



Conferencia Juvenil de la Red del Pacífico Central 2026: Invitación y solicitud para vendedores de alimentos

Evento: Conferencia Juvenil 2026 — Feria de Proveedores con Almuerzo del Sábado

Fecha y hora: Sábado, 17 de octubre de 2026 | 12:00 PM – 2:00 PM (Montaje de puestos: 10:30 AM – 11:30 AM)

Ubicación: Teatro histórico Wilson (estacionamiento trasero), 1463 Fulton St, Fresno, CA 93721

Tarifa del proveedor: \$0 (Participación gratuita)

Estimado vendedor de alimentos,

Nos complace invitarle a participar en nuestro próximo evento. **Conferencia de la Red Juvenil 2026**, Con sede en el corazón del centro de Fresno! Nuestra conferencia se llevará a cabo del viernes 16 al domingo 18 de octubre, reuniendo a cientos de jóvenes, estudiantes y líderes apasionados de toda la región.

En **Sábado 17 de octubre, de 12:00 PM a 2:00 PM.**, estamos organizando una feria gastronómica al aire libre en el estacionamiento trasero del **Teatro histórico Wilson**. Ofrecemos a los camiones de comida, remolques de comida y vendedores ambulantes locales la oportunidad de atender a nuestros asistentes hambrientos durante su hora principal de almuerzo.

Para apoyar a los negocios locales y mostrar nuestro agradecimiento, **no hay ninguna tarifa de stand o de vendedor para participar**. A cambio, solicitamos que los proveedores ofrezcan un menú económico con buenas ofertas pensadas para los jóvenes asistentes (se prefieren menús combinados con precios entre \$7 y \$12).

Por favor, revise los detalles logísticos, las expectativas operativas y las directrices sanitarias del condado de Fresno que se indican a continuación, y envíe la solicitud completa al final de este documento para reservar su plaza.

Un cordial saludo,

Comité de Planificación de la Conferencia Juvenil

Contacto: Pastor Stephany Santiago SantiaSC@ah.org | (808) 291-9580

Logística y descripción general del evento

Detalle	Especificación
Fecha del evento	Sábado, 17 de octubre de 2026
Tiempo de servicio	12:00 PM – 2:00 PM
Llegada y montaje de los proveedores	10:30 AM - 11:30 AM (Todos los vehículos deben estar estacionados y listos antes de las 11:30).
Tiempo de desglose	De 2:00 PM a 3:00 PM (Por motivos de seguridad, no se permite la circulación de vehículos antes de las 2:00 PM).
Ubicación	Teatro Wilson histórico — Estacionamiento trasero (Fresno, CA)
Asistencia prevista	500 – 800 jóvenes asistentes y líderes juveniles
Tarifa por espacio para vendedores	\$0.00 (Exonerado)

Expectativas del proveedor y necesidades operativas

Para garantizar un evento fluido, seguro y eficiente, todos los proveedores participantes deben aceptar las siguientes necesidades operativas:

- **Operaciones autónomas:** Los vendedores deben traer todo el equipo necesario para la preparación, almacenamiento, servicio y transacciones de punto de venta de alimentos. Se proporcionarán conexiones eléctricas o de agua en el lugar. *No* se debe proporcionar energía. Si se requiere energía, los proveedores deben traer generadores silenciosos (menos de 70 dB).
- **Precios accesibles para jóvenes:** Dado que nuestro público principal está formado por estudiantes de secundaria y universitarios, solicitamos que el menú incluye opciones de servicio rápido y menús combinados asequibles (entre 7 y 12 dólares).
- **Rapidez en el servicio para grandes volúmenes de pacientes:** El servicio se realiza estrictamente durante 2 horas (de 12:00 PM a 2:00 PM). Los vendedores deben diseñar menús con productos preenvasados o de fácil preparación para minimizar los tiempos de espera.
- **Gestión de residuos y desechos:** Los vendedores son responsables de traer contenedores de basura específicos para su área de trabajo, mantener el entorno limpio y retirar todos los restos de comida, grasa, desechos líquidos y basura al marcharse. Está estrictamente prohibido verter grasa o aguas residuales en los desagües pluviales o en los contenedores del recinto.
- **Protocolos de llegada y seguridad:** Los vendedores deben llegar durante el horario de montaje establecido (de 10:30 AM a 11:30 AM). Los vehículos deben permanecer estacionados hasta las 2:00 PM para garantizar la seguridad de los asistentes en el área de estacionamiento.

Directrices de salud y seguridad alimentaria del condado de Fresno

Todos los vendedores de alimentos que participen en el evento deberán cumplir íntegramente con el Código de Alimentos Minoristas de California (Cal Code) y las normas del Departamento de Salud Pública del Condado de Fresno. El cumplimiento se verificará antes de prestar el servicio.

