

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



**ESTUDIO DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA APERTURA DE UNA
MICROEMPRESA DE ELABORACION Y VENTA DE COMIDA AMBULANTE
(FOODTRUCK)**

TRABAJO FIN DE GRADO

2023-2024

Autor/a: Carlos Abril Marquez

Tutor/a: David Bernardo López Lluch

RESUMEN

El objetivo de este proyecto consiste en el estudio y análisis de los requisitos legislativos a nivel nacional, autonómico y local para la implementación de un negocio de comida ambulante conocido como “Food Truck” desde un punto de vista legislativo.

Comparativa de la normativa existente actual, con la vigente por ciudades como Nueva York con un mayor afianzamiento de estos negocios. Analizar las deficiencias e inconvenientes comúnmente encontradas en esta clase de negocios con el fin de lograr una guía de uso que identifique las carencias de la legislación nacional.

Palabras clave: Legislación alimentaria, Food truck Nueva york, requisitos Food truck, Seguridad alimentaria

ABSTRACT

The objective of this project is the study and analysis of the legislative requirements at national, regional and local level for the implementation of a mobile food business known as “food truck” from a legislative point of view.

Comparison of the current existing regulations with those in force in cities such as New York with a greater consolidation of these businesses. We will analyze the deficiencies and inconveniences commonly found in this type of business in order to achieve a guide for use that identifies the weaknesses of the national legislation.

1.	INTRODUCCIÓN	6
	1.1 LEGISLACIÓN	
	1.2 SEGURIDAD ALIMENTARIA	
	1.3 CONTEXTO SOCIAL Y HÁBITOS DE CONSUMO	
	1.4 ORIGEN	
2.	OBJETIVOS	14
	2.1. OBJETIVOS GENERALES	
	2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
3.	MATERIALES Y MÉTODOS	14
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	16
	4.1 REQUISITOS LEGISLATIVOS EN ESPAÑA	
	4.2. PERMISOS EN ESPAÑA	
	4.2.1 EJEMPLO 1 VÍA PÚBLICA (ZARZUELA)	
	4.2.2 EJEMPLO 2 VÍA PÚBLICA (ALBATERA)	
	4.2.3 OTROS EJEMPLOS	
	4.2.4 CONTRATACIÓN PRIVADA	
	4.2.4.1 EJEMPLO 1 VÍA PRIVADA (CIUDAD REAL)	
	4.2.4.2 EJEMPLO 2 VÍA PRIVADA (ALICANTE)	
	4.3. REQUISITOS LEGISLATIVOS EN NUEVA YORK	35
	4.3.1 PERMISOS EN NYC	
	4.3.2 REQUISITOS EN NYC	
	4.3.3. TIPOS DE FOOD TRUCK SEGÚN NYC	
	4.3.4. REQUISITOS VEHÍCULO	
	4.3.5. SISTEMA DE CALIFICACIÓN	
	4.4 DEFICIENCIAS ENCONTRADAS EN MATERIA DE SALUBRIDAD	47
	4.4.1 ESTUDIO DESARROLLADO DE USA	
	4.4.2 ESTUDIO DESARROLLADO EN ESPAÑA	
	4.5 LEGISLACIÓN EUROPEA	53
	4.5.1 MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS	
	4.6 COMPARATIVA DEL SECTOR Y EXPECTATIVAS	
	4.7 MEJORA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	
	4.8 RESOLUCIÓN DE OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
5.	CONCLUSIONES	71
6	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXO I.	

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1	Folleto publicitario del Vagón	9
FIGURA 2	Planos patente del Vagón de C.Palmer	
FIGURA 3	Food truck estático con la imposibilidad de desplazarse.	
FIGURA 4	Ilustración de evolución del concepto. Restaurante prefabricado pero con la estética característica del Food Truck	
FIGURA 5	Food Truck Original de la empresa Oscar Mayer	11
FIGURA 6	Ejemplo de Formulario de Instalación eléctrica de baja tensión en la Comunidad Autónoma de Madrid	
FIGURA 7	Captura de pantalla. Plataforma Contratación del Sector Público	
FIGURA 8	Captura de pantalla. Pliego de condiciones	
FIGURA 9	Captura de pantalla. Canon de pago individual mínimo	
FIGURA 10	Captura de pantalla. Normativa a cumplir	20
FIGURA 11	Captura de pantalla. Política de privacidad.	
FIGURA 12	Captura de pantalla anexo V. Criterio de Evaluación	
FIGURA 13	Captura de pantalla. Anexo IV Declaración de Responsabilidad	
FIGURA 14	Captura de Pantalla. Plataforma de Contratación del Sector Público	
FIGURA 15	Captura de Pantalla. Disposición de Food Trucks en la Licitación	25
FIGURA 16	Captura de Pantalla. Contratación de los Food Trucks	
FIGURA 17	Captura de Pantalla. Solvencia Financiera en pliego de condiciones	
FIGURA 18	Captura de Pantalla. Solvencia Técnica en pliego de condiciones	
FIGURA 19	Captura de Pantalla, Selección de Contratista	
FIGURA 20	Plano Concierto Ayto. Albaterra	28
FIGURA 21	Captura de Pantalla. Condiciones Ayto. Toledo	
FIGURA 22	Captura de Pantalla. Valoración oferta Ayto. Toledo	
FIGURA 23	Cartel Publicitario Mercado Navideño	
FIGURA 24	Cartel publicitario Biar	
FIGURA 25	Captura de pantalla. realizada de la web de Nueva York donde se muestra las calles de Manhattan restringidas para la instalación de Food Trucks en los horarios y fechas concretas.	36
FIGURA 26	Calificación según puntuación que deberán mostrar al público en Nueva York	
FIGURA 27	Captura de Pantalla. Cuadro Peligros	
FIGURA 28	Captura de Pantalla. Registro ejemplo para control de temperaturas	
FIGURA 29	Test Acrilamida	
FIGURA 30	Registro ejemplo control del cambio de aceite	60
FIGURA 31	14 Alérgenos	

ÍNDICE TABLAS Y GRÁFICOS

- TABLA 1** Muestra de requisitos para poder aplicar por el Permiso de Venta de Comida ambulante, según la persona solicitante. pag. 35
- TABLA 2** Tabla comparativa tarifas según el permiso y la clasificación del vehículo
- TABLA 3** Requisitos de equipamiento según el tipo de clase al que pertenece el vehículo. pag. 39
- TABLA 4** Sección del documento 6A donde según la infracción cometida y la gravedad de la misma conlleva a la suma que calcula la puntuación que determina la clasificación, es este caso, el 2A especifica las temperaturas de cocinado según la materia prima
- TABLA 5** Sección del documento 6B, en este caso, las infracciones corresponden a 2A, la temperatura interna del producto no ha llegado a las condiciones de seguridad establecidas y 2B, la temperatura de los alimentos cocinados no mantiene los 140°F (60°) pag.45
- TABLA 6** Sección del documento 6C, siguiendo con el ejemplo, la violación 2A (no haber alcanzado las condiciones de seguridad en el interior del alimento durante 15 segundos) lleva a multa económica de 400 dólares si se ha producido en varios alimentos
- TABLA 7** Cuestionario de observaciones a revisar en el estudio llevado a cabo
- TABLA 8** Temperaturas recomendadas. pag. 50
- TABLA 9** Resultados obtenidos de encuestas a los consumidores en relación a sus motivaciones y percepción de higiene en la comida callejera. pag. 66

INDICE GRAFICOS

- GRÁFICO 1** Datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del gasto en alimentación fuera del hogar. pag. 65
- GRÁFICO 2** Consumo de alimentos en puestos de comida en la calle o de venta ambulante en los últimos 3 meses, según edad.

1. Introducción

Este trabajo intenta resolver la gran mayoría de dificultades posibles, aspectos mejorables que detallar y que atender para la puesta en marcha de una Foodtruck en el territorio nacional. Repasando los requisitos comúnmente solicitados en algunos ayuntamientos y exponiendo las dificultades más comunes e incongruencias del sector, reflexionaremos si este negocio no tiene cabida en nuestra sociedad bien porque no hay demanda de este o si las dificultades encontradas por los autónomos o empresas imposibilitan la consecución de este modelo de negocio más reconocible por las películas que por nuestra propia experiencia.

El diccionario Cambridge, define “Food Truck” como un vehículo en donde se puede cocinar y vender comida, y se mueve de un lugar a otro. En castellano, su traducción sería el término “Gastroneta” sin embargo, pese a que la definición sería la misma, esta traducción no refleja la brecha que se produce entre el concepto americano dentro de tu marco legal y el que ocurre en España.

El motivo de esta investigación surge desde el hambre, la incredulidad que compartía junto con otros compañeros y amigos al no encontrar suficientes opciones para comer en eventos y localizaciones concurridas, bien por el horario, bien por el precio o bien por la cuestionable calidad presumible, hacia preguntarnos el porqué de esa falta de opciones si todos estábamos de acuerdo en que nos gustaría comer algo.

1.1 Legislación

El mayor reto a enfrentar en esta investigación, será que “La información que se puede obtener sobre la realidad de Mercados de venta no sedentaria en nuestro país no es muy fiable, pues se basa en datos dispersos y en ocasiones antiguos”. (*I. Serrano, 2017*)

Desde la Web de la Generalitat Valenciana, a fecha de Septiembre del 2024 encontraremos las referencias del estado a la ley 7/1996 de 15 de enero de Ordenación del Comercio Minorista y al Real Decreto 199/2010 por el que se regula el ejercicio de venta ambulante o no sedentaria, sin embargo, este fue oficialmente derogado en fecha del 2021 en el BOE 06/08/21 con el Real Decreto 538/2021 al entrar en conflicto con las competencias autonómicas, como denunció la Comunidad Autónoma de Cataluña ante el Tribunal constitucional (STC 143/2012).

Respecto a la Legislación valenciana, la web de la Comunidad Valenciana cita los Artículos del 43 al 47 de la Ley 3/2011 de la Generalitat de Comercio de la C. Valenciana y el Decreto 65/2012 del Consell por el que se regula la venta no sedentaria en nuestro territorio. No aparece ninguna mención a la legislación alimentaria europea

La Comunidad Autónoma delega las competencias a los Ayuntamientos, que deberán regular a través de sus ordenanzas municipales en el marco de lo dispuesto por la legislación autonómica y nacional. Por cada emplazamiento concreto que el comerciante se proponga ejercer, deberá solicitar autorización al ayuntamiento pertinente.

En materia de legislación alimentaria, la normativa imperante es la 852/2004 del Reglamento Europeo relativo a la Higiene de Productos alimenticios que regulan la venta ambulante (Anexo II-Capítulo 3-12) Sin embargo, las restricciones a las que está sometido el sector, pasa por las discrepancias estatales, como bien sucede en otros estados miembros de la Unión Europea.

1.2 Seguridad Alimentaria

Como veremos más adelante, en el apartado 3.1.5 Sistemas de calificación asignados tras las inspecciones de sanidad en Estados Unidos como los implementados en Nueva York, o en Los Ángeles, ayudan a mostrar transparencia en el sector, haciendo que el consumidor contemple que los Food Trucks comparten las mismas exigencias en materia de seguridad alimentaria que los restaurantes convencionales, sector que no sufre esa estigmatización por parte de la población.

El sector ha sido criticado por sus deficiencias en calidad, de esta falta que estigmatiza al sector, hablaremos en el apartado (3.3) Aportando los pocos análisis y evaluaciones sobre la situación, pero haciendo distinción entre las medidas aplicadas en materia de sanidad entre los países desarrollados y los subdesarrollados, ya que los estudios demuestran que los países en vías de desarrollo sufren de la incapacidad de los vendedores en seguir las prácticas de seguridad debido a la falta de agua y baños a su disposición, la falta de instalaciones apropiadas para asegurar la refrigeración y la conservación de la cadena del frío y en especial la falta de una aplicación estricta de los códigos de higiene y concesión de licencias (*Kothe et al., 2016*)

1.3 Contexto Social y hábitos de consumo

Tras la última gran recesión económica del 2008, la popularidad de estos negocios se incrementó notablemente, como dice (*Burbano L., 2015*) “Durante los periodos de crisis económicas muchos mercados han encontrado salida a través de este tipo de comercio informal, reemplazando la oferta y cubriendo las necesidades básicas de los habitantes, generando empleo directo e indirecto y autoempleo y así reactivando la economía. Este valor social-transformativo y económico-productivo que genera la venta ambulante, consecuentemente debería eliminar su característica de “informal y marginal”, para ser visto como un sector itinerante y adaptativo, de emprendedores que van generando nuevos caminos reactivadores de la ciudad y sus diferentes tejidos. En dichos periodos de crisis, el mercado informal de comida, tiene una característica más a su favor, y es que su producto satisface una necesidad básica del hombre, la alimentación a costos moderados, no es un artículo de lujo, y es por eso que se podría decir que a lo largo de los años, estos comerciantes han aparecido, crecido y empequeñecido de acuerdo a los ciclos económicos”.

El estudio más amplio sobre los hábitos de consumo de la población española es el llevado a cabo por Cecilia Diaz donde destaca el arraigo entre la comida y la sociedad (*Diaz Mendez et al. 2013*), Aunque también se ha podido observar una tendencia al alza en el incremento de consumo fuera del domicilio, factores como la incorporación de la mujer a la vida laboral desde la década de los 80 , esto desencadena varios factores más como la escasez de tiempo a dedicar en tareas domésticas y por tanto, su pérdida de habilidades. (*Diaz Mendez y Garcia Espejo 2017*) Destacan también el contexto económico, la desestructuración de la alimentación doméstica y el factor de ocio que supone, sumado al ambiente de componente social como el conjunto de situaciones que logran este aumento.

Desde el Centro de Investigaciones Sociológicas (*RES 2018*) destacan varios aspectos claves sobre los patrones de consumo, en sus datos obtenidos, el 58% de la población española come fuera de casa como motivo social y de reunión con sus familiares y amigos, aunque también señalan los 20% que evitan cocinar por tiempo o comodidad, así como un 14% que lo hace por falta de tiempo debido a su horario laboral. La edad y el nivel de renta de los perfiles estudiados también hace diferir los principales motivos, mostrando una tendencia en jóvenes que a mayor nivel de estudios y renta más evitan invertir tiempo en la cocina, en contraste, los más mayores o con menor renta su factor prioritario es por la socialización.

1.4 Origen

La puesta en marcha de un negocio de venta de comida ambulante ha ido tomando distinta forma con los años. La concepción que actualmente tenemos es la de un Foodtruck moderno, con propuestas originales, tentadoras, comida fresca y muy especializada. Sin embargo, esta concepción discrepa con las franjas de edad más mayores de nuestra sociedad, que han crecido viendo los mercadillos de venta ambulante con unos productos más tradicionales.

El origen o historia de las foodtrucks es tan larga como ambiguo seamos con el reconocimiento del término, focalizandonos en Europa, en la antigua Grecia, se vendía pescado frito en los mercadillos callejeros, también en Pompeya se muestran evidencias en las excavaciones de este tipo de negocios, encontrándose termopolios entre las ruinas. Estos eran frecuentados por compradores independientemente de su condición económica o estatus social.

Separando pues lo que sería un catering móvil, damos un salto en el tiempo, nos situamos en 1866 en el sur de Estados Unidos, surge una furgoneta de venta de comida con una concepción más cercana a la que actualmente reconocemos.

En un contexto de posguerra y escasez económica, la ganadería era transportada desde Texas a distintos estados que carecían de ferrocarriles, donde se encontrarían en el desierto la gran parte del tiempo, fue por esto que Charles Goodnight modificó su propio vagón, añadió una caja de madera que podía almacenar comida y otro tablón que podía desplegar y cocinar sobre ella, se la conoce como "Chuckwagon". la palabra "chuck" en jerga "Cowboy" significa comida.

