MICROENTERPRISE TRAINING PROGRAM

Starting a
od-focused business

Crossroads Community Food Network

SPRING 2019

TPSS Community Kitchen

TABLA DE CONTINIDO

Regulaciones de Seguridad Alimentaria & Sus Productos

¿Dónde Encaja Su Producto Alimenticio?……..... 4

Licencia De Establecimiento De Servicio De Comida

Pasos Para Obtener Una Licencia de Establecimiento de Servicio de Comida……8

Elementos de Menú..... 10

Guía del Gerente para el Control de FOG (Grasas, Aceites, Grasas)..... 11

Mejores prácticas de manejo (Grasas, Aceites, Grasas)..... 12

Planes de HACCP

Plan de HACCP..... 14

Metodo de Receta..... 19

Plan de Ejemplo de HACCP..... 20

Seguro de Compensación del Trabajador o Certificado de Conformidad

Seguro de Compensación del Trabajador..... 22

Como Registrar su Negocio en Maryland..... 23

Venta en Mercados de Agricultores & Eventos Especiales

Venta en Mercadoes de Agricultores..... 26

Venta en Eventos Temporales, Ferias, y Celebraciones Comunitarias..... 28

Finanzas & Acceso a la Capital

Acceso a la Capital..... 31

Preguntas Básicas para Pensar Antes de Pedir un Préstamo..... 32

Algunas Preguntas que se Deben Preguntar al Buscar un Préstamo..... 33

Materiales Suplementarios.....

Takoma Park Silver Spring Community Kitchen Documentation Checklist

Local Business Resources (“Let’s Go on a Learning Journey”)

Food Service Facility License Application (Montgomery County)

Certified Food Manager License Application (Montgomery County)

Maryland Workers Compensation Compliance Form

Farmers Market Vendor License Application (Montgomery County)

Temporary Event Vendor License Application (Montgomery County)

Nuestra Meta

El Entrenamiento de Crossroads Community Food Network para las Microempresas de comida es un programa centrado en la comunidad y diseñado para fortalecer un sistema alimentario local que es de mutuo apoyo y respeto hacia todos los que disfrutan, crecen, preparan y venden los alimentos que nutren a nuestra vidas.

Trabajamos para ofrecer información accesible y relevante para los residentes de recursos limitados que están interesados en iniciar un negocio de comida en el Área Metropolitana de Washington DC. El programa se centra en la instrucción bilingüe para crear empresas pequeñas que son fuertes y viables. Por lo tanto, nuestro plan de estudios se debe a una colección diversa de recursos y alianzas con organizaciones que trabajan para lograr el mismo objetivo de mejorar nuestras comunidades.

Hemos creado este folleto para ayudar identificar y documentar el seguimiento de su esfuerzo hacia llevar su negocio al siguiente nivel. Aunque todos tenemos nuestros propios puntos de partida y objetivos individuales, los procedimientos y requisitos legales para preparar y vender comida en Maryland nos lleva por caminos muy similares.

Este folleto le servirá:

- Como una guía de cómo preparar y vender alimentos en el Condado de Montgomery
- Organizar todos sus documentos importantes relacionados con los alimentos como: su Certificado de ServSafe, sus menús, planes de HACCP, información de su seguro de cocina y muchos más
- Preparación para la Cocina Comunitaria de Takoma Park Silver Spring.

¡Gracias por su participación y apoyo de esta comunidad!

Jennifer Underwood
Crossroads Community Food Network
Community Kitchen Program Manager
310 Tulip Ave. Takoma Park, MD
(202) 256-3329
kitchen@crossroadscommunityfoodnetwork.org

Christie Balch
Crossroads Community Food Network
Executive Director
6930 Carroll Ave., Suite 426, Takoma Park, MD
(608) 843-0580
cbalch@crossroadscommunityfoodnetwork.org

TPSS Community Kitchen

Crossroads Community Food Network

REGULACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA & SUS PRODUCTOS

¿Dónde Encaja Su Producto Alimenticio?

Tipos de Alimentos de Comida:

- Un **Alimento Potencialmente Peligroso** es una comida que requiere el control de temperatura porque la comida está en una forma que estimula el crecimiento rápido y progresivo de los microorganismos infecciosos y tóxicos que causan daño a los humanos.

