



Marion County
OREGON

SOLICITUD DE LICENCIA / PLAN DE REVISIÓN

COMISARIO, ALMACÉN, DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO,
UNIDADES MOVIBLES, Y CARROS DE MANO

MARION COUNTY
ENVIRONMENTAL HEALTH
TEL. 503-588-5346 FAX: 503-566-2986

TODA LA INFORMACIÓN DEBE SER LEGIBLE Y COMPLETA PARA DAR UNA LICENCIA

NOMBRE LEGAL DEL DUEÑO(S):	CLASE:
NOMBRE / LOGOTIPO DE LONCHERA O CARRO DE MANO	
TELÉFONO:	FUNCIONAMIENTO SERA: <input type="checkbox"/> ESTACIONAL <input type="checkbox"/> TODO EL AÑO
DIRECCIÓN DONDE SE MANDA EL CORREO:	CIUDAD, ESTADO Y CODIGO POSTAL
FECHA QUE EL NEGOCIO COMENZÓ / MES AÑO	NUMERO DE PLACA (DMV) DE LONCHERA:
NOMBRE DE PROPIETARIO ANTERIOR:	NOMBRE ANTERIOR DEL NEGOCIO:

INDIQUE LA LICENCIA APLICABLE	PRECIO	LA RUTA NORMAL DIARIO
<input type="checkbox"/> PLAN DE REVISIÓN		
<input type="checkbox"/> UNIDAD MOVIBLE (LONCHERA)		
<input type="checkbox"/> COMISARIO:		
<input type="checkbox"/> ALMACÉN		
<input type="checkbox"/> DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO		
# DE MAQUINAS DE MERCANCIA DE COMIDA (#)	# DE MAQUINAS DE BEVIDAS CALIENTES (#)	
# DE MAQUINAS DE LECHE (#)	# DE MAQUINAS DE BEVIDAS (#)	

NOTA: LA LEY DE OREGON #OAR 333-168-000 REQUIERE QUE LOS NEGOCIOS APROBADOS DE VENDER COMIDA TENGAN COMISARIO, ALMACÉN O OTRA FACILIDAD APROBADA

NOMBRE DE COMISARIO/ALMACÉN _____

DIRECCIÓN DE COMISARIO/ALMACEN _____

TODAS LAS LICENCIAS EXPEDIDAS SEGÚN LA LEY SERÁN RENOVADAS **EL DÍA 31 DE DICIEMBRE** ANUALMENTE. CONVENGO EN CUMPLIR CON LAS REGLAS DE LA LEY DE OREGON—CAPÍTULO 624, EL CÓDIGO REVISADO, Y LAS REGLAS ADMINISTRATIVAS RELACIONADAS DE LA DIVISIÓN DE SALUD DEL ESTADO DE OREGON.

HAGA EL CHEQUE PAGADERO A: **MARION COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH**
2111 FRONT STREET NE, #3-109
SALEM, OR 97303-6621

FIRMA DE SOLICITANTE/DUEÑO _____ **FECHA** _____

DIRECCIÓN _____ **TELÉFONO** _____

Date Application Received _____ **Fee Received:** _____ **Receipt#** _____

APPROVED BY _____ **DATE** _____ **REMARKS:** _____



LISTA DEL APPLICANTE PARA UNIDAD MOVIBLE

La siguiente información debe ser revisada y completada para operaciones de una Unidad Movable:

- Información general
- Requisitos y Limitaciones Generales de Unidades Movibles de Comida
- Unidad Movable de Comida Aplicación de Plan de Revisión Hoja de Trabajo
- Itinerario y Horario de Operaciones para Unidad Movable de Comida
- Memorando de Verificación / Uso de Comisario y Almacén
- Solicitud de Licencia / Plan de Revisión para Unidad Movable
- Copia de los Reglamentos de Unidad Movable
- Información para el Examen de Manejar Alimentos
- Programa de Tarifas