La idea de Goodnight no fue la única, en 1872 con un carro a caballos surge el "Lunchwagon" por Walter Scott que por aquel entonces, trabajaba en un periodico en turno de noche. En Providence, Rhode Island, era costumbre que los restaurantes cerrasen antes de las 8:00 PM. dejando ningún lugar para tomar un snack a todos estos trabajadores. Es entonces cuando habilita un pequeño carro vendiendo comida cerca de los 3 periódicos en la ciudad que trabajaban de madrugada. En este año, Scott dejó de trabajar en el periodico para dedicarse a tiempo completo a la venta de alimentos.

En el otro extremo de Estados Unidos, en Los Angeles, también eran muy populares los "Tamale carts" y para el año 1901, se contabilizaron más de 100 vagones pagando cada uno un dólar al mes por una licencia comercial municipal, surgiendo las primeras disputas entre los hosteleros que pagaban unas tasas muy altas por un establecimiento para vender comida. (*Gustavo Arellano, 2012 Taco USA: How Mexican Food Conquered America.*)

Surgieron muchos otros con el tiempo, pero el siguiente gran movimiento en la historia fue la presentación de la patente de Charles H. Palmer de Massachusetts para la venta del diseño de sus vagones, conocidos como “Night Wagons” y “Night Cafes”.

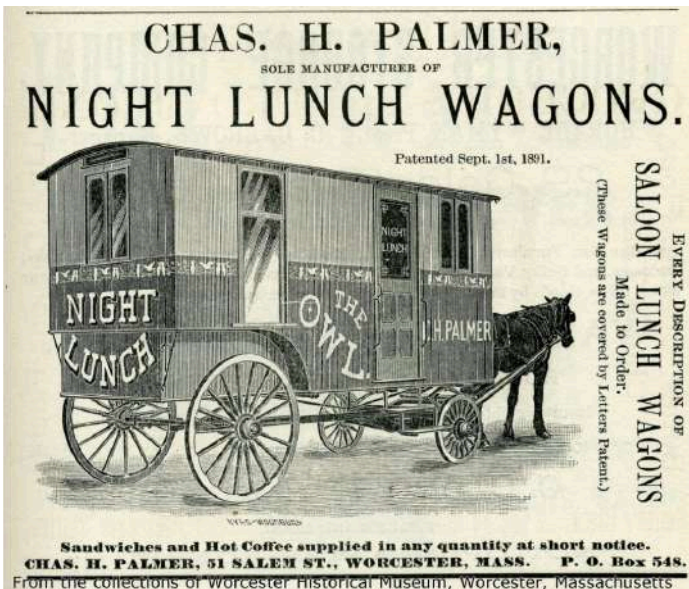


Figura 1. Folleto publicitario del Vagón

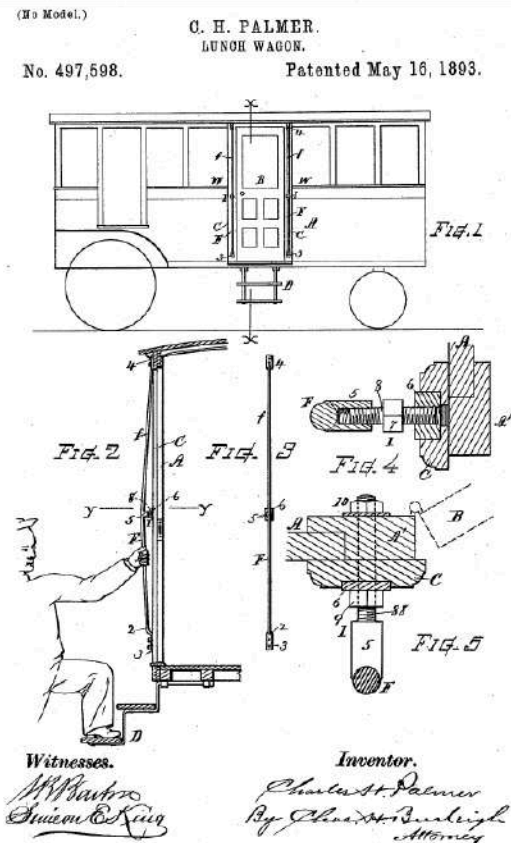


Figura 2. Planos patente del Vagón de C.Palmer

Con el paso de los años, la evolución de estos negocios así como su legislación fue cambiando con el tiempo, en algunos estados sólo podían ejercer durante la noche debido a que muchos permanecían abiertos hasta bien entrada la mañana, dificultando más el tráfico ya habitual.

En otros estados fueron prohibidos completamente, obligando a la industria a reinventarse, convirtiendo a estos vagones en “diners” un concepto nuevo de restaurantes prefabricados fijos, eludiendo así la legislación que limitaba a las foodtrucks, pero con la decoración, estilo y esencia original que servía como fuente de inspiración.

Muchos de estos, se convirtieron en el concepto de fast food, que conocemos hoy en día, no tanto por la comida, sino por el concepto de “quick service”, evolucionando en las cadenas rápidas que hoy en día conocemos.

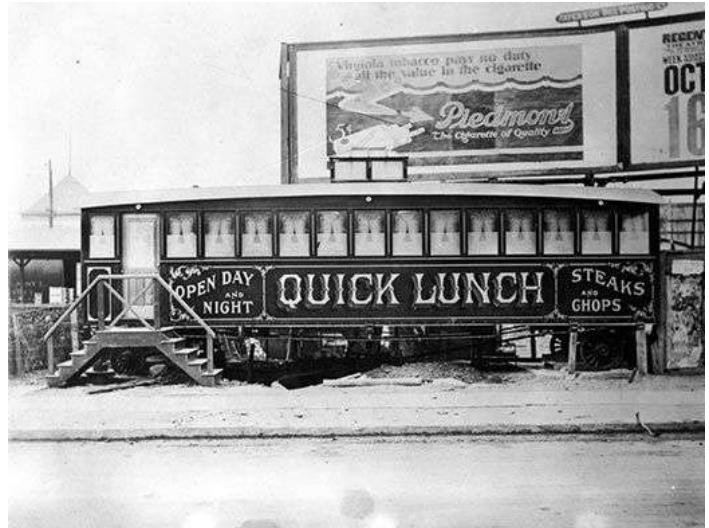


Figura 3. Food truck estático con la imposibilidad de desplazarse.



Figura 4. Ilustración de evolución del concepto. Restaurante prefabricado pero con la estética característica del Food Truck

Es imposible avanzar, sin hacer referencia a un ícono del sector que incluso se mantiene a día de hoy, se trata del “Wienermobile” algo así como (*coche-salchicha*) que surgió en 1936 en plena gran depresión en Estados Unidos de la mano de la empresa Oscar Mayer. Tras esto, muchos se sumaron al movimiento y comenzaron a comercializar todo tipo de alimentos, generalmente de comida rápida.

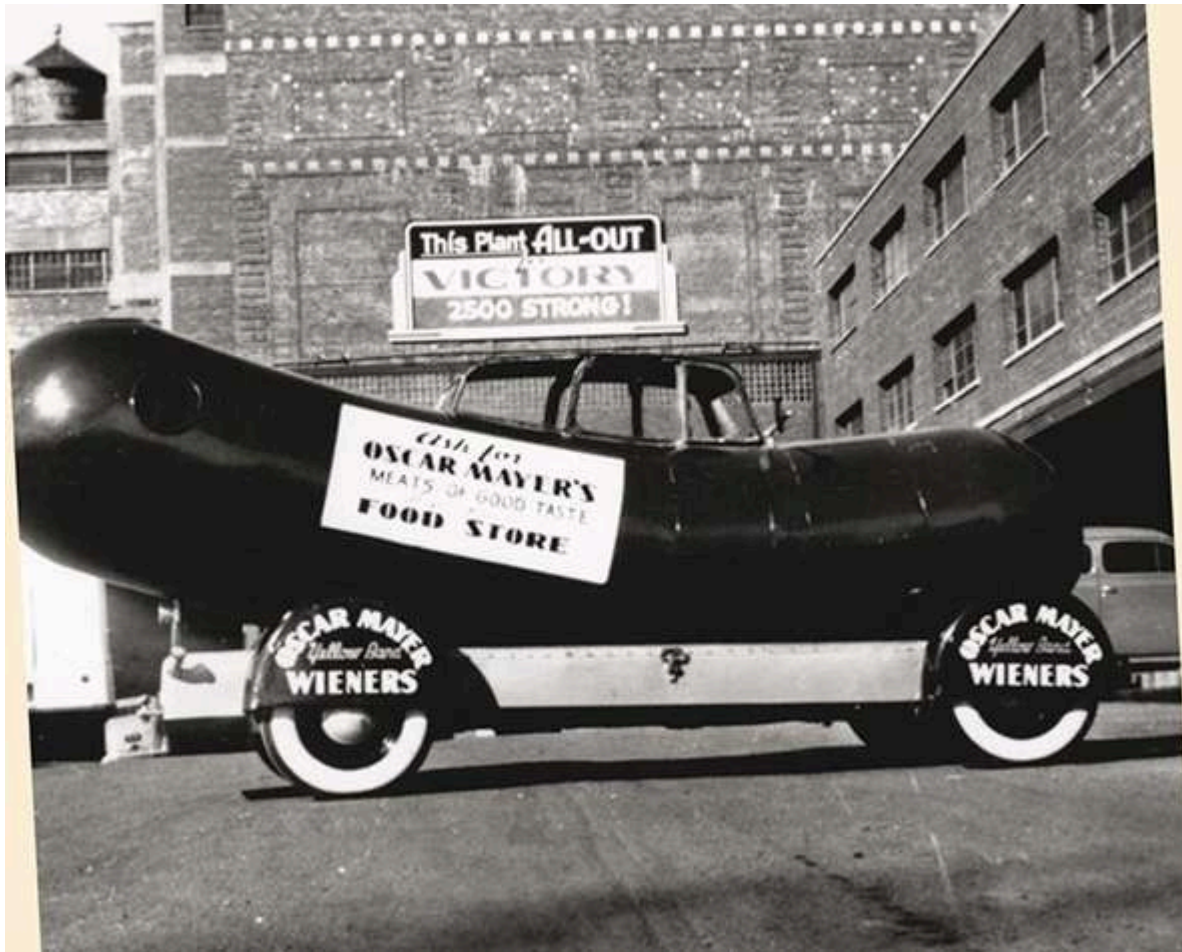


Figura 5 Food Truck Original de la empresa Oscar Mayer.

Por la década de las 60, la asociación con la cultura inmigrante y la poca familiarización con la cultura alimentaria provocó un descenso en su popularidad, sumado a la fama de ser poco higiénicos, popularizó el término “*Roach Coach*” (Vagón de cucarachas) estigmatizando el sector, asociándolo con comida para las clases trabajadoras más humildes.

Hay historias de éxito dentro del sector, un ejemplo sería Raul Martinez, que en 1974 junto con su mujer, convirtió un antiguo camión de venta de helados en un camión de tacos, aparcando cerca de un bar de Los Ángeles, tras 6 meses, hizo el movimiento natural de abrir su primer local en la ciudad, conocido como King Taco, aunque también extendió su flota de camiones, hoy en día, es una de las cadenas de comida rápida más importantes del país. (Pilcher, Jeffrey m. 2008)

Llega 2007, en Nueva York a raíz de la recesión económica, resurge la idea de negocio impulsado por chefs y otros emprendedores. Este tipo de proyectos suponían una menor

inversión económica que un restaurante convencional, pero sosteniendo un concepto gastronómico de una calidad, alejándose de la corriente “fast food”. Tomando además como aliciente, la falta de legislación de que al no anclar estrictamente el restaurante a un suelo urbano podían eludir el pago de buena parte de impuestos. Esto se regularizó más tarde.

Otro factor a contemplar fue el auge de redes sociales en ese mismo periodo, con la aparición de los Smartphone, cada vez más gente podía fotografiar escenas cotidianas como donde y que estaban comiendo y compartirlas con sus contactos en cuestión de segundos. Es incalculable el valor de marketing que aportó en el sector de la venta ambulante, no tan solo como publicidad, sino como medio de comunicación con los clientes que podían ahora conocer donde y cuando estaba el foodtruck en todo momento.

El factor predominante, de cualquier modo, podría ser la relación calidad/precio que ofrecen los establecimientos foodtruck. Limitados por el espacio, no les permite tener gran variedad de ofertas de productos, lo que los especializa inequívocamente a una serie de elaboraciones que ofrecen con una calidad mayor y un coste muy competitivo debido a las características del sector (*Weber, 2012*)

Llegamos a la actualidad, y al comparar el progreso y desarrollo del sector en Estados Unidos con España, encontramos una brecha grande. Intentaremos determinar si es debido a la adaptación de un modelo que no llega a encajar, o si la falta de legislación y regularización del sector que lastran el desarrollo de este, es la principal causa de estancamiento, aportamos ejemplos de los dos países, realizaremos entrevistas a vendedores locales, y repasamos la legislación vigente.

2. OBJETIVO

2.1 Objetivos generales

Realizar un análisis de la legislación en el sector a nivel estatal y estudiar su efecto en el desarrollo de estos establecimientos y de su modelo de negocio.

2.2 Objetivos específicos

- Ejemplificar los modelos estándares encontrados en los distintos ayuntamientos que nos servirán para guiar a un posible emprendedor la legislación a cumplir y los estándares de calidad a seguir de la manera más eficiente posible.
- Analizar el efecto de la legislación y su posible influencia en los modelos de negocio (eventos y ferias puntuales), también analizar los defectos del sector mediante los estudios analíticos donde se encontraron deficiencias de calidad y seguridad alimentaria, limitando por tanto su crecimiento como sector.
- Comparar los requisitos nacionales con los impuestos por el Departamento de Salud de Nueva York para ejercer la venta ambulante de alimentos en toda la ciudad.

3. MATERIALES Y MÉTODOS

Se lleva a cabo un estudio de los requisitos solicitados en España para la implantación de un vehículo motor apto para la venta ambulante de comidas conocido como “Food Truck” se recopila información a través de internet, así como, consultando también a otros vendedores ambulantes. Recogiendo todos los datos encontrados puestos a disposición por los ayuntamientos a través de internet, se consultaron publicaciones científicas relevantes con el tema y se estudian las discrepancias obtenidas con el modelo de la ciudad de Nueva York que presentan una mayor tradición y tejido legislativo sobre el tema.

La obtención de la información recogida en internet, se concentra en una búsqueda exhaustiva de [artículos](#), trabajos doctorales, plataformas digitales, [páginas gubernamentales](#), y libros relativos al tema, respecto al tema legislativo-administrativo del sector.

[La biblioteca online de la UMH](#) y el Depósito Digital de la UMH conocido como [RediUMH](#) han servido para acceder a gran cantidad de investigaciones y bases de datos relativas al tema que de otro modo no hubiera sido posible acceder.

Para la recopilación de los Requisitos legislativos, Se consultaron las legislaciones encontradas en los [pliegos de condiciones](#) facilitados por los ayuntamientos tras cada convocatoria, poniéndolo en contraste con trabajadores del sector (Anexo I), completaron la serie de requisitos encontrados en el apartado 4.1 (requisitos legislativos en España) tras esto encontramos la información relativa en el [BOE](#) y [Reales Decretos](#) que han sido especificados en los resultados obtenidos.

Respecto a la Seguridad Alimentaria, [AESAN](#) excluye al Sector de pertenecer al RGSEAA como se cita posteriormente en el apartado 4.1, se consulta a la [Autoridad Europea de Seguridad alimentaria](#) y la información relativa del sector, así como recomendaciones y guías de buenas prácticas en restaurantes móviles que encontramos en las [Comunidades Autónomas de Madrid](#) y [Barcelona](#) ponen a disposición el resto información respecto a requisitos sanitarios.

Para la búsqueda de licitaciones, se hace uso de la plataforma gubernamental [Plataforma de Contratación del Sector Público](#) y se recaba toda la información posible de licitaciones publicadas en la web. Desde las entrevistas incluidas en el Anexo I, aportaron la web con la que los propietarios suelen informarse [Mercadosmedievales.net](#)

En materia legislativa y sanitaria en Nueva York, se encuentra toda detallada en la web del [Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York](#) en el apartado de venta de comida ambulante así como en los determinados subapartados e índices.

