad de la persona que mantiene en servicio el kiosco. Si el kiosco no está vinculado con un establecimiento que tenga un permiso de venta de alimentos permanente, el establecimiento deberá entregarle al Departamento de Salud del Gobierno de la Ciudad de Dallas una carta de puesto de venta firmada por un notario en la que manifieste su intención de equipar el kiosco con las instalaciones, equipo y almacenamiento exigidos. Se utilizará el puesto de venta para guardar y limpiar el carrito y los utensilios cuando sea necesario. **Si se suspenden las actividades comerciales del establecimiento que sirve como puesto de venta o se niega el acceso para los fines de las actividades del kiosco a las instalaciones del puesto de venta, el equipo y el almacén, entonces, se deberán también suspender las actividades comerciales del kiosco.**

**Todos los establecimientos de un puesto de venta deben ser aprobados antes de que se autorice el kiosco.**

El kiosco debe tener el nombre de la empresa al frente de la unidad en letras de, por lo menos, 3 pulgadas (3”).

La persona a cargo del kiosco deberá presentar una solicitud de establecimiento de productos alimenticios temporal, planos donde se especifique el diseño del kiosco y pagar una tarifa de \$315 antes de que se inspeccione o se autorice el kiosco. Se deberá pagar una tarifa de \$190 anualmente.

La persona a cargo del kiosco deberá mantener en el kiosco el permiso de autorización de los artículos alimenticios específicos a la venta todo el tiempo.

Se debe tener un Gerente de Servicios Alimentarios autorizado para cada kiosco.

La persona a cargo del kiosco deberá acatar todas las demás secciones que correspondan del Capítulo 17 y de otros Capítulos del Código de la Ciudad de Dallas.