

Vendedores Mviles de Comida

VENDEDORES MOVILES DE COMIDA

Las inspecciones de vendedores móviles se llevan a cabo los martes y jueves con cita previa. Usted puede pedir una cita llamando al 210-207-0135.

Para una lista completa de todos los reglamentos para vendedores móviles, vea el capítulo 13 de la ordenanza de la [Ciudad de San Antonio](#).

CHEQUEO DE IDENTIDAD

Solo se requiere chequeo de identidad para los vendedores y personal que vende comida congelada o refrigerada, incluyendo paletas, helados, cono de nieves, o raspas directamente a los consumidores en una calle publica, acera, o camino.

1. Se requiere chequeo de identidad para los dueños y personal que trabaja en la unidad.
2. Deben ir a la estación de policía central localizada en 315 S. Santa Rosa para comenzar el proceso.
3. Los chequeos de identidad estatal y federal se llevan a cabo en otro sitio. El departamento de policía lo monitoreará y le dará recomendaciones.
4. El certificado de chequeo de identidad debe provenir del departamento de policía. Se le puede requerir a los vendedores aprobados para trabajar en el centro una carta anual del departamento de policía.

QUE TIPO DE COMIDA VENDERÁ?

- **Comida pre-empacada o desempaquetada, sin riesgo de contaminación que se venda a pie, con un carrito, vehículo o tráiler (Costo de la licencia-\$103)**

Vendedor a pie

- Debe llevar un receptáculo con hielo o venderlo a mano y no vender comida que no corre riesgo de desperdiciarse

Carrito

- Debe tener techo para mas protección
- Una estación para lavarse las manos que opere de acuerdo a la gravedad para comida desempaquetada que no corre riesgo de desperdiciarse.

Vehículo/Tráiler

- Todas las aéreas de servicio/almacenamiento deben ser lisas, fácil de limpiar y no absorbentes.
- Una estación para lavarse las manos que opere de acuerdo a la gravedad para comida desempaquetada que no corre riesgo de desperdiciarse.

- **Comida pre-empacada, que corre riesgo de contaminación que se venda de un carrito, vehículo o tráiler (Costo de la licencia-\$206)**

Carrito

- Protección sobre la cabeza
- Carta de la comisaria

Vehículo/Tráiler

- Todas las aéreas de servicio/almacenamiento deben ser lisas, fácil de limpiar y no absorbentes.
- Carta de la comisaria

- **Comida preparada que corre riesgo de contaminación que se venda de un carrito, vehículo, o tráiler (Costo de la licencia-\$309)**

Carrito

- Protección sobre la cabeza
- Fregadero con 2 compartimentos
- Fregadero separado para lavarse las manos
- Agua fresca en una cantidad adecuada
- Un calentador de agua con no menos de 6 galones o calentador de agua instantáneo capaz de producir agua a 110°F grados durante las horas de operación entera.
- El tanque para desperdicio debe ser 15 % más grande que el tanque de agua fresca
- Carta de la comisaria

Vehículo/Tráiler

- Toda la preparación de comida y ventas deben hacerse desde el vehículo
- Todas las aéreas de servicio/almacenamiento deben ser lisas, fácil de limpiar y no absorbentes.

- Puertas y ventanas con pantallas
- Fregadero con 3 compartimentos (debe ser suficientemente grande como para sumergir el utensilio/equipo más grande)
 - El grifo debe alcanzar todos los compartimentos
 - Agua fría y caliente bajo presión
- Fregadero para manos
 - Agua fría y caliente bajo presión
- Un calentador de agua con no menos de 6 galones o calentador de agua instantáneo capaz de producir agua a 110°F grados durante las horas de operación entera.
- Cantidad adecuada de agua fresca
- El tanque para desperdicio debe ser 15 % más grande que el tanque de agua fresca
- Carta de la comisaria

Muestras de Agua

Todos los vendedores que preparen comida con riesgo de desperdiciarse desde un carrito, vehículo o tráiler equipado con tanques de agua fresca/desperdicio deben:

- Mostrar prueba de un examen de muestra de agua limpia de un laboratorio acreditado dentro de 30 días de inspección
- Deberá chequear el cloro de la suministración de agua semanalmente y mantener records de la unidad
- Deberá limpiar los tanques mensualmente y mantener records de la unidad

Uso del área de Servicio y Comisaria

- Debe reportar a la comisaria o área de servicio no menos que una vez por semana para limpieza y servicios de operación
- Debe mantener un registro de día/hora de la comisaria sobre la unidad
- Rellenar el tanque de agua fresca
- Vaciar el agua de desperdicio
- Disposición de grasa/aceite
- Limpieza (barrer y mapear) la unidad
- Suministrar almacenamiento
- Para una lista de comisarias consulte Información sobre Comisarias

Como Operar una Unidad de Ventas Móvil

- Toda la comida debe provenir de una fuente aprobada y debe estar etiquetada
- Todos los alimentos que corren riesgo de desperdiciarse deben ser almacenadas a temperatura apropiada
- Los establecimientos de comida móvil pueden detenerse en calle pública, camino siempre y cuando estén a:
 - 50 pies de cualquier intersección
 - No en una área prohibida para el estacionamiento de vehículos
 - Todos los productos se vendan del lado de la acera o por la puerta trasera del vehículo
- Los establecimientos de comida móvil pueden detenerse en propiedad comercial siempre y cuando:
 - Tengan un permiso escrito y firmado por notario del dueño de la propiedad
 - La propiedad debe tener baños con inodoros que se puedan vaciar y que estén conectados a un sistema de cañerías aprobado y disponible
 - Estacionado en una superficie pavimentada y en una zona limpia
- Debe estar a 300 pies de distancia de cualquier escuela desde el límite de la propiedad dentro de una hora antes, durante y 1 hora después de la escuela
- Ventas en cualquier zona residencial se llevara a cabo solo entre las horas de 7:00am a 9:00 pm durante los meses de Junio, Julio y Agosto, y hasta las 8:00 pm durante el resto del año.
- No se permiten mesas, sillar o toldos o cualquier lugar para sentarse o comer alrededor de la unidad móvil
- Los vendedores que desean operar dentro del “Distrito de Negocios del Centro” deben obtener un permiso especial del [Departamento de Downtown Operations](#). 210- 207-3677
- Aquellos vendedores interesados en operar dentro de un parque de la ciudad deben obtener permiso del Departamento de Parques y Recreación. 210-207-8480

- Si una unidad móvil tiene un tanque de propano, generador, o cocina a gas/carbón/madera necesitara tener una inspección del departamento de bomberos. Comuníquese con ellos al 210-207-8410 para pedir una inspección.

Como Operar una Unidad de Ventas Móvil en un Evento Especial

- Si se opera una unidad de ventas móvil durante un evento especial, la unidad puede estar exenta de ciertos requerimientos. Por favor vea el capítulo 13 de la ordenanza de la [Ciudad de San Antonio](#) para ver las excepciones.