PROCESO DE PLAN DE REVISION Y LICENCIA: FECHA EN QUESE COMPLETO

- _____ 1. Contacte a Protección del Medio Ambiente del Condado de Marion para un paquete de plan de revisión o baje el paquete de nuestra pagina de Internet.
- _____ 2. Someter solicitud de plan de revisión y formas, planos, y tarifas.
- _____ 3. Espere la aprobación del Plan de Revisión ANTES DE comenzar nueva construcción. Recibirá respuesta entro 10 días de trabajo.
- _____ 4. Someter solicitud de licencia para Unidad Movable y tarifa obtenga uso de comisario o almacén (si se requiere), y someter un Acuerdo de Uso con tarifa, si la tarifa aplica.
- _____ 5. Llame para una pre-inspección por lo menos una semana antes de abrir al (503) 588-5346.
- _____ 6. Reciba aprobación de pre-inspección de protección del Medio Ambiente del Condado de Marion, después de la aprobación de otros oficiales.
- _____ 7. Después que seé ha completado los pasos 1-6, UD puede abrir su establecimiento.



INFORMACIÓN GENERAL

El código legal para las Unidades Movibles (loncheras) del Estado de Oregon –OAR 333-162-000 / 31- describe una “lonchera” como << *un vehículo que es auto-propulsado, o que se puede empujar o tirar por una banqueta, calle o carretera, en la que se prepara, se elabora o se convierte la comida, o la que se usa para vender o repartirle comida al consumidor fundamental.* >> No se pone límite del tamaño de la lonchera, pero se debe cumplir con los requisitos básicos:

- La lonchera tiene que ser un vehículo que no requiera un permiso especial del Departamento de Transporte de Oregon para trasladarse de un lugar a otro.
- La lonchera siempre tiene que estar provista para trasladarse. No es necesario trasladar la lonchera según un horario fijo pero **la lonchera tiene que estar provista** con ruedas y no tener conexiones permanentes de los servicios de agua, alcantarilla, o luz.
- La lonchera tiene que ser completamente autosuficiente en cuanto a su equipo, refrigeradores, y fregaderos. Este no excluye el uso de una parrilla de asar conforme con una lonchera de Clase IV ni de los 12 pies cúbicos para guardar comida o equipo conforme con cualquier clase de lonchera.

Hay cuatro clases de Unidades Movibles basadas en el tipo de comida servida:

- Clase I: Sólo se permiten vender comida envasada/envuelta y bebidas no perecederas. No se permite distribuir hielo. No se permite cocinar ni preparar comida.
- Clase II: Se permite vender comida no envasada/envuelta. Sin embargo, no se permite cocinar ni preparar comida.
- Clase III Se permite cocinar y preparar comida. Sin embargo, no se permite cocinar ninguna clase de carne cruda.
- Clase IV Se permite preparar y servir toda clase de comida.

Por favor recuerde que la Unidad Movable es diseñada de acuerdo al menú que sirve, cualquier cambio al menú debe ser aprobado por el Departamento de Protección del Medio Ambiente. Falla en obtener permiso para el cambio del menú puede clausurar (cerrar) la lonchera.

Antes de sacar la licencia del Departamento de Salud, puede haber otras agencias de las cuales necesita obtener aprobación. Estas incluyen y no se limitan a agencias administrativas tales como el Departamento de Planificación (zonas), el Departamento de Construcción (estructural, eléctrico, instalación de cañerías, estructuras prefabricadas), y el Cuerpo de Bomberos o autoridades del condado.

En particular, si UD. piensa estacionar una lonchera en el mismo lugar por más de 30 días sin trasladar, se requiere entregar el plan de revisión y conseguir permiso del Departamento de Códigos de Construcción de Estructuras pre-fabricadas de la División de Códigos. Hay que tener permiso escrito de esta agencia antes de que pueda conseguir un permiso/licencia del Departamento Salud. Por favor, llame 503-378-3080 para conseguir el permiso. La aprobación del Departamento de Salud no insinúa que su unidad cumple con los códigos de otras agencias.

