

CITY OF VIRGINIA BEACH

Oficina de Prevención de Incendios

Requisitos especiales del evento

Revisado: **8/17/2023**

IMPORTANTE, POR FAVOR, LEA

Requisitos del Permiso de Uso Condicional

La emisión de un permiso de uso condicional (CUP, por sus siglas en inglés) asociado con un evento especial dentro de la ciudad de Virginia Beach no absuelve al solicitante de su responsabilidad de obtener otros permisos requeridos o inspección antes de que se abra el evento. Los CUP aún deben comunicarse con cualquier departamento de la Ciudad que pueda verse afectado por el evento, especialmente Bomberos, Policía y EMS.

Oficina de Prevención de Incendios
2408 Courthouse Drive, Edificio 21
Playa de Virginia, 23456
www.vbgov.com/fire-prevention
Oficina 757-385-4228
Fax 757-385-5676

Tabla de contenidos

Información general.....	2
Números de teléfono	2
Requisitos del Permiso de Uso Condicional	3
Información de la aplicación.....	4
Construcción de carpas	6
Ubicación de la tienda.....	6
Extintores	7
Camiones de comida, remolques y puestos.....	7
Equipo de cocina portátil	8
Equipos de butano y propano	9
Cocina a la barbacoa al carbón	9
Freír con grasa profunda	9
Quehaceres domésticos	9
Electricidad y Generadores	10
Generadores.....	10
Eléctrico.....	10
Velas y llamas abiertas.....	11
Velas	11
Hogueras, fuegos recreativos y chimeneas portátiles al aire libre	11
Fuegos artificiales, pirotecnia y efectos de llamas	13
Materiales decorativos.....	13
Plataformas	14
Apéndice A – Guía visual de distancia de la tienda	16

Guía de Planificación de Prevención de Incendios para Eventos Especiales

Esta guía describe los requisitos de seguridad contra incendios y de vida que se encuentran en el Código de Prevención de Incendios del Estado de Virginia (VSFPC). La Oficina de Prevención de Incendios (FPB, por sus siglas en inglés) ha creado esta guía para ayudar a los promotores y organizadores a comprender mejor las regulaciones del código de incendios, minimizar las violaciones y limitar las interrupciones de última hora. El Departamento de Bomberos de Virginia Beach se compromete a proporcionar entornos seguros a cualquier persona que asista a eventos especiales en toda la ciudad de Virginia Beach, al tiempo que ayuda al mundo de los eventos a cumplir su visión.

Esta guía resume la mayoría de los requisitos de seguridad contra incendios que los promotores y organizadores de eventos encontrarán al planificar una actividad. Esta guía contiene los requisitos del código de incendios, la información sobre permisos del Departamento de Bomberos y los requisitos de otros departamentos que también participan en el proceso. Asegúrese de haber completado todas las solicitudes y obtenido todos los permisos requeridos antes del inicio de sus eventos.

Oficina de Administración del Resort (757) 385-4800

<http://www.vbgov.com/government/departments/sga/resort/specialevents/Pages/default.aspx>

Los eventos al aire libre deben consultar con la Oficina de Eventos Especiales y Cine (SEAFO) para ver si la actividad cumple con los requisitos para un permiso de SEAFO.

Parques y Recreación (757) 385-1100

<http://www.vbgov.com/government/departments/parks-recreation/Pages/default.aspx>

Todos los eventos que se lleven a cabo en cualquier parque de la ciudad de Virginia Beach (excepto frente al mar), centros recreativos y en áreas alrededor del Sports Plex / Princess Anne Athletic Complex deben comunicarse con Parks and Recreation (P&R) con respecto a los alquileres y los permisos necesarios.

Permisos e Inspecciones (757) 385-4211

<http://www.vbgov.com/government/departments/planning/permits-inspections/Pages/default.aspx>

Las tiendas de campaña de más de 900 pies cuadrados necesitan un permiso tanto de Prevención de Incendios como de Permisos e Inspecciones (P&I). Los dispositivos de entretenimiento, los inflables, las plataformas, las estructuras, los escenarios y cualquier cosa que se fabrique en el sitio que albergue o apoye a las personas necesitará un permiso de P&I.