4. RESULTADOS

4.1 REQUISITOS LEGISLATIVOS EN ESPAÑA

- **Homologación del vehículo como Tienda ambulante**, Según homologación 4051 para remolques de peso inferior a 750 kg y 4151 para vehículos mayores de 1500 kg. Esta homologación está reconocida en toda Europa, y los detalles quedan recogidos en la ficha técnica del vehículo, según el RD 750/2010.

Para vehículos más antiguos de más de 30 años, legislación más específica.

Reglamento vehículos históricos RD 1247/1995


En caso de ser un furgoneta, camión o cualquier otro vehículo, la clasificación en los criterios de utilización debe ser el número 51 vehículo tienda recogido en RD 2822/1998 que dice "Vehículo especialmente adaptado y acondicionado de forma permanente para la venta de artículos".

Respecto a los conductores distinguimos los permisos entre remolque y Foodtruck, siendo (DGT, 2021):

- **Permiso B** válido para vehículos con peso inferior a 3500kg más remolque sea inferior a 4250 kg en su conjunto. En caso de que el remolque supere los 750 kg MMA, el conductor deberá de disponer del permiso B96 (B+E)
 - **Permiso C** será imprescindible para vehículos superiores a 3500 kg hasta los 7500 kg, generalmente las foodtruck se encuentran en esta categoría. En caso de acoplar un remolque superior a los 750 kg MMA se precisará del carnet (C+E)
-
- **Seguro de Responsabilidad Civil.**
Los seguros de responsabilidad civil deben cubrir los posibles daños derivados de la venta de productos de alimentación. Dependiendo del organizador, también será necesario un seguro para los propios empleados.
-
- **Alta en Seguridad Social:** Autónomo o IAE (impuesto de actividades económicas) Modelo 036. en el epígrafe 675 como se indica en la consulta 140859 en la Agencia Tributaria, "Los servicios de restauración de elaboración y venta de hamburguesas, perritos calientes, y patatas fritas, así como la venta de bebidas, cervezas y vinos realizadas desde un camión restaurante (Food truck), servicios que se prestan en mercado y plazas al aire libre, deberán darse de alta en el grupo 675 de la sección primera de las Tarifas del Impuesto sobre Actividades Económicas, que clasifica los

Servicios en quioscos, cajones, barracas u otros locales análogos, situados en mercados o plazas de abastos, al aire libre en la vía pública o jardines, cuando los servicios de restauración se realicen desde el mismo camión”. Aunque también es cierto, que no es el único modelo, pues en distintas webs asociadas con el sector, recomiendan tributar desde el 663.1 o 674.1, así como en las entrevistas realizadas posteriormente. También otra opción es optar por el modelo de Cooperativa, con una relación horizontal entre los trabajadores.

● Aspectos Tecnicos

 Dirección General de Industria, Energía y Minas CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y HACIENDA Comunidad de Madrid		Etiqueta de Registro	
Nº exp. - - Sello y fecha EICI			
CERTIFICADO DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA EN BAJA TENSIÓN			
TITULAR			
Apellidos y nombre o Razón Social -		D.N.I. - N.I.F.	
Domicilio (calle o plaza y número) -		C.P.	
Municipio	Provincia	Teléfono	Fax
Representante (si procede) -		D.N.I. -	
DATOS DE LA INSTALACION			
Emplazamiento de la instalación			
Tipo de vía (calle, plaza, ...)	Nombre de la vía	Nº	Bis
Municipio		Esc.	Piso
		Puerta	
		C.P. -	
Características técnicas de la instalación (*)			
Proyecto o MTD por (2) -	Uso de inst. (3) -	Superficie -	Temporalidad (1) -
Pot. Max. Adm. (10) -	kW	Pot. amp./mod. (6) -	kW
Pot. Original (7) -	kW	Tensión -	V
Acometida : Punto de conexión (8) -	Tipo (9) -	C.G.P. (esq.) -	BTV (nº sal.) -
Línea General de Alimentación	Sección -	Derivación individual : Sección -	
	mm ²	mm ²	
Contadores (Ubicación y sistema) : Tipo (10) -	Situación (11) -		
Protecciones : Int. General <input type="checkbox"/> A	Prot. contra sobretensiones <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Int. Dif. In (A) / Sensib. (mA) - /	
Sistemas de conexión del neutro y de las masas (Esquema de distribución) (12) -			
Empresa distribuidora -			
Observaciones (Descripción de los trabajos realizados y de la instalación si se elige Categoría Z para el Uso)			
EMPRESA INSTALADORA			
Apellidos y nombre o razón social		Nº certif. Empresa instaladora	
Categoría y especialidad de la empresa instaladora <input type="checkbox"/> Básica <input type="checkbox"/> Especialista		Cat. y especialidad del instalador <input type="checkbox"/> Básica <input type="checkbox"/> Especialista	
Nombre del instalador :		Nº certif. Instalador -	
Domicilio (calle o plaza y número)		C. P.	
Municipio	Provincia	Teléfono	Fax
		Correo-e -	
CERTIFICACIÓN DE LA EMPRESA INSTALADORA			
El instalador autorizado que suscribe o la empresa instaladora referenciada y en su nombre el titular del certificado de cualificación individual con nombre y número arriba indicados, certifica haber ejecutado la instalación referenciada documentada en Memoria Técnica de Diseño <input type="checkbox"/> Proyecto <input type="checkbox"/> con nº de Visado _____ y fecha _____ correspondiente, de acuerdo al vigente R.E.B.T., sus I.T.C y las normas particulares de la empresa distribuidora y haber realizado la verificación de las instalaciones, con resultado favorable, según consta en el presente certificado.			
<input type="checkbox"/> Aplica y se incluye certificación sobre el cumplimiento del R.D.1890/2008, REAE Pot. instalada luminarias y aux. R.D.1890/2008 _____ kW			
<input type="checkbox"/> No aplica el R.D.1890/2008 <input type="checkbox"/> Aplica ITC-B-T 51 sobre inst. de sist. de autom. gestión técnica de la energía y seg. para viviendas y edificios			
D./D ^a	a de	de	
		(1) Para inst. tens. ≤ 22 (trifás. ...) (2) Instalación: N (Nueva), A (Ampliación y Ampliación-Modificación), M (Modificación) (3) Uso: Según Categorías del Reglamento. (4) Para posibles LPC sean < 0 > 50. (5) Pot. máxima de la instalación. En caso de A o M corresponde a la potencia final de la instalación. (6) En caso de A o M corresponde a lo ampliado y/o modificado. N/A si es nueva. (7) Para A y M pot. original de la instalación. (8) Para nueva N/A. (9) CT (Centro de transformación) o RBT (Red de baja tensión). (10) Armario, Local. (11) Fachada, planta sótano... (12) TT, TN, IT y descripción.	
VERIFICACIONES POR MEDIDAS Y ENSAYOS			
1. Resistencia de puesta a tierra :		Ω	
2. Resistencia de aislamiento de los conductores :		MΩ	
3. Otras :			
Firma de Instalador Autorizado			
(*) Se cumplimentarán todos los campos de "Características técnicas de la instalación" de este documento, independientemente de que se rellenen con N/A "no aplica" o una llamada al campo de observaciones o se elegirá entre las opciones que se propongan. El presente botón se expide exclusivamente a los efectos previstos en el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión y disposiciones complementarias, sin implicar el cumplimiento por parte del Titular de la instalación de todos los requisitos que pudiera imponer la normativa vigente para la puesta en servicio y suscripción de contrato de suministro eléctrico. Los datos que se recogen se tratarán informáticamente o se archivarán con el consentimiento del ciudadano, quien tiene derecho a decidir quién puede tener sus datos, para qué los usa, solicitar que los mismos sean exactos y que se utilicen para el fin que se recogen, con las excepciones contempladas en la legislación vigente. Para cualquier información relacionada con esta materia puede dirigirse al teléfono de información administrativa 012. Si usted tiene alguna sugerencia que permita mejorar este innovador mecanismo le ha de hacer llegar a la Consejería de Presidencia, D.F. de Calidad de los Servicios y Atención al Ciudadano.			

EJEMPLAR PARA EL TITULAR DE LA INSTALACIÓN

Figura 6. Ejemplo de Formulario de Instalación eléctrica de baja tensión en la Comunidad Autónoma de Madrid

Este documento debe garantizar la aprobación de la instalación eléctrica de la domótica e inmótica del vehículo, en la comunidad autónoma pertinente. La instalación eléctrica será de un modo u otro según los equipos instalados, dimensiones y recursos destinados.

En caso de contar con maquinaria que precise de gas para funcionar, esta instalación estará supervisada y certificada por un técnico autorizado.

- **Certificado Sanitario**

Siguiendo con la legislación, en materia de sanidad la Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios publicada por AESAN en el Artículo IV apartado B punto 2 dice que quedan excluidos del RGSEAA “Bares, restaurantes, cafeterías, hoteles y otros servicios alimentarios similares, con o sin reparto a domicilio. Dentro de estos establecimientos se incluirían los bares-restaurantes ambulantes (food-trucks) y los locales de preparación de comidas preparadas que atienden al consumidor final exclusivamente mediante reparto a domicilio..” Por tanto, cada comunidad autónoma tiene la competencia en otorgar la autorización sanitaria pertinente.

En el caso de Valencia, nos encontramos ante el **REM** (Registro sanitario de Establecimientos alimentarios Menores)

Dicho registro habilita la posibilidad de ejercer en otras Comunidades Autónomas siempre y cuando cumplan los requisitos reglamentarios vigentes en las mismas.

Un requisito creciente por parte de organizadores y ayuntamientos, consiste en la contratación de una empresa de gestión de residuos, fomentando un modelo de comercio sostenible. El principal residuo a tratar por parte de los hosteleros es el aceite vegetal usado.

Todos los Trabajadores que vayan a estar en contacto con los alimentos en cualquier momento de su elaboración o distribución, deberán de poseer un Carnet de manipulador de alimentos.

4.2 Permiso de ocupación en España:

- **Contrato Privado:** Se trata de un acuerdo privado estipulando condiciones requeridas por el organizador. (eventos, festivales, centros comerciales, estadios...) Desde el sector, apuntan a la web mercadosmedievales.net como la más popular para conocer la gran mayoría de ofertas particulares.
- **Contrato público:** Concesión de los ayuntamiento a través de licitación o concurso, se muestran ejemplos de la Plataforma de Contratación del Sector Público Se trata de una iniciativa gubernamental para crear una plataforma pública que dé a conocer las ofertas así como los requisitos necesarios para cada ayuntamiento necesarias para resolver un contrato.

En los siguientes ejemplos, mostraremos contratos de dominio público, pese a que ha resultado imposible la obtención de los requisitos legales que estos contratos les exigen a las food truck, por la propia naturaleza de los contratos, que los blindan de opacidad con cláusulas de confidencialidad.

De cualquier modo, las capturas de pantalla y recortes que se mostrarán posteriormente han sido extraídos de la plataforma de contratación y están a disposición del público sin restricción alguna. Estos documentos sólo pretenden explicar el proceso desde la licitación hasta la adjudicación del contrato.

4.2.1 Ejemplo 1. Contratación pública: Hipódromo de la Zarzuela

A continuación, vamos a estudiar el pliego de condiciones publicado en la plataforma web de contratacionesdelestado.es por el Hipodromo de la Zarzuela para el vigente año 2024. Respecto a su adjudicación, cabe destacar que el espacio está gestionado por la SEPI (Sociedad Estatal de Participaciones Industriales) una empresa pública española que tiene como finalidad la gestión de las participaciones empresariales de titularidad pública. No obstante, el contrato tiene carácter privado y está excluido de la LCSP (Ley de Contratos del Sector Público) La clasificación CPV (Vocabulario común de contratos públicos) con el número 55320000 hace referencia a los servicios de suministro de comidas.



Figura 7. Captura de pantalla. Plataforma Contratación del Sector Público

1.2 OBJETO

El presente pliego tiene por objeto la regulación de las condiciones de adjudicación para la ocupación de un espacio en los jardines del recinto del Hipódromo de la Zarzuela de Madrid, con la instalación de FOOD TRUCKS o puesto menor para la venta de productos dulces y salados. Queda expresamente prohibida la venta de bebidas.

La contratación se divide en los siguientes lotes:

LOTE 1	FOOD TRUCKS
LOTE 2	PUESTO MENOR

Figura 8. Captura de pantalla. Pliego de condiciones

En este caso, lanzan a concurso un total de 12 plazas para Foodtrucks, con un contrato de concesión hasta final del 2024 en el que se compromete al desarrollo de actividad dentro de los días establecidos de carreras.

SEPI opta por establecer un Canon por la explotación del espacio, siendo este de 11280 euros más IVA, a dividir entre los días de competición, cobrándose una vez por mes. Además de abonar una garantía provisional de 1000€.

1.4.1 Canon y forma de pago

Los adjudicatarios deberán pagar un canon por la explotación del espacio.

LOTE 1 FOOD TRUCKS

Se establece un canon total mínimo de 11.280,00 euros, IVA no incluido, por Food Trucks, por todas las jornadas conforme al calendario de carreras.

Figura 9. Captura de pantalla. Canon de pago individual mínimo

De cualquier modo, la empresa delega la responsabilidad en el contratista que se encargará de la correcta ejecución del proyecto, así como pagos y cumplimiento de la normativa.

(3) Cumplimiento de normativa

El contratista deberá desarrollar su actividad observando estrictamente la normativa aplicable. En particular, deberá cumplir las disposiciones y obligaciones tributarias, laborales, de Seguridad Social y prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria, de seguridad, espectáculos públicos, actividades recreativas, protección de los consumidores, relativa a la publicidad, derechos de autor, propiedad intelectual y protección de datos, etc. El contratista tiene la obligación de adoptar las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias para prevenir de manera rigurosa los riesgos que pueden afectar a la vida, integridad y salud de las personas trabajadoras. Asimismo, y salvo que expresamente se indique de otro modo, el contratista se compromete a obtener a su costa cuantos permisos, licencias, autorizaciones, etc. administrativos o de otro tipo que fueren precisos para el desarrollo de su prestación.

Figura 10. Captura de pantalla. Normativa a cumplir

El Hipódromo especifica que la responsabilidad de obtener todos los permisos necesarios para la consecución de su actividad recae en el contratista. Así mismo, logra protegerse en caso de incumplimiento de algún requisito necesario para el desempeño de la actividad.

Las propuestas de ocupación del terreno para el desarrollo de la actividad, se presentarán de forma electrónica a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público. También debemos recalcar la importancia en este tipo de contratos del Seguro de Responsabilidad Civil, del que en este caso el Hipódromo de la Zarzuela, apunta hacia los Food Trucks, los posibles daños ocasionados.

Respecto a los permisos y homologaciones, más allá de la declaración de responsabilidad que deben firmar, en el que el licitador se compromete a tener todos los permisos que sean necesarios, este también queda delegado a la responsabilidad del contratista. (Figura 10)

En el subapartado 6, especifica que el Hipódromo de la Zarzuela designará un responsable del contrato, el cual velará por supervisar la correcta ejecución del contrato, teniendo autoridad para adoptar y dictar instrucciones necesarias.

En el subapartado 8, especifica que **NO** se permitirá ni la cesión o subcontratación total o parcial del contrato sin el previo consentimiento del Hipódromo. (Tras comprobar las empresas en el anuncio de adjudicación, y haber tratado de ponerme en contacto vía telefónica y email con la asociación, no se ha podido determinar si esta subcontratación se ha producido)

Otro aspecto a destacar es la cláusula de confidencialidad que se establece entre el contratista y el responsable del contrato, mostrando una opacidad de la documentación requerida de los contratantes.

(7) Seguridad, confidencialidad y protección de datos

El Contratista queda obligado a tratar de forma confidencial y reservada la información recibida, así como a tratar los datos conforme a las instrucciones y condiciones de seguridad que dicte el responsable del Contrato.

El Contratista deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del Contrato a la que se le haya dado el referido carácter o que, por su propia naturaleza, deba ser tratada como tal y estará obligado a guardar sigilo respecto a los datos o antecedentes que, no siendo públicos o notorios, estén relacionados con el objeto del Contrato, de los que tenga conocimiento con ocasión del mismo, durante la vigencia del Contrato y los cinco años posteriores al vencimiento de éste en los términos del artículo 133.2 la LCSP.

