## Ordenanza para el Control de Grasa y Aceite Comestible (FOG) 2011



## Cómo puede reducir los costos relacionados con el cumplimiento

## INSTALE UN APARATO PARA LA EXTRACCIÓN DE GRASA<sup>1</sup> Y REDUZCA SUS CARGOS DE SERVICIO DE AGUAS RESIDUALES EN UN 14.2%

Los restaurantes y otros establecimientos de servicios de comida calificarán para una reducción del 14.2% en la tarifa de la porción del servicio de aguas residuales dentro de su cuenta de agua/aguas residuales cuando instalen un Aparato para la Extracción de Grasa (Grease Removal Device, GRD). A continuación aparecen las condiciones correspondientes:

- Para calificar para la reducción, el restaurante debe tener su propia cuenta de agua/aguas residuales y estar pagando los recargos por descargar aceite y grasa en el sistema de aguas residuales asignados a los establecimientos de servicio de comida.
- 2. La reducción se aplicará después de que la Comisión de Servicios Públicos de San Francisco (SFPUC), Departamento de Aguas Residuales, haya recibido la documentación de que un aparato aprobado GRD de tamaño adecuado ha sido instalado (por ejemplo, la factura de compra del aparato con la información

- del modelo; y el permiso de plomería aprobado por el Departamento de Inspección de Construcciones o los Inspectores de Construcciones del Puerto para los restaurantes que están en terrenos del Puerto).
- El GRD debe estar certificado por una agencia de prueba de terceros reconocida para mostrar su conformidad a los estándares de la Sociedad Americana de Ingenieros Mecánicos (ASME), ASME 112.14.3 y ASME 112.14.4.
- 4. La reducción en los cargos de aguas residuales se basa en la reducción esperada de la descarga de aceite y grasa al sistema de aguas residuales por los establecimientos que tienen este tipo de aparato (un GRD). Por lo tanto, los restaurantes deben asegurarse de que el aparato sea mantenido adecuadamente y se le dé servicio, y que esté completamente operacional para que la reducción del cargo de servicio de aguas residuales se mantenga.

## OBTENGA UN PRÉSTAMO O ARRENDAMIENTO PARA CONTRARRESTAR LOS COSTOS DEL APARATO E INSTALACIÓN

Los restaurantes pueden buscar obtener un préstamo o un acuerdo de arrendamiento con intención de compra por el costo de comprar e instalar cualquier tipo de aparato para capturar la grasa. Póngase en contacto con su banco local, o busque los micro-créditos de The Opportunity Fund (www.opportunityfund.org) o las opciones de arrendamiento de las empresas que normalmente arriendan equipo para capturar la grasa a cocinas comerciales (tales como North Star Leasing² www.northstarleasing.com).

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Los restaurantes que instalen Interceptores de Grasa por Gravedad también pueden recibir esta reducción por causa de la eficiencia de esos tipos de aparatos más grandes de captura de grasa con base en la gravedad. Sin embargo, debido a que estos interceptores tienen un volumen de 300 galones o mayor, no será posible instalarlos en la mayor parte de los establecimientos en un ambiente urbano como San Francisco.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Esta información se proporciona para propósitos informativos solamente y para conveniencia de los propietarios de los restaurantes y no debería tomarse como una recomendación por parte de la Ciudad y el Condado de San Francisco.