

CIUDAD DE MEDFORD

Licencias comerciales 200 S. Ivy Street, 2.º piso,

Medford, Oregon 97501 P: 541.774.2025

businesslicenses@cityofmedford.org

www.medfordoregon.gov



Unidades Móviles de Alimentos SOLICITUD DE LICENCIAS COMERCIALES Y REGULATORIAS NUEVO NEGOCIO Y NUEVAS UBICACIONES

El Código de Medford exige la obtención de una licencia anual para cada negocio que opere dentro de la ciudad. Los solicitantes deben notificar a la ciudad dentro de los 30 días sobre cualquier cambio en la información de la solicitud y mantener vigentes todos los permisos y licencias necesarios a nivel del condado, estatal y federal. La falta de cumplimiento de este requisito se considerará una declaración falsa y puede resultar en la revocación de la licencia. Los permisos de señalización deben obtenerse del Departamento de Planificación (Planning) antes de cualquier instalación o pintura de publicidad exterior.

Si parte de la información solicitada en este formulario no aplica a su negocio, por favor escriba "N/A" en el espacio proporcionado.

¿Cuenta actualmente con una licencia de Unidad Móvil de Alimentos emitida por la Ciudad de Medford? Sí NO

En caso afirmativo, proporcione el Número de licencia comercial: _____ Dirección del sitio: _____

Fecha de inicio del negocio: _____ Fecha de inicio en esta ubicación: _____

Nombre del negocio: _____

Titular del negocio: _____ Cotitular del negocio: _____

Dirección del negocio: _____

Dirección (calle y número)

Ciudad

Estado

Código Postal

Dirección postal: _____

Dirección (calle y número)

Ciudad

Estado

Código Postal

Número de teléfono del negocio: _____ Número de teléfono del titular: _____ Número de teléfono del cotitular: _____

Número de emergencia (obligatorio): _____ Correo electrónico (obligatorio): _____

¿Requerirá alguna restricción basada en la edad para el acceso de los clientes o para las ventas? _____ Número de empleados, incluidos los

propietarios: _____ Nombre del administrador(a) del negocio: _____ Número de teléfono de contacto: _____

Lo siguiente es requerido para una solicitud completa. Por favor revise cada elemento y confirme que ha incluido una copia de cada uno con este paquete de solicitud. El no cumplir con este requisito puede retrasar nuestra revisión y la aprobación de su licencia comercial de la Ciudad de Medford.

He leído y reconozco los requisitos de la Sección 10.829A del Código Municipal de Medford. Sí No

Solicito aprobación para el siguiente tipo de unidad (pod):

Conjunto de Unidades Móviles: De conformidad con la Sección 10.829A del Código Municipal de Medford, cumplo con esta definición y acepto retirarme de esta ubicación después de cinco días consecutivos de operación, por al menos 24 horas.

Conjunto Semipermanente de Unidades Móviles: De conformidad con la Sección 10.829A del Código Municipal de Medford, cumplo con esta definición y entiendo que, si estoy solicitando para un sitio que no ha sido previamente aprobado por la Comisión de planificación del Sitio y Arquitectura (Site Plan and Architectural Commission)(SPAC) para este uso, la aprobación de esta solicitud está sujeta a la aprobación de SPAC. Entiendo que esta es una solicitud de uso de suelo independiente que debe ser aprobada antes de recibir mi licencia comercial y poder operar.

Proporcione el número de expediente de la solicitud de plano del sitio: AC- _____

Certifico que la unidad móvil de alimentos tiene una longitud de 20 pies o menos.

Sí No

He proporcionado una copia de los siguientes documentos:

- 1. Licencia emitida de Unidad Móvil de Alimentos del Departamento de Salud Ambiental del Condado de Jackson ([link](#)) Sí No
- 2. Acuerdo de disposición de aguas residuales Sí No
- 3. Acuerdo de uso de sanitarios Sí No
- 4. Carta de autorización o formulario de consentimiento por escrito del titular del inmueble Sí No
- 5. Plano del sitio que muestre los límites de la propiedad, la ubicación de la unidad móvil y las estructuras accesorias Sí No

Revisión del Departamento de Bomberos: Certifico que, para recibir mi licencia comercial, se requiere un permiso operativo independiente y una inspección aprobada por el Departamento de Bomberos de Medford antes de iniciar las operaciones comerciales.

6. He presentado la solicitud de permiso operativo para unidades móviles de alimentos del Departamento de Bomberos. Sí No

Por favor, comuníquese con el Departamento de Bomberos de Medford al **541-774-2300** para obtener más información.

Todas las actividades asociadas con, y que ocurren en, la ubicación del negocio indicada anteriormente dentro de los límites de la Ciudad de Medford, Oregón, cumplen con las leyes y ordenanzas municipales, estatales y federales. Sí No (Iniciales)

El solicitante abajo firmante certifica que los hechos aquí expuestos son verdaderos según su leal saber y entender. Asimismo, certifica que esta es una declaración jurada y que cualquier información incorrecta contenida en este documento será motivo de denegación o revocación de la licencia.

Firma: _____ Cargo: _____ Fecha _____

Anexos:

- Sección 10.829A del Código Municipal
- Acuerdo de disposición de aguas residuales
- Acuerdo de uso de sanitarios
- Carta de autorización / consentimiento
- Ejemplo de plano del sitio
- Solicitud de permiso operativo del Departamento de Bomberos

NO ESCRIBA DEBAJO DE ESTA LÍNEA – SOLO PARA USO OFICIAL

| | | |
|---------------------------|--------------------------|---------------------|
| Business License # | License Fee \$ _____ | Receipt No. _____ |
| _____ | Additional Fees \$ _____ | Receipt Date _____ |
| | TOTAL \$ _____ | Check No. _____ |
| | | Your Initials _____ |

10.829A Vendedores Temporales de Comida Móvil y Conjuntos de Vendedores de Comida Móvil.