Los productos Alimenticios Potencialmente Peligrosos se puede pensar como productos que:

- Requieren ser refrigerados
- Contienen la carne
- Contienen productos lácteos (queso, yogurt, etc.)

Específicamente, los Alimenticios Potencialmente Peligrosos incluyen:

- Un alimento de animal que es crudo o está calentado
- Una comida con orígenes botánicos (de planta) que está calentado
- Retoños crudos de semillas
- Melones cortados
- Tomates crudos cortados
- Ajo y aceites mezclados que estimulan el crecimiento de microorganismos dañinos a los
- humanos
- Verduras de hojas verdes cortadas

*No incluye los huevos hervidos, con la cáscara entera, que han sido enfriados con aire

---

- Un **Alimento No Peligroso** es un alimento que no requiere el control de la temperatura porque el valor de la acidez del agua y el pH no estimulan los microorganismos infecciosos o tóxicos que son dañosos a los humanos.

Los Alimentos No Peligrosos están en dos categorías:

- Mermelada o jalea de fruta con ácido alto
- Productos horneados de panadería y confitería no potencialmente peligrosos (i.e. no tienen relleno o glaseado que requiere la refrigeración)
- Los caramelos
- La miel sin potenciadores de sabor

Si su product es un Alimento No Peligroso , su product posiblemente cabe bajo Maryland's Cottage Food Law.

Maryland Cottage Food Law Products:

A. Productos horneaddos de panadería y confitería:

- Bagels
- Cobblers/Tarta de fruta
- Rosquillas
- Scones/Bollitos
- Bisquettes
- Muffins
- Panes
- Galletas
- Patelillos/Pan Dulce
- Brownies
- Crisps/Cubierta Crujiente
- Pies/Tortas*
- Pasteles/quequis
- Rollos

B. Caramelos y Dulces:

- Chocolate
- Fudge/Cajetas
- Marshmallows/Malvaviscos
- Dulces
- Brittles/Caramelo con nueces

C. Condimentos:

- Miel
- Mantequillas de fruta*
- Mermeladas y Jaleas*

*For approved flavors and conditions, see packets:
Licensure & Permitting; and Product Labeling & Packaging

Si tiene un Alimento No Peligroso que no aparece en Table 1, **es NECESARIO seguir las mismas reglas como un producto alimentario peligroso . Es porque su producto NO SE PUEDE preparas en una cocina de hogar** .

Ejemplos de Alimentos No Peligrosos que no se puede preparar en casa bajo la Cottage Food Law de Maryland:

- Productos al escabeche (los encurtidos en vinagre)
- Granola
- Tortillas
- Palomitas
- Té
- Café
- Pasta (macarrones y todo tipos de fideos)

Referimos a estos como **Alimentos No Peligrosos Que No Son Cottage Food** .

Si planea preparar y vender comida **en las siguientes maneras**:

- Catering
- Por el internet
- A través de minoristas (supermercados , restaurantes, etc.)
- Usando la cocina Takoma Park Silver Spring Community Kitchen

Usted debe obtener una **Licencia de Establecimiento de Servicio de Comida (Food Service Facility License)** del condado de donde se produce y se prepara la comida.

Se requiere una licencia de instalación de servicio de alimentos para todos estos puntos de venta, si planea vender:

- Alimentos Potencialmente Peligrosos
- Alimentos No Peligrosos
- Alimentos No Peligrosos Que No Son Cottage Food.
- Productos de Maryland Cottage Food Law

LICENCIA DE ESTABLECIMIENTO

DE SERVICIO DE COMIDA

Pasos Para Obtener Una Licencia de Establecimiento de Servicio de Comida

1. Tomar el curso autorizado Gerente de Servicio de Comida de 16 horas Take (ej. ServSafe)

2. Pasar el exámen Gerente de Servicio de Comida (o ServSafe Food Service Manager) (Ofrecido después del curso o en el Condado, gratis cada mes)

3. Obtener la Licencia de Gerente de Servicio de Comida (Certified Food Service Manager License). Requerimientos:
   - ❑ Certified Food Service Manager License Application (Handout & CFMA Fact Sheet)
   - ❑ Certificado de ServSafe
   - ❑ Identificación con foto
   - ❑ $50 (Cheque, Money Order escrito a Montgomery County, o Visa/MasterCard)

4. Escribir un Menú
5. Escribir los planes HACCP para su menú (también puede contratar a un experto para que escriba su plan HACCP)
6. Dibujar la estación de trabajo y el equipo necesario en la cocina
7. Compensación del Trabajador o Certificado de Conformidad
   - ❑ Registrar su negocio
   - ❑ Certificado de Conformidad
8. Aplicar para un Licencia del Establecimiento de Servicio de Comida (Food Service Facility License) en el condado de donde se produce y se prepara su comida.

