



## REQUISITOS RELATIVOS A LOS PLANOS (Detalles de dibujo al reverso de la página)

1. Muestre un plano superior del kiosco en el que se indiquen las dimensiones (a una escala aproximada). Incluya el diseño de todo el equipo y las existencias, tales como jabón y toallas de papel, condimentos, papeleras, refrigeradores, calentadores de agua, etc.
2. Incluya un plano del lado donde se ubicará el encargado del carrito en el que se muestren las dimensiones y el diseño de todos los equipos. Muestre la altura por encima del suelo. (Incluya las dimensiones del plano lateral y frontal.)
3. Enumere los acabados de todas las superficies y toldos o cubiertas de protección.
4. Especifique la marca, modelo y capacidad del refrigerador (el cable eléctrico no debe exceder los 10 pies de longitud).
5. Facilite una lista de todos los equipos a ser utilizados en el kiosco.

## DIAGRAMA DE LA PLOMERÍA Y TUBERÍA

1. En el kiosco deben haber, por lo menos, 4 galones de agua potable para lavarse las manos y 5 galones para lavar los utensilios. El tanque de retención de aguas residuales debe tener una capacidad por lo menos un 15% mayor que la capacidad de las reservas de agua potable. Si se necesita más agua, muestre las instalaciones de los sistemas y el almacenaje adicionales.
2. Indique cómo se presurizará el sistema de agua corriente.
3. Indique que toda la tubería de agua corriente está aprobada para suministrar agua potable, y proporcione un diagrama de la tubería con el tamaño de los tubos y el tipo de conexiones. La conexión de aguas residuales debe ser de un tamaño y tipo diferente al de la conexión de suministro de agua potable de la unidad. Además, debe estar sellada herméticamente y tener una desconexión rápida.
4. Especifique los detalles del sistema del calentador de agua y cómo se calentará el agua. NOTA: La temperatura ideal del agua para lavarse las manos debe ser de un mínimo de 110° F (grados Fahrenheit).

## INFORMACIÓN SOBRE EL PUESTO DE VENTA

1. Usted debe utilizar únicamente un puesto de venta autorizado y permitido. El puesto de venta debe ser autorizado por el Departamento de Salud antes de que se expida el Permiso para Establecimiento de Productos Alimentarios.
2. Si usted es el propietario de su propio puesto de venta, suministre una copia del permiso sanitario (del Departamento de Servicios de Desarrollo) y una copia del informe de inspección más reciente.
3. Si usted no es el propietario de su propio puesto de venta, obtenga un formulario de Autorización de Puesto de Venta y pídale al propietario que lo llene y firme. Suministre un mapa donde se muestre la ubicación del puesto de venta en relación con el punto de servicio y el diseño del puesto de venta donde se detalle el área de vertido de aguas residuales, áreas de almacén, fregaderos y refrigeradores. Se exigirá una tarifa de preinscripción de \$50.

## BAÑOS

Los baños deben situarse en un lugar cómodo en el punto de servicio.

## NO SE ACEPTAN MODIFICACIONES SIN LA APROBACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SALUD