(1) Propósito. Estas regulaciones tienen como finalidad establecer los criterios para la ubicación de conjuntos de vendedores de comida móvil en la Ciudad de Medford. Los vendedores temporales de comida móvil proporcionan a la comunidad una mayor variedad de opciones para comer, beber y socializar. Los conjuntos proporcionan distintas oportunidades de venta para vendedores temporales de comida móvil ubicados en propiedad privada. Los vendedores temporales de comida móvil deberán cumplir con todas las regulaciones aplicables de la Ciudad, el Condado y el Estado.

(2) Tipos de conjuntos de vendedores de comida móvil. Los conjuntos de vendedores de comida móvil se clasifican como conjunto diario o conjunto semipermanente.

Conjuntos diarios. Este tipo de conjunto permite la instalación de uno o más vendedores móviles de alimentos temporales en propiedad privada por un máximo de cinco días consecutivos. El sitio puede estar desarrollado o vacante, y debe estar pavimentado.

Conjuntos Semipermanentes. Este tipo de conjunto permite la ubicación de uno o más vendedores temporales de comida móvil en propiedad privada por períodos que excedan las 24 horas. Este tipo de conjunto puede incluir la construcción de un área de asientos cubierta o cerrada, una estructura de almacenamiento de alimentos o una estructura que sirva bebidas alcohólicas, junto con ubicaciones designadas y servicios (agua, alcantarillado y electricidad) para los vendedores temporales de comida móvil.

(3) Distritos de Zonificación Permitidos. Los conjuntos de vendedores de comida móvil están permitidos en los siguiente distritos de zonificación: Comercial – Servicios/Profesional (C-S/P), Comercial de Vecindario (C-N), Comercial Pesado (C-H), Comercial Comunitario (C-C), Comercial Regional (C-R), Industrial Ligerero (I-L), Industrial General (I-G) y Parques Públicos (P-1).

(4) Autoridad de Revisión. Los conjuntos diarios deberán ser revisados para verificar el cumplimiento con las normas aplicables mediante Decisión Tipo I, de carácter ministerial. Los conjuntos semipermanentes deberán ser revisados para verificar el cumplimiento con las normas aplicables mediante Decisión Tipo III, de carácter cuasi judicial, por la Comisión de Planificación del Sitio y Arquitectura (Site Plan and Architectural Commission). Si la propiedad se encuentra dentro de un distrito histórico, la propuesta deberá ser revisada para verificar el cumplimiento con las normas aplicables mediante Decisión Tipo III, de carácter cuasi judicial, por la Comisión de Monumentos Históricos y Preservación (Landmark and Historic Preservation Commission).

(5) Criterios Aplicables. El Director de Planificación o su designado deberá aprobar los conjuntos diarios de conformidad con las normas aplicables que se indican a continuación. La Comisión de Planificación del Sitio y Arquitectura y la Comisión de Monumentos Históricos y Preservación deberán aprobar un conjunto semipermanente si la propuesta cumple con los criterios establecidos en la Sección 10.200 (10.188 si se encuentra dentro de un distrito histórico) y con las normas que se indican a continuación.

(6) *Normas del Sitio.*

(a) Normas de diseño del sitio para conjuntos diarios y semipermanentes.

(i) Los vendedores temporales de comida móvil deberán ubicarse sobre una superficie pavimentada.

(ii) Los vendedores temporales de comida móvil no deberán ocupar ni obstruir lo siguiente:

(A) Áreas para peatones

- (B) Retiros, zonas de separación o áreas ajardinadas requeridas
 - (C) Espacios de estacionamiento requeridos para bicicletas o vehículos
 - (D) Carriles de emergencia contra incendios, hidrantes de incendios, otros dispositivos o equipos de protección contra incendios, u otras áreas de acceso para vehículos de emergencia
 - (E) Triángulo de visibilidad libre en intersecciones (Sección [10.735](#))
 - (F) Servidumbres existentes o propuestas
 - (G) Derecho de vía pública o espacio libre conforme a la ADA (48 pulgadas) en las aceras
- (iii) Los vendedores temporales de comida móvil no deberán generar riesgos de tropiezo en las áreas de circulación peatonal y vehicular con elementos tales como cables, mangueras, tuberías o conductos.
- (iv) Los vendedores temporales de comida móvil deberán estar separados o mantener un retiro respecto a vehículos estacionados, materiales combustibles y otros vendedores de alimento por una distancia mínima de 10 pies.
- (v) Se deberán proporcionar contenedores de basura y reciclaje en el sitio para los clientes.
- (vi) Se permite el equipo exterior dentro de los conjuntos e incluye elementos tales como asientos, mesas, parrillas, carpas tipo toldo y otros elementos utilizados para la preparación de alimentos o para acomodar a los clientes.
- (A) En los conjuntos diarios, el equipo exterior se limita a 100 pies cuadrados del distrito histórico superpuesto del centro y a 170 pies cuadrados fuera del distrito histórico superpuesto del centro.
 - (B) En los conjuntos semipermanentes, el tamaño del equipo exterior no está limitado y deberá ser revisado y aprobado como parte del procedimiento de Decisión Tipo III.
- (vii) Todos los alimentos deberán estar en condición lista para el consumo al momento de su venta.
- (b) Normas adicionales de diseño del sitio para conjuntos semipermanentes.
- (i) Los edificios y los vendedores temporales de comida móvil deberán cumplir con las zonas de separación y los retiros de edificación aplicables, de conformidad con las secciones [10.720](#) y [10.721](#). La autoridad competente podrá aumentar los retiros para mitigar los impactos a las propiedades adyacentes.
 - (ii) Se deberán proporcionar instalaciones sanitarias en el sitio para los clientes del conjunto. Alternativas a las instalaciones en el sitio podrán incluir acuerdos documentados con negocios adyacentes ubicados dentro de quinientos pies de la línea de propiedad. Se deberá colocar un letrero para los clientes indicando dónde se encuentran disponibles los sanitarios. Se permiten sanitarios portátiles.
 - (iii) Se deberán proporcionar contenedores de basura en el sitio para los residuos del negocio y deberán estar ocultos o protegidos de la vista de conformidad con la Sección [10.781](#). Las ubicaciones de los contenedores deberán ser accesibles para la empresa de gestión de residuos.
 - (iv) Si se construyen edificios de almacenamiento de alimentos en el sitio para su uso por los vendedores temporales de comida móvil, dichos edificios deberán contar con los permisos correspondientes y estar incorporados en el plan del sitio. Se requieren permisos de construcción para cobertizos almacenamiento, contenedores de carga u otras estructuras prefabricadas cuando se utilicen en el predio.