Finalmente, mientras que este paquete contiene alguna información detallada sobre los reglamentos para la operación de construcción de una Unidad Movable de comida, no contiene todos los requisitos para su unidad. Para saber más de los reglamentos véanse “Los reglamentos de Unidades Movibles (lonchera)”



REQUISITOS Y LIMITACIONES GENERALES DE UNIDADES MOVIBLES DE COMIDA

Una Unidad Movable puede servir artículos de un menú conforme a la clasificación y esas a la izquierda de la tabla. Por ejemplo, una Unidad Movable Clase III puede vender la comida permitida de Clase I o II. Por favor véase, los reglamentos de Unidades Movibles para los requisitos completos.

	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
Se Requiere Suministro de Agua	no	sí	sí	sí
Se Requiere un Sistema de Lavarse las Manos	no	sí – Un Mínimo de 5 Galones 1	sí – Un Mínimo de 5 Galones	sí – Un Mínimo de 5 Galones 2
Se Requiere un Fregadero de Tres Tinas para Lavar Platos	no	no 3	no	sí – Un Mínimo de 30 Galones
Se Permite Preparar o Producir Comida	no	no	sí	sí
Se Permite Cocinar	no	no	sí 4	sí
Se Permite Asar a la Parrilla	no	no	sí – Sólo para Recalentar Comida	sí
Se Requiere Baño	Sí	Si	Sí	Sí
Ejemplos de Comidas Permitidas	Sándwiches Envueltos y Refrescos Enlatados	Comida sin Envoltura	Bento, Café Exprés y Perros Calientes	Se Puede Preparar, Cocinar y Servir toda Clase de Comida

1 Se permite usar un tanque o jarro con grifo que provea agua corriente.

2 Es necesario tener cañería de agua corriente caliente y fría.

3 Es requerido proveer un mínimo de 30 galones para lavar los platos.

4 Sólo se permiten preparar comidas que no sean potencialmente peligrosas antes de cocinarse: se refiere a las comidas crudas que no se descomponen fácilmente tales como el arroz, cebolla, pasta etc.

5 Las facilidades de sanitarios (baños) deben con los requisitos de OAR 333-162-0640.

5. ¿Cómo se va a mantener la temperatura de la comida suficientemente caliente o fría en la Unidad?

6. ¿Dónde están el comisario y/o el almacén? Por favor, entregue el acuerdo < Memorando de verificación / uso de comisario > (proporcionado por el Departamento de Salud) Si UD. va a usar un restaurante aprobado ajeno.

7. ¿Dónde va a conseguir agua potable para la Unidad Movable? Describa cómo se va a transportar el agua a la Unidad y cómo es el sistema/cañería de agua. ¿Apunte las dimensiones del contenedor del tanque de agua fresca?

8. ¿Cómo va a deshacerse del agua sucia de la Unidad? Describa cómo va a transportarla de la Unidad al desagüe aprobado. ¿Apunte las dimensiones del contenedor del tanque para el agua sucia? El volumen del tanque de agua sucia tiene que ser 10-15% más grande que el volumen del tanque de agua fresca, aménos que la Unidad solo venda bebidas. Si solo vende bebidas, entonces el tanque de agua sucia debe tener la capacidad de suministrar 50% del total del agua fresca.

9. ¿Qué clase de recurso de energía usa la Unidad Movable? Si se requiere la electricidad, ¿cómo va a conectar el quipo en la Unidad? Describa cómo va a trasladar alimentos y comida de un lugar a otro. También, describa cómo se va a mantener la comida caliente o fría mientras que sé trasladada.

10. ¿Qué clase de sistema de lavar las manos se va a usar en la Unidad? (Hay que proveer un mínimo de 5 galones de agua para lavar las manos por día.)

11. Describa cómo va a lavar los platos he utensilios. (Si va a lavar los platos he utensilios en la Unidad, es necesario proveer un mínimo de 30 galones de agua para este propósito.)

12. Describa cómo se va a guardar la basura y dónde se va a tirar? Describa la manera que UD. va a mantener los roedores e insectos bajo control en su Unidad.