El Contratista no podrá utilizar para sí ni proporcionar a terceros datos alguno de los trabajos contratados ni publicar, total o parcialmente, el contenido de los mismos sin autorización escrita del Órgano de Contratación.

El Contratista adquiere, igualmente, el compromiso de la custodia fiel y cuidadosa de la documentación que se le entregue para la realización del trabajo y, con ello, la obligación de que ni la documentación ni la información que ella contiene o a la que acceda como consecuencia del trabajo llegue, en ningún caso, a poder de terceras personas.

El Órgano de Contratación no podrá divulgar la información facilitada por los empresarios que éstos hayan designado como confidencial, carácter que afecta, en particular, a los secretos técnicos o comerciales y a los aspectos confidenciales de las ofertas.

A estos efectos, el Contratista podrá designar como confidenciales alguno o algunos de los documentos aportados, circunstancia que deberá reflejarse claramente (sobreimpresa, al margen o de cualquier otra forma) en el propio documento señalado como tal.

Figura 11. Captura de pantalla. Política de privacidad.

Método de presentación

La forma de presentación como bien detalla en la sección 2, subapartado 2.2.1 deberá ser vía electrónica a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público. Para esto es preciso que la empresa esté registrada en dicha plataforma.

En dicha presentación, el contenido consta de 2 sobres:

- Sobre A: Correo electrónico, Declaración responsable (Sociedad válidamente constituida) solvencia financiera y técnica o profesional exigidos en el pliego, exenta de prohibiciones para contratar, en caso de UTE (Unión Temporal de Empresas) declarar un representante o apoderado único, presentación de la garantía (1000€) y compromiso de póliza de Responsabilidad Civil
- Sobre B: No procede su presentación (Referencias Técnicas)
- Sobre C: Oferta económica presentada. (Canon total)

Para el examen de las proposiciones, la mesa de contratación abrirá el Sobre A, con un plazo de subsanación de 3 días, tras esto la apertura del sobre C, conforme los criterios expresados en la **Figura 12**.

El orden de adjudicación corresponde al criterio de la oferta económica más alta recibida para la concesión de la licencia.

LOTE 1 FOOD TRUCKS

Se indicará el **CANON TOTAL por todas jornadas**, conforme al calendario de carreras.

$$\text{puntuación Oferta a valorar} = \text{Puntuación Máxima (100 puntos)} \times \frac{\text{Oferta a valorar (oferta)}}{\text{Oferta más alta (oferta)}}$$

HZ se reserva la facultad de rechazar aquellas ofertas que no superen los 11.280,00€, IVA no incluido, por todas las jornadas conforme al calendario de carreras.

Una vez valoradas las ofertas, se realizará una clasificación, en la que figurarán ordenadas de forma decreciente incluyendo la puntuación otorgada a cada una de ellas. Los licitadores elegirán espacio por orden de adjudicación, hasta asignar los 12 espacios.

Una vez asignados los puestos, se realizará un nuevo listado con los licitadores no seleccionados. En caso de que alguno de los adjudicatarios no formalizara o resolviera el contrato, se contactará con los licitadores en orden al listado anterior.

Figura 12. Captura de pantalla anexo V. Criterio de Evaluación

ANEXO 4
DECLARACIÓN RESPONSABLE

D., mayor de edad, con domicilio en provincia de c/
núm. con D.N.I. núm., en nombre y representación de, con
N.I.F. nº, y con domicilio social en provincia de C/ Núm.
..... al objeto de participar en el procedimiento para la instalación de FOOD TRUCKS
/ PUESTO MENOR

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

- (1) Que la empresa a la que represento dispone de capacidad de obrar y jurídica necesaria para contratar en el presente procedimiento. El objeto social de la empresa comprende la actividad objeto de este contrato, de acuerdo con lo recogido en sus estatutos sociales, estatutos que se hallan correctamente inscritos en los Registros correspondientes. En el caso de actuar como representante, que ostenta poder bastante para ello.
- (2) Que la citada empresa, sus administradores y representantes legales, así como el firmante, no se hallan incurso en prohibiciones de contratar alguna.
- (3) Que la citada Entidad se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
- (4) Que la empresa, no tiene deudas pendientes con Hipódromo de la Zarzuela, S.A., S.M.E.
- (5) Que la empresa cuenta, en su caso, con la habilitación empresarial o profesional exigida para la realización de la actividad o prestación objeto del contrato.
- (6) Que se compromete a la adscripción del contrato de los medios personales y/o materiales indicados en el pliego de Cláusulas Particulares.
- (7) Que en la oferta presentada por la citada empresa se han tenido en cuenta las obligaciones derivadas de las disposiciones vigentes en materia de protección del empleo, condiciones de trabajo y prevención de riesgos laborales, y protección del medio ambiente.
- (8) Que se compromete, en el caso de que la propuesta de adjudicación recaiga a su favor, a presentar, previamente a la adjudicación del contrato, los documentos exigidos, de acuerdo con lo previsto en el Pliego.
- (9) Que el Food Truck cuenta con todas las homologaciones necesarias, así como los permisos y seguros en vigor.

Lo que declara responsablemente en, a ... de de.....

Fdo

Figura 13. Captura de pantalla. Anexo IV Declaración de Responsabilidad

4.2.2. Ejemplo 2. Contratación pública: Ayuntamiento de Albatera

Otro ejemplo de adjudicación publicado en la web de contratación del estado, es el publicado por el Ayto. Albatera, donde se oferta el espacio para su explotación durante el desarrollo de un evento musical.

Documento de Pliegos
Número de Expediente **5761/2024**
Publicado en la Plataforma de Contratación del Sector Público el 19-07-2024 a las 11:01 horas.

Plataforma de Contratación del Sector Público

Concesión dominio publico para explotación de barras en BrevaRock_2024

Contrato Sujeto a regulación armonizada No

→ Directiva de aplicación N/A

→ Valor estimado del contrato 2.300 EUR.

→ Importe 2.300 EUR.

→ Importe (sin impuestos) 2.300 EUR.

→ Plazo de Ejecución

→ 5 Día(s)

→ Clasificación CPV

→ 55410000 - Servicios de gestión de bares.

→ Tipo de Contrato Patrimonial

→ Subtipo Concesión demanial

→ Contrato Mixto No

→ Lugar de ejecución ES521 Alicante (Alacant)

→ [Pliego Prescripciones Técnicas](#)

→ [Pliego Cláusulas Administrativas](#)

Figura 14 Captura de Pantalla. Plataforma de Contratación del Sector Público

El procedimiento para presentar las propuestas es el mismo, a través de la plataforma digital dentro del plazo asignado.

Los requisitos administrativos establecidos para los licitadores son:

1. Facultad de poder contratar personas
2. Presentación de una Declaración responsable ajustada al Documento Europeo Único de Contratación (DEUC)
3. Capacidad de obrar
4. No estar incurso en prohibiciones e incompatibilidades para contratar con la administración
5. Cumplir con las obligaciones sociales del art.71.1 de la ley LCSP
6. Solvencia económica, financiera y técnica: **Figuras 17 y 18.**
7. Compromiso de dedicación o adscripción de medios personales o materiales
8. Acreditación del cumplimiento de normas garantía de calidad y gestión ambiental

En este caso, en el pliego de prescripciones, la oferta de licitación comparte un conjunto de servicios que el solicitante tendrá que ofrecer, entre los que se encuentran, servicio de Barras, catering y Food Trucks

2.- Comida: Foodtruck

El servicio de comida se realizará por medio de la instalación de 2 puestos estilo foodtruck o remolque en el que se servirán comidas estilo: pizza, bocadillos, hamburguesas, perritos calientes, kebab, tacos etc. En esta comida se deberá dar alguna opción de carácter vegetariano, o vegano.

Figura 15. Captura de Pantalla. Disposición de Food Trucks en la Licitación

2.- Obligaciones laborales:

El personal contratado por el adjudicatario dependerá única y exclusivamente de dicho adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones respecto al citado personal sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las obligaciones existentes entre ellos.

Figura 16. Captura de Pantalla. Contratación de los Food Trucks

Como aspectos generales que menciona el Ayto. de Albaterra dentro de las obligaciones del contratista, señala que la limpieza, el servicio de vigilancia correrán a cargo de este, así como también deberá tener un sistema de tokens o tickets para la adquisición de bebidas en barra, en caso de la comida o Food Trucks lo deja a voluntad del contratista.

Respecto a las responsabilidades, señala la posesión de una póliza de responsabilidad civil por cuantía mínima de 600.000€ (**Figura 17**)

En este proyecto, el Ayto. designará un responsable del contrato que coordinará y velará por que se cumplan las cláusulas citadas en el pliego, también durante el desarrollo de la actividad. Se facilita un plano del recinto del concierto (**Figura 18**), supervisado por el ingeniero técnico industrial. Como condiciones especiales en este contrato, el Ayto exige que un gestor autorizado se encargue de los aceites usados.

G.1 Acreditación de la solvencia económica y financiera (87 LSCP)

Póliza de seguro de responsabilidad civil por 600.000,00 euros que cubra los riesgos profesionales y derivados de la actividad acompañada del recibo que justifique el pago de la prima.

Figura 17 Captura de Pantalla. Solvencia Financiera en pliego de condiciones

G.2 Acreditación de la solvencia técnica: (91 LCSP):

a) *Una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos **cinco años** que incluya importe, fechas y el destinatario, público o privado, de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañada de la documentación que acredite la prestación; En su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente. A su vez, también será válida la acreditación mediante inscripción en Registro Oficiales.*

- Requisitos de Solvencia mínima:

- Se deberá acreditar haber organizado o gestionado eventos de similares características al objeto del contrato, en los siguientes términos: 3 eventos de entre 300 y 750 usuarios, o dos eventos entre 750 y 1500 usuarios, o 1 evento de más de 1500 usuarios.

No obstante lo cual, los licitadores que sean empresa de nueva creación (artículo 88.2 LCSP), podrán acreditar la solvencia técnica del modo siguiente:

- Apartados:

b) *Declaración indicando el personal técnico u organismos técnicos, estén o no integrados en la empresa, de los que ésta disponga para la ejecución de las obras acompañada de los documentos acreditativos correspondientes cuando le sea requerido por los servicios dependientes del órgano de contratación.*

c) *Descripción de las instalaciones técnicas*

h) *Declaración indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos o prestaciones, a la que se adjuntará la documentación acreditativa pertinente cuando le sea requerido por los servicios dependientes del órgano de contratación*

Deberá acreditar:

- *La relación de materiales (barras) propiedad del interesado.*
- *La relación del personal de la empresa, debiendo tener al menos 4 camareros en plantilla.*

Figura 18. Captura de Pantalla. Solvencia Técnica en pliego de condiciones

Siendo así el medio de resolución estándar de estos contratos, la adjudicación de los mismos se otorga a las ofertas de mayor cuantía económica tras comprobar que la documentación administrativa aportada es correcta.

2º.- Apertura de Sobre n.º 2 - Sobre Criterios sujetos a formulas.

Al haber presentado la documentación del sobre 1 (Documentación Administrativa) correctamente por todas las empresas, la Mesa acuerda proceder a la apertura en la presente sesión del siguiente Sobre, se produce el siguiente resultado

N.º ORDEN	EMPRESA	OFERTA
1	Producciones y Eventos Monkey SL	+ 2678 € incremento
2	SkyLine Nights SL	+ 601 € incremento

Se procede a la clasificación ordenada de los resultados de la licitación de acuerdo a los criterios de adjudicación:

N.º ORDEN	EMPRESA	OFERTA
1	Producciones y Eventos Monkey SL	+ 2678 € incremento
2	SkyLine Nights SL	+ 601 € incremento

VISTO lo cual, y atendiendo las competencias de la Mesa de Contratación en los términos fijados en el PCAP y el Art. 22.1 del RD 817/2009, se adopta el siguientes **ACUERDO**:

PRIMERO.- Que por el órgano de contratación se establezca la siguiente clasificación de las ofertas presentadas:

N.º ORDEN	EMPRESA	OFERTA
1	Producciones y Eventos Monkey SL	+ 2678 € incremento
2	SkyLine Nights SL	+ 601 € incremento

SEGUNDO.- Proponer al órgano de contratación la adjudicación del Contrato concesión de dominio publico de explotación de barras y comida durante el festival Brevarock 2024 a Producciones y Eventos Monkey SL con con CIF [REDACTED], por ser la mejor oferta relación calidad-precio según los criterios de adjudicación.

Figura 19. Captura de Pantalla, Selección de Contratista

Con una mejora de la oferta sobre el canon impuesto por el Ayto (2300€) se procede a la selección del contratista con la oferta económica más ventajosa.

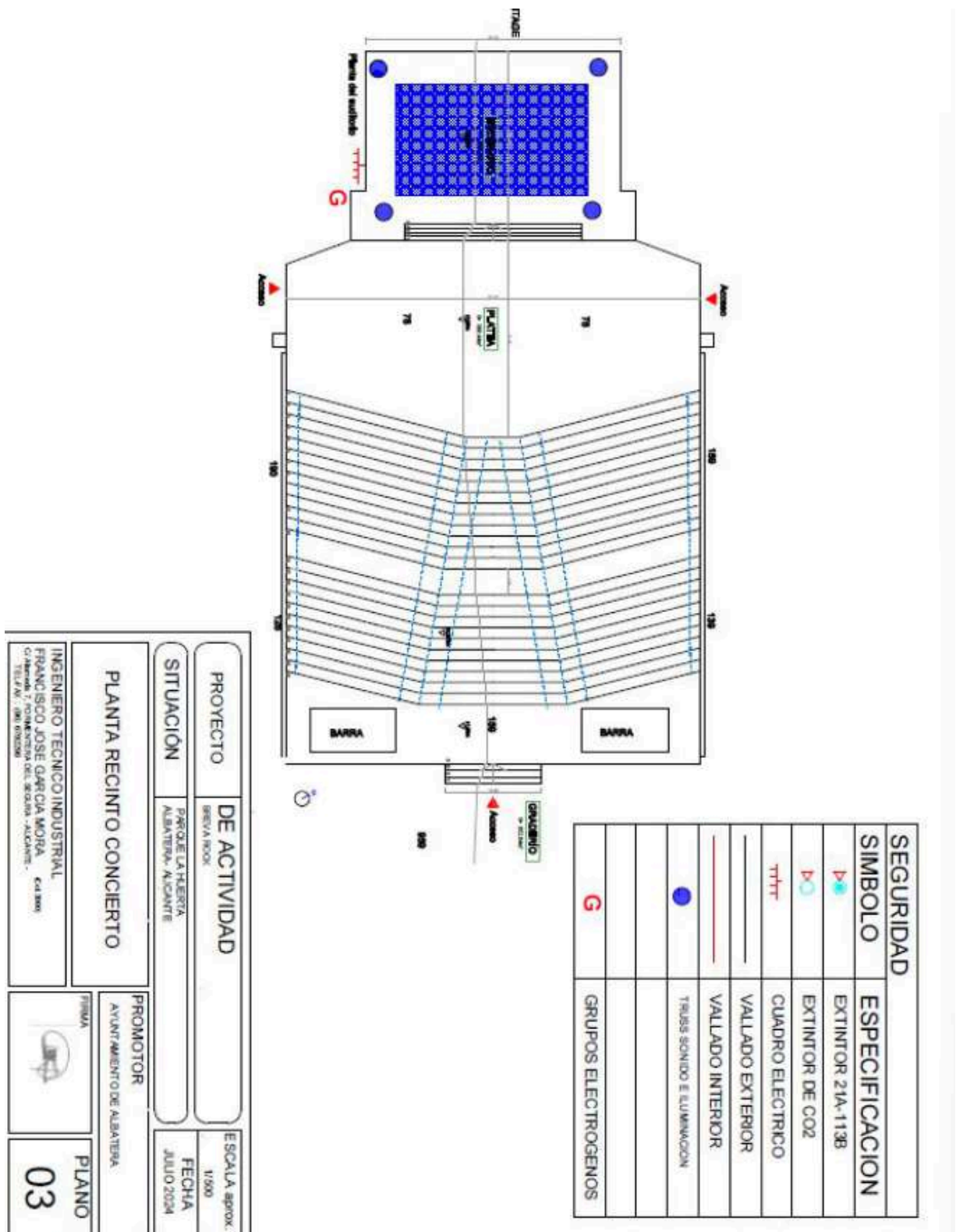


Figura 20. Plano Concierto Ayto. Albaterra

4.2.3 Otros ejemplos

Siguiendo con otros ejemplos encontrados en la Plataforma de Contratación del Sector Público, se hace mención a un mayor número de expedientes para reflejar el procedimiento habitual del sector.

