



CITY OF SAN ANTONIO

**SAN ANTONIO FIRE DEPARTMENT
FIRE PREVENTION DIVISION
OFFICE OF THE FIRE MARSHAL**
1901 SOUTH ALAMO STREET
SAN ANTONIO, TEXAS 78204
(210) 207-8410 FAX: (210) 207-7949



REQUISITOS PARA PUESTOS DE COMIDA (Actualizad 1 Octubre, 2015)

1. EXTINTORES:

- Un (1) 2A-10BC extintor de incendios sera necesario por todos puestos de comida.
- Un extintor 2A-10BC se exigirá para cada puesto de comida
- Un Clase “K” extintor sera necesario por puestos de comida conduciendo freiria de grasa. Puestos usando freidoras de grasa tendran un (1) extintor Clase “K” por cada cuatro (4) freidoras teniendo un maximo de 80 libras de grasa cada uno.
- Por cada grupo de cuatro (4) freidoras adicionales, teniedo capacidad de 80 libras cada uno, se necesita un (1) Clase “K” adicional.
- para freidoras individuales superior a 6 pies cuadrados de superficie, extintores Clase “K” seran instalados segun los requisitos de fabrica.
- Cada extintor de incendios deberá tener una etiqueta de inspección actual de una compania inspector autorizada o proporcionar la prueba de compra.

2. UBICACION DE PUESTOS DE COMIDA:

- Puestos utilizados para cocinar comida tendran un minimo de 10 pies libres en dos lados. Cuando no es posible tener 10 pies libres en dos lados, no mas de 2 puestos seran localizados juntos y un pasillo de tres pies sera mantenido dentro de los grupos de dos puestos de comida. Otros variaciones pueden ser aprobados por el Oficial del Codigo de Fuego.
- Las cabinas no se colocaran de cortefuegos sin ser aprobado por el Oficial del Codigo de Fuego. (Enmiendas a 2015 IFC, Seccion 320.3)
- Las cabinas no se colocaran dentro de dies pies de atracciones o dispotivos

3. UBICACION DE EQUIPAJE DE COCINAR:

- Parillas no seran colocados mas cerca de dies pies de materiales combustibles.(2015 *International Fire Code, 308.1.4*)
- Parillas no seran colocados bajo de la cabina de comida
- Tanques de propano no seran colocados mas cerca de dies pies de la puerta o ventana de un edificio.(2015 *International Fire Code, 320.9*)

4. FUENTES DE COCINA ACEPTABLES: Los siguientes son los unicos Fuentes de cocina acceptable para cabinas de comida.

- Madera o carbon de leña
- Propano
- gas natural
- electricidad

5. FREIDORAS DE GRASA:

- Si freiendo se lleva a cabo bajo de un toldo o carpa, la superficie de la cubierta o carpa debe mantenerse limpio de acumulacion de grasa. Para eventos mas de un dia, la superficie de la cubierta o carpa debe ser limpiado cada dia antes de empesar operaciones de cocina.

- Todos las freidoras de grasa deben mantener 16 pulgadas de espacio dentro si mismo y las llamas superficies del equipo de cocinar junto . donde no sera posible mantener este espacio, un deflector de cristal templado or acero debe estar instalado en un minimo de ocho pulgadas de alto dentro el friador y aparto adyacente.

6. GENERADORES:

- Tanques de combustible seran de capacidad adecuada para permitir operacion interumpida durante horas de operaciones normales
- Los generadores seran aislados de contacto con el publico
- El almacenamiento de combustible no sera permitido acerca de generadores or cabinas de cocinar

7. DECORACIONES:

- Todo material decorativo sera mantenido a lo minimo seis pies de llamas, elementos de cocinar o Fuentes de calentar o seran mantenido resistente a llamas.

8. ROUTAS de ESCAPE:

- Todos concesionarios tendran un minimo de tres pies de espacio de pasillo

9. PROPANO:

- Todo equipo usado en conjunto con tanques de gas propano deben ser listado UL, (mangueras, conecciones y reguladoreas) por los propositos en que seran usados. Las Mangueras deben ser tasadas para 350 psi minimos.
- Los Tanques seran asegurados para prevenir la caida
- los tanques seran solo blanco o aluminio en color
- Solo un tanque sera permitido en la cabina de la comida
- Los Tanques de gas propane vaciados deben ser quiitados del sitio inmediatamente despues del uso
- Los Reguladores deben ser atados a los tanques lo mas cerca posible
- Fugas pueden detectarse utilizando una solucion de agua y jabon
- Las valvulas del cierre del tanque y las valvulas del cierre adicionales deben ser accesibles y lejos de la aplicaciones de cocina
- Los tanques de propano no deben ser dentro de cinco pies de una fuente de ignicion.
- Los tanques de propano no deben estar localizados dentro de dies pies de una puerta o ventana de un edificio

NOTA: los proveedores de propano le pueden dar el consejo sobre su equipo

10. LAS CABINAS DE LA COMIDA QUE SE REQUIEREN PAGAR HONORARIOS DE INSPECCION DEL FUEGO:

- Todas las Cabinas que cocinan o caliente con llama abierta o aparatos electricos

11. INFORMACION DE HONORARIOS:

- Un cabina de comida consistira en un area de dies pies por dies pies (cien pies cuadrados)
- Las cabinas de la comida ampliadas que exceden dies pies por dies pies y usado para la cocina seran cobradas honorarios adicionales. Estos honorarios seran cobrados en incrementos de cien pies cuadrados y cualquier parte de mismo.
- Honorarios para cabinas de cocinar:

- Por día, si prepagó: treinta y cinco dólares, (\$35.00) además de la cuota de tecnología (para un total de \$36.05) prevista en el artículo 11-16 del Código de Prevención de Incendio.
- Por día, si en el sitio: cuarenta y cinco dólares (\$45.00), que incluye la cuota de tecnología prevista en el artículo 11-16 del Código de Prevención de Incendio.

12. : MODO DE PAGO

- El dinero en efectivo
- Giro postal
- Tarjetas de crédito/débito
- Cheque a número de City of San Antonio (beneficiario será necesaria(o) para aportar la prueba de la Licencia de Conductor)
- Pago anticipado se pueden hacer antes del evento en:
San Antonio Development Services Center,
1901 S. Alamo St.
San Antonio, TX 78204,
Lunes a Viernes, 7:45 am hasta 4:00 pm

NOTA: otros requisitos pueden seguir pendiente de resultados de la inspección de bomberos.

ACTUALIZADO: 1 de Octubre 2015. Por 2015 IFC Código Enmiendas