



## **Pautas de Construcción de Unidades Móviles Compactas de Alimentos Alimentos sin empaquetar**

El 23 de septiembre de 2022, el gobernador firmó el proyecto de ley del Senado 972 (Senate Bill 972, SB 972) que entró en vigor el 1.º de enero de 2023. Este proyecto de ley modifica el Código de California para la Venta Ambulante de Alimentos (California Retail Food Code, CRFC) para flexibilizar algunos requisitos estructurales y operativos para las unidades de venta de alimentos de bajo riesgo en la banqueta. 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, sorbetes, nueces tostadas, palomitas de maíz o “churros”, entre otros.

Se necesita un permiso de salud válido 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 casilla de Presentación de planos (empieza en la página 4) para asegurarse de que incluya toda la información necesaria, como parte de la presentación de planos.

### **DEFINICIONES**

- A. Comisariato** 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 móviles 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 limitada de alimentos, se incluyen: hot dogs, sorbetes, nueces tostadas, fruta picada, elotes, palomitas de maíz o “churros”, entre otros.
  
- C. Compartimento para alimentos** significa un espacio cerrado que incluye cafeteras, licuadoras, sistemas dispensadores a granel, bufeteras con tapa y hieleras 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.

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

- Calentar, freír, hornear, tostar, preparar palomitas de maíz y sorbetes, hervir o cocinar al vapor los hot dogs o 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 frutas y verduras que han sido lavadas 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 autorizada.
- Volver a calentar alimentos que han sido preparados en una instalación de alimentos permanente autorizada.

**D. Alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Food, PHF) se refiere a alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Algunos ejemplos incluyen**

## REQUISITOS PARA LAS CMFO DE ALIMENTOS SIN EMPAQUETAR

tamales, melón rebanado, burritos, sándwiches de helado.

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 local 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 en caso de que fuera necesario hacer modificaciones por cambios 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, dibujados a escala, que incluyan 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 5 a 7:** Marque cada casilla para indicar que el elemento se incluyó en los planos.
- **Página 7:** Firme y feche para reconocer que entendió las limitaciones de la CMFO y certifique que toda la información proporcionada es correcta.
- **Página 8 :** Mencione todos los alimentos, materiales de acabados e información del equipo.
- **Páginas 9 a 14:** Complete las plantillas de todos los diagramas. Se pueden proporcionar hojas adicionales en caso de ser necesario.
- **Página 15:** Procedimientos operativos estándar para la CMFO.
- **Páginas de 16 a 20:** Se proporcionan ejemplos sobre cómo completar correctamente todas las secciones requeridas.
- **Páginas de 17 a 20:** Ejemplos de notas de plomería.
- Procedimientos para las CMFO.
- **Página 16:** Ejemplo de planos.

# PROCESO DE AUTORIZACIÓN DE UNIDADES MÓVILES COMPACTAS DE ALIMENTOS



## 1. PRESENTACIÓN

Envíe el paquete completo para su revisión. Consulte la lista de verificación de los elementos necesarios para el paquete.



## 2. REVISIÓN DEL PLANO

El paquete se revisará para verificar que esté correcto y completo.



## 3. INSPECCIÓN

Después de la aprobación por escrito, se programará la inspección. Consulte la lista de verificación del programa de inspección.



## 4. APROBACIÓN

Una vez que se complete y apruebe la inspección final, se procesan los últimos documentos pendientes y se otorga 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.
	10 extintores de incendios clase BC (obligatorio si se usan equipos eléctricos o de gas).
	Identificación de la CMFO: Nombre de la instalación, ciudad, estado y código postal del titular del permiso. <i>Rótulo con el nombre de la instalación: 3 pulgadas de alto como mínimo</i> <i>Rótulos de la ciudad, estado y código postal del titular del permiso: 1 pulgada de alto como mínimo</i>
	Solicitud de revisión de planos completada.
	Procedimientos operativos estándar de la CMFO completados.
	Carta del economato completada. <i>NOTA: Se requiere una copia firmada por parte del titular del permiso del economato al momento de la inspección o emisión del permiso.</i>

CASILLA DE VERIFICACIÓN	REQUISITOS PARA EL FREGADERO Y LA PLOMERÍA	
	<b>EN LA CMFO NO SE MANIPULA CARNE CRUDA DE RES, AVES O PESCADO</b>	<b>EN LA CMFO SE MANIPULA CARNE CRUDA DE RES, AVES O PESCADO</b>
	<b>Lavamanos</b> Dimensiones mínimas: 9 pulgadas de ancho por 9 pulgadas de largo y 5 pulgadas de profundidad. No se requiere contar con agua caliente.	<b>Lavamanos</b> Dimensiones mínimas: 9 pulgadas de ancho por 9 pulgadas de largo y 5 pulgadas de profundidad. Se requiere contar con agua caliente.
	<b>El fregadero NO ES OBLIGATORIO</b> si se proporcionan utensilios de repuesto.  <i>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.</i>	<b>El fregadero ES OBLIGATORIO.</b>  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.
	<b>Tanques de agua potable</b>  Mínimo de 5 galones para el lavado de manos.	<b>Tanques de agua potable</b>  Se requieren al menos 20 galones: 5 galones para el lavado de manos y 15 galones para el lavado de la mercadería.  Se deberá contar con capacidad adicional si se debe usar agua para hacer productos. 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.
CASILLA DE VERIFICACIÓN	CONTINUACIÓN DE LOS REQUISITOS PARA EL FREGADERO Y LA PLOMERÍA	
	<b>Calentador de agua</b> No es obligatorio	<b>Calentador de agua</b> Lavamanos: un calentador de agua con una capacidad mínima de 0.5 galones; o bien, se requiere un calentador instantáneo con capacidad para suministrar agua corriente a 100 °F, como mínimo.  Fregadero: se requiere un calentador de agua con una capacidad mínima de 4 galones con capacidad para suministrar agua corriente a 120 °F, como mínimo. <i>NOTA: Las reservas de las mesas de vapor no pueden utilizarse como calentadores de agua.</i>

	<b>Tanques de aguas residuales</b> La capacidad mínima es 150 % superior a la capacidad total de los tanques de agua potable proporcionados. Cuando se use una hielera para almacenar, exhibir o servir alimentos o bebidas, se deberá contar con una capacidad de almacenamiento adicional equivalente a un tercio del volumen de la hielera que se proporciona. Se pueden utilizar varios tanques desmontables.
	<b>Sistema de plomería</b> La red de agua potable debe estar registrada conforme a la 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.
	<b>Bomba de agua</b> La bomba para el suministro de agua potable debe estar conforme a los estándares de la NSF. No se aprobarán bombas para drenaje. Todo el drenaje de líquido residual debe ser por gravedad.