(v) Se podrán utilizar estructuras de membrana tales como carpas, toldos u otras estructuras permanentes para proporcionar sombra o protección contra las condiciones climáticas para los clientes en el sitio. El tamaño y el material de la estructura deberán indicarse en el plan del sitio. Las estructuras deberán cumplir con los códigos de construcción y contra incendios aplicables antes de su instalación. Las estructuras temporales de membrana que excedan los 400 pies cuadrados y que se utilicen en el sitio por menos de 180 días requieren un permiso del Departamento de Bomberos(Fire Department).

(vi) El plan deberá identificar la ubicación de las áreas de asientos (incluyendo la disposición de sillas y mesas) y cualquier elemento accesorio o amenidad, tales como fogatas.

(vii) Se deberá proporcionar un plan integrado de manejo de plagas para el sitio (plagas tales como insectos y roedores).

(7) *Normas de diseño para vendedores temporales de comida móvil dentro de los conjuntos.*

(a) Todos los vendedores temporales de comida móvil estarán sujetos a las normas de diseño que se indican a continuación:

(i) Las ruedas y las lengüetas de enganche deberán permanecer en el vendedor temporal de comida móvil. Los neumáticos deberán mantenerse inflados y la unidad/camión operable. No se deberá construir ningún faldón ni base permanente alrededor del vendedor temporal de comida móvil.

(ii) La longitud máxima del vendedor temporal de comida móvil no deberá exceder los 20 pies. La longitud solo incluirá el área destinada a la preparación de alimentos, excluyendo elementos tales como cabinas de vehículos, parachoques, lengüetas de remolque, secciones extensibles y enganches de remolque. Véase la ilustración a continuación como guía para la medición.



(iii) Se permiten toldos adheridos siempre que sean de menor tamaño que la unidad del vendedor temporal de comida móvil.

(iv) Los toldos de los camiones de comida deberán tener un espacio libre de 7 pies entre el suelo y el toldo para permitir una circulación peatonal segura.

(8) *Servicios.*

(a) Se requieren los siguientes servicios para los vendedores temporales de comida móvil ubicados en conjuntos diarios:

(i) Los vendedores temporales de comida móvil deberán contar con su suministro diario de agua en el camión/unidad.

(ii) No se permite la descarga de aguas residuales en el sistema de drenaje pluvial de la ciudad, en las calles públicas ni directamente sobre superficies pavimentadas. Las aguas residuales deberán ser dispuestas en un lugar aprobado fuera del sitio.

(iii) Se permite la conexión a una fuente de energía temporal. Los cables de extensión deberán estar cubiertos o protegidos para evitar riesgos de tropiezo.

(b) Se requieren los siguientes servicios para los vendedores temporales de comida móvil ubicados en un conjunto semipermanente:

(i) Conexión a las líneas de alcantarillado sanitario conforme a los códigos de plomería estatales aplicables, y todas las aguas residuales descargadas al alcantarillado sanitario estarán sujetas a los requisitos establecidos en el Capítulo [11](#) de este Código.

(ii) Se requiere la conexión a un medidor maestro de agua dedicado al sitio. El tamaño, la instalación y las tarifas aplicables deberán coordinarse con la Medford Water Commission.

(iii) Se requiere la instalación de un dispositivo de prevención de contraflujo aprobado por el Estado de Oregón, ubicado después del medidor principal de agua. La ubicación del dispositivo deberá coordinarse con la Medford Water Commission.

(iv) Se requieren extensiones de líneas privadas de agua desde el medidor principal hasta cada vendedor, de conformidad con los requisitos del Código Uniforme de Plomería.

(v) Podrá requerirse la instalación de una válvula reductora de presión (PRV) si la presión estática del agua es superior a 80 psi en el edificio.

(vi) Se requiere la conexión a una fuente de energía permanente ubicada de manera subterránea. No se permiten cables aéreos conectados al camión del vendedor temporal de comida móvil. Se prohíbe el uso de generadores independientes.

(vii) En general, los servicios deberán colocarse o, de otro modo, protegerse, cubrirse u ocultarse de la vista desde el derecho de vía pública, a fin de minimizar los impactos visuales y prevenir de tropiezo u otras condiciones inseguras.

(9) *Estacionamiento.*

(a) Los siguientes son las normas mínimas de estacionamiento para conjuntos de vendedores de comida móvil:

(i) Un (1) espacio de estacionamiento por cada vendedor temporal de comida móvil. Se podrán utilizar los espacios de estacionamiento existentes en el sitio.

(ii) No se requieren espacios mínimos de estacionamiento si el sitio se encuentra dentro de un cuarto de milla de un estacionamiento público.

(10) *Rótulo.*

(a) No se requiere un permiso de rótulo para el nombre del negocio pintado o colocado en el vendedor temporal de comida móvil.