13. ¿ Dónde están localizados los baños de su facilidad? Si proveerá asientos para sus clientes, proporcione la localidad de este baño.

14. Si su Unidad no tiene techo, describa que tipo de cubierta o protección suspendida tiene la Unidad (techos, marquesinas, sombrillas, etc.)



Marion County
OREGON

ITINERARIO Y HORARIO DE OPERACION DE UNIDAD MOVIBLE DE COMIDA

Yo planeo operar en una localidad.

Dirección de Localidad: _____

Yo planeo operar en múltiple localidades o rutas.

Apunte todas las localidades donde planea operar. Si opera en una ruta fija o localidad múltiple, indique la hora aproximada y fechas, si aplica, que UD estará en cada localidad. Agregar hojas adicionales si es necesario.

Si su localidad(es) de operación o ruta cambia, UD debe informar a la oficina llamando al (503) 588-5346.

LOCALIDAD DE OPERACIONES	HORARIO APROXIMADO, DIAS, Y FECHAS EN LOCALIDAD



Marion County
OREGON

MEMORANDO DE VERIFICACIÓN / USO DE COMISARIO
(Para Unidades que Requieren Comisario)

El siguiente establecimiento autorizado de servicio de alimentos, conocido como: _____
(NOMBRE DE RESTAURANTE)

Que está situado en: _____
(DIRECCIÓN DE RESTAURANTE INCLUYA CIUDAD)

Por la presente, consiente en darle acceso a: _____
(NOMBRE DE LA UNIDAD MOVIBLE)

Para usar el antedicho establecimiento como comisario para manejar su negocio de Unidad Movable. Este Comisario se usará para toda preparación y guardar todos los comestibles, todas las actividades de lavar necesarias, y servir las necesidades de la Unidad Movable.

Este acuerdo de los antedichos interesados estará vigente durante él _____ (AÑO) de licencia y se puede renovar después de esta fecha. Sin embargo, en el caso que este acuerdo se termine, habrá que cesar el manejo de la Unidad Movable inmediatamente hasta que se consiga otro comisario y avise al Departamento de Protección del Medio Ambiente. Este acuerdo no es valido si el establecimiento de alimentos no tiene licencia válida actual.

LA PERSONA QUE OBTIENE LICENCIA DE COMISARIO ES RESPONSABLE DE TODAS LAS OPERACIONES DE SERVICIO DE COMIDA CONDUcidas EN EL LOCAL DEL COMISARIO. POR FAVOR, MARQUE UNO DE LOS SIGUIENTES:

- El establecimiento de servicio de alimentos (Restaurante) consiente, en ser responsable de las actividades del comisario. Bajo la licencia de actualidad de servicio de alimentos.
- El establecimiento de servicio de alimentos (Restaurante), pide que el dueño de la Unidad Movable obtenga su propia licencia de comisario en nombre suyo. (\$210 de Cobro al dueño de la Unidad Movable)

Firma del dueño del Restaurante _____ Fecha _____ # de Teléfono _____

Firma del dueño de Unidad Movable _____ Fecha _____ # de Teléfono _____

Localidad de la Unidad Movable _____ # de Teléfono _____

ESTE MEMORANDO SE VENCE EL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO QUE FUE EXPEDIDO

AUTORIZADO POR _____

FECHA _____



Marion County
OREGON

REQUISITOS Y REGLAMENTOS DE UNIDAD MOVIBLE Y CARRO DE MANO

Los carros de mano y las loncheras nuevas que nunca han tenido una licencia del Departamento de Protección del Medio Ambiente, o si hace 12 meses que no la tienen, tienen que cumplir con todos los reglamentos de cañería, construcción y equipo.

1. OAR 333-162-000

Todo el equipo y/o actividades tienen que ser una parte integrante de la lonchera o carro de mano. No se permite que la lonchera o carro de mano provea asientos. Almacenaje auxiliar está limitado a recipientes tapados no absorbentes para prevenir contaminación o infestaciones. El almacenaje auxiliar de carros de mano no puede medir más de 12 pies cúbicos.

