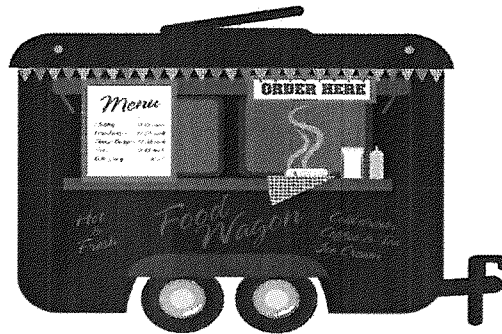


# Paquete de Información de Vendedores Ambulantes de Alimentos



Waco-McLennan County Public Health District  
Environmental Health Division  
Mailing Address: 225 West Waco Drive  
Physical Address: 201 West Waco Drive  
Waco, Texas 76707  
(254) 750-5464  
envhealth@wacotx.gov  
(Updated 4/11/2022)

# TEXAS FOOD ESTABLISHMENT RULES (TFER)

## §228.221. Mobile Food Units.

### (a) Mobile Food Unit provisions.

(1) **General.** Except as otherwise provided in this paragraph and in paragraph

(2) of this subsection, the regulatory authority: (A) may impose additional requirements to protect against health hazards related to the conduct of the food establishment as a mobile operation; (B) may prohibit the sale of some or all time/temperature controlled for safety (TCS foods); and (C) when no health hazard will result, may waive or modify requirements of this rule relating to physical facilities, except those requirements as specified in paragraphs (7)- (9) of this subsection; subsection (c)(1)(A) - (E) of this section, and Food Code, Subparts 3-401, 3-402, 3-403, 3-404, and 3-501.

### (2) **Restricted operation.**

A mobile food unit (MFU) that serves only food that is prepared, packaged in individual servings, transported and stored under conditions meeting the requirements of this chapter, or beverages that are non-time and temperature control for safety food and are dispensed from covered urns or other protected equipment, need not comply with the requirements of this chapter, relating to the necessity of water and sewage systems nor to those requirements, relating to the cleaning and sanitization of equipment and utensils if the required equipment for cleaning and sanitization exists at its central preparation facility.

(3) **Readily movable.** (A) The regulatory authority prohibits alteration, removal, attachments, additions, placement or change in, under, or upon the Mobile Food Unit that prevents or otherwise reduces ready mobility. (B) A regulatory authority may require a MFU to come on an annual basis or as often as required, to a location designated by the regulatory authority as proof that the Mobile Food Unit is readily moveable.

### (4) **Initial permitting inspection.**

The regulatory authority requires an MFU to come to a location designated by the regulatory authority. The mobile unit must be totally operable at time of inspection, including but not limited to handwash facilities, warewash facilities, refrigeration, and wastewater disposal. Required documentation to have available includes:

- (A) Certified Food Protection Manager Certification.
- (B) Central Preparation Facility Authorization (if required). A signed letter of authorization is required, to verify facility use, if the central preparation facility is not owned by the mobile unit operator.
- (C) Central Preparation Facility Inspection Report. A copy of the most current health inspection of the central preparation facility must be maintained on the mobile unit at all times.
- (D) Servicing Area Authorization. A signed letter of authorization may be required by the regulatory authority to verify service area use if the servicing area is not owned by the mobile unit operator.
- (E) Menu. A menu of all food items to be sold.

(5) **Single-service articles.** Mobile Food Units shall provide only single service articles for use by the consumer.

### (6) **Equipment, numbers and capacities.**

(A) Cooling, heating, and holding capacities. Equipment for cooling and heating food, and holding cold and hot food, shall be sufficient in number and capacity to provide food temperatures as specified under Food Code, Chapter 3 - Food.

(B) Manual warewashing, sink compartment requirements.

- (i) A sink with at least three compartments shall be provided for manually washing, rinsing, and sanitizing equipment and utensils as specified in Food Code, Paragraph 4-301.12(A).

(ii) Sink compartments shall be large enough to accommodate immersion of the largest equipment and utensils as specified in Food Code, Paragraph 4- 301.12(B).

(C) At least one handwashing sink shall be available for convenient use by employees and properly provisioned in accordance with Food Code, §6-301.11-12.

**(7) Mobile water system materials, design, and operation.**

MFU water systems shall meet the requirements of Food Code, Part 5-3.