(b) Todos los demás rótulos ubicados en el sitio o adheridos al vendedor temporal de comida móvil deberán cumplir con las regulaciones del artículo [VI](#) y con el distrito de zonificación aplicable.

(11) Iluminación. Los conjuntos semipermanentes de vendedores de comida móvil deberán instalar iluminación para garantizar un entorno seguro para los clientes y empleados, de conformidad con la Sección [10.764](#).

(12) Horarios de operación. Los vendedores temporales de comida móvil ubicados en un conjunto diario deberán desocupar el predio después del quinto día consecutivo de operación antes de regresar para operar en la misma ubicación. Los horarios de operación de un conjunto semipermanente deberán indicarse en los materiales de presentación y serán revisados por la autoridad competente para evaluar los impactos a los propietarios de las propiedades circundantes. El nombre y la información de contacto de la persona encargada del conjunto deberán proporcionarse al Departamento de Licencias Comerciales (Business Licensing Department) en caso de que surjan problemas o preguntas.

(13) *Permisos y tarifas.*

(a) Los propietarios de los vendedores temporales de comida móvil deberán obtener y mantener vigente una licencia comercial de la Ciudad.

(b) Los propietarios de los vendedores temporales de comida móvil deberán mantener vigentes todas las licencias y permisos requeridos para operar, emitidos por el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Jackson (Jackson County Environmental Health Department) y cualquier agencia estatal aplicable.

(c) Los vendedores temporales de comida móvil deberán obtener un permiso de operación del Departamento de Bomberos.

(d) Dentro de los conjuntos semipermanentes, las estructuras y los vendedores temporales de comida móvil deberán pagar los cargos por desarrollo del sistema aplicables antes de la emisión de los permisos de construcción correspondientes.

(14) Requisitos de presentación. Se deberá proporcionar un plano del sitio dibujado a escala que describa las normas anteriores para los conjuntos diarios. Los materiales de presentación para un conjunto semipermanente deberán cumplir con la Sección [10.200\(10\)](#) e incluir las disposiciones aplicables indicadas anteriormente.

(15) *Exenciones.*

(a) En un Evento de Interés Público, los vendedores temporales de comida móvil conforme a la Sección 10.840(4)(a) están exentos de las normas de la Sección 10.829A.

(b) En propiedad de la Ciudad y en el derecho de vía pública (excepto según lo establecido en la Sección [10.829B](#)), los vendedores temporales de comida móvil deberán obtener un permiso de conformidad con el Capítulo 2 y están exentos de las normas de la Sección 10.829A.

(c) La venta dentro de los parques y las instalaciones de la Ciudad será regulada por el Departamento de Parques, Recreación y Administración de Instalaciones de Medford (Medford Parks, Recreation, and Facilities Management Department).

(16) Otras disposiciones del código. Las propuestas para conjuntos de vendedores de comida móvil podrán utilizar otras disposiciones del código aplicables contenidas en el Capítulo [10](#) a fin de cumplir con los requisitos de desarrollo indicados anteriormente y atender los criterios aplicables.

(17) Ajuste opcional de las normas de servicios. Los solicitantes podrán solicitar la aprobación de métodos alternativos de suministro de agua y disposición de agua residuales en conjuntos semipermanentes. La Comisión de Planificación del Sitio y Arquitectura podrá aprobar una solicitud para un conjunto semipermanente que no se conecte al alcantarillado sanitario o a un medidor principal de agua, siempre que la Comisión determine que la propuesta cumple con los siguientes criterios:

- (a) El solicitante ha demostrado que las alternativas propuestas proporcionarán un suministro suficiente de agua y la disposición adecuada de agua residuales para los vendedores temporales de comida móvil del desarrollo, sin ser perjudiciales para la seguridad y el bienestar del público.

[Añadida la Sección 9, Ordenanza N.º 2019-104, 19 de septiembre de 2019.]

El Código Municipal de Medford está actualizado hasta la Ordenanza 2023-165, aprobada el 14 de diciembre de 2023.

Aviso: La oficina del abogado de la ciudad cuenta con la versión oficial del Código Municipal de Medford. Los usuarios deberán comunicarse con la oficina del abogado de la ciudad (541-774-2020) para obtener ordenanzas aprobadas con posterioridad a la ordenanza citada anteriormente.

[City Website: www.medfordoregon.gov](http://www.medfordoregon.gov)

[Hosted by Code Publishing Company, A General Code Company.](#)

ACUERDO DE DISPOSICION DE AGUA RESIDUALES

La siguiente unidad móvil con licencia, conocida como _____, ubicada en _____, por la presente disponer de sus aguas residuales y grasas de acuerdo con los procedimientos indicados a continuación.

Para la disposición de aguas residuales: (complete todas las opciones que correspondan)

- 1) Si la disposición se realiza en el sitio, proporcione todos los detalles:
- 2) Si el camión de comida será trasladado para disponer de las aguas residuales en otra ubicación, proporcione todos los detalles:
- 3) Si los residuos se transportan manualmente, deberán llevarse a un lugar de disposición específico aprobado por la autoridad reguladora local y no podrán transportarse en cantidades mayores a 20 galones por vez. Explique cómo se realizará esto correctamente:
- 4) Si se utiliza un transportista de aguas residuales, indique:
Nombre del transportista autorizado: _____ teléfono: _____
N.º de registro del Departamento de Calidad Ambiental: _____

Para la disposición de grasas: (complete todas las opciones que correspondan)

- 1) Si los residuos de grasa se transportan manualmente, deberán llevarse a un lugar de disposición específico aprobado por la autoridad reguladora local. Explique cómo se realizará esto correctamente:
- 2) Si se utiliza un reciclador de residuos de grasa, indique:

Ubicación del contenedor de reciclaje de grasa: _____

Nombre del proveedor autorizado de grasa: _____ teléfono: _____

Registro en el Departamento de Calidad Ambiental: _____

El propietario se compromete a presentar una actualización de este acuerdo en caso de que se realicen cambios. Si este acuerdo se termina, la unidad móvil de alimentos deberá cesar operaciones de inmediato hasta que se obtenga y se proporcione al Departamento de Salud otro Acuerdo de Disposición de Aguas Residuales. Este acuerdo quedará sin efecto si el establecimiento de alimentos no cuenta con una licencia vigente para operar.

