



Solicitud De Permiso De Descarga De Aguas Residuales

Esta solicitud para un Permiso de descarga de aguas residuales de una instalación de servicio de alimentos es requerida por Dalton Utilites. Toda la información solicitada permite a Dalton Utilities cumplir con todas las regulaciones Federales, Estatales y Locales relacionadas con las descargas de aguas residuales al sistema de alcantarillado. Por favor complete todas las preguntas y proporcione cualquier información adicional según sea necesario. Si tiene alguna pregunta con respecto a la información solicitada en este documento, dirijala al laboratorio Gerente de Servicio al 706-529-1241. Por favor devuelva la solicitud completa por correo

pretreatment@dutil.com

Laboratory Services Manager

1200 VD Parrott Jr. Parkway

P.O. Box 869

Sección I. Información General de las Instalaciones

Por favor identifique el tipo de aplicación: Nueva instalacion de servicio de alimentos Vendedor ambulante de comida (camión/remolque) Existente instalacion de alimentos con permiso Existente instalacion de alimentos sin permiso

Nombre del establecimiento: _____

Dirección Física: _____

Ciudad: _____ Estado: _____ Código Postal : _____

Dirección de envío: _____

Ciudad: _____ Estado: _____ Código Postal: _____

Sección II. Información de Contacto de las Instalaciones

Representante de contacto local (ubicado en la ubicación del establecimiento).

Nombre de contacto: _____ Título del contacto: _____

Oficina: _____ Fax: _____

Móvil: _____ Correo electrónico: _____

Representate de contacto corporativo (ubicado en la oficina corporativa).

Nombre de contacto: _____ Título del contacto: _____

Oficina: _____ Fax: _____

Móvil: _____ Correo electrónico: _____

Certifico bajo pena de ley que este documento y todos los adjuntos fueron preparados bajo mi dirección o supervisión en de acuerdo con un sistema diseñado para asegurar que el personal calificado recopile y evalúe la información presentada. basado en mi consulta de la (s) persona (s) que administran el sistema, o aquellas personas directamente responsables de recopilar la información enviada es, a mi leal saber y entender, verdadera, precisa y completa. Soy consciente de que existen sanciones importantes por enviar información falsa, incluida la posibilidad de multa y prisión por violación consciente.

Fecha: _____

Imprimir nombre: _____

Firma: _____

Sección III. Datos Operacionales

¿Cuál es la capacidad de asientos del establecimiento? _____

¿Cuántas horas al día está abierto este establecimiento a los clientes? _____

¿Este establecimiento es principalmente una pizzería? SÍ NO

¿Este establecimiento es una panadería? SÍ NO

En caso afirmativo, ¿este establecimiento es una panadería comercial? SÍ NO

¿Este establecimiento es una carnicería? SÍ NO

En caso afirmativo, ¿la carne está completamente cocida en el lugar?
*Una carnicería es una instalación que procesa animales o cortes de carne.
Procesar se ignifica despiece, aserrado, triturado o deshuesado.*

¿Este establecimiento es una tienda de abarrotes o un supermercado? SÍ NO

Si la respuesta es si, marque todo lo que

- Deli
- Carniceria
- Panaderia
- Restaurante dentro de las

Sección IV. Datos del Aparato

¿Esta instalación tiene actualmente una trampa de grasa instalada? SÍ NO Si es así, ¿de qué tamaño (galones)? _____

¿La vajilla que se usa para servir comida se lavará en este lugar (platos, tazones, cubiertos, tazas, etc.)? SÍ NO

¿Tiene esta instalación un lavaplatos o hay planes para instalar un lavaplatos? SÍ NO

¿Número de freidoras? _____

¿Número de woks? _____

Pies cuadrados totales de superficie para asar a la parrilla? _____

Para calcular los pies cuadrados de la superficie de la parrilla, utilice la siguiente fórmula: largo (pulgadas) x ancho (pulgadas) dividido por 144

Pies cúbicos totales de volumen del horno? (medir el volumen interior) _____

Para calcular los pies cúbicos del volumen del horno, use la siguiente fórmula: largo (pulgadas) x ancho (pulgadas) x alto (pulgadas) dividido por 1,7

¿Esta instalación tiene desagües en el piso que están conectados o planeados para conectarse a la trampa de grasa? SÍ NO

¿Esta instalación tiene un fregadero para trapeadores o planea instalar un fregadero para trapeadores? SÍ NO

Por favor liste, el número total de fregaderos que están conectados a la trampa de grasa para la instalación:

Número de fregadero de un solo compartimento: _____ Número de fregadero de doble compartimento: _____

Número de fregadero de triple compartimento: _____ Número de lavamanos: _____

Por favor liste, cualquier equipo de cocina adicional en esta instalación que no haiga mencionado anteriormente:

PARA USO EXCLUSIVO DE LAS UTILIDADES DALTON

Is the application complete and thorough? SÍ NO - RETURN TO APPLICANT FOR COMPLETED APPLICATION

What is the calculated grease trap requirement (gallons)? _____ Adjusted grease trap requirement? _____