Copies of application forms for Montgomery County Food Service Facility License, Food Manager's License, and Maryland Workers Compensation can be found in the* ***Supplemental Materials *section.***

Pasos Para Obtener Una Licencia de Gerente de Servico de Comida:

1. Tomar el curso autorizado Gerente de Servicio de Comida de 16 horas Take (ej. ServSafe)

   Fecha del Curso:

2. Pasar el examen de Gerente de Servicio de Comida (ServSafe)

   Fecha del Examen:

   Fecha de Vencimiento:

3. Obtener la Licencia de Gerente de Servicio de Comida (Certified Food Service Manager License)

   Se necesecita traer:

   - ❑ La aplicación de Gerente de Servicio de Comida
   - ❑ Certificado de ServSafe
   - ❑ Identificación con foto
   - ❑ $50 (Cheque or Money Order escrito a Montgomery County, o Visa/MasterCard)

   Fecha del entrego de la aplicación:

   Fecha de Expiración:

4. Write a menu

5. Write the necessary HACCP Plan(s) for your menu (you can also hire an expert to write your HACCP plan)

6. Draw workstation and equipment needed in the kitchen

7. Have Worker's Compensation Insurance or Certificate of Compliance
   - ❑ Register your business
   - ❑ Certificate of Compliance

8. Apply for your Food Service Facility License

Elementos de Menú

Nombre del Producto	Descripción	Ingredientes	Equipo Necesario
Por Ejemplo: Jalea y mantequilla de maní	*Un sándwich de pan tostado de trigo, relleno con jalea de uva local y mantequilla de maní*	• *Pan de grano intergral* • *Jalea de uva* • *Mantequilla de maní, estilo "Chunky"*	• *Cuchillo* • *Tostador*

Guía del Gerente para el Control de FOG (Grasas, Aceites, Grasas)

Washington Suburban Sanitary Commission (www.wsscwater.com)

Best Management Practices (BMP's)

(1) Do not pour, scrape, or otherwise dispose of fats, oils, and grease into sinks or drains.

(2) Scrape pots and pans prior to washing them.

(3) Collect fryer oil and store in barrels for recycling.

(4) Dump mop water only to drains connected to your grease abatement system.

(5) Use absorbents to soak up spills containing fats, oils, and grease.

(6) Do not put food (including liquid food) including milk shake syrups, batters, and gravy down the drain.

(7) Use strainers on sinks and floor drains to prevent solid material from entering the sewer.

(8) Post "**NO GREASE**" signs near sinks and drains.

(9) Empty the collection pan on automatic grease recovery devices before it becomes full.

(10) Provide employees with the proper equipment for cleaning your grease trap or grease recovery device.

(11) Direct wastewater generated from duct/range filter cleaning through the grease abatement system.

(12) Train all kitchen staff in best management practices for grease disposal and the impacts of grease accumulation in the sewer.

(13) Provide regular refresher training/discussion for proper disposal of fats, oils, and grease for all employees.

(14) Inspect grease abatement devices/interceptors after pumping to ensure adequate cleaning.

Planes de HACCP

Plan de HACCP

Es Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) es un plan para identificar los puntos peligrosos en el proceso del producción de comida y explicar en detalle cómo se evitará enfermedades que pueden ser transmitidas a tráves de los alimentos.

7 principios básicos para lograr un Plan HACCP

1. **Llevar a cabo un análisis de peligros.**
    - Por ejemplo: Las carnes crudas que se cocinan y sirven son un peligro potencial cuando no se cocinan a temperaturas minimal.

2. **Determinación de los puntos críticos de control (PCC).**
    - Por ejemplo: La hamburguesa debe ser bien cocida.