CASILLA DE VERIFICACIÓN	EQUIPO
	<b>Equipo certificado</b> Todo el equipo debe tener el certificado de control de higiene (p. ej. NSF, ETL, CSA, UL, NEMKO, etc.)
	<b>Refrigeración mecánica</b> Es obligatorio si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos y debe tener capacidad para almacenar los alimentos a una temperatura de 41 °F o menos.
	<b>Unidad para mantener los alimentos calientes</b> Es necesario si se deben mantener calientes alimentos potencialmente peligrosos, y debe tener capacidad para almacenar los alimentos a una temperatura de 135 °F o más.
	<b>Compartimentos para almacenar utensilios limpios y artículos para el manejo adecuado de los alimentos.</b>
	<b>Compartimentos para alimentos</b> 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 contruidos para facilitar la limpieza del interior y exterior del compartimento. Los compartimentos para los alimentos deben ser resistentes al calor y estar contruidos de forma que no contaminen los alimentos durante el uso normal. (Consulte la página xx para ver muestras).  <i>El equipo típico que requiere un compartimento incluye, entre otros: vaporera para hot dogs, congelador para servir helado tipo italiano, freidora, plancha y mesa para la preparación.</i> <i>El equipo típico que NO requiere un compartimento incluye, entre otros: máquina de café expreso, microondas, hornos, estufas, cafeteras y licuadoras.</i>

## CONSENTIMIENTO DEL OPERADOR DE LA CMFO

### FIRMA Y CONSENTIMIENTO

Certifico que dentro de las actividades de esta CMFO no se incluye ni se incluirá nada de lo siguiente: descongelamiento o 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, órdenes 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 los Servicios de Salud Medioambiental y están supeditados a la inspección final.	
Su inspección está programada para: _____ Hora: _____ Especialista asignado: _____ Información de contacto: _____	

## OPERACIONES DE LA CMFO E INFORMACIÓN DEL VEHÍCULO

LISTA DEL MENÚ/ALIMENTOS A LA VENTA

### 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

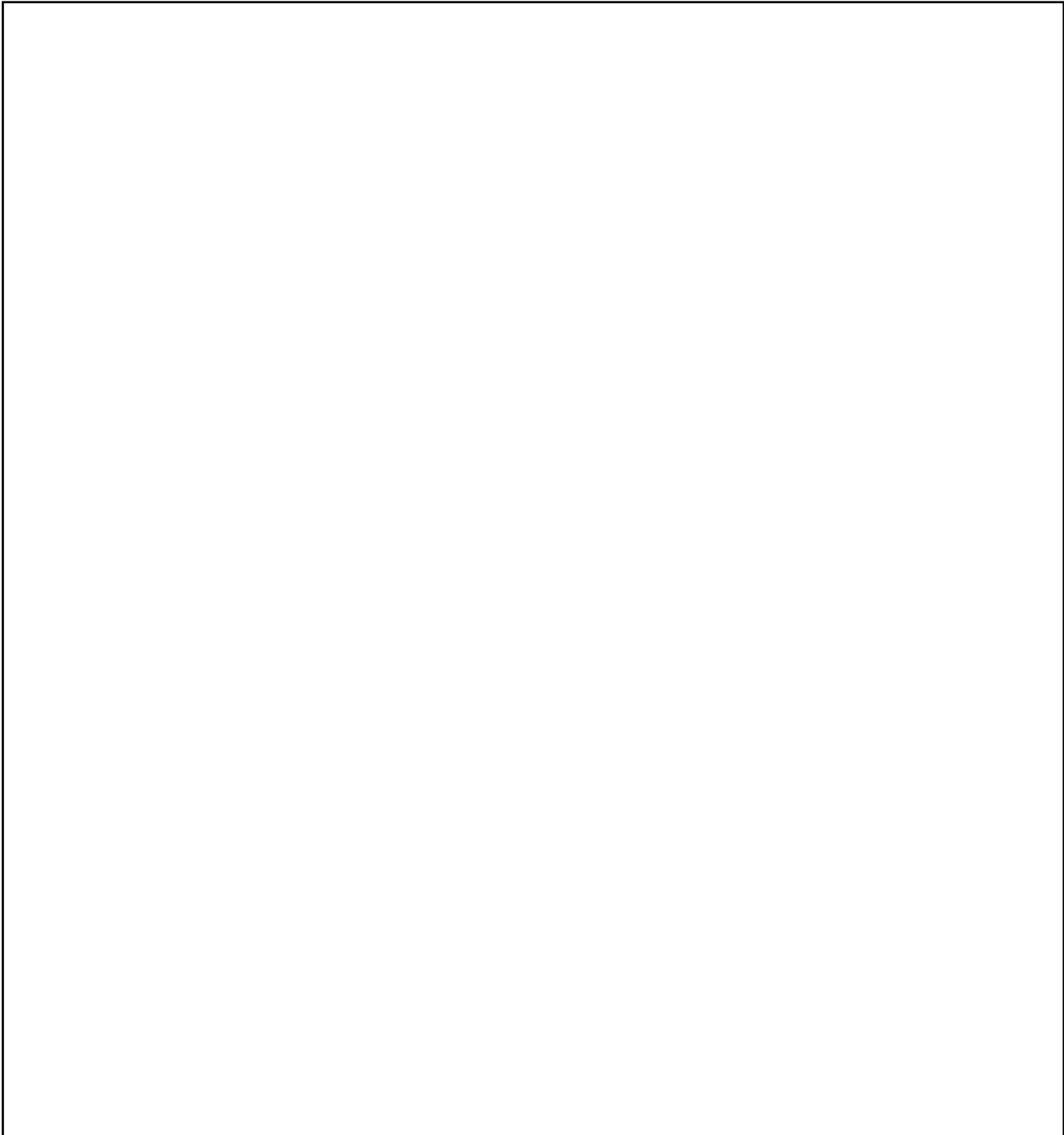
Seleccione todas las opciones que correspondan y llene los espacios en blanco:

- Batería de carga directa\* (Cantidad \_\_\_\_)
- Batería de carga alterna (Cantidad \_\_\_\_)
- Tanque de gas propano (Libras \_\_\_\_\_; Cantidad \_\_\_\_\_)
- \*Requiere inversor*

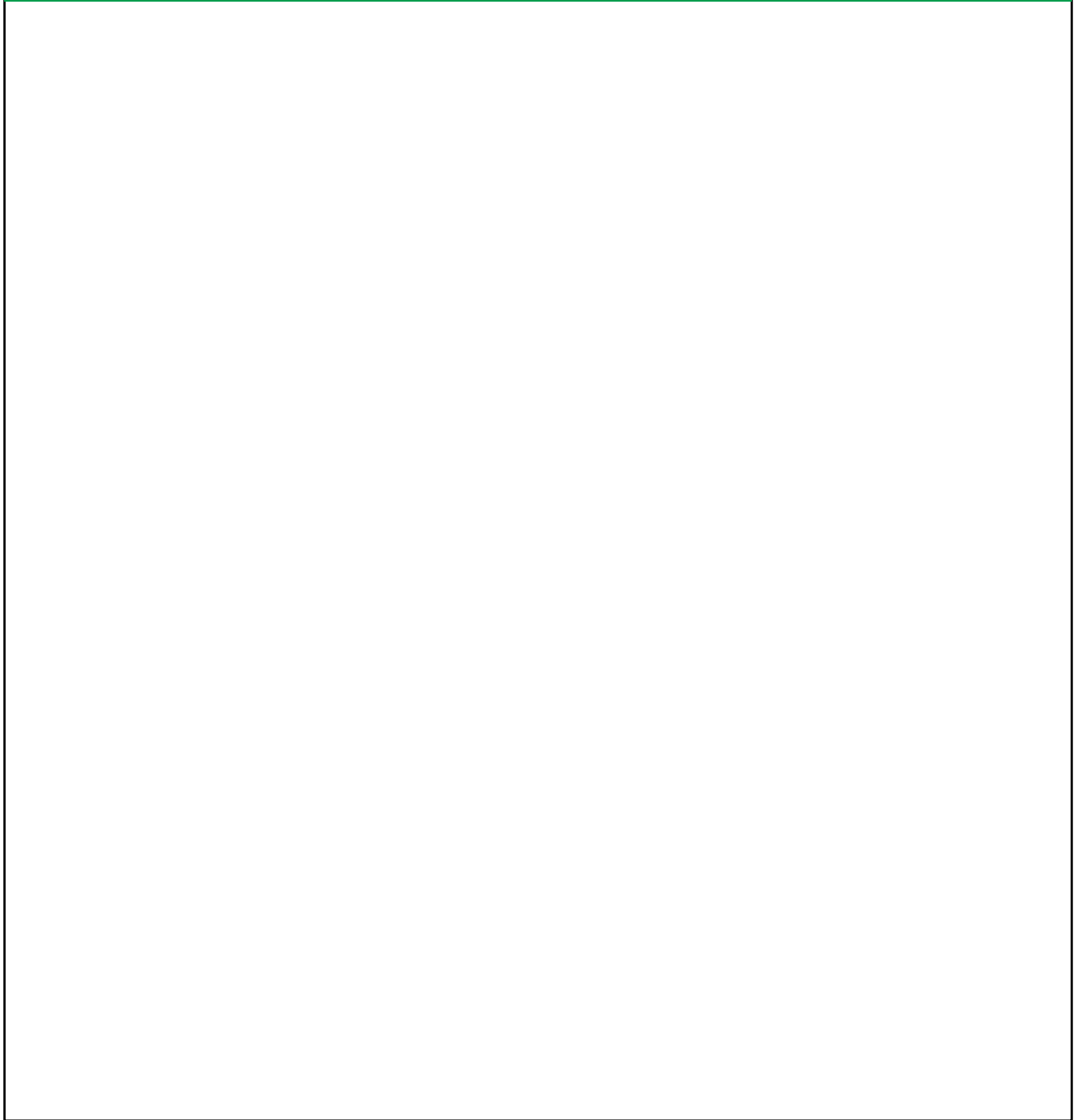
## PLANOS/DIBUJOS DE CONSTRUCCIÓN DE LA CMFO