Prevención de incendios (757) 385-4228

www.vbgov.com/fire-prevention

Prevención de Incendios requiere permisos para las actividades y realiza inspecciones. Las carpas de más de 900 pies cuadrados, las exhibiciones de vehículos, los fuegos artificiales, la pirotecnia, los efectos de las llamas y los incendios utilizados con fines comerciales o en un entorno público requieren un permiso y una inspección de la Oficina de Prevención de Incendios.

Cualquier pregunta sobre un evento especial sobre el Código de Incendios debe dirigirse a la Oficina de Prevención de Incendios.

APLICACIONES

Todas las solicitudes de eventos con información incompleta o contradictoria resultarán en la denegación de la solicitud hasta que se hayan realizado las correcciones. Los solicitantes deben coordinar con la oficina de la Ciudad correspondiente, es decir, RMO o Parques y Recreación para volver a presentar la información requerida para que se apruebe el permiso del evento.

FORMULARIOS DE VENDEDORES DE ALIMENTOS

Los formularios de los vendedores de alimentos deben ser completados por el vendedor de alimentos o la solicitud no se considerará completa. Los vendedores de alimentos son responsables de seguir todas las regulaciones establecidas por todos los departamentos de la ciudad y el estado. Los solicitantes que se hayan desviado de la información presentada pueden ser rechazados en función de los requisitos del código de incendios o las regulaciones estatales.

MAPAS DEL SITIO

Todas las solicitudes deberán ir acompañadas de un plano legible del sitio con un dibujo computarizado y medido. Los planos ilegibles del sitio darán lugar a que la solicitud sea devuelta al solicitante. Revise los criterios en la solicitud e incluya toda la información aplicable en el plano del sitio. Se adjunta un ejemplo de plan de sitio para ayudar aún más a identificar objetos clave para cualquier plan de sitio de eventos. Cosas que se pueden incluir, entre otras:

- 1) Ubicación y anchura de todas las plataformas, escenarios, estructuras, puertas de salida, vallas, barricadas, pasillos en grandes áreas de expositores y los pasillos principales del evento
- 2) **Las entradas, salidas y salidas de emergencia deben estar claramente indicadas en todos los mapas del sitio para las áreas de acceso controlado.**
 - a. El material utilizado como barrera debe estar claramente identificado en el plano del emplazamiento
 - b. Las cargas de ocupación serán establecidas por la Oficina de Prevención de Incendios para las áreas de acceso controlado en función de la actividad en ese espacio
- 3) Ubicación, tamaño y número de identificación de las carpas/cabinas de cocina, carpas/cabinas de proveedores y otros espacios de exhibición
- 4) Zonas de asientos: incluidos taburetes, asientos de cabina, mesa y sillas
 - a. Esto incluye la distribución interior de las tiendas de campaña utilizadas para el montaje
- 5) Ubicación de GLP (propano), gasolina, diésel, gases comprimidos y materiales peligrosos
- 6) Ubicación de los caminos de acceso contra incendios y de los puntos de acceso de los aparatos

- 7) Carreteras que buscan la aprobación para el cierre durante el evento y qué tipo de barricadas se utilizarán
- 8) La ubicación de los vehículos (incluidos los barcos y las embarcaciones a motor) se indicará en el plano del emplazamiento. Las pantallas interiores de los vehículos deberán cumplir con lo siguiente:
 - a. Los vehículos deben tener 1/4 de combustible o 5 galones, lo que sea menor.
 - b. Los vehículos deben tener las baterías desconectadas, a menos que haya un interruptor de corte que corte la energía de la batería, o que haya dispositivos electrónicos sensibles que no puedan perder energía.
 - c. Las llaves deben entregarse a la parte responsable después de la carga. Los vehículos no deben arrancarse ni moverse durante el evento.
- 9) Los vehículos deben estar ubicados a 20 pies de las áreas de cocción y a 10 pies de las áreas que no son de cocción.

PLANES DE SEGURIDAD PÚBLICA

No todos los eventos requerirán un plan de seguridad pública, pero los grandes eventos que ejercerán presión sobre los recursos públicos deberán tener un plan para que la policía, los bomberos, los servicios médicos de emergencia y otras agencias de la ciudad mitiguen los peligros que puedan resultar en ese evento. La seguridad, el manejo de multitudes, la colocación de equipos y el acceso de vehículos son cosas que deben incluirse y considerarse en un plan de seguridad pública. Al completar la solicitud, ingresar "llame al 9-1-1 en caso de emergencia" no es un plan de seguridad adecuado. Algunas cosas a tener en cuenta:

- Comunicación: ¿cómo comunica el personal en el sitio los problemas?
- Gestión de multitudes: ¿cómo entrará y saldrá el público en todo el recinto?
 - El tamaño de la multitud determinará si se necesitan administradores de multitudes según el Código de Incendios
- Acceso al sitio: ¿cómo ingresan los servicios de emergencia al sitio, tienen suficiente acceso, es decir, ancho para estacionar y configurar el equipo?
- Tráfico: ¿dónde está el estacionamiento público y del personal y qué rutas se utilizan?
- Seguridad: áreas que requerirán personal para salvaguardar
- Riesgos de incendio/emergencias
- Emergencias médicas

Las preguntas sobre los planes de seguridad pública deben dirigirse a la Oficina de Prevención de Incendios al 757-385-4228.

INSPECCIONES DE CARPAS Y PROVEEDORES

Los organizadores de eventos deben proporcionar una fecha y hora de inspección para que el personal de Prevención de Incendios inspeccione el equipo, las carpas y otros artículos para su aprobación. Es responsabilidad del organizador del evento notificar a RMO de cualquier cambio de programación con

respecto al área del evento. Si un proveedor no está disponible para la inspección en la fecha y hora programadas, no será aprobado para operar. El organizador del evento es responsable de notificar a los proveedores las horas y fechas de inspección programadas.

Los organizadores de eventos deben establecer una fecha y hora de inspección de la carpa en la solicitud del evento. Las carpas que requieran un permiso FMO y P&I deberán presentar un plano interior del sitio que indique claramente todas las actividades que se llevan a cabo debajo de la carpa. Las solicitudes de permisos de carpa que no se reciban dentro de los 14 días posteriores al evento serán denegadas.

Todos los proveedores deben tener en cuenta que la Oficina de Prevención de Incendios solo inspecciona según el Código de Incendios, no se le aprobará para comenzar a cocinar hasta que todas las agencias de la ciudad, el estado y otras hayan aprobado su operación.

Los lugares que han obtenido un permiso de uso condicional (CUP, por sus siglas en inglés) no están exentos de una inspección del proveedor o del sitio de la Oficina de Prevención de Incendios. Todos los proveedores y actividades de eventos deben cumplir con los mínimos de los códigos estatales y locales.

REQUISITOS DEL EVENTO

CONSTRUCCIÓN DE CARPAS

- Las tiendas de campaña de más de novecientos pies cuadrados (900) deben tener un permiso emitido por el Departamento de Permisos e Inspecciones y la Oficina de Prevención de Incendios. Póngase en contacto con la oficina de FPB para completar una solicitud y se emitirá un permiso una vez que se haya inspeccionado la carpa.
- Se requiere que el permiso de Permisos e Inspección esté en el sitio para recibir el permiso de carpa FPB.
 - Todas las tiendas de campaña de más de novecientos pies cuadrados (900) deben presentar un plano interior del sitio.
 - Es posible que se requiera que las tiendas de campaña de menos de novecientos pies cuadrados (900) o menos presenten un plano interior del sitio.
- Se mantendrán las aberturas de salida
- Una barrera física debe separar todas las actividades culinarias del público
- Todas las carpas utilizadas para cocinar deben cumplir con los criterios de rendimiento de propagación de llamas de NFPA 701.

- Las membranas deberán tener una etiqueta fijada permanentemente con el tamaño y el tipo de tejido o material.
- No se permite fumar en ninguna tienda de campaña, independientemente del tamaño, la ubicación o la protección contra incendios disponible.