3. **Establecimiento de límites críticos para cada PCC.**
    - Por ejemplo: La hamburguesa será cocinada a no menos de 155° F por 15 segundos.

4. **La hamburguesa será cocinada a no menos de 155° F por 15 segundos.**
    - Por ejemplo: La temperatura de la hamburguesa se comprueba con un termómetro de punta de metal que se inserta en la parte más grueso para medir si alcanza la temperatura de, al menos, los 155° F durante 15 segundos.

5. **Establecimiento de acciones correctivas si hay una falta de control de un PCC** , como un error del empleado, fallo de máquina, o fallo de la electricidad.
    - Por ejemplo: Si la temperatura internal de la hamburguesa no es 155° F por 15 segundos, se continúa cocinando hasta que llegue a esa temperatura.

6. **Establecimiento de procesos de verificación para asegurarse de la supervisión apropiada de cada PCC.**
    - Por ejemplo: El mantenimiento de registros como el registro de temperaturas. Se recomienda que use los registros para mantener récords, pero no es requerido en el caso de que la institución pueda mostrar que las temperaturas son monitorizadas consistentemente.

7. **Establecimiento de procedimientos de mantenimiento de registros y documentación.**
    - Por ejemplo: El gerente de la cocina revisará la calibración de los equipos y los registros una vez a la semana.

La información requerida para cada PCC es lo siguiente. Esta información se puede copier directamente en su Plan HACCP.

COCCIÓN:

PCC y Los Límites Crítico:	Monitorización:	Acciones Correctivas:
Los alimentos se cocina a los siguientes temperaturas por el tiempo especificada: • Aves; carnes rellenas, macarrones o pollos rellanados; o relleno conteniendo pescado, o pollo concinados a **165°F por 15 segundos.** • Alimentos crudos de animal se cocina a **165°F y mantenga por 2 minutos**, cuando se usa la microondas para cocinar. • Huevos con cascara que se mantendrán calientes, pescado y carne molida, animals de caza crecidos comercialmente, y carnes inyectados serán cocinados a **155°F por 15 segundos.** • Bistec a la plancha medio crudo, cocidos a **145°F por 15 segundos** , debe tener un color ”cocinado” y la aprobación del prosecco utilizado. • Asados enteros cocinados a **145°F y mantenga la temperature por al menos 4 minutos.**	La temperature interna del product se mide al momento de completer la cocción, usando una termómetro con una punta de metal.	Si el alimento no ha alcanzado a la temperature en el tiempo especificado, siga cocinando. Vuelva a tomar la temperature despues de concina adicional para asegurarse que el estándar se alcance.

COCCIÓN (continuado):

PCC y Los Límites Crítico:	Monitorización:	Acciones Correctivas:
• Huevos con cascara cocidos para el servicio inmediato, pescado, carne y todos los otros alimentos potencialmente peligrosos no especifacdos en el siguiente serán cocinados a **145°F por 15 segundos** . • Frutas, verduras, y alimentos procesados comercialmente para el uso caliente, se cocina a **135°F**.		

ENFRIAMIENTO:

PCC y Los Límites Crítico:	Monitorización:	Acciones Correctivas:
Los alimentos son enfriados desde 135°F a 70°F dentro de 2 horas, y desde 70°F a 41°F en 4 horas adicionales.	Mida la temperatura interna del producto después de 1.5 horas y 6 horas con un termómetro con punta de metal.	Si la comida no está (a lo menos) 70°F después de 1.5 horas que sea enfriada, revuelva o divida en contenedores pequeños. Comida que no llega a 41 °F dentro de 6 horas sea desechada. La comida que no llega a 70°F dentro de 2 horas, tiene que ser recalentada inmediatamente hasta los 165°F y comience el proceso de enfriamiento de nuevo.