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

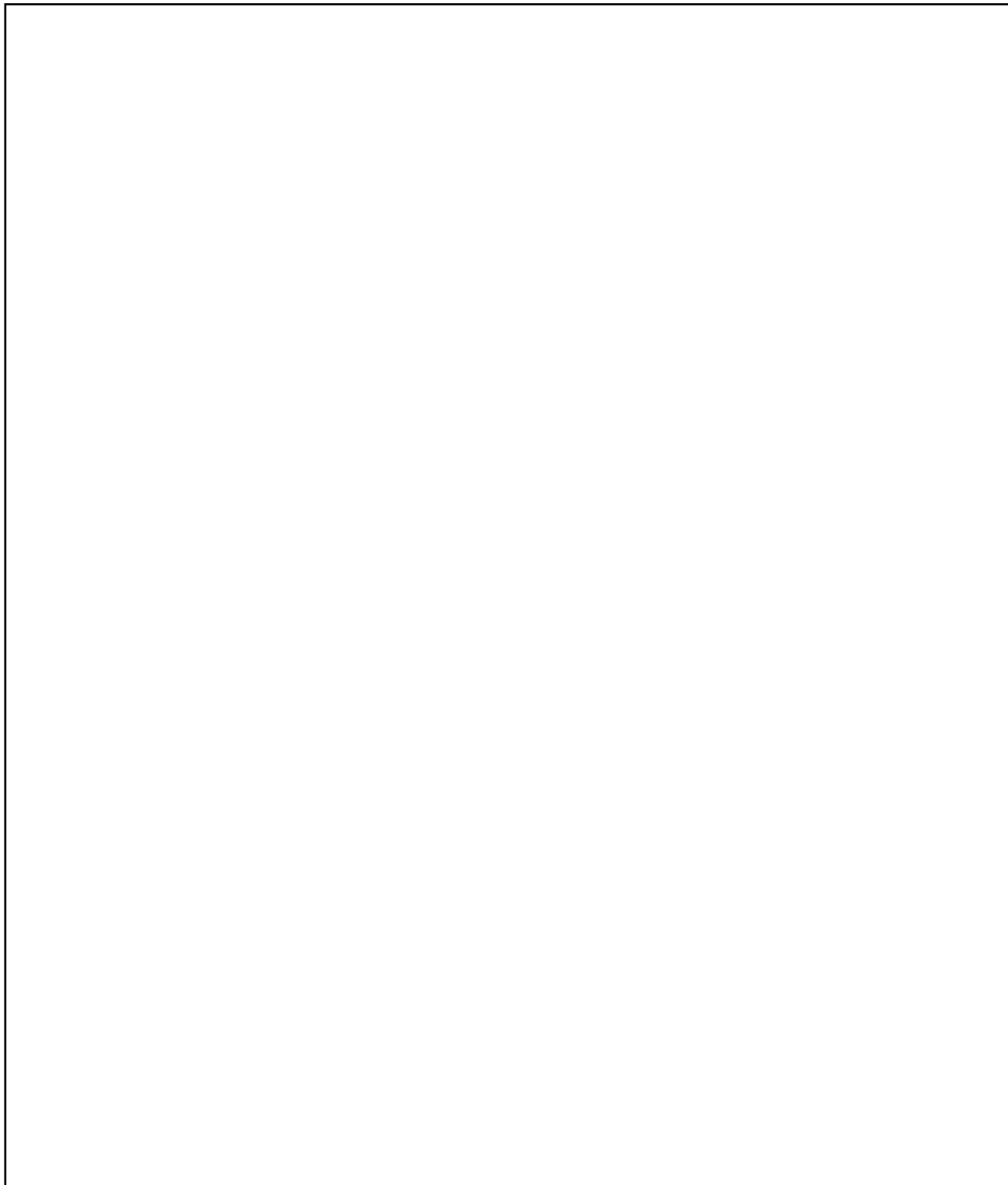




**VISTA LATERAL DERECHA DE LA CMFO: muestra la vista del cliente**

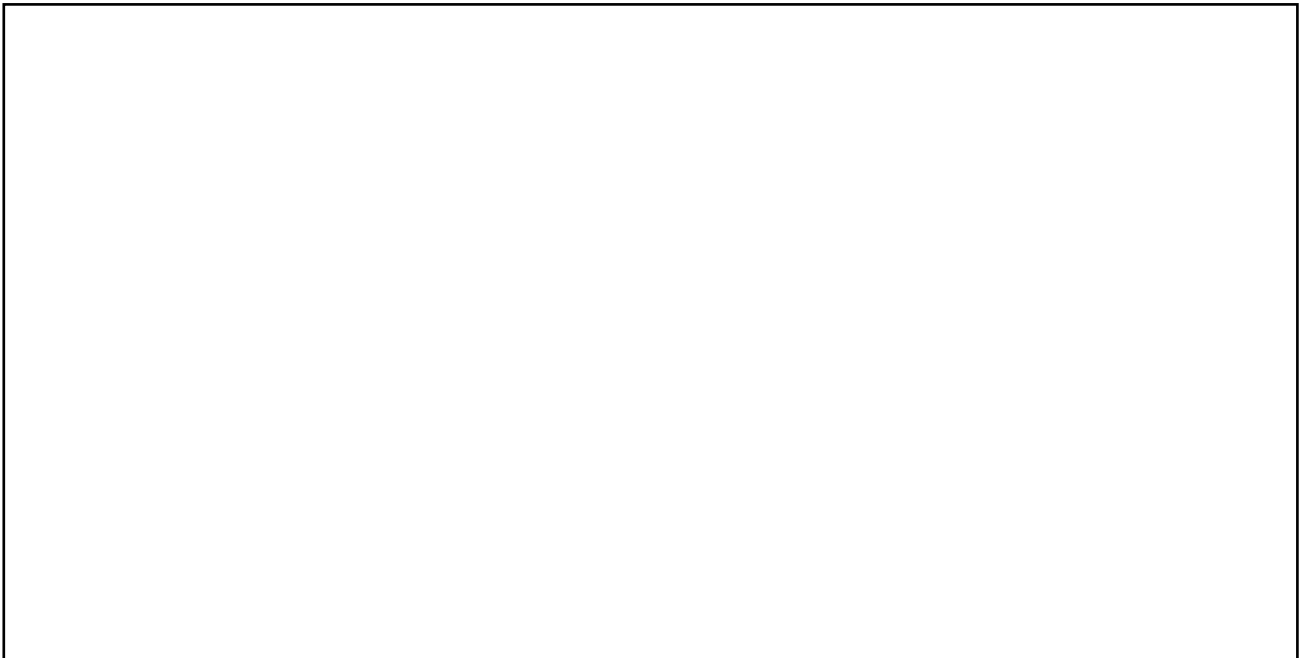
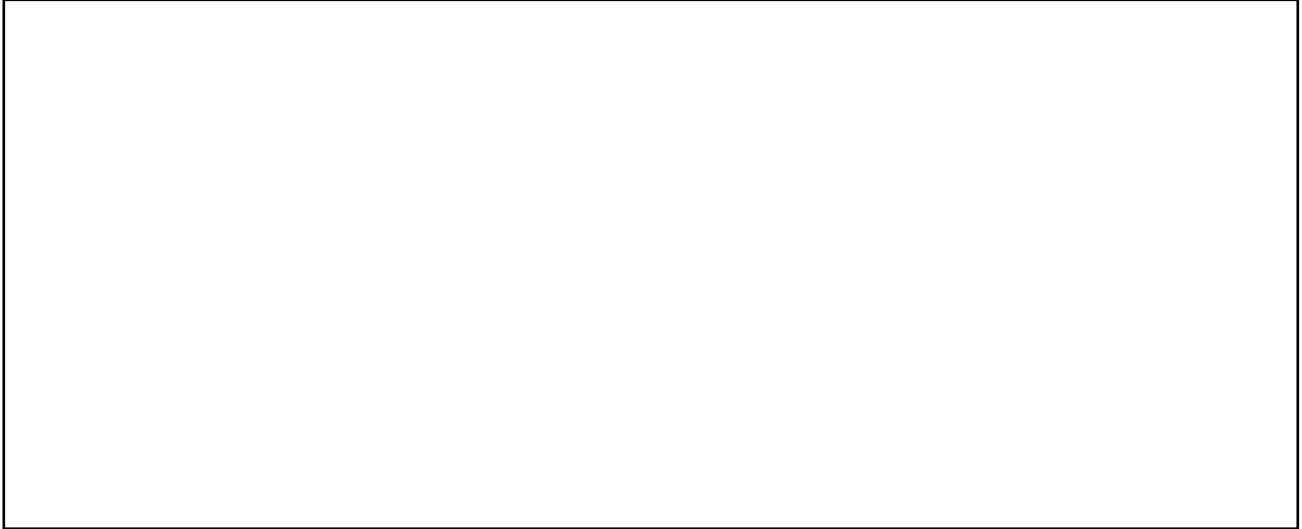