UBICACIÓN DE LA TIENDA

- Las carpas/cabinas deben estar ubicadas a un mínimo de veinte pies (20 pies) de cualquier estructura permanente u otras estructuras de membrana. Si las condiciones lo justifican, esta distancia puede reducirse cuando lo apruebe el Jefe de Bomberos
 - **Excepción 1**-Las estructuras de carpas/membranas que no se utilizan para cocinar y que miden menos de quince mil (15,000) pies cuadrados no necesitan separarse.
 - **Excepción 2**- Las estructuras de membrana no necesitan separarse de los edificios si no exceden los diez mil (10,000) pies cuadrados y cumplen con todos estos requisitos:
 - La superficie total del edificio y la estructura de membrana o tienda de campaña no excederá la superficie permitida, incluidos los aumentos indicados en el Código Internacional de Edificación.
 - Se proporcionan los medios de salida necesarios tanto para el edificio como para la estructura de membrana o la carpa, incluidas las distancias de viaje
 - Los caminos de acceso a los aparatos contra incendios se proporcionan de acuerdo con la Sección 503.
- Las carpas/cabinas de cocina deben estar separadas de las carpas/cabinas que no son de cocina por veinte pies (20 pies)
- Los cilindros de propano deben estar al menos a diez pies (10 pies) de distancia de todas las carpas y estructuras de membrana
- Todas las operaciones de cocción deben ubicarse en un recinto separado donde solo se realicen operaciones de cocción; Las carpas de cocina deben estar separadas de las carpas de montaje
- En todo caso, se mantendrá un camino de acceso mínimo de veinte (20) pies para los aparatos
 - Se debe mantener un cortafuegos con un ancho mínimo de doce (12) pies de todas las cuerdas guía u otras obstrucciones

EXTINTORES

Todas las operaciones de cocción deben tener un mínimo de un extintor de incendios de tamaño 2A 20BC. Si se utiliza grasa, aceite o grasa animal en las operaciones de cocción, también se requerirá un extintor de clase K. Las carpas de más de novecientos (900) pies cuadrados deben tener extintores al menos cada setenta y cinco (75) pies y tener un tamaño mínimo de 2A 20BC.

- Los extintores deben ser revisados anualmente o
- Los extintores recién comprados no necesitan ser reparados el año en que se compran, guarde el recibo adjunto al extintor para su verificación



VEHÍCULOS MÓVILES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Todos los vehículos móviles de preparación de alimentos deberán cumplir con la sección 319 del Código de Prevención de Incendios del Estado de Virginia. Se requiere un permiso de la Oficina de Prevención de Incendios.

Se requiere una inspección y registro estatal válidos para recibir el permiso FMO.

EQUIPO DE COCINA PORTÁTIL

Todos los equipos de cocina deben cumplir o superar los siguientes requisitos:

Cualquier equipo de cocina que se utilice en un evento especial **DEBERÁ** ser de grado comercial. El proveedor es responsable de producir la documentación del aparato a petición del inspector de incendios.

Las cocinas de pavo / freidoras de pavo no se deben usar en ningún caso.



EQUIPOS DE BUTANO O PROPANO

- Los quemadores de butano individuales pueden ser utilizados en interiores por proveedores que conozcan y sean competentes con el funcionamiento seguro de estos dispositivos

- Estos dispositivos no deben ubicarse sobre superficies combustibles y requerirán que se coloque una barrera incombustible entre el dispositivo y la superficie combustible
- Todo el contenido caliente producido o utilizado debe desecharse en un recipiente metálico
- El tamaño máximo del tanque de GLP que se puede usar dentro de una carpa/cabina es de 1.5 galones o menos.

Los tanques de GLP con más de 1.5 galones – 500 galones deben almacenarse a una distancia mínima de 10 pies del exterior de la carpa/cabina. Los tanques de más de 500 galones deben estar a 25 pies de distancia de la carpa/cabina.

Cilindros

- Los tanques deben tener una válvula de cierre
- Las estufas deben tener una válvula de encendido y apagado
- Las mangueras deben ser de un tipo aprobado para su uso con el equipo
- Los tanques deben protegerse de daños y asegurarse en posición vertical
- Los tanques de propano deben tener un regulador de presión ubicado en la válvula del tanque para los vendedores de carpas



- Los tanques de butano o propano no se pueden almacenar en carpas / cabinas
- Los tanques deben estar apagados cuando no estén en uso
- Todas las conexiones de gas deben probarse en busca de fugas antes de su uso
- Se debe proporcionar un mínimo de dieciocho pulgadas (18") entre El material de fondo de la carpa/cabina y el aparato de cocina

Colocación adecuada del



- Se debe proporcionar un mínimo de dieciséis pulgadas (16 ") entre los aparatos para freír, los woks y las estufas de llama abierta. Una alternativa al requisito de separación de dieciséis pulgadas (16") incluye la provisión de un protector contra salpicaduras de dieciséis pulgadas (16") de altura y ancho completo

COCCIÓN A LA BARBACOA DE CARBÓN

- Está prohibido cocinar a la brasa dentro de las estructuras y dentro de las carpas/cabinas
- La cocción al carbón debe realizarse solo en áreas alejadas del acceso público y debe ubicarse a un mínimo de veinte pies (20 pies) de cualquier cabina/carpa, estructura o combustible.
- Solo se pueden usar líquidos para encendedores de carbón o arrancadores eléctricos vendidos comercialmente (no gasolina, queroseno, etc.)