*** La temperatura más caliente para colocar los alimentos en un refrigerador es 70°F; en un congelador: 41°F**

RECALENTAMIENTO:

PCC y Los Límites Críticos:	Monitorización:	Acciones Correctivas:
Durante el recalentamiento es muy importante de mover los alimentos a través de la zona de peligro de temperatura lo más rápido posible. Los alimentos deben estar cocidos a mínima temperatura de **165°F (entre 2 horas) por 15 segundos.**	Note la temperatura de los alimentos cuando saliendo del mantenimiento frio o caliente. Mida la temperatura en incrementos frecuente por 2 horas. Cuando la temperatura se mantenga a 165°F por 15 segundos, se puede servir.	Los alimentos que duran mas de 2 horas para recalentar, sea desechada. Note: • Use vapor en lugar de calor seco para recalentar • Nunca use equipo de mantenimiento caliente para recalentar

MANTENIMIENTO EN TEMPERATURA FRÍA:

PCC y Los Límites Críticos:	Monitorización:	Acciones Correctivas:
Después de enfriar a 70°F, los alimentos pueden ser colocados en el refrigerador para el almacenamiento por _____ (CANTIDAD DE TIEMPO) Después de enfriar a 41°F, los alimentos se pueden congelar para el almacenamiento por _____ (CANTIDAD DE TIEMPO)	La temperatura se mide cada 4 horas usando un termómetro calibrado, limpio y desinfectado sanitario.	Si la temperatura es más de 41°F –en la zona de peligro de temperatura- recaliente el alimento hasta los *165°F o deséchelo.* *Deseche los alimentos si no se puede determinar el tiempo que la temperatura de la comida estaba más de 41°F.*

MANTENIMIENTO EN TEMPERATURA CALIENTE:

PCC y Los Límites Críticos:	Monitorización:	Acciones Correctivas:
Después de cocinar los alimentos a la temperatura de cocción interna adecuado, los alimentos caliente pueden ser almacenados a los 135°F.	La temperatura se mide cada 4 horas usando una termómetro calibrado, limpio y desinfectado sanitario.	Si la temperatura es menos de 135°F –en la zona de peligro de temperature— *recaliente el alimento hasta los 165°F o deséschelo.*

Incorpore cada PCC y las acciones correctivas de monitorización , y el equipo utilizado, directamente en las instrucciones de la receta:

Con este método, usted tiene un Plan HACCP para cada plato en su menú, en lugar de un Plan HACCP para cada PCC. Cuando comience a escribir su receta, y llega a un paso donde el alimento pasa a través de un PCC debe:

- identificar los límites (la temperatura que los alimentos deben alcanzar)
- explicar cómo va a controlar el riesgo (cómo usted o su empleado va a verificar que los alimentos alcanza la temperatura mínima)
- explicar la acción correctiva (lo que va a hacer si no alcanza la temperatura mínima)
- explicar la verificación (¿cómo va a asegurar que este sistema está funcionando?)

Incorpore cada PCC y las acciones correctivas de monitoreo, y el equipo utilizado, directamente en la receta o en las instrucciones de preparación:

Con este método, tiene un Plan HACCP para cada elemento del menú, en lugar de un Plan HACCP para cada PCC. Cuando haga una lista del paso por el que pasa el alimento a través de un PCC, debe identificar los límites (la temperatura se debe alcanzar), cómo controlará la comida (cómo verificará que alcanza la temperatura mínima), la acción correctiva (qué lo hará si no lo hace), y la verificación (cómo se asegurará de que el sistema funcione).

VER el Folleto “Modelo del plan HACCP” (Método de receta)

Metodo de Receta

Ingredientes	Procedimiento	PCC (Sí/No)	Monitorización	Acciones Correctivas	Verificación de Procedimiento

Alternatively, some restaurants and large catering operations write their HACCP Plans according to the CCP method, rather than Recipe Method.

Please refer to the sample CCP method Plans for Cooling and Cooking, provided by Maryland Department of Health and Mental Hygiene.

SEGURO DE COMPENSACIÓN

DEL TRABAJADOR O

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

Seguro de Compensación del Trabajador o Certificado de Conformidad:

Un Certificado de Conformidad es obtenido *<u>después</u>* del registración del negocio

Cómo Registrar su Negocio en Maryland:

1. Elige la estructura de tu empresa:

    - **Único Propietario** : La forma más simple de propiedad de un negocio. Implica a una sola persona! De hecho, las empresas y las personas son esencialmente las mismas.
    - **LLC (Sociedad de Responsabilidad Limitada):** Esta es una forma popular de propiedad de un negocio. Se trata de una asociación en cual dos o más personas iniciar un negocio (o son los dueños de un negocio).
        - Para inscribirse cómo un LLC cobran $100
        - Pero para requiere un gasto anual de $300. Este gasto se paga anualmente para el privilegio de mantener la existencia legal de la entidad en el Estado de Maryland y se puede pagar al tiempo con los impuestos sobre propiedad personal (the personal property return).
        - No se requiere que las corporaciones que no son acciones, empresas individuales y sociedades en general paguen esta tarifa.