2. OAR 333-162-010

En un carro de mano no se permite preparar/cocinar ninguna comida cruda de categoría potencialmente peligrosa. Se permite servir un máximo de una comida cocida de antemano que sea potencialmente peligrosa y servir no más de tres aderezos o cubiertas potencialmente peligrosos. No hay límite de la cantidad de comida, bebidas o aderezos que no son fáciles de descomponerse. No hay límite de la cantidad de comida que se puede vender si la comida fue envasada/envuelta en un comisario u otro lugar aprobado.

3. OAR 333-162-020-030

Es requerido proveerles cubiertos de servir a los empleados o a los clientes si la comida es de autoservicio. Entre usos, es requerido guardar los cubiertos en cualquier de las siguientes maneras: limpios y secos, en la comida con los mangos extendidos fuera de la comida, o en un recipiente con agua corriente. Es requerido que las loncheras tengan un fregadero de tres compartimientos para lavar los utensilios y que los carros de mano tengan por lo menos cuatro utensilios extras por cada utensilio de servir. Sólo se permite proveerle al cliente utensilios de solo uso.

Se requiere que se laven las manos en un lavamanos que tenga agua corriente tibia, esté provisto de toallas de papel y jabón, esté disponible todo el tiempo, y que sea utilizado sólo para lavarse las manos.

4. OAR 333-162-040

Es requerido guardar los tanques de combustibles, las baterías, los generadores, y las herramientas en una área cerrada y aparte del servicio y almacenaje de alimentos y las áreas de preparación de comida. Las puertas y aberturas tienen que tener juntas para que los contaminantes, insectos y roedores no puedan entrar. Todas las superficies de preparar y guardar comida deben ser construidas de materiales no absorbentes, fácil de limpiar y que se puedan mantener en buenas condiciones a pesar de limpiarse y desinfectarse mucho. Todo equipo/aparatos deben ser fácil de mover para que se pueda limpiar la área cerca del equipo (con excepción del equipo que esté juntado a la lonchera) para prevenir entrar la suciedad o los insectos.

Toda la cañería de una lonchera tiene que cumplir con el Código de Especialidad de Plomería del Estado de Oregon, del año 1980. Una lonchera tiene que estar provista con un generador o otra manera de mantener la comida a la temperatura adecuada/segura cuando se traslade la lonchera de un lugar a otro.

5. OAR 333-162-050-070

Todas las comidas, bebidas y el hielo deben de ser comprados de un proveedor aprobado. Los alimentos tienen que estar libres de contaminación, de aditivos no aprobados y no deben de estar echados de perder.

Se requieren mantener los alimentos potencialmente peligrosos a 45° F. o más bajo, o a 140° F o más alto, excepto durante su misma preparación. Los refrigeradores tienen que tener un termómetro de alcohol líquido rojo. Se requiere proveer un termómetro con palillo de metal para revisar las temperaturas de comida fría o caliente. No se permiten guardar los alimentos envasados en contacto con agua o hielo no escurrido.

Es requerido que todos los empleados se vistan de ropa limpia y que estén conformes con buenas costumbres de limpieza y higiénica personal. Todos los empleados se lavarán las manos antes de comenzar a trabajar, después de ir al baño, después de comer o beber, y cuando sea necesario para quitarse las manos de contaminantes o suciedad. Se prohíbe fumar, comer y beber en las áreas de preparar o servir comida.

6. OAR 333-162-080-090

Una clase de lonchera que requiere un suministro de agua tendrá agua potable a presión. El suministro debe de tener suficiente capacidad para proveer suficiente agua fría y caliente para preparar comida, limpiar los utensilios, desinfectar y lavarse las manos de manera conforme con los requisitos de este reglamento. Se colocará la entrada del agua de manera que no sea contaminada por las aguas sucias, polvo, petróleo o engrase y estará tapada excepto cuando se llene el tanque. Se requiere poner en la entrada de agua una conexión de tipo y tamaño que se prevenga utilizar para otro uso. Se requiere que toda la cañería y tubos sean construidos y instalados conformes con los requisitos de los reglamentos.