- No se permite el almacenamiento de combustible de arranque en la carpa/cabina
- Los carbones deben desecharse solo en recipientes de metal que hayan sido designados para tal uso y que estén aprobados por el Jefe de Bomberos. Está prohibido verter carbón en contenedores de basura

FREÍR CON GRASA

- Se requiere que la fritura en interiores se realice bajo un sistema de campana Tipo I
- Todas las freidoras deben estar ubicadas en una superficie sólida y nivelada, para evitar que se vuelque o derrame grasa caliente y cumplan con todos los requisitos de instalación y operación del fabricante (según el manual del propietario)
- Cada carpa/cabina debe tener un mínimo de un extintor de incendios portátil con clasificación 2A-20BC. (ver requisitos del extintor)
- Cualquier operación de cocción que libere vapores cargados de grasa (por ejemplo, grasa, aceites y grasas animales) también requerirá un extintor de incendios Clase K.
- Cada extintor debe montarse y asegurarse de manera que no se caiga y que sea de fácil acceso en caso de emergencia
- Cada extintor debe ser visible y accesible y estar ubicado lejos del área de cocción

QUEHACERES DOMÉSTICOS

- Solo se deben usar materiales no combustibles en las áreas de cocción y alrededor de las fuentes de calor
- Los contenedores de basura deben vaciarse regularmente
- Limpie todas las superficies de cocción con regularidad para evitar la acumulación de grasa
- Las brasas y otros desechos no deben desecharse en el sistema de aguas pluviales

ELECTRICIDAD Y GENERADORES

Generadores

Los generadores que forman parte de un remolque o camión de comida estarán sujetos a la aprobación del Jefe de Bomberos, todos los demás generadores portátiles deberán:

- Ubicado a no menos de 20 pies de cualquier carpa o estructura de membrana

- Debe estar aislado del contacto público mediante cercas, cerramientos u otros medios aprobados
- El reabastecimiento de combustible no debe realizarse a menos de 20 pies de cualquier carpa o estructura de membrana
- El almacenamiento de combustible no debe estar a menos de 50 pies de cualquier carpa o estructura de membrana.
- Los generadores portátiles no deben usarse en interiores

Nota: Los generadores deben ser operados según lo previsto por los fabricantes y no deben cubrirse ni alterarse de tal manera que pueda crear un peligro. En cualquier caso, cualquier condición de este tipo debe corregirse antes del uso del generador.

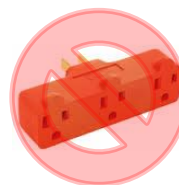
SOLO PARA USO

Eléctrico

- Todos los cables eléctricos deben ser del tipo adecuado
 - Los cables interiores no deben usarse al aire libre
 - Se pueden usar todos los cables de clima en el inte
- Se prohíben los adaptadores de varios enchufes sin un enla
 - Los cables pueden tener un enchufe múltiple de tre
 - Se permiten protectores contra sobretensiones o enchufes múltiples con un enlace fusible
- Los cables deben tener una conexión a tierra: se prohíben los cables de extensión de dos clavijas



Ejemplos



VELAS Y LLAMAS ABIERTAS

El uso de velas y llamas abiertas en cualquier evento está sujeto a revisión por parte del Jefe de Bomberos.

DISPOSITIVOS DECORATIVOS DE LLAMA ABIERTA (esto no incluye efectos de llamas, pirotecnia o dispositivos de cocina)