2. Elige y Registra el nombre de su negocio y la entidad (**opcional para los LLCs*)

    - Si eres un **Único Propietario (el único dueño del negocio)** y tu nombre es Jose Gonzales y quieres nombrar tu negocio "Jose Gonzalez" tendrás que aplicar por una licencia de empresa (que se llama Trade Name License -o- Licencia de Marca Comercial) y tu negocio será registrada cómo ese nombre.
    - Pero, si te gustaría usar otro nombre que no es lo tuyo, por ejemplo "Monte Fresco," necesitarás una licencia de nombre ficticio. ****Entregas*** *la misma aplicación .*
    - El costo para registrar un nombre comercial para un Único Propietario es de $25.

3. Obtener el Número de Identificación Fiscal (Tax ID Number)
    - El Tax ID Number se llama un FEIN o Federal Employer Identification Number (Número de identificación fiscal del empleado)
    - El IRS (servicio de rentas internas) anticipa que la entidad sea formada (que registres tu empresa) con Maryland antes de solicitar para un número FEIN
    - The El IRS ha aumentado la rapidez de este proceso para que obtengas un FEIN en sólo unos minutos por:
        - Teléfono: 1-800-829-4933 (a las 7:00 hasta 22:00)

            - o -
        - El sitio web de IRS: https://www.irs.gov/businesses/small-businesses-self-employed/apply-for-an-employer-identification-number-ein-online

Como Registrar su Negocio en Maryland (continua):

Puedes registrar su empresa por correo, o completar la solicitud el la Oficina del Estado or por el internet.

Cosas para Considerar:

- Por correo, dura aproxiamadamente 6-8 semanas
- Puedes elegir expedir el documento y esto dura 7-10 días laborales y cobra $50 extra
- Si vas a la oficina, recibirás la licencia el día mismo pero cobran $50 extra (porque se considera ”expedido”)
- Si lo entregas en línea hay un gasto de 3%

Por Internet Línea : https://egov.Maryland.gov/easy

-Hay un gasta de servicio de 3% por hacer la solicitud en línea
-Utilice la demostración antes de enviar su solicitud para ver el costo total:
 https://egov.Maryland.gov/preview/mdi/easy/demo/index.html

De Manera Presencial:
Visita

State Department of Assessments and Taxation Corporate Chart Division
301 West Preston Street, 8 th Floor
Baltimore, MD 21201
Teléfono: (410) 767-1340
Horas: de lunes a viernes (8:30am – 4:30pm)

Que necesitas:
-Tu identificación
-Efectivo, cheque, o money order/postal (no tarjeta de crédito)
-Único Proprietario:
$25 (+ $50 para el proceso de expedir)
-LLC = $100 (+ $50 para el proceso de expedir) + ($25 si querrías registrar tu nombre de comercio (trade name))

Mandar por Correo:

-Completar la solicitud apropriada
-Envíalo a:
Charter Division
Department of Assessment and Taxation
301 W. Preston Street, Room 801
Baltimore, Maryland 21201

Mandar por Correo:

Se acepta los cheques, giros bancarios o tarjetas de crédito. Adjunta una hoja carátula separada con la dirección de correo **de devolver,** el número de teléfono, número de fax, información de MasterCard o Visa, la firma del tarjetero y la fecha de vencimiento con la solicitud y envíala por fax a 410-333-7097.

Una vez que registre su negocio, es elegible entonces para llenar su **Certificado de Conformidad.**

Para mas informacion visite el website:
http://www.wcc.state.md.us/gen_info/ICR.html#Forms

VENTA EN MERCADOS DE AGRICULTORES & EVENTOS ESPECIALES

Venta en Mercados de Agricultores

Si planea vender comida preparada en los Mercados de Agriculturos Locales, su negocio tiene que obtener una **Licencia de Mercado de Agricultores** (Farmers Market License) del correspondiente condado de ese mercado.