- Expediente: 2051/2024 Alcaldía del Ayuntamiento de Coria.
No existe Licitación previa, el documento aportado directamente es la adjudicación por el importe licitado, solo se ha presentado 1 oferta.
- Expediente: Patrimoniales 8/24 Ayuntamiento de Toledo
El pliego de prescripciones técnicas está nuevamente exento de la licitación, pese a ser nombrado en el pliego de cláusulas administrativas del año anterior si es mencionado. De nuevo, se requiere la documentación general que incluye el sobre A,

6.2.-SOBRE "A".- Documentación General:

Este sobre deberá contener la siguiente documentación:

- Fotocopia autenticada del Documento Nacional de Identidad del firmante de la propuesta.
- Si se tratase de persona jurídica, copia de la escritura de constitución y estatutos, así como poder del representante, debidamente bastantado por personal adscrito a la Secretaría General de Gobierno.
- Declaración responsable de no estar incurso el licitador en prohibición de contratar, conforme al artículo 71 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público. Se facilita modelo de Declaración responsable conforme al Anexo II.
- Documentación acreditativa de la solvencia económica y financiera y profesional o técnica del licitador acreditada por alguno de los medios señalados al respecto en los artículos 86 y siguientes de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.
- Acreditar que está al corriente de sus Obligaciones Tributarias, de la Seguridad Social y con la Hacienda Local mediante certificados expedidos por los organismos competentes, o en su caso declaración expresa responsable, debiendo aportar el certificado en la fase de "clasificación de ofertas" si resultare propuesto como adjudicatario. Se facilita modelo de Declaración responsable conforme al Anexo II.
- Declaración, en el caso de personas físicas, o certificación bastante del acuerdo adoptado, en el caso de personas jurídicas, contraída a quedar obligado el licitador, caso de que resulte adjudicatario a las obligaciones que expresamente se señalan en la Cláusula Número 15 y cuantas se deriven del presente Pliego.
- Una dirección de correo electrónico.

Figura 21. Captura de Pantalla. Condiciones Ayto. Toledo

Tras la aprobación de la documentación aportada requerida en el sobre A, se procede a la selección de la oferta económica solicitante más alta.

Examen y Valoración de la Documentación Contendida en los Sobres A y B:

Una vez adoptado el acuerdo sobre admisión definitiva de los licitadores, la Junta de contratación procederá, mediante el correspondiente dispositivo electrónico, a la apertura de la documentación contenida en el sobre **B**, en el lugar, día y hora señalados en el perfil de contratante.

El criterio de adjudicación único será el precio de explotación, adjudicándose por subasta.

La Junta de contratación clasificará, por orden decreciente, las proposiciones presentadas, previa petición, en su caso, de los informes que resulten pertinentes.

Figura 22. Captura de Pantalla. Valoración oferta Ayto. Toledo

4.2.4 Contratación privada

Para tratar de reflejar la totalidad de los casos encontrados, muchas de las oportunidades para encontrar una oferta de emplazamiento de foodtruck, pasa por webs o contactos particulares, en el caso de España, la web mercadosmedievales.net es una de las más frecuentadas entre el sector, donde se publican anuncios de festividades para toda la península.

4.2.4.1 Ejemplo 1 XVI Mercado Navideño de Ciudad Real 2024.



Figura 23. Cartel Publicitario Mercado Navideño

“Este mercado cuenta con una zona de restauración con food trucks y restaurantes” cita la página web. Los únicos datos relevantes sobre la organización son los datos de contacto de los organizadores, en este caso pertenece a la empresa organizadora es Factoría de Ideas Europa Eventos.

4.2.4.2. Ejemplo 2 Feria de Verano de Biar, Alicante Julio 2024

MUSEO PUERTAS ABIERTAS

XI FIRA D'ESTIU BIAR

6 Y 7 DE JULIO DE 2024
PASEO DEL PLÁTANO

SÁBADO, DE 11:00 A 14:30 Y DE 17:30 A CIERRE.
DOMINGO, DE 11:00 A 14:30 Y DE 17:30 A 21:00

**RUTAS CULTURALES
GUIADAS GRATUITAS**

TRENECITO GRATUITO

**ACTUACIONES,
CONCIERTOS, VERBENA**

**HINCHABLES DE AGUA, TIRO CON ARCO,
PARACAÍDAS Y MUCHO MÁS**

**ABIERTO A
MEDIODÍA**

**FOODTRUCKS Y
HOSTELERÍA DE BIAR**

COMERCIO, ARTESANÍA Y ASOCIACIONES

COMERCIO, ARTESANÍA Y ASOCIACIONES

Figura 24. Cartel publicitario Biar

La empresa organizadora es IAH Eventos, para solicitar la participación, ponen a disposición un número de teléfono con el contacto del responsable.

El Organizador en este caso sí especifica que los solicitantes dispondrán de toma de luz, agua, publicidad y vigilancia durante el evento.

Nada respecto a condiciones, trámites o cualquier otro tipo de requerimiento. En la totalidad de los anuncios contrastados, no se encuentra el pliego de condiciones ni requisitos, tan solo es posible encontrar el contacto del organizador del evento y algunos datos más irrelevantes para el propósito de este estudio.

Si bien estos contratos no son privados, como los ocurridos en la realización de Bodas o Eventos particulares, al realizarse a través de organizadores de eventos en espacios públicos, la legislación aplicable será la misma que en los contratos públicos ejemplo 2 de la vía pública

No ha sido posible encontrar testimonios de estos organizadores pues todos se negaron a hablar tanto por vía telefónica como por email.

4.3. REQUISITOS LEGISLATIVOS EN EL ESTADO DE NYC

En la web de NYC podemos encontrar todos los requisitos legislativos necesarios para poner en marcha este negocio (*Mobile food vendors, 2024, Departamento de Salud del Estado de Nueva York*)

El Departamento de Salud del Estado de Nueva York (NYC DOHMH), define como vendedor de comida ambulante a la persona que vende o distribuye comida desde un vehículo en algún lugar, público, privado o restringido.

El vehículo de venta ambulante puede ser desde un camión hasta un carrito, en los cuales se usa principalmente para almacenamiento, preparación, exposición, servicio o venta de comida, la cual se come fuera del propio vehículo.

El vendedor necesitará una licencia para ejercer su actividad, conocida como “Licencia de Venta ambulante” que será otorgada por el Departamento de Salud de Nueva York como un documento identificativo, así como el vehículo también necesitará de un permiso. La licencia tiene un coste de 50\$ y se renueva cada 2 años.

Para obtener dicha licencia de venta, el vendedor deberá superar con éxito el curso de “Food Protection” que consiste en un curso de 8 horas sobre seguridad alimentaria, su coste es de 53\$ y tiene una caducidad de 2 años. Para poder presentarse al curso impartido por el Departamento de Salud, el solicitante deberá aportar: Prueba de residencia, número de la Seguridad Social o el Número de Identificación Personal del Contribuyente, documentación personal, certificado de corriente de pago entre otros.



Checklist of Required Documentation for New Permit/License for Temporary Food Service Establishments and Mobile Food Vendor Applications

Check individual permit guidelines for additional permit-specific required documentation

Items Needed <i>Be sure the applicant's name is the same on all documents. See "Instructions for Completing an Application" for more details.</i>	Legal Business Structure		
	Individual	Partnership	Corporation or LLC
Application <ul style="list-style-type: none"> • All applicable sections completed • Supplemental Form(s) if applicable • Signed by applicant (example: owner, officer, director or shareholder) 	✓	✓	✓
		Note: Mobile Food Vendor licenses can only be issued to an individual	
Fee <ul style="list-style-type: none"> • See list of permit fees • Credit card, money order or check payable to "DOHMH" • Not-for-profits: no fee if proof of status is submitted (see below) 	✓	✓	✓
Proof of Home Address (one of the following) <ul style="list-style-type: none"> • Valid driver's license or non-driver ID • Current lease or mortgage statement • Utility bill, bank or credit card statement dated within the last 90 days • "Affidavit of Home Address" form, completed by a person living with applicant and a recent utility bill or lease in that individual's name 	✓	✓ <small>(needed for partnership of individuals only)</small>	
Photo Identification One government-issued ID with photo, such as: <ul style="list-style-type: none"> • Driver's license or non-driver ID • Alien Registration Card or Naturalization Certificate • U.S. or foreign passport 	✓	✓	✓
Proof of Sales Tax Collecting Authority <ul style="list-style-type: none"> • Valid original NYS Certificate of Sales Tax Authority <i>Obtain at http://www.nys-opal.com. Complete Form DTF-17 on-line or mail it to New York State Tax Department, Sales Tax Registration Unit, W A Harriman Campus, Albany, New York 12227. Takes 4-6 weeks.</i>	✓	✓	✓
Proof of Incorporation <ul style="list-style-type: none"> • Certificate of Incorporation (stamped to show it was filed with the New York State Department of State) or Filing Receipt issued by the NYS Secretary of State. <i>If located outside of New York State, obtain "Certificate of Good Standing" from your Secretary of State and file it with an application for "Authority to Conduct Business in NY State" with the NYS Department of State. You must then present this "Authority" issued by the NYS Department of State when you apply</i>		✓ <small>(needed for partnership of corporations or LLCs only)</small>	✓
Workers' Compensation & Disability Insurance Coverage <ul style="list-style-type: none"> • Required as of January 1, 2014 of all Mobile Food Vendor Permittees and Temporary Food Service Establishment vendors(not required for licensees) Submit proof of coverage effective when the establishment begins operation, including insurer's name, policy number, and expiration date. If such coverage is NOT required, submit Certificate of Attestation of Exemption (Form CE-200)	✓	✓	✓
Payment of Outstanding Fines for DOHMH Violations (if any) <ul style="list-style-type: none"> • Certified check, credit card or money order payable to "OATH Health Tribunal" (in person payment) or pay online with credit or debit card 	✓	✓	✓
Proof of Not-for-Profit Status (if applicable)* <ul style="list-style-type: none"> • Letter from the IRS stating not-for-profit status* 		✓	✓
Power of Attorney or Authority to Act Affidavit (if applicable) <ul style="list-style-type: none"> • If someone else will turn in the application for you 	✓	✓	✓

Tabla 1. Muestra de requisitos para poder aplicar por el Permiso de Venta de Comida ambulante, según la persona solicitante.

4.3.1. TIPOS DE PERMISOS

Los permisos de venta de comida callejera están limitados por ley, el departamento de salud tiene distintos tipos de permisos, cada uno con una cantidad de plazas distintas. Actualmente cuentan con listas de espera. En Manhattan, subdividen los permisos en permanentes, estacionales y carritos verdes. La distinción ocurre porque los estacionales y los verdes obtienen un permiso temporal que no les permite vender en la misma ubicación por más de 14 días consecutivos o 3 días por semana. Mientras, los full term o permanentes tienen un permiso de 1 año.

Permisos para Periodo Completo (full-term), válido para dos años:

- Permiso para toda la ciudad
- Permiso para toda la ciudad para veteranos estadounidenses y discapacitados
- Permisos de venta para toda la ciudad de Nueva York excepto Manhattan
- Permiso de carritos verdes (frutas, verduras, frutos secos y agua)

Permisos de Temporada Estacional (1 de Abril a 31 de Octubre)

El número de Permisos Estacionales está limitado por ley, actualmente existe lista de espera.

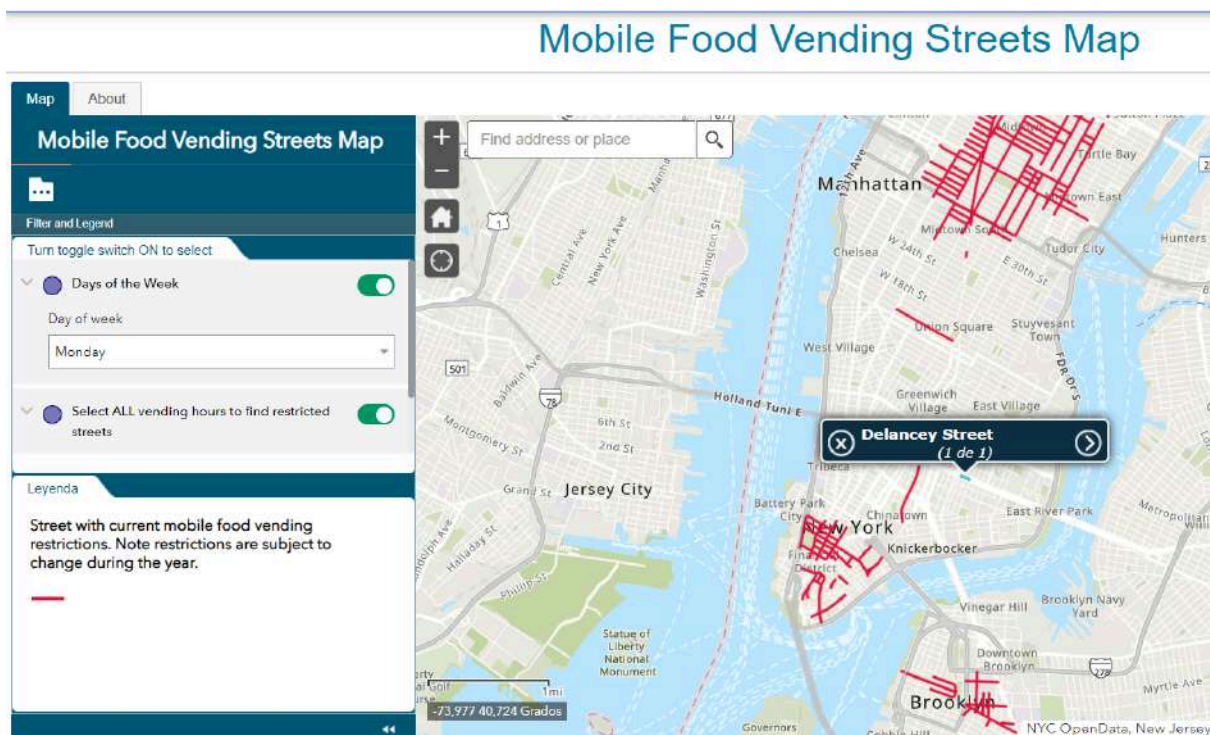


Figura 25 Captura de pantalla. realizada de la web de Nueva York donde se muestra las calles de Manhattan restringidas para la instalación de Food Trucks en los horarios y fechas concretados.

La página web del Departamento de Salud de Nueva York, proporciona una herramienta para poder visualizar en el mapa de la ciudad, en que calles está permitida la venta de comida ambulante, dependiendo del día de la semana y la hora del día.

4.3.2 Permisos de Venta en Áreas Restringidas

El Permiso en Área Restringida autoriza la venta de alimentos en propiedad privada o en propiedad del Departamento de Parques de la ciudad de Nueva York y queda exento de los límites legales que se aplican en la venta ambulante pública. No requiere lista de espera.

Los solicitantes deberán presentar un contrato de arrendamiento válido con el Departamento de Parques y Recreación de la ciudad de Nueva York o con el propietario de la propiedad privada donde mantendrá la actividad.

