

Utilice las siguientes pautas para asegurarse de que su solicitud esté completa.

- Se debe mantener un mínimo de seis (6) pies de ancho para el tráfico de peatones en todas las aceras.
- Se debe mantener un espacio seguro de distancia social de seis (6) pies en todas las áreas.
- El área de comedor debe estar cerca del edificio, adyacente si es posible, y alejada de las propiedades residenciales circundantes. No se permite el entretenimiento al aire libre como parte de un permiso temporal.
- Los clientes deben tener acceso a los baños interiores, o proporcionar baños temporales si el acceso no está disponible.
- Indique si la comida se servirá con utensilios de uso múltiple (tazas, platos, cubiertos) o utensilios desechables de un solo uso. (Si se utilizan utensilios desechables de un solo uso, se requiere un recipiente para basura cubierto al aire libre a prueba de roedores en el área de comedor al aire libre).
- Describa el tipo de superficie en la que se instalará el comedor al aire libre (concreto, asfalto, césped, etc.)
- Describa el plan para limpiar los derrames de alimentos que potencialmente pueden atraer roedores, moscas y otras plagas al comedor al aire libre.
- La preparación de alimentos al aire libre y el servicio de bar están estrictamente prohibidos bajo el permiso temporal. La preparación de alimentos al aire libre requiere permisos adicionales de salud, construcción y fuego.
- Si hay estaciones de autobuses en el comedor al aire libre, se requiere un lavamanos temporal.
- Si el área de comedor al aire libre no está directamente conectada al establecimiento de alimentos, describa el método de servicio de alimentos de protección de alimentos.
- Si se está utilizando un generador, proporcione electrodomésticos / iluminación que se esté utilizando.
- Si se utilizarán unidades de calefacción exterior temporales, proporcione el fabricante y el modelo de la unidad, el tipo de calor y la fuente de combustible. Se necesitará la aprobación del edificio y del fuego antes de su uso.
- No se permiten dispositivos de fumar o calentar dentro de una tienda de campaña.
- Si se utilizará una carpa para comer al aire libre, se requieren al menos 2 circuitos de iluminación separados alimentados por energía comercial (120v) para garantizar que la carpa no se oscurezca por completo. Deben proporcionarse señales de salida e iluminación de emergencia en las salidas si la ocupación de la tienda es superior a 300 personas.
- La iluminación temporal de grado exterior se sujetará de manera segura a la estructura de la tienda.
- Todas las instalaciones de carpas deben cumplir con los códigos de construcción e incendio de CT

Indique en el plano de la parcela la ubicación de lo siguiente:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Mesas y sillas (incluye pasillos de salida con un ancho libre mínimo de 44 ")• Propuesta de separación del comedor (cercas / macetas, etc.)• Estacionamiento y / o áreas de recogida para llevar• Rutas de circulación de vehículos y peatones.• Estaciones temporales de autobuses al aire libre• (si se usa)• Lavamanos temporario al aire libre (requerido para estaciones de autobuses al aire libre) | <ul style="list-style-type: none">• Fuente de alimentación eléctrica (generador o cable de extensión a un tomacorriente protegido con GFCI)• Carpas o estructuras de sombra (incluye tamaño, detalles y sistema de anclaje) con dimensiones al edificio más cercano• unidades de calefacción exterior temporales• estaciones temporales de desinfección de manos• Señalización temporal• recipientes de basura |
|---|---|