Mantenga los recibos del(os) transportista(s) disponibles para su revisión durante las inspecciones. Para verificar si su transportista de aguas residuales cuenta con licencia, comuníquese con el Departamento de Calidad Ambiental de Oregón.

Firmado por:

Propietario de la Unidad Móvil de Alimentos (Nombre en letra de imprenta): _____

Firma

Fecha

Para uso exclusivo de la oficina:

Approved by:

Date:

ACUERDO DE USO DE SANITARIOS

La siguiente unidad móvil con licencia, conocida como _____, ubicada en _____, por el presente, acuerdo utilizar/proporcionar sanitarios para uso de empleados y/o clientes si opera en una misma ubicación por más de dos horas. Las unidades móviles de alimentos con licencia por primera vez a partir del 1 de febrero de 2020 deberán ubicarse dentro de un dentro de 500 pies de un sanitario accesible con un sistema de lavado de manos que cumpla con los requisitos de las Normas de Saneamiento de Alimentos. Este sanitario deberá estar disponible para uso de empleados y clientes durante todo el horario de operación de la unidad, de conformidad con OAR 333-150-0000, 6-402.11(E).

Ubicación del sanitario/Nombre de la instalación: _____

Horario de disponibilidad del sanitario: _____

Horario de operación de la unidad móvil en esta ubicación: _____

Este acuerdo es válido únicamente para el año de licencia vigente y deberá renovarse después de esa fecha. Si este acuerdo se termina, la unidad móvil de alimentos deberá cesar operaciones de inmediato hasta que se obtenga y se proporcione al Departamento de Salud otro Acuerdo de Uso de Sanitarios. Este acuerdo quedará sin efecto si el establecimiento de alimentos no cuenta con una licencia vigente para operar.

Firmado por:

Operador que autoriza el uso de sanitarios (Nombre en letra de imprenta): _____

Firma

Fecha

Propietario de la Unidad Móvil de Alimentos (Nombre en letra de imprenta) _____

Firma

Fecha

Para uso exclusivo de la oficina:

Approved by: _____

Date: _____



**MOBILE FOOD UNIT
WRITTEN CONSENT OF OWNER**

Yo/Nosotros, _____ , el/los propietario(s) de
La propiedad ubicada en (Dirección) _____ Y (Mapa del Tasador y Lote(s)
Fiscal(es) del predio) _____ Ubicada dentro de la Ciudad de Medford, por la
presente autorizo/autorizamos a (solicitante) _____ a solicitar una licencia comercial para
unidad móvil de alimentos en dicha propiedad.