Se requiere conseguir el agua utilizada en la lonchera de un suministro público que esté conforme con los reglamentos de ORS 448 y de OAR 333-61-005 a 333-61-095 y las reglas de calidad de dichos reglamentos.

Si el funcionamiento de la lonchera produce aguas sucias, guárdense en un instalado tanque permanente que tenga suficiente capacidad para guardarlas. Después de vaciar el tanque, tírense las aguas sucias en un desagüe aprobado. No se permite vaciar el tanque mientras que se traslade la lonchera.

Todas las conexiones del sistema de guardar y vaciar aguas sucias tienen que ser de tamaño o tipo diferente a las conexiones utilizadas para el sistema de agua potable. Es requerido que la conexión del tanque de aguas sucias esté colocada más abajo que la conexión de la entrada de agua potable para que no contamine al agua potable.

Se requiere proveer tapados botes de basura en cada lugar de estacionar la lonchera. Los botes pueden ser partes integrantes de la lonchera si están bien cerrados y separados de la área de guardar o preparar comida.

Tírense toda la basura y aguas sucias cada vez que sea necesario para prevenir molestias y lo desagradable y tírense de manera aprobada por la División de Salud Estatal y el Departamento de Calidad Ambiental.

7. OAR 333-162-100

Es requerido tener acceso a un comisario aprobado. (Si sólo se vende comida pre-envuelta debe de tener un almacén aprobado). Se requiere usar el comisario cuando sea necesario lavar los utensilios y otro equipo y recoger provisiones. Se requiere limpiar en la lonchera misma el equipo no movible y todas las superficies usadas para preparar comida.

8. OAR 333-162-110

Se requiere tener un lugar de servicio para mantener la lonchera. El lugar tiene que tener un desagüe para vaciar las aguas sucias y otros desperdicios líquidos y que este lugar esté aparte del suministro de agua potable, y la área de cargar y descargar alimentos y otros surtidos. No se requiere tener un lugar de servicio si sólo se vende comida pre-envuelta o si la lonchera no tiene tanque para las aguas sucias.

El piso del lugar de servicio tiene que ser hecho de materia lisa y no absorbente tal como hormigón o asfalto puesto a máquina; también, es requerido que el piso tenga una pendiente suficiente para desaguarse. Se requiere mantener el lugar limpio y en buenas condiciones.

La construcción de las paredes y los techos está exenta de los siguientes artículos de las reglas: desde 333-156-000 a 333-156-060 (pisos) y desde 333-156-070 a 333-156-120 (paredes y techos).

9. OAR 333-162-120

Todo el equipo de agua potable debe ser instalado según las reglas de ORS 448, OAR 333-61-005 a 333-61-095 y el Código de Plomería del Estado de Oregon, 1980, y es requerido que el agua y el equipo sean protegidas de la contaminación.

Si la lonchera tiene un tanque para las aguas sucias, se debe drenar y limpiar con agua durante el mantenimiento. Se requieren vaciar todos los desperdicios líquidos según el artículo 333-155-040 del Código.

10. OAR 333-162-130

Todos los procedimientos tienen que cumplir con las reglas de OAR Capítulo 624 de los permisos de comisaría y loncheras.

Se le expide una licencia a cada operador de comisario o lonchera.

Las loncheras tienen que ser marcados con el nombre del operador o un logotipo en el exterior para que se pueda identificar. La letra tiene que medir, por lo menos, dos pulgadas de alta y ser de un color que contraste bien con el color del fondo. Si se usa un logotipo, tiene que medir 12 pulgadas de diámetro de tamaño equivalente. Se requiere entregar un dibujo o foto del logotipo al Departamento de Salud.

La lonchera debe tener un número en el exterior para que el inspector se lo pueda referir en sus informes o correspondencias.

Loncheras que no están en uso actualmente no necesitan licencia.

Se requieren mantener los carros de mano y las loncheras limpios y en buenas condiciones.



