



Solicitud de plan de manejo para grasas y aceites

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento _____ Fecha _____
Domicilio comercial _____ Teléfono _____
Dirección postal (si es diferente) _____
Nombre y cargo del solicitante _____ Teléfono _____
Domicilio del solicitante _____
Correo electrónico _____
Nombre del propietario (si es diferente al solicitante) _____

CARACTERÍSTICAS OPERATIVAS DEL ESTABLECIMIENTO

Tipo de establecimiento:
(marque todas las opciones que correspondan)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Minorista (_____ pies cuadrados [o metros cuadrados]) | <input type="checkbox"/> Servicios de entrega de comidas |
| <input type="checkbox"/> Servicios de comidas (____ asientos) | <input type="checkbox"/> Servicios de comida para llevar |
| <input type="checkbox"/> Servicios de comidas: institución (_____ comidas/día) | <input type="checkbox"/> Cocina residencial |
| <input type="checkbox"/> Servicios de comidas preparadas (<i>caterers</i>) | <input type="checkbox"/> Comida preenvasada minorista limitada |
| <input type="checkbox"/> Otra opción: _____ | |

Días y horarios de atención: _____

Indique la cantidad de cada artículo que tiene actualmente o que instalará en su establecimiento:

___ Parrilla	___ Freidora	___ Fregadero de 3 compartimentos
___ Horno	___ Desagües de piso	___ Fregadero de 2 compartimentos
___ Lavavajillas	___ Lavamanos	___ Fregadero de 1 compartimento
___ Fregadero de pre-enjuague	___ Hervidor inclinable/Olla de cocción lenta	___ Otro equipo
___ Fregadero para trapeador	___ Triturador de basura	

INFORMACIÓN SOBRE EL DISPOSITIVO DE MANEJO DE GRASAS Y ACEITES

N.º de identificación	Ubicación	Marca, modelo y tamaño	Nuevo o existente	Frecuencia de limpieza recomendada**

** **Nota importante:** Como mínimo, los colectores y los interceptores de grasa deberán limpiarse cuando las grasas, aceites y los sólidos ocupen el 25 % del volumen del dispositivo (“regla del 25 %”).

LISTA DE VERIFICACION DE DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Identifique la documentación complementaria adjunta a este formulario. Si su respuesta es “Otra opción” o “Ninguna”, proporcione una explicación.

- Copias de los registros de limpieza y eliminación del dispositivo de manejo
- Copias de los recibos del transportador de residuos líquidos/las declaraciones de eliminación de residuos
- Copias de los registros de capacitación de los empleados
- Copia del plano o diseño de la cocina (se aceptan fotos del equipamiento)
- Otra opción: _____
- Ninguna: _____

**INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN DE GRASAS Y ACEITES/EL
TRANSPORTADOR DE RESIDUOS LÍQUIDOS O RECICLADOR DE GRASAS Y ACEITES**

Nombre _____ Teléfono: _____

Nombre _____ Teléfono: _____



MEJORES PRÁCTICAS PARA EL MANEJO

Identifique el mejor manejo para minimizar los efectos ambientales adversos de las actividades autorizadas mediante esta solicitud.

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Capacitar al personal de cocina | <input type="checkbox"/> Reciclar el aceite de cocina usado |
| <input type="checkbox"/> Limpiar las trampas y los interceptores de grasa de manera periódica | <input type="checkbox"/> Llevar registros del mantenimiento |
| <input type="checkbox"/> Presenciar todas las tareas de limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa | <input type="checkbox"/> Limpiar en seco ollas, sartenes y vajilla antes de lavarlas |
| <input type="checkbox"/> Eliminar el aceite usado mediante un transportador de grasas | <input type="checkbox"/> Cubra los recipientes exteriores de almacenamiento de grasa y aceite |
| <input type="checkbox"/> Otra opción: _____ | <input type="checkbox"/> Usar paños absorbentes u otros materiales para limpiar |



Certificación

Certifico bajo juramento que he examinado personalmente y estoy familiarizado con la información presentada en esta solicitud y afirmo que la información presentada es, a mi leal saber y entender, verdadera, precisa y completa. Soy consciente de que pueden aplicarse sanciones considerables por presentar información falsa. Certifico que, una vez aprobado el permiso, el funcionamiento del establecimiento y la descarga de aguas residuales resultante cumplirán de forma coherente con las regulaciones sobre el pretratamiento de grasas y aceites de la ciudad de Somerville y con los requisitos federales y locales aplicables en materia de descarga de aguas residuales.

Firma del solicitante _____ Fecha _____