**(8) MFU drinking water tank shall meet the requirements of Food Code, §5- 303.13.**

(A) Fill hose and water holding tank shall be labeled as "Potable Water."

(B) Drinking water in an MFU holding tank shall be tested for contamination by sampling upon request by the regulatory authority.

**(9) Sewage and other liquid waste.**

(A) If liquid waste results from operation of an MFU, the waste shall be stored in a permanently installed retention tank for waste retention

(B) A leak-proof sewage holding tank in an MFU shall meet the requirements of Food Code, §5-401.11 for capacity and drainage.

(C) All connections on the vehicle for servicing the MFU waste disposal facilities shall be of a different size or type than those used for supplying potable water to the MFU.

(D) Discharge liquid waste shall not be discharged from the retention tank while the MFU is in motion.

(E) Flushing a waste retention tank shall meet the requirements of Food Code, §5-402.15.

(F) Removing MFU wastes shall meet the requirements of Food Code, §5- 402.14.

(G) Liquid waste holding tank shall be labeled as "waste water."

**NOTE- Food Code, 5-401.11**

**Mobile Holding Tank**

Capacity and drainage. A leak-proof sewage holding tank in a Mobile Food Unit shall be:

(i) sized at least 15% larger in capacity than the water supply tank; and

(ii) sloped to a drain that is 25 millimeters (1 inch) in inner diameter or greater, equipped with a shut-off valve.

**(10) Mobile Food Unit water and wastewater exemption.**

(A) A roadside vendor that sells only prepackaged food is exempt from these rules pertaining to water and wastewater.

(B) A Mobile Food Unit that prepares food requiring no water for operations and no hand contact with food is exempt from these rules pertaining to water and wastewater if the required cleaning and sanitization equipment exist at its central preparation facility. Chemically treated towelettes for handwashing may be used as specified in Food Code, Paragraph 5-203.11(C).

**(11) Toilet rooms, convenience and accessibility.** Toilet rooms shall be conveniently located and accessible to employees during all hours of operation.

**(b) Central preparation facility.**

(1) Supplies, cleaning, and servicing operations. Mobile Food Units shall operate from a central preparation facility or other fixed food establishment and shall report to such location daily for supplies and for cleaning and servicing operations.

(2) Construction. The central preparation facility or other fixed food service establishment, used as a base of operation for Mobile Food Units, shall be constructed and operated in compliance with the requirements of Food Code, Chapter 6 – Physical Facilities.

**(c) Outdoor Servicing area and operations.**

**(1) Protection.**

(A) An MFU servicing area shall include at least overhead protection for any supplying, cleaning, or servicing operation. Those areas used only for the loading of water or the discharge of sewage and other liquid waste, through the use of a closed system of hoses, need not be provided with overhead protection.

(B) Within the servicing area, the location provided for the flushing and drainage of liquid wastes shall be separate from the location provided for potable water servicing and for the loading and unloading of food and related supplies.

(C) A servicing area will not be required where only packaged food is placed on the MFU or where MFU does not contain waste retention tanks.

(D) The surface of the servicing area shall be constructed of a smooth nonabsorbent material, such as concrete or machine-laid asphalt and shall be maintained in good repair, kept clean, and be graded to drain.

(E) Potable water servicing equipment shall be installed in the servicing area according to the Plumbing Code and shall be stored and handled in a way that protects the water and equipment from contamination.

**(2) Construction exemption.**

The construction of the walls and ceilings of the servicing area is exempted from the provisions of Food Code, §6-201.11.

**Food Establishment Code**  
**of the**  
**Waco-McLennan County Public Health District**

**Mobile Food Establishments and Roadside Vendors**

In addition to the requirements set forth in the Texas Food Establishment Rules, vehicles used for and as a mobile food establishment or roadside vendor shall comply with the following:

- (a) *Identification.* Each vehicle permitted as a mobile food establishment or roadside vendor shall have printed on each side of the vehicle the name of the owner or assumed name under which the owner operates, together with the owner's telephone number. That lettering shall be not less than two inches in height and not less than 5/16 stroke in width. The lettering must be maintained and legible at all times. The lettering shall be made in a permanent and durable material or manner. If faded or chipped, the lettering shall be replaced or repaired.
- (b) *Food establishment permit; availability and visibility.* A valid food establishment permit is required for each vehicle or mobile unit. The permit must be visible to customers and inspectors at all times. If a mobile food establishment operates its own central preparation facility, the central preparation facility must be permitted separately.
- (c) *Vehicle cleanliness.* All vehicles shall be reasonably free of dirt or rubbish and maintained in a clean and sanitary condition. The compartment(s) of the vehicle carrying food and food equipment and the food contact surfaces and non-food contact surfaces of the food equipment used in and with the vehicle shall be maintained and cleaned in accordance with the Texas Food Establishment Rules.
- (d) *Driver, assistant with driver; food safety certification.* Drivers and assistants with the drivers are to adhere to the same requirements as a food employee and have in their possession a valid food handler certificate. The driver is responsible for maintaining the cleanliness of the vehicle and food equipment as often as is necessary while on duty.
- (e) *Food equipment; design and temperature criteria.* Food equipment shall meet same design criteria and temperature criteria as a regular food establishment. The vehicle shall be equipped with a permanent power supply for the food equipment used for heating, cooking, cooling, refrigeration, freezing and holding of hot and cold foods. Plug in adapters to cigarette lighters are not allowed.
- (f) *Other requirements regarding mobile food establishments and roadside vendors.* Mobile food establishments and roadside vendors including snow cone stands that prepare food on the vehicle or on location must also:
  - (1) Comply with all requirements of a food establishment including hand wash and dishwashing sinks, cleaning operations, hot water and pest control.
  - (2) Must have a letter of permission from the owner of the property upon which the sales are to take place to operate from that location.
  - (3) Must have a letter of permission from the owner of that property or immediately adjacent to the property for use of restroom facilities. (Restrooms directly across from the property in any direction may also be considered, if convenient and accessible.)
  - (4) Comply with employee food education requirements for food handlers and food managers as appropriate.



## REQUISITOS DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTO

### Waco-McLennan County Public Health District

#### Permisos y Certificados:

- \_\_\_\_\_ Permiso válido del establecimiento móvil de alimentos, certificación del gerente de alimentos, tarjeta del manipulador de alimentos, reporte vigente del personal sanitario de la inspección de la Instalación Central de Preparación (CPF) o Comisario, y Autorización del área de servicio.
- \_\_\_\_\_ El Permiso, el reporte de la inspección (móvil y CPF) y los certificados deben estar disponibles en el vehículo y visibles a los clientes.
- \_\_\_\_\_ Si prepara alimentos en el lugar: carta de permiso del propietario para vender
- \_\_\_\_\_ Si prepara comida en el lugar: carta de permiso del propietario para usar los baños
- \_\_\_\_\_ Carta de autorización de propietario de la Instalación Central de Preparación para utilizar el local y los baños
- \_\_\_\_\_ El vehículo/remolque/carrito de empuje/unidad se puede mover fácilmente.
- \_\_\_\_\_ Procedimientos por escrito de desinfección y limpieza de vómitos y diarrea. Botiquín de primeros auxilios a bordo.

#### Preparación de comida:

- \_\_\_\_\_ Todos los alimentos deben de ser obtenidos de fuentes aprobadas y en buenas condiciones.
- \_\_\_\_\_ Todos los alimentos preparados solamente en establecimientos autorizados o permitidos . No hay alimentos preparados en cocinas caseras.
- \_\_\_\_\_ Los alimentos se mantienen a 135° F o más para alimentos calientes o a 41° F o menos para alimentos fríos.
- \_\_\_\_\_ Se utiliza termómetro de varilla metálica para verificar la temperatura de cocción y mantenimiento de los alimentos.
- \_\_\_\_\_ Los alimentos empaquetados almacenados no tienen contacto con agua o hielo sin escurrir.

#### Instalación Central de Preparación y Area de Servicio:

- \_\_\_\_\_ El establecimiento móvil de alimentos opera desde una Instalación Central de Preparación u otro establecimiento de alimentos para los suministros y operaciones de servicio y limpieza. Carta de autorización.
- \_\_\_\_\_ La zona de servicio cuenta con techo de protección o cubierta para cualquier operación de abastecimiento, servicio o limpieza (no se requiere si solo vende alimentos y bebidas pre-empacados o pre-ensados). Carta de autorización.
- \_\_\_\_\_ La ubicación provista para el lavado y el drenaje de desechos líquidos debe estar separada del lugar de carga de alimentos y los suministros relacionados. Las superficies de las áreas de servicio están construidas con materiales lisos y no absorbentes. Piso de concreto o asfalto, graduado para drenar.
- \_\_\_\_\_ Equipos de servicio de agua potable en el área de servicio.