Nombre del propietario (letra de imprenta): _____

Fecha: _____

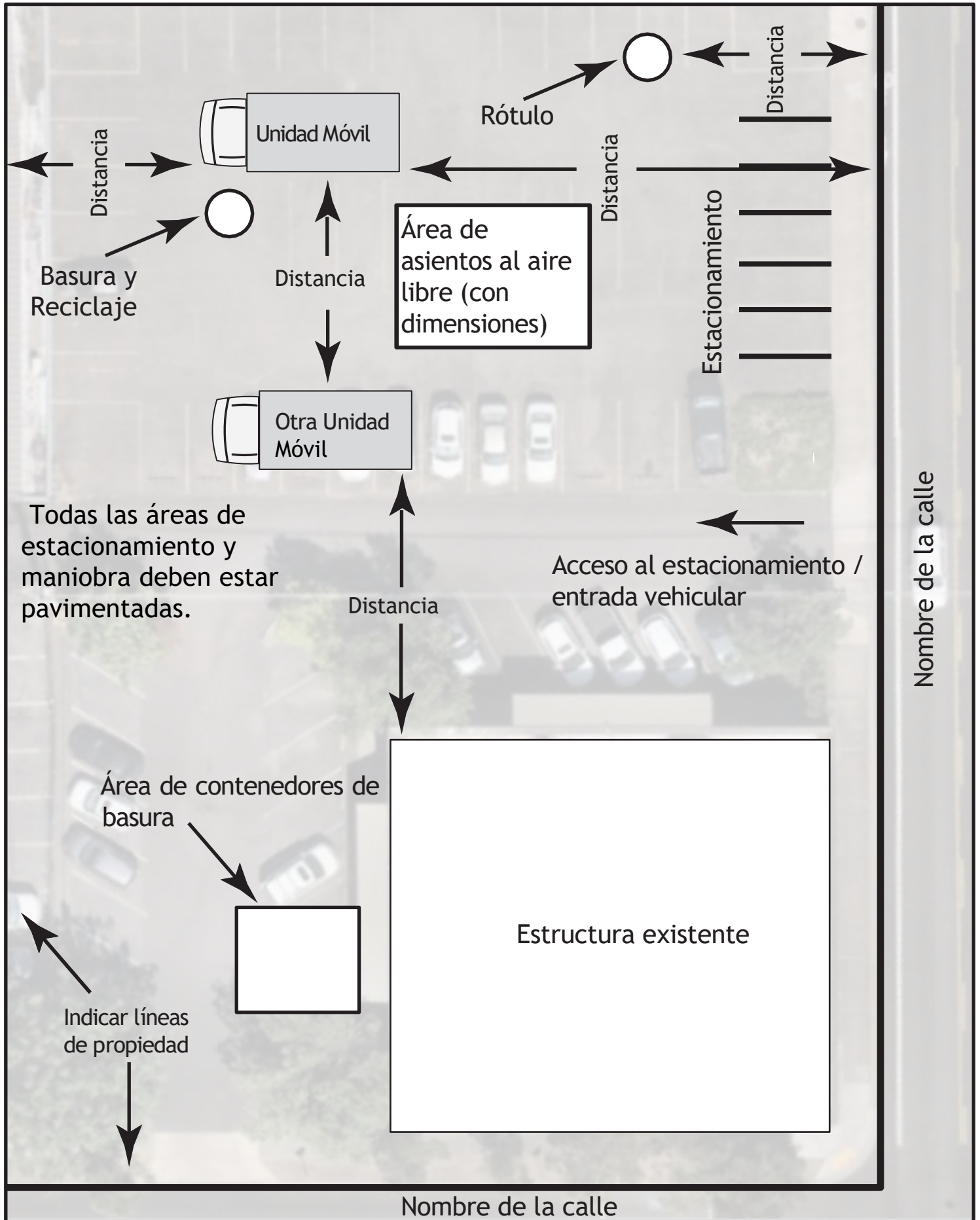
Firma: _____

Nombre del propietario (letra de imprenta): _____

Fecha: _____

Firma: _____

Plano de sitio de muestra para vendedor móvil de alimentos



Ubicación del camión de comidacarrito de comida (Dirección): _____



DEPARTAMENTO DE BOMBEROS DE MEDFORD
DIVISION DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS Y VIDA "SERVICIO Y PRESERVAR"

200 S. Ivy St., Rm #180
Medford, OR 97501
Telephone (541) 774-2300

Solicitud de Permiso Operacional para Unidad Móvil de Alimentos

Version 10.28.25

Por favor complete toda la información.

La información VIN/TIN usualmente se encuentra en el vehículo o en los documentos de registro.

Nombre del Vendedor/Carrito/Camión _____

Dirección Operativa del Vendedor/Carrito/Camión: _____

Nombre del Solicitante: _____

Dirección Postal: _____

Ciudad, Estado y Código Postal: _____

Correo Electrónico: _____

Teléfono de Contacto: _____ Teléfono Alternativo: _____

¿Su vehículo fue previamente autorizado por el Departamento de Bomberos de Medford? Sí No

En caso afirmativo, proporcione el número de permiso (ubicado en la calcomanía del permiso) FV _____

Placas del Vehículo/Remolque, Estado y Número: _____

Número de Identificación del Vehículo/Remolque (VIN,TIN): _____

Mi vehículo será móvil y se trasladará entre sitios al menos **cada 5 días**: Sí No

Mi vehículo estará estacionado en un lugar o **conjunto de alimento aprobado por la ciudad** y no se moverá regularmente: Sí No

He leído y entiendo los requisitos contenidos más adelante en este paquete de solicitud de permiso: Sí No

¿En qué fecha y hora estará listo para la inspección? _____

Certifico que la información enviada es precisa. Acepto cumplir y mantener todos los requisitos aplicables del Código de Incendios de Oregon, el Código Municipal de Medford y las Regulaciones del Departamento de Salud Ambiental del Condado de Jackson

Entiendo que la emisión de un permiso no exime al titular de responsabilidad penal o civil por daños bajo su control y que el incumplimiento de sus requisitos puede resultar en la emisión de una citación o multa civil.

He leído, entiendo y estoy de acuerdo con las condiciones anteriores:

Nombre Completo en Letra de Impresión _____

Firma: _____ Fecha: _____

Devuelva únicamente la página de solicitud completa a la dirección arriba indicada. Permita un mínimo de dos semanas para el procesamiento. Se requerirá una inspección del vehículo. Un permiso operacional válido solo se emitirá después de aprobar la inspección.

***** **Fire Dept Use Only** *****

Received by: _____ Date: _____

Reviewed and Awaiting Revisions

Reviewed and Awaiting Inspection

Approved



Unidades Móviles de Alimentos: Requisitos Básicos de Seguridad Contra Incendios

Guía Rápida para la Seguridad Contra Incendios en Camiones y Remolques de Comida

Permisos

- Se requiere un permiso operacional del Departamento de Bomberos para todos los vehículos móviles de preparación de alimentos. Los permisos son condicionales y dependen de la aprobación y el mantenimiento de las condiciones establecidas durante una inspección de seguridad contra incendios. **No se cobra ningún cargo por el permiso o la inspección más allá de las tarifas de licencia comercial de Medford.**
- Será ilegal operar una unidad móvil de alimentos de manera distinta a lo establecido en el Código Municipal de Medford y el Código de Incendios de Oregón, o sin un permiso operacional válido emitido por el Departamento de Bomberos de Medford.
- Los operadores deberán mantener y poder presentar prueba de un permiso válido en todo momento (en formato impreso o mediante calcomanía).

Dirección: La dirección física de operación debe conocerse para proporcionarse al 911 en caso de emergencias.

Aparatos: Los aparatos deben estar etiquetados e instalados de acuerdo con las normas o las instrucciones del fabricante.

- Los aparatos que produzcan vapores con grasa **deben contar con una campana Tipo 1 y un sistema automático de supresión de incendios.**
- Las freidoras deben estar separadas de otros aparatos con llama por una distancia mínima de 16 pulgadas o contar con un deflector de al menos 8 pulgadas de altura. Las freidoras deben contar con cubiertas asegurable para contener el aceite caliente durante el transporte.
- Las líneas de suministro de gas deben cumplir con la norma ANSI Z21.69/CSA 6.16 y estar etiquetadas conforme dicha norma.