RESTAURANTES

TARIFA

Restaurante con 0-15 asientos -----	294.00
Restaurante con 16-50 asientos -----	332.00
Restaurante con 51-150 asientos -----	472.00
Restaurante con 151+ asientos -----	525.00
Restaurante de "servicio limitado" -----	210.00
Alojamiento y desayuno -----	157.00

RESTAURANTES TEMPORALES

Licencia temporal (lucrativo) -----	100.00
Licencia temporal (contiguo a restaurante/facilidad) -----	50.00
Cuenta Retrazadas (menos de cinco días antes del evento) -----	20.00

Restaurante temporal benévolo (no lucrativo)

evento de 1 día: -----	20.00
evento de 2 días -----	35.00
evento de 3-4 días -----	50.00
evento de 5-30 días -----	80.00

Cuenta Retrazadas (menos de cinco días antes del evento) -----	10.00
---	--------------

UNIDADES MOBILES DE COMIDA

Lonchera I - IV -----	157.00
Comisario normal -----	262.00
Comisario con descuento -----	210.00
Almacén -----	126.00

Distribuidor automático

1- 10 aparatos -----	26.00
11-20 aparatos -----	52.00
21-30 aparatos -----	79.00
31-40 aparatos -----	105.00
41-50 aparatos -----	131.00
51-75 aparatos -----	157.00
76-100 aparatos -----	210.00
101-250 aparatos -----	367.00
251-500 aparatos -----	577.00
501-750 aparatos -----	787.00
751-1,000 aparatos -----	966.00
1,001-1,500 aparatos -----	1,260.00
1,501 + aparatos -----	1,575.00

PISCINAS Y BALNEARIOS

Primera piscina o balneario (General o Limitado) -----	275.00
Primera piscina o balneario (Temporada) -----	250.00
Segunda piscina o balneario (General o Limitado) -----	180.00
Segunda piscina o balneario (Temporada) -----	180.00

Tarjeta de comida -----	10.00
Expedir repuesto de tarjeta de comida -----	5.00

ALOJAMIENTO DE TURISTAS

1-10	unidades/ lugares	-----	165.00
11-25	unidades/lugares	-----	180.00
26-50	unidades/lugares	-----	225.00
51-75	unidades/lugares	-----	325.00
76-100	unidades/lugares	-----	450.00
101- +	unidades/lugares	-----	500.00

PARQUE ESTACIONAMIENTO RV

1 – 10	Unidades	-----	165.00
11 –25	Unidades	-----	180.00
26 – 50	Unidades	-----	225.00
51 – 75	Unidades	-----	325.00
76 – 100	Unidades	-----	450.00
101 +	Unidades	-----	500.00

Organización particular de camping ----- 280.00

Parques sólo para picnic ----- 75.00

FACILIDADES DE CUIDAR

Guarderías, domicilios para grupos ----- 100.00

ESCUELAS

Escuela pequeña	-----	125.00
Escuela mediana	-----	175.00
Escuela grande	-----	200.00

Cuotas retrasadas: Cuotas de reestablecimiento es \$100.00 después del primero de Enero de cada año y cada mes después es \$100.00.

PLAN DE REVISIÓN /TARIFAS DE PERMISOS DE CONSTRUCCIÓN

Revisión de plan/permiso de construcción (inclusive una inspección antes de iniciar el Negocio o la construcción/renovación)

Restaurante nuevo	-----	400.00
Renovación de Restaurante	-----	250.00
Lonchera	-----	225.00
Comisario	-----	300.00
Almacén	-----	185.00
Escuelas	-----	300.00

Permiso de construir y revisión de plan para una piscina o balneario (inclusive una inspección de construcción antes de iniciar el negoció. ----- 400.00

Alojamiento de Turistas ----- 150.00

Alojamiento de Turistas renovación ----- 150.00

Campamentos organizacionales ----- 300.00

Campamentos organizacionales renovación ----- 200.00

TARIFAS DE REINSPECCION

Por hora ----- 100.00

INSPECCIÓN/EXAMEN DEL AGUA

Del sistema público de agua ----- 250.00

Pozo privado (por prueba) ----- 125.00