**VISTA LATERAL SUPERIOR DE LA CMFO**

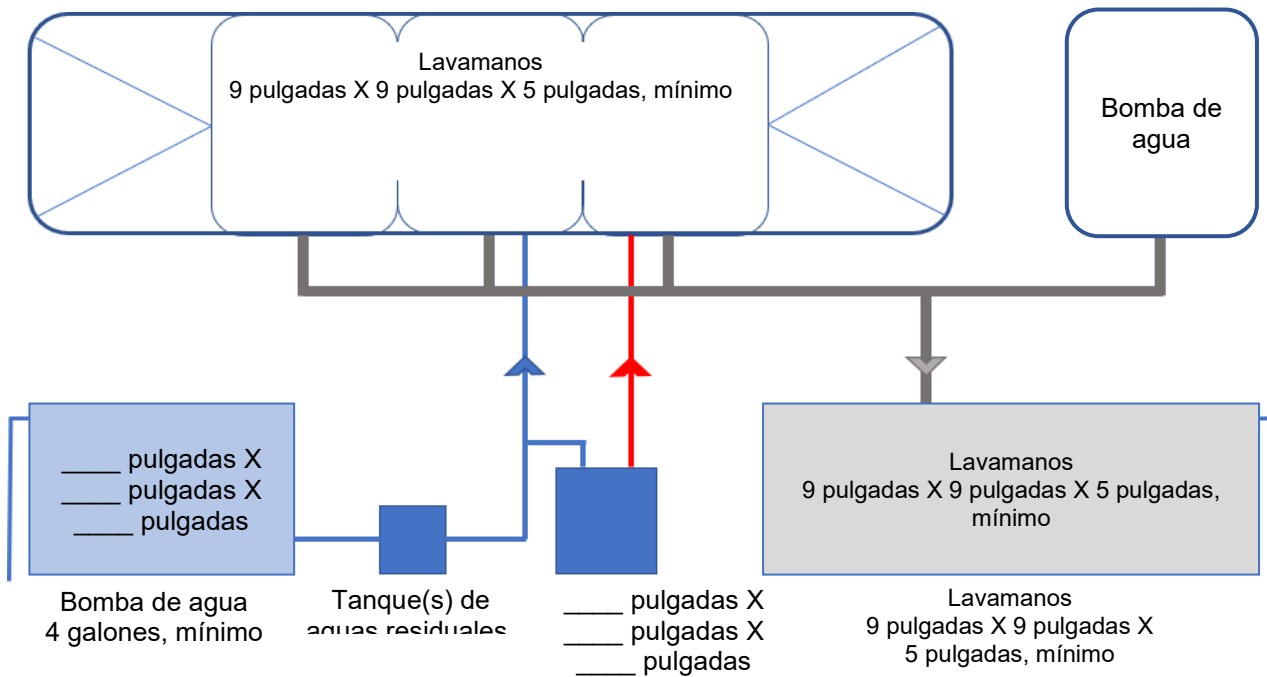


**CONTINUACIÓN DE LOS PLANOS/DIBUJOS DE CONSTRUCCIÓN DE LA CMFO**

**EXTREMO IZQUIERDO, VISTA LATERAL DEL CLIENTE DE LA CMFO**



## DIAGRAMA DE LA PLOMERÍA CON FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS



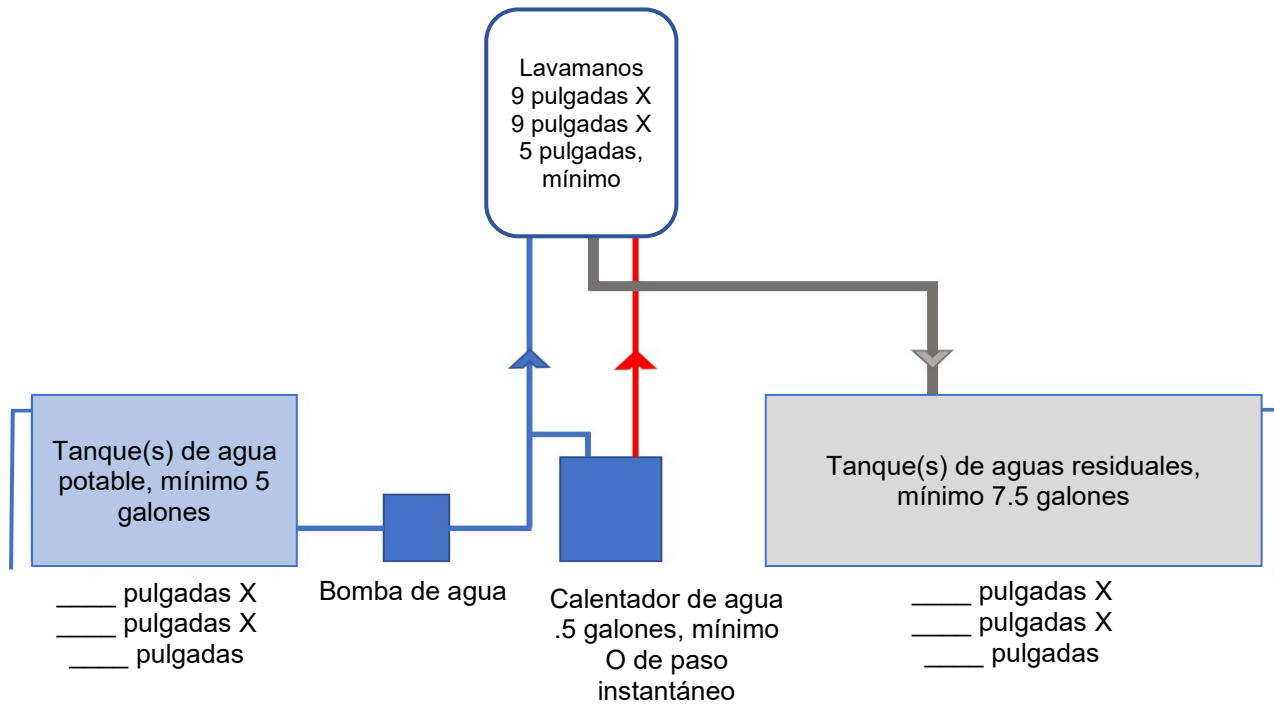
### Notas de plomería:

- 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 de la 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 de la 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 LAS CMFO DE ALIMENTOS

Nombre de la CMFO: \_\_\_\_\_ Número del permiso de salud: \_\_\_\_\_

Horario de atención:

Hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inicio:	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.
Fin:	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.

Nombre del propietario del negocio: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Dirección postal: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_

1. Indique la ubicación donde almacenará los alimentos al final del día (tenga en cuenta que las sobras de los alimentos calientes deben ser desechadas al final del día de trabajo).

**Los alimentos se almacenarán en:** \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ CA Código postal: \_\_\_\_\_

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

**La CMFO se guardará en:** \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ CA Código postal: \_\_\_\_\_

3. Nombre del negocio que proporciona servicios sanitarios durante el horario de atención, si se atiende en un lugar por más de 1 hora:

**Ubicación del negocio:** \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ CA Código postal: \_\_\_\_\_

4. Describa los procedimientos que utilizará para limpiar y desinfectar la CMFO y el equipo del economato.

	DURANTE EL HORARIO DE ATENCIÓN	EN EL ECONOMATO
<b>Limpieza</b>		
<b>Desinfección</b>		

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 usará:  Solución comercial previamente mezclada  Prepararé mi propia solución desinfectante

6. Indique la ubicación donde desechará los residuos y desperdicios (dirección): \_\_\_\_\_

## EJEMPLO DE PLANOS

### LISTA DEL MENÚ/ALIMENTOS A LA VENTA

Hot dogs al vapor; cátsup, mostaza, salsa 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 ALIMENTOS

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

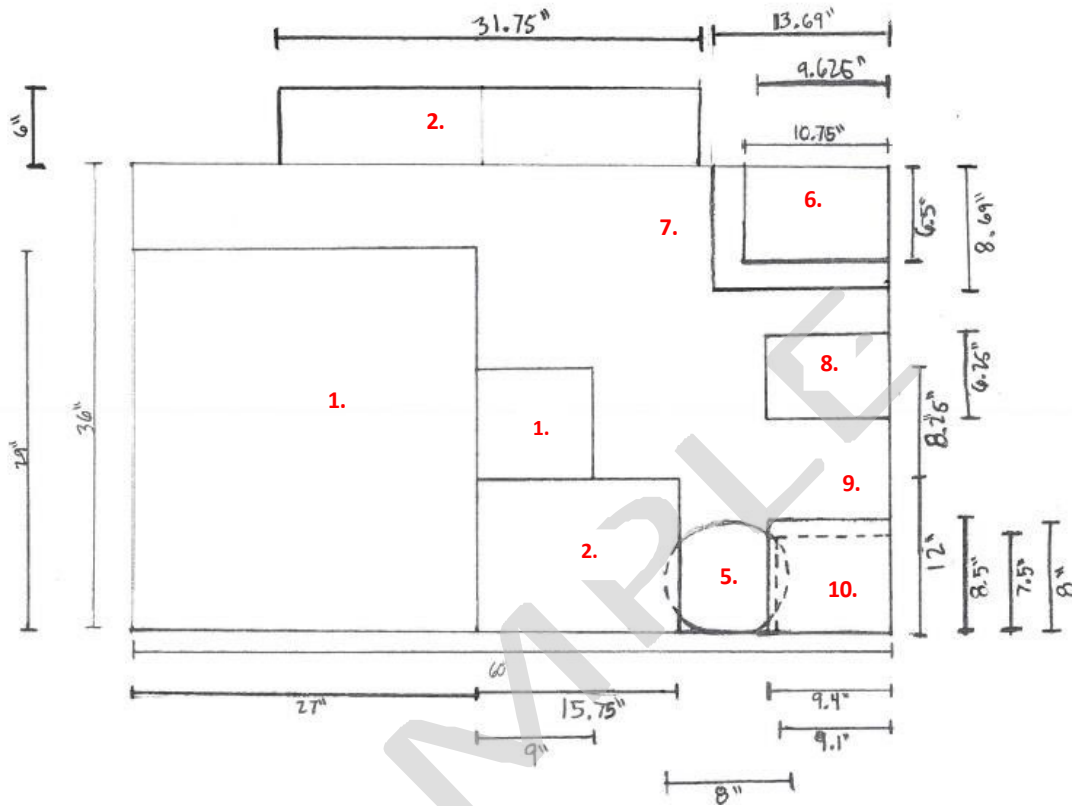
### PLANOS DE GAS Y ELECTRICIDAD

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

- Batería de carga directa\* (Cantidad   1  )     
  Batería de carga alterna (Cantidad           )  
 Tanque de gas propano (Libras           ; Cantidad           )  
*\*Requiere inversor*