A. Permisos y Certificación

- **Requisitos del permiso:** Los vendedores deben poseer un documento válido. **Permiso para instalaciones móviles de distribución de alimentos (MFF) del condado de Fresno** (Unidad móvil de preparación de alimentos u operación móvil compacta de alimentos) O una licencia válida **Permiso para instalaciones temporales de distribución de alimentos (TFF) del condado de Fresno**. Debe adjuntar una copia de su permiso vigente a esta solicitud y exhibirla en el lugar.
- **Responsable de seguridad alimentaria:** Al menos una persona presente en el lugar debe poseer una certificación válida de gerente de protección de alimentos, y todos los manipuladores de alimentos deben tener tarjetas de manipulador de alimentos vigentes.
- **Fuente de alimentos aprobada:** Todos los alimentos, ingredientes, hielo y bebidas deben obtenerse de un proveedor comercial autorizado o prepararse en una cocina/centro de distribución comercial con permiso. *Está estrictamente prohibido el consumo de alimentos preparados en casa.*

B. Manipulación de alimentos y control de temperatura

- **Mantenimiento en caliente:** Los alimentos calientes potencialmente peligrosos deben mantenerse a una temperatura adecuada. **135 °F (57 °C) o superior** en todo momento.
- **Almacenamiento en frío:** Los alimentos fríos potencialmente peligrosos deben mantenerse a **41 °F (5 °C) o menos** en refrigeración mecánica o en neveras portátiles aisladas con hielo escurrido.
- **Termómetros:** Es imprescindible disponer en el lugar de trabajo de termómetros de sonda calibrados (de 0 °F a 220 °F) para verificar la temperatura interna de los alimentos.
- **Prevención de la contaminación cruzada:** Los productos animales crudos deben almacenarse debajo y separados de los alimentos listos para el consumo. Todas las frutas y verduras crudas deben lavarse en un fregadero industrial antes de servirlos.

C. Requisitos de higiene y saneamiento

- **Estaciones de lavado de manos:** Cada vendedor debe contar con una estación de lavado de manos exclusiva y completamente equipada con agua corriente tibia (o un recipiente de flujo por gravedad con un grifo de flujo continuo), jabón líquido para manos, toallas de papel de un solo uso y un cubo para la recolección de aguas residuales.
- **Lavado y desinfección de utensilios:** Se debe proporcionar un sistema de tres compartimentos (lavar con jabón para platos, enjuagar con agua limpia y desinfectar con un desinfectante aprobado) o bien utensilios limpios de repuesto en recipientes sellados. Se deben tener tiras reactivas para desinfectante (de amonio cuaternario o cloro) en el lugar.
- **Protección contra contaminantes:** Los alimentos, utensilios y artículos de papel deben almacenarse a una altura mínima de 15 centímetros del suelo. Las áreas exteriores para la manipulación de alimentos deben estar protegidas por un toldo o carpa homologada.

Formulario de solicitud para proveedores

Por favor, complete y devuelva esta sección antes del 25 de septiembre de 2026 para reservar su plaza.

Por favor, envíe el formulario por correo electrónico a: SantiaSC@ah.org

Información comercial y de contacto

Nombre del negocio/camión de comida:	
Nombre de la persona de contacto:	
Número de teléfono:	
Dirección de correo electrónico:	
Dirección postal / Ciudad:	

Información operativa y sobre permisos

Tipo de proveedor:	☐ Camión de comida ☐ Remolque de comida ☐ Caseta/Toldo para exteriores
Dimensiones de instalación necesarias:	Largo: _____ pies Ancho: _____ pies
Número de permiso del condado de Fresno:	Número de permiso: _____ Fecha de vencimiento: _____
Uso del generador:	☐ Sí (Generador silencioso) ☐ No requiere energía

Menú y precios propuestos (ofertas para jóvenes)

Por favor, enumere de 3 a 5 platos destacados del menú con precios adaptados a los asistentes a la conferencia (se sugiere un rango de \$7 a \$12):

Descripción del artículo del menú	Precio (\$)
1.	\$
2.	\$
3.	\$
4.	\$
5.	\$

Acuerdo y firma

Al firmar a continuación, confirmo que he leído y acepto todas las directrices del evento, las expectativas operativas y las normas sanitarias del condado de Fresno descritas en este documento. Entiendo que el incumplimiento de las normas de seguridad sanitaria o las reglas del evento puede resultar en la expulsión del recinto.

Firma del proveedor autorizado: _____	Fecha: _____
Nombre impreso: _____	Título: _____