Por favor note:

Es requisito que su negocio obtenga una **Licencia de Mercado de Agricultores** (Farmers Market License) del condado proprio de es mercado

Todos los productos alimenticios no caseros **potencialmente peligrosos** y **no peligrosos** **DEBEN** prepararse en un Establecimiento de Alimentos Autorizado. El nombre y el número de licencia del establecimiento de alimentos se requiere en su **Licencia de Farmers Market.**

- Debe tener una Licencia **de Establecimiento de Servicio de Comida** para el establecimiento con licencia donde prepara el producto

O

- Tener una carta del gerente de la cocina con el nombre y el número de licencia del Establecimiento de alimentos que verifique que usted utilizó esa cocina para preparar su product.

Si su producto es parte del Maryland's Cottage Food Law , es permitido de producir su comida en casa.

Cada Mercado de Agricultura requise sus propia licencia para vender. Si participa un varios mercados, necesita varios licencias aunque los mercado corresponded al **miso condado** .

Por ejemplo, si usted vende en 4 marcados in Montgomery County, usted necesita 4 aplicaciones – una para cada 4 mercados agricultores.

Cuando envía los formularios y el pago correctos al Departamento de Salud, le emiten un recibo. DEBE traer este recibo con usted al mercado de agricultores. Solo cuando el inspector apruebe su operación EN EL MERCADO, recibirá su licencia.

Mercado de Agricultores Locales

Vendor Aplicación enviada a:

Nombre	Año/Estaciones

Aprobado para participar en:

Nombre	Año/Estaciones	Condado

Licencia de Mercado de Agricultores :

Montgomery County

Prince George's County

Otras

Venta en Eventos Temporales, Ferias, y Celebraciones Comunitarias

Si planea vender comida preparada en los **Eventos Temporales o Ferias de la Comunidad** tiene que obtener una **Licencia de Eventos Temporales** del condado de este evento.

Por favor note:

Es requisado que su negocio obtenga una **Licencia de Eventos Temporales** del condado de evento.

Todos los productos alimenticios no caseros **potencialmente peligrosos** y **no peligrosos** **DEBEN** prepararse en un Establecimiento de Alimentos Autorizado. El nombre y el número de licencia del establecimiento de alimentos se requiere en su **Licencia de Servicio de Alimentos Temporal.**

- Debe tener una **Licencia de Establecimiento de Servicio de Comida** para el establecimiento autorizado donde prepara el producto

O

- Tener una carta del gerente de la cocina con el nombre y el número de licencia del Establecimiento de alimentos que verifique que usted utilizó esa cocina para preparar su producto

Si su producto es parte del Maryland's Cottage Food Law es permitido de producir su comida en casa.

Cada Evento Temporal requiere sus propio licencia para vender. Si participa un varios eventos o ferias, necesita varias licencias aunque los eventos sean en el miso condado o en el miso día.

Cuando envía los formularios y el pago correctos al Departamento de Salud, le emiten un recibo. **DEBE** traer este recibo con usted al mercado de agricultores. Solo cuando un inspector apruebe su operación **EL DÍA DEL EVENTO** , recibirá su licencia.

Seguro

$1 millón Seguro de Responsabilidad General es requisite por La Cocina Comunitaria de Takoma Park Silver Spring y la mayoría de Mercados de Agricultores Locales.

Seguro con:

Tipo de Seguro:

¿Es Crossroads Community Food Network una entidad asegurado adiconal? (Sí/No)

¿Es Takoma Park Presbyterian Church una entidad asegurado adiconal? (Sí/No)

Otras entidades aseguradas adicionalmente (***por ejemplo: mercados de agricultores, eventos especiales, etc.)***

Tip: Shop around to ask for quotes and see which company works best for you. Ask other similar businesses which insurance they use for some suggestions.

FINANZAS &

ACCESO A LA CAPITAL

Acceso a la capital (dinero/fondos monetarios)

A veces, un préstamo bancario tradicional no siempre es la opción correcta al inicio de su negocio ya que está buscando establecer un crédito. Hay muchas pequeñas agencias de crédito en el área que son flexibles con los montos de los préstamos y el historical crediticio anterior.