- Los líquidos Clase I, los líquidos Clase II y el gas LP no deben usarse como combustible
- Los dispositivos de combustible líquido o sólido que tienen más de 8 onzas de combustible deben autoextinguirse y no tener fugas de más de .25 cucharaditas por minuto si se vuelcan
- El soporte del dispositivo debe estar construido para evitar el derrame de combustible líquido o cera a una velocidad de .25 cucharaditas por minuto o más cuando el soporte no esté en posición vertical
- El soporte del dispositivo debe estar diseñado para volver a una posición vertical cuando se inclina en un ángulo de 45 grados
 - Excepción: si el dispositivo se autoextingue cuando se vuelca o el combustible/cera no se derrama a una velocidad de .25 cucharaditas por minuto
- La llama debe estar encerrada excepto cuando las aberturas en el costado no tengan más de .375 pulgadas de diámetro o donde las aberturas estén en la parte superior y la distancia a la parte superior sea tal que un trozo de papel de seda colocado en la parte superior no se encienda en 10 segundos.
- Las chimeneas deben estar hechas de materiales incombustibles y sujetas de forma segura al dispositivo de llama abierta
 - Excepción: No se requiere que una chimenea esté conectada a ningún dispositivo de llama abierta que se autoextinga si el dispositivo se vuelca.
- Los bidones de combustible deberán estar sellados de forma segura para su almacenamiento
- El almacenamiento y la manipulación de líquidos combustibles se realizarán de acuerdo con el Código de Prevención de Incendios del Estado de Virginia
- Las cortinas, cuando se utilicen, deben estar hechas de materiales no combustibles y sujetas de forma segura al soporte del dispositivo de llama abierta o a la chimenea.
- Los candelabros con velas encendidas por llama deben estar bien sujetos en su lugar para evitar que se vuelquen, y deben ubicarse lejos de los ocupantes que usan el área y lejos del posible contacto con cortinas, cortinas u otros combustibles.

FOGATAS, FUEGOS RECREATIVOS Y CHIMENEAS PORTÁTILES AL AIRE LIBRE

Se requieren permisos para todos los incendios en eventos especiales. Actualmente, solo a las hogueras se les cobra una tarifa de inspección.

Los fuegos están prohibidos en todas las playas y en cualquier calle dentro de la ciudad de Virginia Beach.

HOGUERAS

- La hoguera no debe estar ubicada a menos de 50 pies de ninguna estructura, carretera, bosque o maleza. Es posible que el Jefe de Bomberos requiera distancias mayores.
- La hoguera no debe tener más de 5 pies X 5 pies X 5 pies de tamaño.

FUEGOS DE RECREACIÓN (un fuego similar a una fogata)

- Los fuegos recreativos no deben realizarse a menos de 25 pies de una estructura o material combustible.
- El fuego no debe tener más de 3 pies de ancho y 2 pies de alto.
- Las condiciones que puedan provocar la propagación de un incendio deberán eliminarse antes de la ignición.

CHIMENEAS PORTÁTILES AL AIRE LIBRE (unidad fabricada que alberga el fuego, incluye modelos alimentados por GLP)

- Los portátiles para exteriores deben usarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y no deben operarse a menos de 15 pies de una estructura o material combustible.

RESTRICCIONES DE COMBUSTIBLE

- El combustible para las hogueras consistirá únicamente en leña limpia y seca. Los palets de madera no se consideran leña y no se permite quemarlos.
- Los fuegos no deben contener basura, materiales de construcción, desperdicios o cualquier material hecho de caucho, plástico o petróleo y no deben contener líquidos inflamables o combustibles.
- El Jefe de Bomberos puede prohibir cualquiera o todos los incendios que sean o puedan ser ofensivos u objetables debido a las emisiones de humo u olor.

AUXILIARES DE BOMBEROS

- Los incendios deberán ser atendidos constantemente por un adulto competente, quien supervisará la operación hasta que se extinga dicho fuego. Se dispondrá de un mínimo de un extintor 4-A u otro equipo de extinción de incendios in situ aprobado.

- La persona responsable a la que se le asigne la tarea de "asistente de bomberos" no realizará ninguna otra tarea mientras realiza las tareas de "vigilancia de incendios" (es decir, barrer pisos, vaciar basura, etc.).

TIEMPO

- No se quemarán fuegos si las condiciones del viento son de 15 MPH o más.

LIMPIAR

- Después de que se haya llevado a cabo cualquier incendio, todo el material quemado o no quemado debe retirarse y eliminarse de inmediato (después de asegurarse de que todas las brasas se hayan empapado en agua).
- Las cenizas se eliminarán en un recipiente no combustible.

FUEGOS ARTIFICIALES, PIROTECNIA Y EFECTOS DE LLAMAS

Todos los eventos especiales que utilicen fuegos artificiales, pirotecnia y efectos de llamas deben completar una solicitud con Prevención de incendios. La solicitud debe presentarse al menos 30 días antes del evento o la solicitud no será aprobada. El tirador debe tener una licencia válida del estado de Virginia para el efecto apropiado; actualmente Virginia no tiene una licencia de efectos en llamas. Para obtener información sobre la solicitud, puede visitar el sitio web de Prevención de Incendios en www.vbgov.com/fire-prevention.