A continuación, explicaremos detalladamente cómo obtener un Permiso de Venta Ambulante en Área Restringida:

- Poseer la Licencia de Vendedor Ambulante
- Rellenar el documento para vendedores de alimentación del OATH (Oficina de Administración Jurídica y Audiencias) para determinar si se está al corriente de todo pago.
- Obtener el certificado de autoridad del Estado de Nueva York en materia de Impuestos
- Obtener un seguro de compensación laboral en caso de necesitar empleados
- Obtener un acuerdo con una comisaría para guardar y limpiar el vehículo o unidad de venta. Esta limpieza se tiene que realizar al menos 1 vez al día, también en algunas licencias, la comida debe ser preparada dentro de las instalaciones de la comisaría.
- Además de otros requisitos como Número de la Seguridad Social, foto identificativa, certificado de empadronamiento y certificado de negocio o afiliación.

Tras aplicar para obtener su permiso, el Departamento de Salud del Estado de Nueva York deberá inspeccionar su vehículo con una fecha límite inferior a seis meses desde su inscripción.

Según tipo de permiso a obtener, además del tipo de clase que pertenezca el producto a vender, la tarifa a pagar al "NYC DOHMH"

Type of Permit	Fee Processing Unit (Class A & B)	Fee Non-Processing Unit (Class C, D & E)
Temporary (Seasonal)	\$35.00	\$15.00
Full-term (2-year)	\$200.00	\$75.00
Green Cart (fresh fruits and vegetables)	N/A	\$75.00
Any mobile food vending permit for U. S. Veteran or surviving spouse	No fee	No fee

Tabla 2. Tabla comparativa de los importes según el tipo de permiso y la clasificación del vehículo.

4.3.3. Clasificaciones de permisos

Hay cinco clasificaciones de permisos para unidades de venta. Las clasificaciones se basan en cómo se prepara y se sirve la comida. Las clases A y B son unidades de procesamiento donde se cocinan, cortan o mezclan alimentos. Las clases C, D y E son unidades no procesadoras.

Además, existe una tarifa especial si se desea vender postres helados, tarifa anual de 25\$.

Para Aplicantes de Permiso en Área Restringida deben:

- Contrato de Arrendamiento o Autorización aprobada la venta de alimentos en la propiedad del Departamento de Parques y Recreación o en propiedad privada en una zona comercial.
- El contrato debe especificar:
 - La ubicación
 - Cantidad de unidades de venta de comida permitidas para operar
 - Tipo de Comida
 - Fechas establecidas de inicio y finalización
 - Certificado de lugar de ocupación o prueba de propiedad disponible para uso comercial

§6-05. Table 1. Supply and Equipment Requirements for Mobile Food Vending Units									
	Potable water	Food and ware washing sinks ¹	Hand wash sink	Waste water tank	Overhead structure	Ventilation	Cold holding	Hot holding	Thermometers
Class A: Potentially hazardous raw foods cooked on unit; e.g., fried and grilled sausages, poultry, shish kebab, hamburgers, eggs and gyros	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
Class B: Potentially hazardous prepared foods combined on the unit; e.g., sandwiches raw fruits, vegetables and salads, breads, bagels and rolls buttered or topped with cream cheese on the unit, smoothies and soft serve ice cream	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
Class C: Potentially hazardous prepackaged foods; e.g., prepackaged frozen desserts, prepackaged sandwiches, and prepackaged and presliced fruits and vegetables	No	No	No	Yes ³	Yes	No	Yes	Yes	Yes
Class D: Non-potentially hazardous unpackaged or packaged foods; e.g., boiled frankfurters and sausages, brewed coffee and tea, donuts, pastries, rolls and bagels buttered or topped with cream cheese at a commissary, popcorn, cotton candy, nuts, candied nuts, soft pretzels, chestnuts	Yes ²	No	No	Yes ³	Yes	Yes	Yes ³	Yes ³	Yes ³
Class E: Non-potentially hazardous uncut fruit and vegetables; raw prepackaged shelled nuts and shelled nuts. No other foods.	No	No	No	No	Yes	No	No	No	No
Notes: 1. Food and ware washing sinks may be separate or multi-compartment. A single sink is acceptable for food and ware washing if food is washed in a food-grade colander. 2. Waste water tanks are required when generating liquid waste from brewing coffee or tea, boiling frankfurters, or serving or using ice. See, §6-04(h)(3) of this Chapter. 3. Hot and cold holding equipment or methods required for potentially hazardous foods such as hot dogs, sausages and knishes, and sliced or cut fruit and vegetables.									

Tabla 3. Requisitos de equipamiento según el tipo de clase al que pertenece el vehículo

4.3.4 REQUISITOS DEL VEHÍCULO

Según el tipo de alimento a vender, las características del vehículo así como los requisitos que se soliciten por parte del Departamento de Salud serán distintos, encontramos pues:

- **Clase A:** Materia prima que se cocina en el vehículo siendo potencialmente peligrosa. Carne procesada, huevos etc..
- **Clase B:** Comida envasada potencialmente peligrosa que se prepara en el vehículo: Sandwiches, fruta fresca, ensaladas, helados etc..
- **Clase C:** Alimentos envasados potencialmente peligrosos: Postres helados, Sandwiches envasados, fruta previamente envasada y troceada.
- **Clase D:** Alimentos que no son potencialmente peligrosos: Salchichas hervidas, Preparación de café, donuts, pasteles, bagels con queso crema, palomitas de maíz azucaradas, almendras garrapiñadas etc..
- **Clase E:** Frutas y verduras sin cortar, frutos secos con o sin cáscara.

Según a qué clase pertenecen, los vehículos deberán estar dotados de los siguientes requisitos:

Agua potable. [Clases A, B y D] Segura para su consumo

Fregadero. [Clase A y B] Pila para lavar Alimentos y utensilios

Lavamanos. [Clase A y B] Exclusivo para lavado de manos

Tanque de agua residual. [Clase A , B, C y D] equipos de mantenimiento de calor, o agua destinada al tratamiento necesario para alimentos.

Instalación adecuada [TODOS] Estructura consistente en un voladizo, techo, paraguas u otro dispositivo que proteja la comida de la contaminación

Ventilación. [Clase A, B y D] Equipo mecánico, generalmente una campana con un ventilador eléctrico y filtros de grasa removibles, utilizado para prevenir que la grasa, el vapor, el humo, los olores y los gases se acumulen en el vehículo y contaminen la comida o causen molestias.

Refrigeración. [Clase A, B, C y D] Equipo de refrigeración para mantener los alimentos a una temperatura de 41° fahrenheit (5°C) Algunas unidades móviles debido a su poca elaboración y escaso tamaño pueden utilizar hielos para la conservación de sus alimentos, siempre y cuando vacíen con frecuencia la acumulación de agua derretida.

Equipos que conservan el calor. [Clase A, B, C D] Equipo destinado a mantener los alimentos a temperatura igual o superior a 140° fahrenheit (60°C) como las mesas de vapor o bandejas de catering calentadoras. Estos equipos no se refieren a parrillas u hornos.

Termómetro. [Clase A, B, C y D] Equipo destinado a medir la temperatura de los alimentos y de las cámaras frigoríficas y los equipos de conservación de calor.

Requisitos adicionales

- **Dimensiones:** Las unidades de venta ambulante de alimentos, incluyendo remolques y carritos, no pueden superar los 5 (1.5 metros) pies de ancho y 10 (3 metros) pies de largo
- **Depósito de Agua potable:** de 10 galones (38 litros) y 40 galones (150 litros) en caso de furgoneta
- **Depósito de Agua residual:** de 15 galones (56 litros) y 46 galones (174 litros) en caso de furgoneta.
- Las furgonetas tienen que tener una partición entre la **zona de cabina y la zona de manipulación de alimentos**. En caso de ser furgonetas destinadas a la venta de helados, deben tener un brazo indicador con la señal de stop, así como alarmas de advertencia. El resto de especificaciones técnicas de los vehículos destinados a fines comerciales están recogidos en el documento (*New York State Department of Motor Vehicles (2016) Equipment Required for commercial Vehicles. Dmv.ny.gov*)
- **Almacenamiento e Instalaciones de servicio:** Los comisariatos son los lugares donde se guardan, preparan y limpian los vehículos food truck, la lista de comisariatos permitida está también recogida en el documento pdf (*Departamento de salud del estado de Nueva York, 2022, mfv-new-permit-application*) Así como el Manual que recoge los requisitos necesarios para ser una comisaría se encuentran en el pdf de la web de NYC (*Hizzoner, 2008, Restaurant Manual for web*). Solo aquellos propietarios que vendan comida previamente empaquetada o frutas y verduras podrán solicitar una instalación alternativa para guardar su unidad, exponiéndolo previamente ante el Departamento de Salud de NYC. Todos los comisariatos deben disponer de:
 - Equipo para limpiar y desinfectar (incluyendo fregaderos)
 - Agua potable
 - Equipo de eliminación de desechos
 - Espacio de almacenamiento para unidades móviles
 - Áreas de suministros para la preparación de alimentos
 - Equipo para almacenar los alimentos
 - Registros diarios.
 - Espacio para almacenar 2 tanques de gas, en caso de carritos, estos no pueden superar las 20 lbs. (9 kilogramos) y en caso de las furgonetas, inferiores a 100 lbs, (45 kilogramos) en caso de albergar más de 46 libras (20 kilogramos) de LPG (Gas butano o propano) se necesita un permiso especial del Departamento de Bomberos de Nueva York (G-23) y otro certificado de aptitud física (G-44). Todas las cuestiones relativas a la seguridad de la

instalación de gas, así como los costes de estos permisos están recogidas en la web del Departamento de Bomberos de Nueva York, así como en el documento que explica cómo obtener el permiso de venta (*Departamento de Salud del Estado de Nueva York, 2022, mfv-new-permit-application.*)

Guía de buenas prácticas

Siguiendo el documento encontrado en la web, (Departamento de Salud de NYC, 2017, regulations-for-mobile-food-vendors) Se encuentra una manual para el vendedor con una serie de premisas para operar de manera segura y cumplir con las normativas locales de salud.

- Durante el viaje hasta su ubicación definitiva, no puede cocinar mientras se encuentra desplazándose, todos los artículos deben estar sujetos y guardados, las botellas de gas deben estar desconectadas y guardadas, además de que sólo están capacitados para conectar los tanques de gas, aquellas personas que tengan un certificado FDNY (expedido por el cuerpo de bomberos de Nueva York)
- Respecto a la ubicación, la unidad móvil debe encontrarse en una calle de al menos 12 pies de ancho (3.5 metros) con una distancia hasta el borde de entre 6 y 12 pulgadas (15 a 30 centímetros) y a 10 pies (25 centímetros) de distancia de cualquier entrada de vehículos, y 20 pies (50 centímetros) de la puerta de un edificio
- Las normativas de higiene especifican que deben usar algo que cubra su cabello, lavarse las manos con frecuencia y no se puede fumar mientras se está vendiendo
- Respecto a la manipulación de alimentos, establece las temperaturas mínimas de cocinado y de mantenimiento en frío:
 - Cocinado de aves a 165°F (74°C)
 - Cocinado de cerdo a 150°F (65°C)
 - Cocinado de huevos 145°F (62°C)
 - Resto de alimentos deben haber alcanzado los 140°F (60°C), además de si son potencialmente peligrosos, mantenerse a esta temperatura, en caso de necesitar recalentado, que esta alcance los 74°C
 - Mantener los alimentos potencialmente peligrosos en 41°F (5°C)
 - Desinfección de las superficies con 1 cucharada (0.015 litros) de cloro en 1 galón de agua potable (3.8 Litros)
 - Utilizar platos y utensilios desechables, no permitir que las manos desnudas entren en contacto con alimentos que no se cocinaran posteriormente...

(*Departamento de Salud del Estado de Nueva York, 2024, Food Protection Guidelines*)

4.3.5 SISTEMA DE CALIFICACIÓN

Desde el Departamento de Salud del Estado de Nueva York, se aprobó en el 2018 una iniciativa que consistía en reflejar mayor transparencia al consumidor, además de otras regulaciones con el fin de aumentar la seguridad alimentaria. (*Local Law 108/2017 NYC.GOV*) Esta ley ya fue aprobada en el año 2010 con restaurantes tradicionales, mostrando resultados muy positivos.

Cálculo de la calificación

Según el número y gravedad de las infracciones encontradas por el inspector de sanidad estas reciben una valoración, siendo que a mayor riesgo para la salubridad, estas infracciones cuantifican más puntos. El resultado final de la inspección, es la suma de todas las infracciones sumadas numéricamente, esta puntuación es la que recibe una calificación:

- **Clasificación “A”**: de 0 a 13 puntos
- **Clasificación “B”**: de 14 a 27 puntos
- **Clasificación “C”**: 28 puntos o más



Figura 26. Calificación según puntuación obtenida que los Restauradores deberán mostrar al público en la ciudad de Nueva York

Además del sistema de calificación, el Departamento de Salud del Estado de Nueva York también ha tomado otras iniciativas para mejorar sus eficiencia:

- Publicación de las calificaciones obtenidas en la web, tipo de comida y la localización donde se produjo la última inspección de sanidad. (nyc.gov/health/ABCEats)
- Dispositivos localizadores para poder determinar la ubicación de los vehículos en el momento de realizar las inspecciones pertinentes.

En caso de obtener una calificación que no fuese A, la inspección se repetiría en unas semanas, y si las no conformidades no han sido subsanadas, el responsable podrá objetar los resultados obtenidos en una audiencia con la Oficina de Juicios y Audiencias Administrativas.

Según la calificación final obtenida, la fecha de la siguiente inspección variará, siendo de 3 a 5 meses con una letra “C”, de 5 a 7 meses con una letra “B” y 1 año o más si obtiene la letra “A”. En caso de no publicar la calificación en la unidad móvil, será motivo de sanción.

En el Apéndice 6-A, recoge la hoja de inspección que pueden obtener los propietarios de las unidades móviles de venta para preparar la futura auditoría que llevará a cabo el inspector del Departamento de Salud del Estado de Nueva York, donde se recoge las posibles infracciones con los datos para poder calcular ellos mismos la calificación que obtendrían.



PART ONE – SCORED VIOLATIONS
APPENDIX 6-A: SELF-INSPECTION WORKSHEET FOR MOBILE FOOD VENDING UNITS (MFVU)

Critical Violations	Conditions					Score																		
	I	II	III	IV	V																			
Time and Temperature Control for Safety (TCS) Food Temperature																								
2A* Food not cooked to required minimum internal temperature:																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Food</th> <th>Required Minimum Internal Temperature at or above:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Poultry, poultry parts, ground and comminuted poultry, all stuffing containing poultry, meats, fish or rattles</td> <td>165° F for 15 seconds with no interruption of the cooking process</td> </tr> <tr> <td>Ground meat, and food containing ground and comminuted meat</td> <td>155° F with no interruption of the cooking process, except per individual customer request</td> </tr> <tr> <td>Pork, any food containing pork</td> <td>150° F for 15 seconds</td> </tr> <tr> <td>Mechanically tenderized or injected meats</td> <td>150° F</td> </tr> <tr> <td>Whole meat roasts and beef steak</td> <td>required temperature and time listed in 81.09(c)(3), except per individual customer request</td> </tr> <tr> <td>Raw animal foods cooked in microwave</td> <td>165° F, covered, rotated or stirred for 2 minutes</td> </tr> <tr> <td>Shell eggs</td> <td>145° F for 15 seconds, except per individual customer request</td> </tr> <tr> <td>All other foods</td> <td>140° F for 15 seconds</td> </tr> </tbody> </table>	Food	Required Minimum Internal Temperature at or above:	Poultry, poultry parts, ground and comminuted poultry, all stuffing containing poultry, meats, fish or rattles	165° F for 15 seconds with no interruption of the cooking process	Ground meat, and food containing ground and comminuted meat	155° F with no interruption of the cooking process, except per individual customer request	Pork, any food containing pork	150° F for 15 seconds	Mechanically tenderized or injected meats	150° F	Whole meat roasts and beef steak	required temperature and time listed in 81.09(c)(3), except per individual customer request	Raw animal foods cooked in microwave	165° F, covered, rotated or stirred for 2 minutes	Shell eggs	145° F for 15 seconds, except per individual customer request	All other foods	140° F for 15 seconds	-	-	-	10	28	
Food	Required Minimum Internal Temperature at or above:																							
Poultry, poultry parts, ground and comminuted poultry, all stuffing containing poultry, meats, fish or rattles	165° F for 15 seconds with no interruption of the cooking process																							
Ground meat, and food containing ground and comminuted meat	155° F with no interruption of the cooking process, except per individual customer request																							
Pork, any food containing pork	150° F for 15 seconds																							
Mechanically tenderized or injected meats	150° F																							
Whole meat roasts and beef steak	required temperature and time listed in 81.09(c)(3), except per individual customer request																							
Raw animal foods cooked in microwave	165° F, covered, rotated or stirred for 2 minutes																							
Shell eggs	145° F for 15 seconds, except per individual customer request																							
All other foods	140° F for 15 seconds																							
2B* Hot TCS food item not held at or above 140° F.	7	8	9	10	28																			
2C Hot TCS food item that has been cooked and cooled is being held for service without first being reheated to 165° F or above for 15 seconds within 2 hours.	5	6	7	8	-																			

(Departamento de Salud del Estado de Nueva York, Jeffrey Blank, 2018, mobile-food vending-inspection)

Tabla 4. Sección del documento 6A donde según la infracción cometida y la gravedad de la misma conlleva a la suma que calcula la puntuación que determina la clasificación, es este caso, el 2a especifica las temperaturas de cocinado según la materia prima

En el Apéndice B, desarrolla la gravedad de la infracción hasta en 5 estadios, siendo el quinto y último (V) un posible riesgo para la salud, que puede desembocar en medidas de cierre por seguridad hasta que se efectúe una subsanación de las condiciones.