#### Equipo:

- \_\_\_\_\_ Los vehículos cuentan con una identificación adecuada impresa en cada lado del vehículo. Debe ser permanente y durable. Incluye: nombre, número de teléfono, letras de un mínimo de 2 pulgadas de alto y trazo de 5/16 de pulgada de ancho. Sin calcomanías ni etiquetas adhesivas.
- \_\_\_\_\_ Los vehículos deben razonablemente estar libres de suciedad o basura y mantenerse en condiciones limpias y en condiciones sanitarias.
- \_\_\_\_\_ Los alimentos, utensilios y artículos de servicio desechables deben estar protegidos de la contaminación durante el almacenamiento, la preparación y la exhibición.
- \_\_\_\_\_ Las superficies que tienen contacto con alimentos deben ser fáciles de limpiar. Lavadas, enjuagadas y desinfectadas tan seguido como sea necesario. Tener toallas de limpieza y desinfectante disponible. Tiras de prueba de desinfectantes disponibles.
- \_\_\_\_\_ Los utensilios, incluidas palitas para hielo con mangos, proporcionados para minimizar la manipulación de los alimentos. Solo artículos de un solo uso se proporcionan para uso del cliente.
- \_\_\_\_\_ Termómetros en todas las unidades frías y calientes.
- \_\_\_\_\_ Proporcione agua potable en un recipiente desinfectado, con manguera, tapa y debidamente etiquetado.

### Exhibición de alimentos:

- \_\_\_\_\_ Alimentos son protegidos de la contaminación por el cliente (tocar, manipular, estornudar, toser).
- \_\_\_\_\_ Temperaturas de los alimentos: alimentos calientes 135° F o más caliente, alimentos fríos 41° F o más fríos.

### Higiene personal:

- \_\_\_\_\_ Todos los empleados, incluidos los conductores, deben tener ropa limpia/buenas prácticas de higiene/manos limpias.
- \_\_\_\_\_ Todos los empleados y conductores están libres de infecciones o enfermedades.
- \_\_\_\_\_ No fumar ni comer alimentos en las áreas de servicio o mientras esté trabajando.

### Lavado de Platos:

Para los que preparan comida en el sitio (incluyendo las unidades de conos de nieve) o en el vehículo:

- \_\_\_\_\_ Debe tener tres fregaderos o palanganas de tamaño adecuado, agua caliente (>110 grados) y agua fría, detergente, y desinfectante para la limpieza del equipo y utensilios.
- \_\_\_\_\_ Procedimiento: Primer fregadero: lavar con agua jabonosa y caliente. Segundo fregadero: enjuague con agua limpia y tibia. Tercer fregadero: agua tibia con desinfectante; sumergir durante un minuto. Deben seguirse las instrucciones en la etiqueta de la solución desinfectante. Secar al aire.
- \_\_\_\_\_ Tiras de prueba de desinfectantes disponibles para verificar la potencia del desinfectante.
- \_\_\_\_\_ Lavabos separados para el lavado de manos.

### Eliminación de Agua y Residuos:

Para los que preparan comida en el sitio (incluyendo los puestos de conos de nieve) o en el vehículo:

- \_\_\_\_\_ Agua caliente y fría para preparar alimentos y para lavar las manos, el equipo, las áreas de servicio y los utensilios.
- \_\_\_\_\_ Sistemas de agua y de desechos, incluyendo mangueras construidas de acuerdo con Texas Food Establishment Rules [Reglas de Texas para el Establecimientos de Alimentos]; (no se requiere si solo se venden alimentos pre-empaquetados y no hay contacto directo de las manos con los alimentos). Agua con presión adecuada.
- \_\_\_\_\_ No arrojar basura ni aguas residuales al suelo.
- \_\_\_\_\_ Si la unidad móvil no regresa a la Instalación Central de Preparación, la unidad móvil debe ser atendida por un Camión de bombeo y transporte de aguas residuales registrado en TCEQ.

**Aviso:** El personal sanitario puede imponer requisitos adicionales para proteger contra los peligros para la salud relacionados con la conducta del establecimiento móvil de alimentos, puede prohibir la venta de algunos o todos los alimentos TCS y, cuando esto no resulte en un peligro para la salud, puede modificar o no exigir los requisitos de las reglas relacionados con las instalaciones físicas, excepto los sistemas de agua. El incumplimiento de estos requisitos puede resultar en la suspensión inmediata del permiso, la imposición de sanciones o el cierre de sus operaciones.