Distancias: Las distancias mínimas reducen la propagación del fuego y permiten acceso de emergencia.

- Mantener una distancia mínima de 15 pies de los hidrantes. La Ciudad de Medford requiere una distancia mínima de 10 pies de edificios, salidas, estructuras, carpas, materiales combustibles, otras operaciones de cocción, parrillas, generadores y camiones de comida adyacentes.
- **PROHIBIDO ESTACIONARSE** en carriles o vías de acceso para bomberos; se debe mantener un acceso adecuado en todo momento.

Eléctrico: El cableado eléctrico debe tener la capacidad adecuada, estar en buen estado y cumplir con los códigos eléctricos aplicables.

- NO se permite empalmes conductores abiertos, cajas de conexiones expuestas, ni conexiones sin protección.
- NO se permite el uso de extensiones eléctricas en sustitución del cableado permanente. Las extensiones **deben ser de uso temporal** y adecuadas para la aplicación.
- NO se permiten adaptadores múltiples no protegidos ni conexiones en cadena.
- Todos los aparatos no portátiles deben conectarse directamente a un tomacorriente permanente.

Salidas: El vehículo debe contar con dos salidas operativas. **Ejemplo: una puerta y una ventana de tamaño suficiente para permitir la salida.**

- Los pasillos y salidas deben mantenerse despejados y contar con superficies antideslizantes.

Extintores de fuego

- Se requiere un (1) extintor tipo **ABC** (rojo) con una clasificación mínima de **2A:10B:C**.
- Se requiere un extintor de Clase K (plateado) cuando se realizan operaciones de fritura, uso de grasas o combustibles sólidos (el tamaño depende de la operación).
- **Todos** los extintores deben mantenerse en buen estado, correctamente instalados, visibles, accesibles y listos para su uso.
- Los extintores deben recibir servicio y ser reetiquetado **ANUALMENTE**.

Campana y Sistemas de Supresión

- Se debe instalar una campana de extracción Tipo 1 sobre aparatos de cocina comerciales.
- **Se requiere un sistema de supresión** de incendios en las operaciones que produzcan vapores con grasa.
- El interior de la campana, los ductos, los deflectores y los ventiladores deben limpiarse regularmente para evitar la acumulación de grasa.
- Los sistemas de supresión deben ser inspeccionados, mantenidos y reetiquetarse cada **6 meses**.

Sistemas de Gas GLP (Propano): El propano representa un riesgo significativo para las unidades móviles. Las instalaciones deben cumplir con la norma NFPA 58, Capítulo 16: Estándares para Instalaciones Móviles de Alimentos.

- No se permite más de 200 libras (47.30 galones) de propano total. (1 galón = 4.32 libras)
- Todos los cilindros de GLP deben estar montados de forma segura, dentro de su período de recertificación, y las tuberías, válvulas y conexiones deben ser del tipo adecuado y estar protegidas contra daños. **Se debiera proporcionar prueba de inspección anual del sistema de gas.**
- Todos los componentes del sistema de suministro de GLP deben estar aprobados para este uso.
- Se debe instalar una alarma de gas GLP o combustible dentro de la unidad, cerca de los componentes de gas.
- Se debe instalar una alarma de monóxido de carbono cuando existan aparatos de combustión.

Carpas

- Las carpas, estructuras temporales y toldos no deben exceder 400 pies cuadrados y deberán desmontarse regularmente. No se permiten calentadores no aprobados para uso en carpas ni instalaciones de gas o eléctricas. Las carpas deben permanecer abiertas por todos sus lados y mantener una distancia mínima de 10 pies de materiales combustibles, remolques, edificios, estructuras adyacentes y vías de acceso

Esta guía rápida no es exhaustiva.

Consulte el Código Municipal de Medford 10.829A y la sección 319 del Código de Incendios de Oregón 2022 para obtener información completa.
Nuestro objetivo es ayudar a que su negocio sea exitoso y seguro. (Versión 10.28.25) ¿Preguntas? Contáctenos al: 541-774-2300