APPENDIX B - MOBILE FOOD VENDING UNIT (MFVU) INSPECTION SCORING PARAMETERS: A GUIDE TO CONDITIONS

Critical Violations					
Violation	Condition I	Condition II	Condition III	Condition IV	Condition V
2A*	Time and temperature control for safety (TCS) food not cooked to required minimum internal temperature.				Failure to properly cook one or more meats, comminuted meats, and other TCS foods, unless a consumer specifically asks for a serving of food ordered to be cooked below the minimum temperature.
2B*	Hot TCS food item not held at or above 140° F.	One hot food item out of temperature in one area. Example: one tray of fried chicken wings held at 115°F.	Two hot food items out of temperature or the same type of food out of temperature in two different areas. Example: one tray of fried chicken wings and a pot of rice held at 115°F; or one tray of fried chicken wings on the steam table and one tray of fried chicken wings in the food preparation area.	Three hot food items out of temperature or the same type of food out of temperature in three different areas. Example: one tray of fried chicken wings, a pot of rice and platter of roast beef held at 115°F; or one tray of fried chicken wings on the steam table, one tray of fried chicken wings in the food preparation area and one basket of fried chicken near the deep fryer.	Four or more hot food items out of temperature or the same type of food out of temperature in four or more different areas. Example: one tray of fried chicken wings, a pot of rice, platter of roast beef andureen of beef stew held at 115°F; or one tray of fried chicken wings on the steam table, one tray of fried chicken wings in the food preparation area, one basket of fried chicken near the deep fryer and a rotisserie broiler with eleven chickens held at 115°F.

(Departamento de Salud del Estado de Nueva York, Melissa Wong, 2018, Food Service Establishment inspection)

Tabla 5. Sección del documento 6B, en este caso, las infracciones corresponden a 2A, la temperatura interna del producto no ha llegado a las condiciones de seguridad establecidas y 2b, la temperatura de los alimentos cocinados no mantiene los 140°F (60°)

En el Apéndice 6-C(1-3), se refleja la cuantía económica según la infracción

VIOLATION CODE	CITATION	CATEGORY	VIOLATION DESCRIPTION	CURE ACCEPTED OR \$0 PENALTY FIRST TIME VIOLATIONS	VIOLATION PENALTY CONDITION I*	VIOLATION PENALTY CONDITION II*	VIOLATION PENALTY CONDITION III*	VIOLATION PENALTY CONDITION IV*	VIOLATION PENALTY CONDITION V*
02A	NYCHC 81.09(c)	Public Health Hazard	Other time and temperature control for safety ("TCS") hot food not heated to 140°F for 15 seconds					\$400	\$600
02A	NYCHC 81.09(c)(1)	Public Health Hazard	Poultry, poultry stuffing, parts and ground, comminuted poultry not heated to 165°F for 15 seconds					\$400	\$600
02A	NYCHC 81.09(c)(2)	Public Health Hazard	Pork/food containing pork not heated to 150°F for 15 seconds					\$400	\$600
02A	NYCHC 81.09(c)(3)	Public Health Hazard	Whole meat roasts and beef steak, rare roast beef or beef steak not heated to minimum time/temperature					\$400	\$600
02A	NYCHC 81.09(c)(4)	Public Health Hazard	Ground, comminuted meat, foods containing ground, comminuted meat not heated to 158°F					\$400	\$600
02A	NYCHC 81.09(c)(5)	Public Health Hazard	Stuffed meats, fish, ratites and tenderized meats not heated to 165°F injected, mechanically tenderized meats not heated to 155°F					\$400	\$600
02A	NYCHC 81.09(c)(6)	Public Health Hazard	Shell eggs/food containing shell eggs not heated 145°F for 15 seconds					\$400	\$600
02A	NYCHC 81.09(c)(7)	Public Health Hazard	Raw animal food cooked in microwave not heated to 165°F, not covered, rotated or stirred, not held for 2 minutes					\$400	\$600
02B	NYCHC 81.09(a)	Public Health Hazard	Hot TCS food not held at 140°F or above		\$250	\$300	\$350	\$400	\$500

(Departamento de Salud del Estado de Nueva York, Melissa Wong, 2018, Food Service Establishment inspection)

Tabla 6. Seccion del documento 6C, siguiendo con el ejemplo, la violacion 2A (no haber alcanzado las condiciones de seguridad en el interior del alimento durante 15 segundos) lleva a multa económica de 400 dólares si se ha producido en varios alimentos

4.4 Deficiencias de Calidad

4.4.1 Estudio desarrollado en Estados Unidos

El primer estudio seleccionado para exponer, es el publicado en "International Journal of Hospitality Management", escrito por *Bendegul Okumus, Sevil Sönmez, Sean Moore, Daniel P. Auvil, Griffith D. Parks* y que se titula "*Exploring safety of food truck products in a developed country*" (Explorando la sanidad de productos en food trucks en países desarrollados) Concretamente, este estudio es llevado a cabo en Orlando, Florida.

La introducción del estudio "Exploring safety of food truck products in a developed country" se enfoca en el crecimiento y la importancia de la comida callejera, en la cultura local y el turismo. A pesar de que los alimentos callejeros se consumen globalmente y generan empleo para familias de bajos ingresos, estos también han estado asociados con riesgos de salud pública, especialmente en países en desarrollo, debido a la falta de regulación y prácticas inseguras en la preparación de los alimentos.

El estudio menciona que, aunque los países desarrollados tienen medidas más estrictas de seguridad alimentaria, la industria de los servicios de alimentos sigue enfrentando problemas relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos. En los Estados Unidos, a pesar de tener uno de los suministros de alimentos más seguros del mundo, las enfermedades alimentarias afectan a millones de personas anualmente. La diarrea es uno de los problemas más comunes para los turistas, y su causa está relacionada con la falta de prácticas adecuadas de seguridad alimentaria en los puestos callejeros.

Sin embargo, hay una clara falta de investigación en lo que respecta a la seguridad alimentaria de los Food Truck en países desarrollados. Aunque se han realizado estudios en países en desarrollo que revelan problemas significativos de seguridad y calidad en los alimentos callejeros, pocos estudios se han centrado en los riesgos que representan los Food Truck en los países desarrollados.

El objetivo principal es analizar muestras de alimentos de camiones en Orlando para detectar contaminación microbiológica (*E. coli* y *Salmonella enterica*), observar las prácticas de manejo de alimentos y proponer recomendaciones para minimizar los riesgos para la salud pública.

Metodología:

- **Recolección de muestras:** Se recolectaron 30 muestras de alimentos (crudos y cocidos) de 24 Food Trucks de comida ubicados en áreas turísticas y residenciales/comerciales de Orlando. Las muestras fueron transportadas al laboratorio para ser analizadas microbiológicamente, en busca de las bacterias *Escherichia coli* (*E. coli*) y *Salmonella enterica* spp.
- **Observaciones de prácticas de seguridad:** Además de los análisis microbiológicos, se realizó una observación directa de las prácticas de manejo de alimentos de los vendedores, siguiendo una lista de verificación del Departamento de Salud de Florida, que incluía aspectos como la higiene personal de los vendedores y la infraestructura sanitaria disponible.
- **Pruebas de laboratorio:** Se utilizaron técnicas de purificación de ADN y PCR (Reacción en Cadena de la Polimerasa) para detectar la presencia de ADN bacteriano en las muestras, centrando el análisis en la región V3/V4 del gen 16S rRNA de las bacterias objetivo.

Resultados:

- **Presencia de bacterias:** Se detectó ADN de *Escherichia coli* y *Salmonella enterica* spp. en 14 de las 30 muestras de alimentos, con una mayor prevalencia de *Salmonella* en las áreas turísticas. La *E. coli* estuvo presente en 4 muestras, tanto en alimentos crudos como cocinados.
- **Factores de virulencia:** Aunque se detectó ADN de estas bacterias, los genes de virulencia asociados con enfermedades no estuvieron presentes en la mayoría de las muestras, lo que indica que, aunque las bacterias estaban presentes, no necesariamente eran patógenas o peligrosas en términos clínicos.
- **Condiciones de seguridad:** En cuanto a las prácticas de seguridad alimentaria observadas, muchos vendedores mostraron una falta de higiene básica. Se observó el uso incorrecto de guantes, falta de protección capilar y deficiencias en la limpieza de utensilios y superficies de preparación. Aunque algunos Food Trucks tenían acceso a agua potable y gestión de residuos, otros estaban mal ubicados en áreas con polvo y suciedad.

Conclusiones:

- **Riesgos de salud pública:** Los Food Trucks pueden ser vehículos potenciales para la transmisión de *E. coli* y *Salmonella*, que podrían representar un riesgo para la

salud pública si no se manejan adecuadamente. Aunque la incidencia de patógenos fue relativamente baja, los errores en el manejo de alimentos podrían incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

- **Mejoras en las inspecciones y educación:** Se recomienda revisar y mejorar los procesos de inspección alimentaria, especialmente en áreas turísticas y residenciales. También se sugiere implementar programas de capacitación para los vendedores, realizar inspecciones sorpresivas y promover programas de recompensas para incentivar buenas prácticas de seguridad alimentaria.
- **Llamado a la acción para consumidores y autoridades:** Se sugiere que los consumidores sean más proactivos al reportar problemas de seguridad alimentaria a las autoridades locales. Las opiniones y comentarios de los clientes podrían ser valiosos para mejorar la regulación y supervisión de los Food Truck.

Limitaciones del estudio:

- El estudio se centró en Food Trucks con licencia en áreas específicas de Orlando, por lo que los resultados podrían no ser representativos de todos los Vehículos de comida, ya que no todos contaban con licencia o permiso.
- Se recomienda en futuros estudios analizar también factores como las cargas químicas en los alimentos y utensilios.

4.4.2 Estudio desarrollado en España

El segundo estudio seleccionado es el publicado por el Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos en la facultad Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid escrito por Montero, Cristina; Celaya, Carlos; Martín, Rosario en Noviembre del 2019 titulado “Evaluación de las prácticas higiénico-sanitarias en Food Trucks. Implicaciones para la Seguridad Alimentaria”

Desde su introducción, señalan que no existe una legislación específica, a pesar de de una serie de reglamentos generales, pero que debido la naturaleza de la actividad son difíciles de supervisar.

Los food trucks deben cumplir las normativas europeas establecidas en Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria así como seguir los procedimientos relativos a Seguridad Alimentaria del Reglamento (CE) 852/2004 en materia de Higiene.

También hace mención al comunicado de la Comisión 2016/C 278/01 sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, que contemplan programas de prerequisites y procedimientos basados en los principios APPCC, en condiciones de flexibilidad en algunas empresas alimentarias, en esta ambigüedad con la flexibilidad debido a las condiciones naturales de los Food Trucks la aplicación de estos sistemas resulta compleja.

Señala las normativas nacionales (RD) 199/2010 (a fecha de la publicación de este Paper no estaba oficialmente derogado) sobre la regulación del ejercicio de venta ambulante y el (RD) 3484/2000 de las normas de higiene para elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

El objetivo consiste en evaluar las prácticas higiénicas de los manipuladores que operan en las Food Truck.

Metodología:

El estudio se basó en un análisis observacional de 20 Food Trucks en cuatro localizaciones de la Comunidad de Madrid (Museo del Ferrocarril, Matadero Madrid, calle Bravo Murillo y Pabellón de Cristal en la Casa de Campo). Se realizó una observación durante eventos con alta afluencia de público entre las 13:00 y las 15:00 horas para garantizar un nivel comparable de actividad.

Se evaluó la higiene personal de los manipuladores de alimentos y las prácticas de manipulación mediante un cuestionario estructurado en tres secciones:

- **A:** Higiene personal de los trabajadores.
- **B:** Prácticas de manipulación de los alimentos.
- **C:** Prácticas de riesgo, como la contaminación cruzada y la manipulación de alimentos a temperaturas incorrectas.

A: higiene personal	B: prácticas de manipulación	C: prácticas de riesgo
Nº empleados	Limpieza de utensilios	¿Hay espacio suficiente para la realización de las operaciones de manipulación?
Nº de manipuladores		
Mujeres	Limpieza de superficies	¿Se observa contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinados, o se ve probable que tenga lugar una contaminación cruzada?
Hombres		
Manipuladores con cabello sin cubrir	Contacto directo con alimentos	¿El almacenamiento de los alimentos se lleva a cabo a la temperatura adecuada? ¿El almacenamiento de los alimentos que no precisan de temperatura regulada, se lleva a cabo de forma correcta?
Manipuladores con barba sin cubrebarba		
Manipuladores con pendientes	Contacto de manipuladores con dinero	¿El almacenamiento de los alimentos se lleva a cabo a la temperatura adecuada? ¿El almacenamiento de los alimentos que no precisan de temperatura regulada, se lleva a cabo de forma correcta?
Manipuladores con piercings		
Manipuladores con relojes/pulseras	Contacto con otros objetos	¿Los alimentos terminados están protegidos de la contaminación?
Manipuladores con anillos		
Manipuladores con uniforme	Contacto con ojos	¿Los alimentos se descongelan a temperatura adecuada?
Manipuladores con mandil		
Ropa visiblemente sucia	Contacto con nariz	¿Los alimentos terminados están protegidos de la contaminación?
Uñas sucias y/o largas y/o pintadas		
Heridas visibles	Contacto con boca	¿Se observan fuentes potenciales de contaminación?
Utilización de guantes		
Cambio de guantes	Manipuladores comiendo o bebiendo	¿Se observan fuentes potenciales de contaminación?
Lavado de manos		
Estado de salud inadecuado	Manipuladores fumando	

Tabla 7. Cuestionario de observaciones a revisar en el estudio llevado a cabo

Resultados:

Relativos al **higiene personal** de los trabajadores:

- El 85% de los manipuladores no utilizaba protección adecuada para el cabello.
- El 55% de los manipuladores hombres tenía barba, pero ninguno usaba cubrebarba.
- El 22% de los manipuladores usaba joyas (pendientes, anillos, relojes), lo que puede ser un riesgo físico y biológico.
- El 65% de los manipuladores utilizaba guantes, pero no se observó ningún cambio de guantes ni lavado de manos durante la observación de 15 minutos.

Relativos a las **prácticas de manipulación**:

- El 95% de los manipuladores tocaba los alimentos directamente con las manos o los guantes, lo que supone un riesgo para la seguridad alimentaria.

- En el 60% de los vehículos, el mismo manipulador que manejaba el dinero también manipulaba alimentos.

No se observó ningún procedimiento adecuado de limpieza de superficies ni utensilios. Tan solo 8 vehículos disponen de un operario que únicamente manipulaba dinero.