A. Dónde buscar capital para empresas de neuva creación

- Life Asset | http://www.lifeasset.org
- ECDC—Enterprise Development Group | https://www.entdevgroup.org
- Latino Economic Development Center | https://www.ledcmetro.org
- Maryland SBA (Small Business Association) | http://www.mdsbdc.umd.edu

B. Crowdsourcing

- Kiva Zip | https://www.kiva.org/borrow
- PieShell | https://www.pieshell.com

C. Opciones Locales

- Takoma Notes | http://www.mainstreettakoma.org/invest/takoma-notes/
- Localvesting | https://tpsslocalvesting.org

Preguntas básicas para pensar antes de pedir un préstamo

1. ¿Es necesario pedir un préstamo?
    a. ¿Existen otras áreas en mi presupuesto donde puedo reducir mi gasto para liberar dinero para esta necesidad?
    b. ¿La supervivencia de mi negocio depende en este dinero?
    c. ¿Qué urgente es la necesidad?
        (Por ejemplo: Necesito este dinero para obetner mi permiso o solo deseo una estufa más grande?)
    d. ¿Qué gastos cubrirá este préstamo?
        (Por ejemplo: ¿Los costos inciales de permisos y de seguros? ¿Nuevo equipo? ¿Materiales de marketing?)

3. ¿Cómo me ayudara este dinero para crecer mi negocio?

4. ¿Cualifico para a un préstamo?
    a. ¿Qué es mi puntaje de créditico?
    b. ¿Tengo saldo pendiente?
    c. ¿Tengo que poner activos como garantía "Colleteral" (¿Estoy dispeusto a perder esos bienes si falla mi negocio?)

5. ¿Es está una la institución o la agencia crediticia de confianza?
    a. ¿Tengo amigos o familiars que han utilizado este banco o grupo?
    b. ¿Cuál es su reputación el la ciudad?

6. ¿Cómo voy a pagar el préstamo y al mismo tiempo tener dinero para mantener mi negocio?
    a. ¿Cuánto product tengo que vender para pagar el préstamo?
    b. En realidad, ¿cuánto tiempo me tomaría para pagar el préstamo?
    c. ¿Qué son sus ventas promedio semanales? ¿Mensualmente?

7. ¿Vale la pena mi negocio para pedir un préstamo?
    a. ¿Tengo un plan de negocios?
    b. ¿Está preparado mi negocio para un préstamo? (*por ejemplo: ¿Tengo un cuenta bancaria de negocio que es aparte de mi propia cuenta personal?)*
    c. ¿Está Ganado dinero mi negocio? ¿O está perdiendo dinero?
    d. ¿Se encuentra mucha competencia para mi negocio?
    e. ¿Tengo una base sólida de clientes?
    f. ¿Me veo trabajando con mi negocio por todo tiempo necesario pagar el préstamo?

8. Si mi negocio falla, ¿Alcanzo a pagar el préstamo?

Algunas Preguntas que se Deben Preguntar al Buscar un Préstamo

1. ¿Cuáles son las condiciones del préstamo?
2. ¿Hay un cantidad mínimo o máximo del préstamo?
3. ¿Cuánto tiempo tengo que pagar?
4. ¿Puedo pagar el préstamo una sola vez o de forma mensual?
5. ¿Que son mis opciones o multas (penalidades) si no puede pagar el préstamo en su totalidad?
6. ¿Que son mis opciones o penalidades si no puedo hacer mi pago mensual?
7. ¿Que tipo de interés carga este préstamo?
    a. ¿Es un tipo de interés fijo o interés tasa ajustada?
8. ¿Hay cargos además de las tasas de interés?
9. ¿ Existe una tarifa de activación o tarida de obligación de pago?
10. ¿Existen restricciones en lo que (que cosas) puede usar el dinero?
11. ¿Tengo que pagar impuestos sobre el dinero del préstamo?
12. ¿Dónde puedo hacer mis pagos? ¿Por el internet? ¿En persona?
13. ¿Qué tipo ayuda me dará la agencia crediticia?
14. Si muero ¿quien es responsable de pagar el préstamo?

MATERIALES SUPLEMENTARIOS