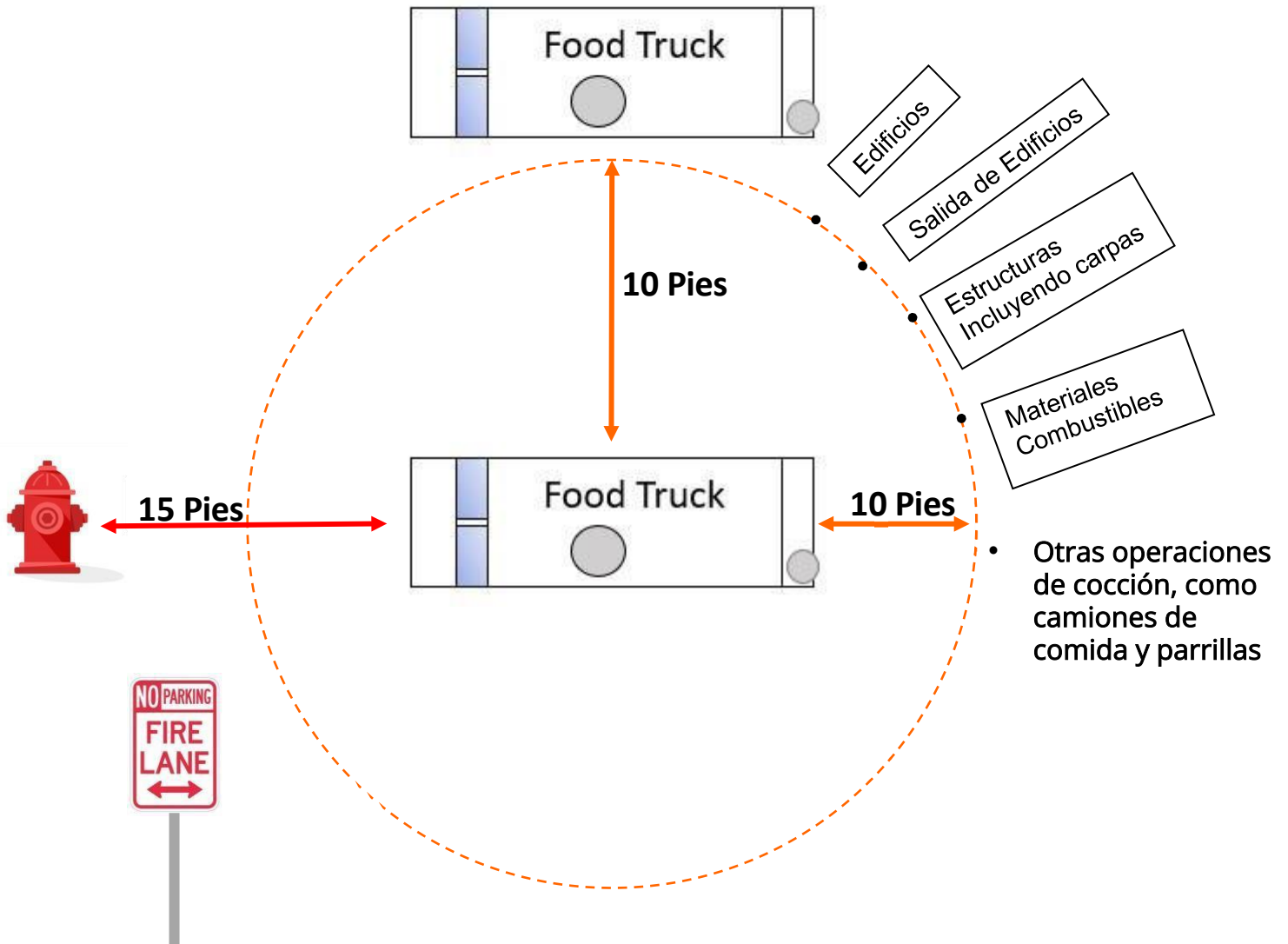


Ciudad de Medford
Guía de Espaciamiento para Vehículos de Comida Móvil
(VFM)



ESTACIONESE DE MANERA SEGURA

1. Mantenga una distancia mínima (15 pies para los hidrantes y 10 pies para todo lo demás incluyendo edificios y salidas).
2. No se estacione en carriles ni vías de acceso para bomberos.
3. Asegure la estabilidad del camión de comida cuando esté estacionado (por ejemplo, mediante cuñas para ruedas o gatos)



Las instalaciones de propano en unidades móviles de alimentos deben cumplir con la norma NFPA 58. Las instalaciones y modificaciones solo deberán ser realizadas por un instalador de GLP con licencia.

Ubicación Adecuada

- Verifique la Ubicación — Al validar los requisitos de ubicación para recipientes de gas GLP (propano), se debe revisar las disposiciones de la norma NFPA 58. Para confirmar que el recipiente está correctamente instalado y es seguro para su uso continuo, verifique lo siguiente:
 - Los recipientes deben estar instalados de forma **segura** en el vehículo o dentro de un gabinete o compartimiento. Los recipientes deben instalarse **en el exterior del vehículo** o en un **gabinete que cumpla con lo siguiente**:
 - ◆ Hermético hacia el interior del vehículo.
 - ◆ Accesible y con ventilación hacia el exterior.
 - ◆ La ventilación debe ubicarse cerca de la parte superior e inferior del compartimiento y mantenerse al menos 3 pies (1m) en dirección horizontal de cualquier abertura hacia el vehículo que se encuentre por debajo del nivel de las ventilaciones.
 - Los recipientes deben instalarse de manera que no se produzcan fugas de gas hacia las áreas de pasajeros ni hacia compartimientos cerrados.
 - Los recipientes **NO** deben instalarse directamente sobre el techo, delante del eje delantero (en vehículos motorizados) ni más allá del parachoques trasero. La ubicación preferida para remolques es en la lengüeta del remolque.
 - Ninguna parte del recipiente debe sobresalir de los lados ni de la parte superior del vehículo.
 - Los recipientes deben instalarse a la mayor distancia posible del suelo.
 - Para recipientes ubicados detrás del eje trasero: deben instalarse a una altura mayor que los componentes estructurales más bajos del vehículo hacia el frente.
 - ◆ El componente estructural más bajo del cuerpo, chasis o subchasis.
 - ◆ El punto más bajo del motor o la transmisión.
 - Para recipientes ubicados entre los ejes: no deben instalarse a una altura inferior al punto más bajo situado delante del recipiente cuando la suspensión del vehículo esté completamente cargada.
 - ◆ Para recipientes ubicados detrás del eje trasero: deben instalarse a una altura mayor que los componentes estructurales más bajos del vehículo hacia el frente.
 - ◆ Los recipientes **NO** deben ubicarse por debajo de las líneas que se extienden hacia atrás desde cada rueda, en el punto donde estas hacen contacto con el suelo directamente debajo del centro del eje, hasta el componente estructural más bajo y posterior.
 - Los recipientes deben montarse de manera que se evite su aflojamiento, deslizamiento o rotación, y los sujetadores deben ser capaces de soportar cargas estáticas equivalentes a cuatro veces el peso del recipiente lleno. Los gabinetes removibles deben asegurarse adecuadamente durante el tránsito.



Accesorios y Tuberías

Deben estar protegidos contra daños causados por objetos estacionarios, piedras, hielo, lodo y accidentes vehiculares. Las válvulas de cierre principal deben ser accesibles y de fácil operación.