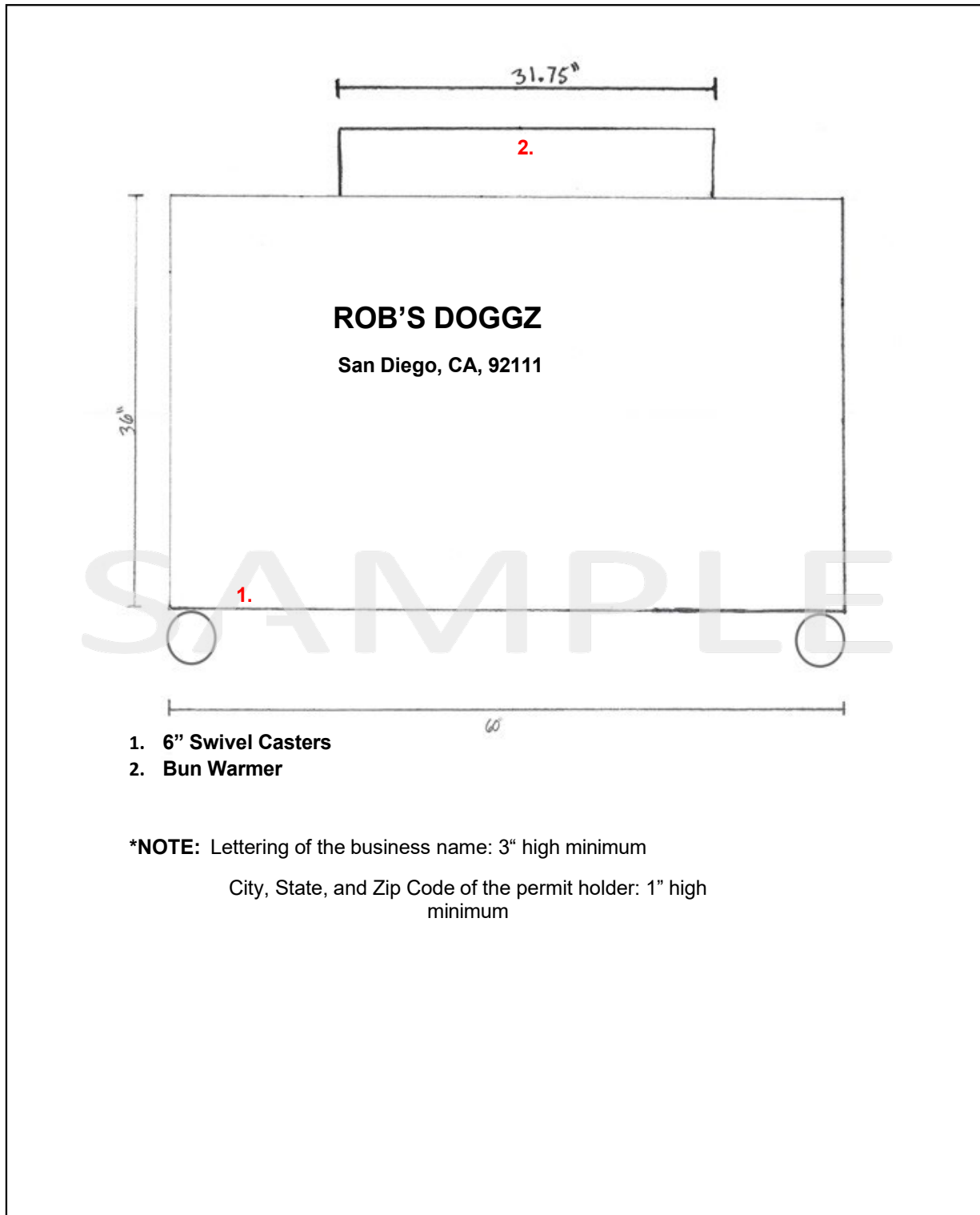


**LEFT SIDE VIEW OF CMFO- Internal View Showing Equipment Placement**

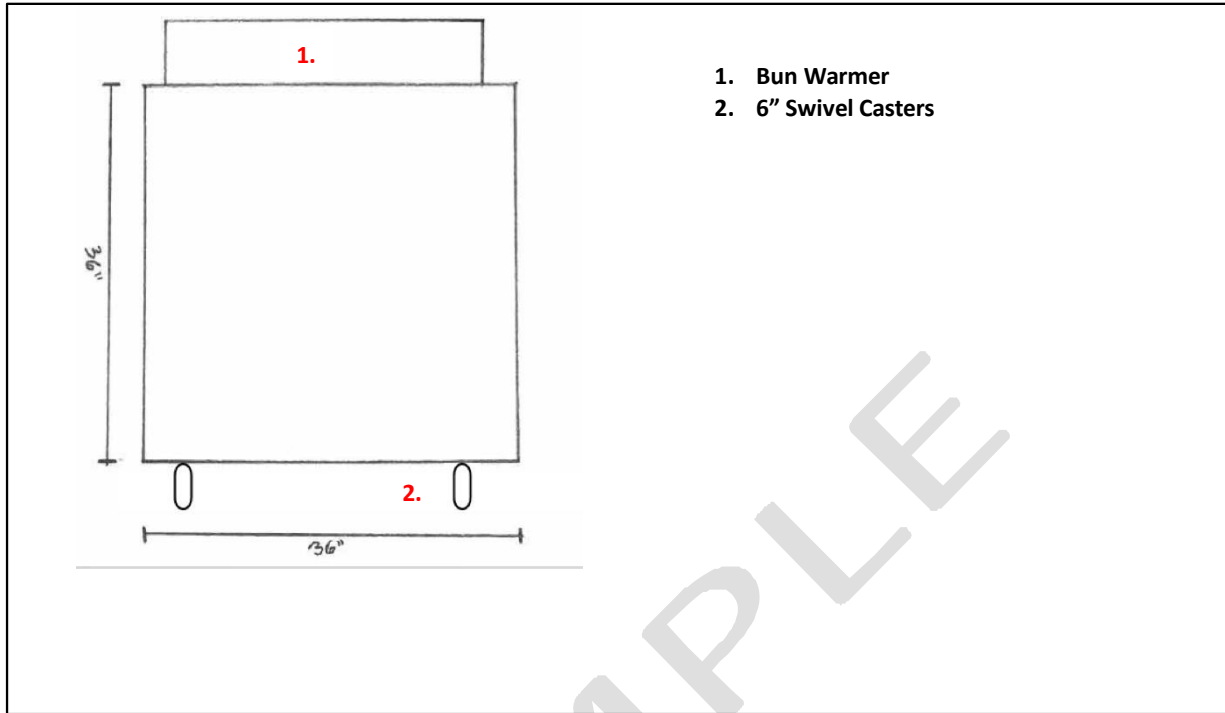


1. Refrigerator
2. Bun Warmer
3. Potable Water Tank
4. Wastewater Tank
5. Water Pump
6. Handwashing Sink with Soap and Paper Towel Dispenser
7. Drop-in Steamer
8. Water Heater
9. Battery 12V, 277Amp
10. Inverter