**LA PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ES UNA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA POR TODAS LAS PERSONAS INVOLUCRADAS EN LA PRODUCCIÓN, PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS. SI TIENE ALGUNA PREGUNTA O NECESITA AYUDA ADICIONAL, POR FAVOR COMUNÍQUESE CON EL WACO-MCLENNAN COUNTY PUBLIC HEALTH DISTRICT, ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION AT**

**(254) 750-5464**



# SOLICITUD DE PERMISO DE UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

Waco-McLennan County Public Health District

Environmental Health Division

225 West Waco Drive, Waco, Texas 76707

Teléfono: (254) 750-5464 Fax: (254) 750-5424

Correo Electrónico: ENVHealth@wacotx.gov



**POR FAVOR LEA TODA LA SOLICITUD Y RESPONDA A TODOS LOS ESPACIOS EN BLANCO COMPLETAMENTE. NO HACERLO PUEDE RESULTAR EN RETRASOS.**

Esta aplicación se presenta para solicitar un permiso para operar un establecimiento ambulante de alimentos. Mediante esta aplicación se acuerda que la unidad móvil de alimentos cumplirá con lo dispuesto en la normativa alimentaria aplicable a este tipo de establecimientos.

Se acuerda además, que dicho establecimiento estará abierto a inspecciones por parte del Waco-McLennan County Public Health District.

Nombre de la Unidad Móvil: \_\_\_\_\_

Propietario del móvil: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Número de teléfono: \_\_\_\_\_ Número de teléfono celular: \_\_\_\_\_

Dirección de correo/facturación de la unidad móvil: \_\_\_\_\_

Calle Ciudad Estado Código Postal

Nombre de la empresa en la que se encuentra el CPF/Comisario: \_\_\_\_\_

Dirección del CPF/Comisario: \_\_\_\_\_

Calle Ciudad Estado Código Postal

**1. Descripción de cada vehículo/remolque/carrito/unidad:**

<u>Marca</u>	<u>Modelo</u>	<u>Año</u>	<u>Color</u>	<u>Placa #</u>
--------------	---------------	------------	--------------	----------------

A. \_\_\_\_\_

B. \_\_\_\_\_

C. \_\_\_\_\_

**2. ¿El CPF/Comisario de la unidad móvil está dividido en zonas para uso comercial comercial?      SÍ      NO**

*Si no, detenga la aplicación y solicite información adicional*

**3. Tipos de productos alimenticios que venderá O envíe un menú de todos los alimentos que se venderán:**

**\*No le es permitido A NINGUN ambulante o cocina operar o preparar alimentos desde una casa o residencia privada.\***

**\*Un ambulante de comida es un establecimiento en ruedas. Es aplicable la mayoría del Código de Establecimiento de Comida.\***

**Continuar en página dos.**

Para uso de oficina

Notes:

Area: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_ EnerGov      \_\_\_\_ CPF/Restroom Permission Letter

\_\_\_\_ Mobile Info Packet      \_\_\_\_ Copy to Inspector

\_\_\_\_ File/Label



## OTROS REQUISITOS

1. Si prepara alimentos en el lugar o en el vehículo (incluidos los puestos de raspas o conos de nieve), se deben presentar cartas de permiso del dueño de la propiedad donde se venderá, antes de emitir un permiso. El permiso incluye el uso de los baños en, adyacentes a, o directamente enfrente a la propiedad.
2. Se requiere una carta de autorización para el área de servicio de la unidad móvil de alimentos si el área de servicio no es propiedad del dueño de la unidad móvil.
3. Si vende en Waco, comuníquese con los Servicios de Inspección al 254-750-5612 para permisos y requisitos adicionales. Si vende en otras ciudades, comuníquese con el ayuntamiento local correspondiente para otros permisos y requisitos necesarios.
4. Asegúrese de tener una copia del Código de Establecimiento de Alimentos y de estar familiarizado(a) con él. En particular, la sección para unidades móviles de alimentos y vendedores ambulantes.
5. Los trabajadores de alimentos, los ayudantes y los conductores deben tener tarjetas de manipulador de alimentos.
6. Es requerido tener un administrador de alimentos certificado, a menos que la unidad móvil de alimentos solo proporcione alimentos comercialmente pre-empacados que no sean bebidas o alimentos TCS (Control de tiempo y temperatura para alimentos seguros).