MATERIALES DECORATIVOS

El material decorativo utilizado en las carpas para el efecto, la presentación o la exhibición general debe cumplir con los criterios de resistencia al fuego. Los materiales que se utilicen deben tener un certificado del fabricante que autentique la resistencia a las llamas del artículo o deben rociarse adecuadamente con un tratamiento químico resistente a las llamas. Todas las aplicaciones de tratamiento deben ser aprobadas antes de cualquier fumigación. No todos los materiales son capaces de ser tratados y es posible que deban ser evaluados por la Oficina de Prevención de Incendios. Todo el material que pueda ser rociado debe tener la documentación adecuada por escrito que atestigüe que se han seguido todos los requisitos y métodos del fabricante durante el proceso de aplicación.

PLATAFORMAS

Todos los vendedores de alimentos que utilicen equipos para cocinar o calentar deberán tener una plataforma cuando operen en la arena. Los vendedores o promotores que no tengan plataformas debidamente construidas o que no las tengan en absoluto no podrán cocinar en la arena.

Los requisitos de diseño para las plataformas de proveedores de alimentos:

- Las plataformas se construirán en la playa solo después de que la arena haya sido nivelada y nivelada.
- La plataforma debe tener una superficie de trabajo completamente nivelada.
- La superficie debe ser lo suficientemente fuerte como para soportar el peso del personal, el equipo y la carpa sin que se hunda ni se pandee.
- La plataforma debe ser lo suficientemente grande como para crear una superficie de trabajo para todos los trabajadores y equipos sin un cambio de gradiente. Las plataformas cubrirán las áreas de cocina, preparación de alimentos y servicio.

Se debe usar papel de fieltro para techos para cubrir la superficie de la plataforma antes de colocar el equipo de cocina.

Las plataformas que no cumplan con los requisitos mínimos no serán aprobadas para operar. Cualquier proveedor que tenga inquietudes debe completar el formulario de hoja de proveedor/patrocinador y enviarlo al organizador del evento.

El Departamento de Prevención de Incendios inspeccionará las plataformas de cocción antes de su uso. El Jefe de Bomberos o su representante tendrá la última palabra en cuanto a si la plataforma es lo suficientemente estable para su uso.

Especificaciones de la plataforma de madera

- La plataforma de la plataforma debe ser de un mínimo de 3/4 láminas de madera contrachapada.
- El tamaño mínimo de madera que se utilizará como estructura de soporte para la plataforma de madera contrachapada debe ser de tablas de 2" x 4" espaciadas en centros de 16".

- Los sujetadores de hardware que se utilizarán para la construcción deben ser tornillos para terrazas para todo clima. (sin uñas)
- Un material alternativo que pueden usar los vendedores de alimentos para cocinar es la plataforma compuesta. La plataforma debe ser aprobada por el Departamento de Prevención de Incendios y el Departamento de Salud antes de su uso.

Especificaciones de la plataforma compuesta

- Se debe proporcionar una hoja de especificaciones para todas las cubiertas compuestas.



Tarima de madera

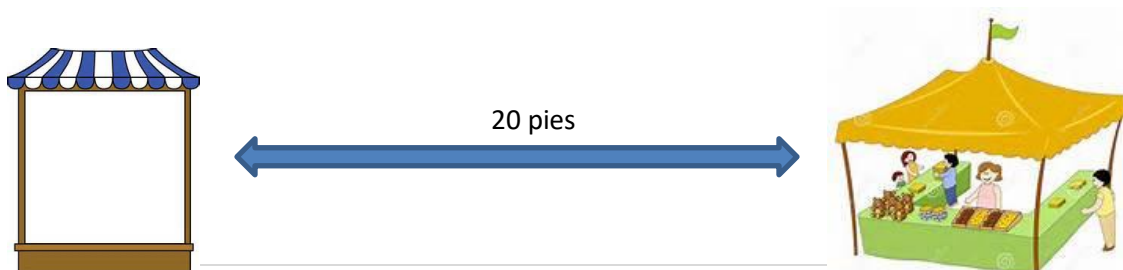


Tarima compuesta

EL JEFE DE BOMBEROS Y/O SU REPRESENTANTE SE RESERVAN EL DERECHO DE DETENER CUALQUIER OPERACIÓN INSEGURA, INCLUYENDO LA REVOCACIÓN DE CUALQUIER PERMISO EMITIDO.