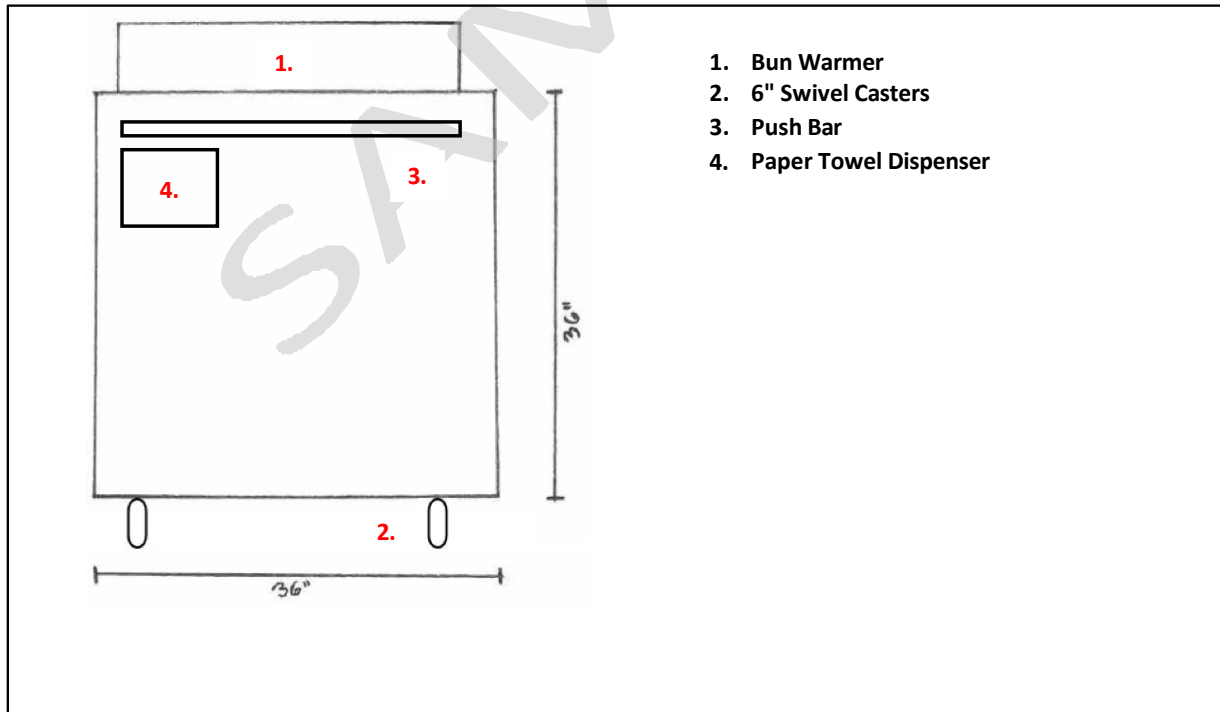
**RIGHT SIDE VIEW OF CMFO- Showing Customer Side**



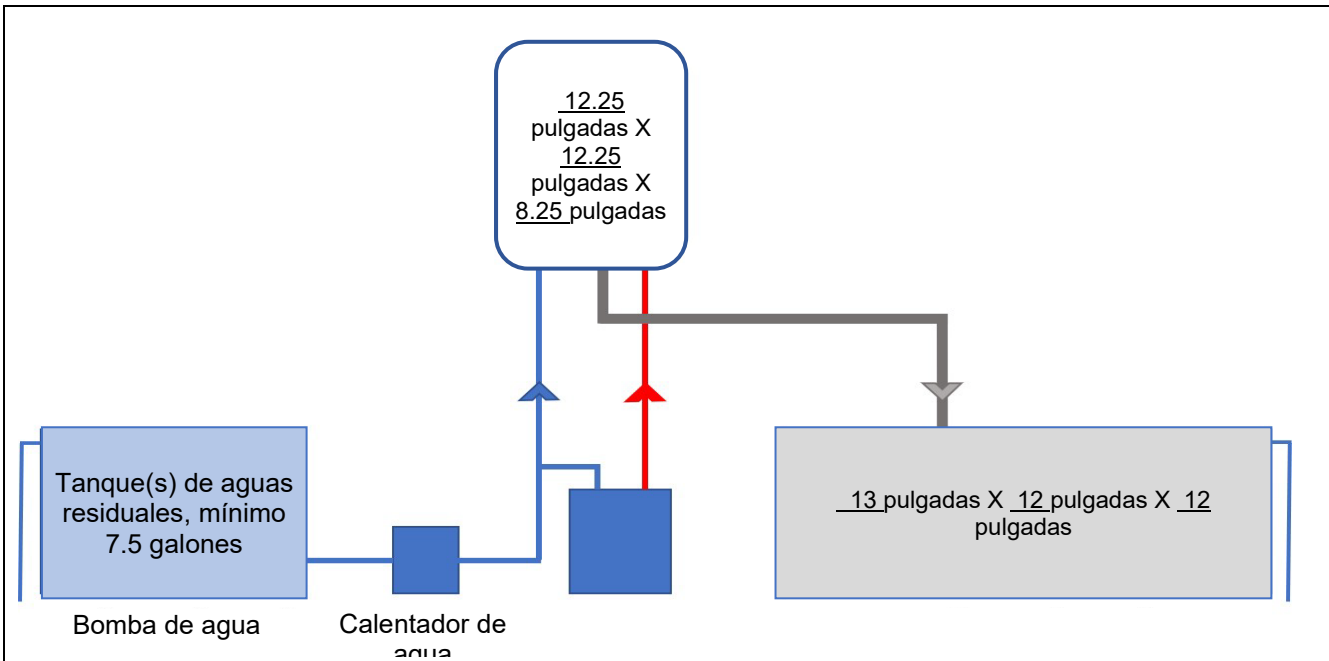
LEFT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



RIGHT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



## 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 de la 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 LabsSR-20L/120 HTR-I