Al recibir esta solicitud y la notificación por parte del solicitante de que la unidad móvil, el CFP/comisario (economato) y de que el área de servicio del negocio están listos para la inspección, el personal sanitario realizará una inspección de todas las instalaciones de alimentos para determinar el cumplimiento con los reglamentos de alimentos. Cuando las inspecciones revelen que se han cumplido los requisitos aplicables, se emitirá un permiso al solicitante por correo. Por favor, haga el cheque a nombre de "City of Waco". Los permisos y las tarifas no son transferibles ni reembolsables.

---

**Fecha de Aplicación**

---

**Firma de Solicitante**

---

**Nombre Impreso de Solicitante**

**Una unidad móvil debe ser completamente funcional, operativa y fácil de mover para su inspección.**



# SOLICITUD DE PERMISO DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA INSTALACIÓN DE PREPARACIÓN CENTRAL (CPF) - COMISARIO



Waco-McLennan County Public Health District  
Environmental Health Division  
225 West Waco Drive, Waco, Texas 76707  
Teléfono: (254) 750-5464 Fax: (254) 750-5424  
Correo Electrónico: ENVHealth@wacotx.gov

**POR FAVOR LEA TODA LA SOLICITUD Y RESPONDA A TODOS LOS ESPACIOS EN BLANCO COMPLETAMENTE.  
NO HACERLO PUEDE RESULTAR EN RETRASOS.**

Esta aplicación se presenta para solicitar un permiso para operar un establecimiento de alimentos. Mediante esta solicitud se acuerda que el establecimiento cumplirá con las disposiciones alimentarias aplicables a este tipo de establecimientos. Se acuerda además que dicho establecimiento estará abierto a inspecciones por parte del Waco-McLennan County Public Health District.

Nombre de la Unidad Móvil: \_\_\_\_\_

Propietario del móvil: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Número de teléfono: \_\_\_\_\_ Número de teléfono celular: \_\_\_\_\_

Dirección de correo/facturación de la unidad móvil: \_\_\_\_\_  
Calle Ciudad Estado Código postal

Nombre de la empresa CPF/Comisario: \_\_\_\_\_

Dirección del CPF/Comisario: \_\_\_\_\_  
Calle Ciudad Estado Código Postal

### RESPONDA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS BASADA EN EL CPF/COMISARIO (ECONOMATO):

¿La ubicación del establecimiento está zonificada para uso comercial/empresarial?  SI  NO (marque uno)  
*Si no, DETENGA la solicitud y solicite información adicional. Los establecimientos de comida no pueden estar ubicados en zonas residencias.*

¿Cuál es la superficie en pies cuadrados para el uso de la unidad móvil? \*\* \_\_\_\_\_

\*\*Si se comparte el economato, incluya los pies cuadrados de todo el edificio utilizado para su negocio: cocina, almacenamiento, etc.  
\*\*Si la instalación no es propiedad del dueño de la unidad móvil, presente una carta de autorización firmada del propietario.

Si el establecimiento es de nueva construcción, remodelado o está transformando una estructura existente, entonces, junto con la solicitud para aprobación, debe de entregar los planos y especificaciones debidamente preparados mostrando el diseño, tamaño, equipo, instalaciones y los materiales utilizados.

¿Se presentaron los planos?  SI  NO  N/A (marque uno)

Al recibir esta solicitud y la notificación por parte del solicitante de que el establecimiento está listo para ser inspeccionado, el personal sanitario hará una inspección del establecimiento de alimentos para determinar el cumplimiento de las reglamentaciones alimentarias. Cuando la inspección revele que se han cumplido los requerimientos aplicables, se emitirá y enviará por correo el permiso al solicitante. Por favor, haga el cheque a nombre de "City of Waco".

Los permisos y las tarifas no son transferibles ni reembolsables.

Fecha de Aplicación Firma de Solicitante Nombre Impreso de Solicitante

#### Office Use Only

\_\_\_\_ EnerGov  
\_\_\_\_ Mobile Packet  
\_\_\_\_ File/Label  
\_\_\_\_ Copy to Inspector

Notes:

Area: \_\_\_\_\_