Apéndice A

Guía visual de distancia de la tienda



No cocinar

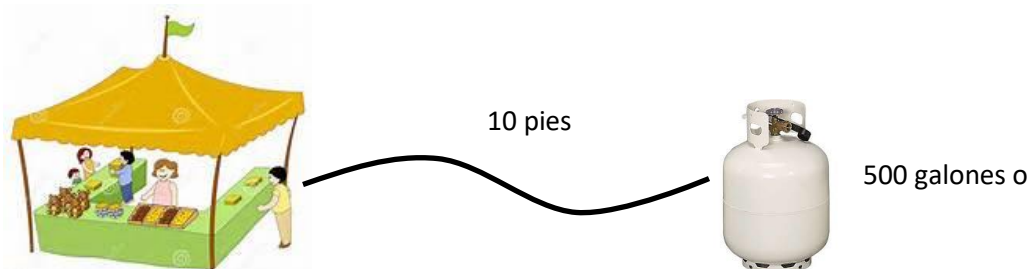
Cocción

Las carpas para cocinar y las que no cocinan deben estar separadas por al menos 20 pies

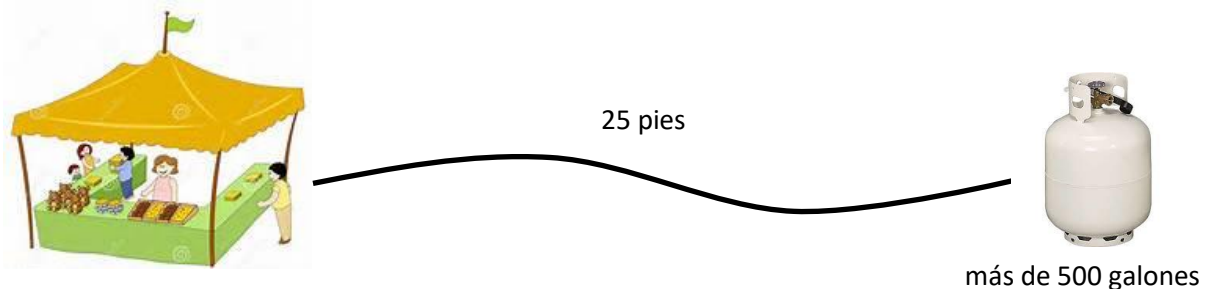


No es necesario separar varias carpas utilizadas para cocinar, pero deben mantener una distancia de 20 pies de las exhibiciones/carpas que no son de cocina.

No cocinar



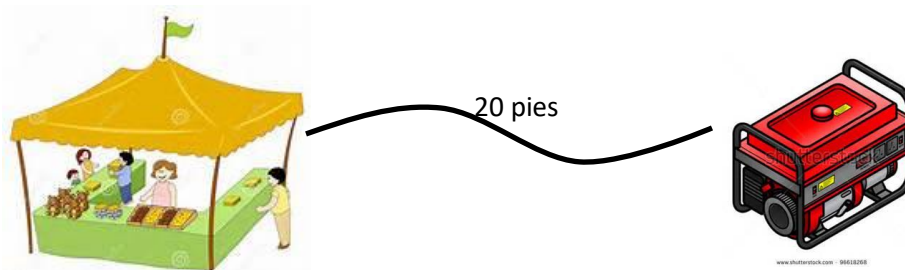
Los cilindros de propano de 500 galones o menos deben estar al menos a 10 pies de distancia de cualquier tienda de campaña



Los cilindros de propano de más de 500 galones deben estar al menos a 25 pies de distancia de cualquier tienda de campaña



Los cilindros de propano deben tener el regulador en el tanque cuando se venden en una carpa



Los generadores deben estar al menos a 20 pies de cualquier tienda de campaña. Los generadores también deben estar aislados del contacto público.





Las carpas de más de 15,000 pies cuadrados deben estar al menos a 50 pies de cualquier carpa o edificio.

Se debe mantener un cortafuegos de 12 pies de cualquier cuerda de sujeción u otras obstrucciones en todos los lados de la tienda.

Excepción: Una tienda de campaña de 15,000 pies cuadrados puede estar a menos de 50 pies si está contigua a otra tienda por un pasillo.