Relativo a las **prácticas de riesgo**:

- En el 70% de los Food Trucks, los alimentos que requerían refrigeración se mantenían a temperatura ambiente.
- El 65% de los vehículos mostraba riesgo de contaminación cruzada.
- En el 95% de los vehículos, se observaron fuentes potenciales de contaminación, pues dentro de los vehículos se apreciaban cubos de basura sin protección

Conclusiones:

1. **Deficiencias en la higiene personal:** Se observaron incumplimientos graves, como la falta de protección del cabello y barba, uñas sucias, y la ausencia de cambios de guantes o lavado de manos. Estas deficiencias representan un riesgo significativo para la seguridad alimentaria.
2. **Prácticas de manipulación inadecuadas:** Se identificaron múltiples prácticas de riesgo, como la manipulación simultánea de dinero y alimentos, y la falta de procedimientos adecuados de limpieza y desinfección.
3. **Recomendaciones:** Es imprescindible que los manipuladores de alimentos reciban una formación más extensa en seguridad alimentaria. Además, se recomienda un mayor control por parte de las autoridades sanitarias sobre los Food Trucks para asegurar el cumplimiento de las normativas higiénico-sanitarias.

4.5 LEGISLACIÓN EUROPEA

Comunicado de la comisión europea (2022/C 355/01)

En este comunicado, amplían lo previamente redactado en el Comunicado de 2016 (2016/C 278/01) donde se introducen los términos de APPCC (análisis de puntos de peligro y control críticos) y PRC (prerrequisitos) y la flexibilidad de implantación en este tipo de negocios ambulantes. Desde entonces, posteriores revisiones han incluido reglamentos que han sido incorporados como el reglamento Reglamento (UE) 2021/382 de control de alérgenos, dentro del Reglamento (CE) n.o 852/2004 relativo a seguridad alimentaria. La revisión de la ISO 22000 y del Codex Alimentarius (CXC 1-1969). Así como varios documentos de EFSA (Autoridad europea de Seguridad Alimentaria) en 2017 y 2018 sobre «Enfoques de análisis de peligros para determinados pequeños establecimientos minoristas con vistas a la aplicación de su sistema de gestión de la seguridad alimentaria» y «Enfoques de análisis de peligros para determinados establecimientos minoristas pequeños y donaciones de alimentos: segundo dictamen científico» respectivamente.

El objetivo de este comunicado era la armonización de criterios en las buenas prácticas de Higiene (BPH) y los establecidos en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) basados en los criterios de gestión de los sistemas de seguridad alimentaria.

Cabe destacar, que las indicaciones no tienen un carácter jurídico obligatorio, por tanto la ley que establece la comisión europea de donde se originan el resto de recomendaciones es el Reglamento (CE) n.o 852/2004, esta si indica, que el establecimiento deberá de aplicar un procedimiento basado en los APPCC, es decir, un sistema de autocontrol.

4.5.1 GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS

Criterios de buenas prácticas generales

Siguiendo con las recomendaciones de las comunidades autónomas de Madrid y Barcelona, aquellas que en España disponen de una mayor oferta de foodtrucks y eventos para llevar a cabo esta práctica económica, pese a no hacer especificaciones detalladas en materias de sanidad, que supondría una mala práctica o un motivo de sanción para los servicios sanitarios, si encontramos en común las siguientes características que pueden ayudar a los hosteleros respecto a las necesidades básicas de seguridad alimentaria.

Instalaciones y Condiciones de trabajo.

No podemos dejar de tener en cuenta, que el espacio está pensado para ser un lugar de trabajo, por tanto, tendrá que disponer del suficiente espacio para llevar correctamente la práctica, almacenar los alimentos así como poder manipularlos en superficies aptas para ello y de fácil higienización. Se recomienda pues superficies de trabajo de materiales resistentes, no absorbentes como por ejemplo el acero inoxidable.

Prestar atención al cableado, cañerías o conductos deben de estar sujetos o cubiertos detrás de suelos o paredes. Se recomienda hacer la separación de las distintas zonas: Superficie para alimentos crudos, Superficie para alimentos cocinados, fregadero y lavamanos con accionamiento no manual dotado de agua caliente y fría, instalación de almacenaje, zona de eliminación de residuos y cabina del conductor en caso de que este no sea un remolque.

El vehículo debe de disponer de ventilación natural o de campanas extractoras en caso de que fuera necesario para la eliminación de humos. También debemos prestar atención a los puntos de luz, que estos sean suficientes para el desempeño de la elaboración, así como estos deben de estar protegidos para que en caso de ruptura evitar que los alimentos sean contaminados.

Respecto a los puntos de agua, es recomendable disponer de dos fregaderos claramente diferenciados para el lavado de manos y utensilios, y otro para el lavado de alimentos. En caso de solo disponer de uno, precisamos de un recipiente ya que los alimentos no pueden compartir la misma pila.

Se recomienda que la pila pueda accionarse no manualmente, así como disponer de suministro de agua caliente para facilitar la tarea de limpieza de utensilios y utillaje de cocina así como no dificultar la tarea de lavado de manos cuando la temperatura en el exterior es fría. También precisamos de jabón líquido y papel dispensable de un solo uso, todas estas recomendaciones tienen como objetivo reducir las posibilidades de contaminación cruzada.

Aguas

En cuanto al uso del agua, esta solo podrá ser potable tanto para la preparación de alimentos, lavado de manos y alimentos como para la limpieza y desinfección de superficies del interior del vehículo.

El depósito pues tendrá que estar claramente diferenciado y ser de un material apto para su uso alimentario y almacenaje, se recomienda también que este sea de un mínimo de 20 litros, ya que debemos prever que en muchos lugares dónde desarrollemos la actividad, no dispondremos de suministro de agua potable. Este agua deberá ser cambiada estableciéndose un máximo de 72 horas, además de higienizar y desinfectar el recipiente. Este agua no podrá utilizarse como ingrediente de la preparación de algún alimento ni para beber, precisará de agua embotellada.

El hielo que utilicemos para la conservación de alimentos o bien como ingrediente, deberá obtenerse de aguas potables. Dispondremos también de un utensilio para poder dispensar evitando su manipulación y contaminación, por supuesto, el hielo utilizado para la refrigeración no podrá ser usado como ingrediente.

Residuales

Dispondremos de un depósito apartado de la zona de trabajo para la recolección exclusiva de las aguas sucias, que será vaciado diariamente y desinfectado cada 72 horas. Este deberá de estar compuesto de materiales resistentes a la corrosión e impermeable, así como integrar un orificio considerable para poder ser desechado y limpiado fácilmente. La capacidad de éste será de al menos un 10% superior al depósito de agua potable, garantizando de que en caso de no poder acceder a la red de alcantarillado para evacuar el agua potable este deberá de ser contenido en el depósito de aguas residuales. Este agua residual, si que debe ser evacuada exclusivamente en la red de alcantarillado, no pudiendo ser evacuado en sumideros corrientes, no obstante, el ayuntamiento oportuno tratará de facilitar este punto.

Sólidos Residuales

Respecto a los residuos sólidos, el vehículo deberá de disponer de contenedores de basuras con tapa, de fácil acceso para el manipulador de alimentos. Habrán de vaciarse en el correspondiente contenedor público, así como se facilitará un pequeño contenedor para los clientes en el exterior del vehículo.

Control de plagas

Para garantizar la seguridad alimentaria, debemos aplicar las medidas necesarias para evitar que animales domésticos o insectos entren en contacto con los alimentos o materiales de trabajo, para ello, dispondremos de varias medidas cautelares, como la de disponer de un programa de control de plagas y aplicarlo con regularidad, también el local donde

permanece el vehículo deberá contar con un Plan de control de plagas.. Respecto al uso de plaguicidas o insecticidas, los tiene que aplicar una empresa autorizada.

Para evitar la intrusión de animales o insectos en el vehículo debemos prestar atención a la higiene, a la aparición de agujeros o grietas en el vehículo, asegurarse que tanto los envases de la comida como de residuos estén apropiadamente cerrados.

Requisitos del Personal

El titular que desempeñe la actividad hostelera será el responsable de garantizar la seguridad alimentaria de aquello que vende o prepara, por tanto como propietario estará obligado a aplicar algún método de autocontrol (teniendo en cuenta la flexibilidad del negocio)

Este autocontrol generalmente se lleva siguiendo un plan de buenas prácticas que comparte muchas de las acciones a seguir en un plan de prerrequisitos.

Empezando con el personal, toda persona que desempeñe una labor directa en la elaboración o manipulación de alimentos debe poder acreditar y demostrar dicha formación ante las autoridades, siendo el titular de la actividad, el responsable de asegurarse de que todo trabajador en contacto con los alimentos disponga del carnet de manipulador de alimentos.

Proveedores

La selección de proveedores en el sector hostelero es una pieza fundamental para el correcto desempeño de la actividad, debemos comprobar múltiples factores, condiciones de transporte, almacenaje, temperaturas, integridad de embalajes, caducidad e higiene.

La garantía de todas estas variables, así como sus facturas, son la base de garantía para asegurar la trazabilidad en caso de una alerta sanitaria.

El protocolo de actuación ante este tipo de situaciones precisa de la máxima atención, en caso de que se reporte alguna incidencia con algún producto servido desde el negocio, debemos de comprobar el estado de todos los ingredientes usados así como el equipo, comprobar si identificamos algún producto en mal estado y retirarlo inmediatamente e identificando, en caso de que el producto no haya sido elaborado pero si lo hemos identificado previamente que se encontrase en mal estado, debemos notificarlo y devolverlo al proveedor.

A continuación, disponemos de un cuadro con los peligros más significativos.

PELIGROS BIOLÓGICOS

BACTERIAS Y TOXINAS BACTERIANAS

E. coli O157:H7 y otros E. coli	Carne, pollo, productos lácteos elaborados con leche cruda, zumo de manzana, semillas germinadas, hortalizas, ensaladas, agua no tratada.
Staphylococcus aureus	Alimentos muy manipulados, por falta de higiene en las manipulaciones (ensaladas, bocadillos, carnes cocinadas...).
Clostridium prefringens	Carne cocinada, salsas, caldos, sopas.
Clostridium botulinum	Conservas, alimentos envasados al vacío o en atmósferas modificadas.
Bacillus cereus	Arroz, pasta cocida, fórmulas líquidas para bebés.
Listeria monocytogenes	Alimentos listos para consumir, principalmente refrigerados.
Streptococcus spp.	Alimentos muy manipulados, por falta de higiene en las manipulaciones y falta de refrigeración (ensaladas, helados, cremas, huevos...).
Salmonella	Huevos, carnes, lácteos no tratados térmicamente, semillas germinadas, fruta, hortalizas, chocolate.
Campylobacter	Carne de ave, lácteos elaborados con leche cruda.
Vibrio spp.	Pescado y marisco.
Shigella spp.	Carnes, lácteos no pasteurizados, semillas germinadas, fruta, hortalizas.
Yersinia enterocolitica	Carne de porcino.

VIRUS

Virus de la hepatitis A	Ensaladas, fruta, zumos, y bocadillos.
Rotavirus	Ensaladas y fruta contaminada por el manipulador.
Norovirus	Agua.

PROTOZOOS

Criptosporidium parvum	Ensaladas, zumos de fruta contaminadas por el manipulador o con aguas fecales.
Toxoplasma	Carne poco cocinada, fruta, vegetales.

HELMINTS

Taenia saginata Taenia solium	Ternero y cerdo poco cocinados, cualquier alimento contaminado por un manipulador con presencia de huevos en las heces.
Trichinella	Carne de jabalí.
Echinococcus spp	Carne poco cocinada.
Anisakis	Pescado crudo que no ha sido congelado.

MICOTOXINAS

Aflatoxinas Ocratoxina A Patulina Fumonisin Zearalenona	Cereales y derivados, frutos secos, higos secos, café, zumos de fruta.
--	--

PELIGROS QUÍMICOS

Contaminantes ambientales	Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables.
Productos fitosanitarios, medicamentos veterinarios y desinfectantes	
Tóxicos naturales presentes en los alimentos	Setas no comestibles.
Compuestos del procesado de los alimentos	Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables
Aditivos no autorizados	Aceites demasiado recalentados, alimentos obtenidos de establecimientos no fiables.
Alérgenos	Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables

PELIGROS FÍSICOS

Radionucleidos	Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables.
Fragmentos de material de envasado o embalaje, o bien de la maquinaria utilizada para la producción del alimento (vidrio, metal, plástico...)	Cualquier alimento.
Cuerpos extraños que pueden acompañar las materias primas (piedras, huesos, ramas...)	Cualquier alimento.

Figura 27. Captura de Pantalla. Cuadro Peligros

Almacenamiento y conservación.

La conservación de los alimentos no solo ayudará a preservar en óptimas condiciones nuestro producto, sino que también lo protegerá de otras fuentes de contaminación que podrían afectar a la inocuidad del alimento.

Se tiene que tener especial atención, aquellos que son especialmente perecederos, con el control de las temperaturas. La cadena del frío ralentiza el crecimiento de microorganismos en un margen tolerable. Así como los productos más frescos preservarlos en sus envases originales como atmósferas protectoras o ausencia de oxígeno. A continuación, se facilita una tabla con las temperaturas de recepción y conservación de alimentos según la normativa.

La zona de almacenaje de alimentos debe de estar separada de productos de limpieza y de otras posibles fuentes de contaminación, así como tampoco pueden estar en contacto con el suelo como tampoco pueden estar expuestos a la luz directa

Otros aspectos importantes a controlar a la hora de la recepción de las materias primas son los estados en los embalajes y envases, devolver o retirar envases sucios, rotos o en mal estado. Especial atención con envases cerrados pero hinchados, pues puede ser una señal de contaminación bacteriana, bien por una incorrecta esterilización o por la presencia de gas provocada por el crecimiento micobacteriano. También, envases con arañazos pueden producir contaminación química, favoreciendo a la aparición de óxido en la lata.

De igual modo, debemos cuidar y proteger cualquier material que vayamos a utilizar para la manipulación de alimentos como envases, logrando evitar la contaminación a través del material que posteriormente utilizaremos. Almacenaremos los recipientes no reutilizables en pilas invertidas, evitando así el contacto de la superficie con el exterior, y la acumulación de cualquier contaminación.

Otro aspecto a tener en cuenta, será la rotación de stocks, siguiendo el modelo FIFO (First In, First Out) minimizando así las posibles pérdidas por caducidad, comprobando regularmente los tiempos de almacenaje y fechas de caducidad.

Control de Temperatura

El control de las temperaturas en los alimentos refrigerados es imprescindible para la conservación de su vida útil, evitando la exposición a periodos de tiempo fuera de la cadena del frío lograremos impedir el crecimiento rápido bacteriano. Por lo general, los alimentos

refrigerados nunca deberán de sobrepasar los 5°C, así como la comida caliente deberá de preservar una temperatura de 65°C o más. Dispondremos también de un registro diario de temperaturas de los dispositivos que se encargan de controlar estas condiciones.

Es muy recomendable para facilitar esta tarea, que los equipos cuenten con termómetros visibles al exterior. Además de contar con un termómetro sonda preciso que verifique la correcta temperatura en el interior de los alimentos.

- 18°C	Alimentos congelados
Temperatura de fusión del hielo (0-4°C)	Productos de la pesca frescos, crustáceos y moluscos no vivos
≤ 7°C	Carne refrigerada de vacuno, ovino, caprino, porcino, caza mayor silvestre
≤ 4°C	Carne de aves, conejo, caza menor silvestre, preparados de carne, comidas preparadas en frío
≤ 2°C	Carne picada
≤ 3°C	Despojos
≤ 4°C	Productos de pastelería rellenos no estables a temperatura ambiente
≤ 4°C	Frutas y vegetales cortados o pelados, y zumos no pasteurizados elaborados en el propio comercio
≤ 8°C	Comidas refrigeradas con duración inferior a 24 horas
≤ 4°C	Comidas refrigeradas con duración superior a 24 horas
≥ 63°C	Comidas calientes

Tabla 8. Temperaturas recomendadas

Tendremos que tener en cuenta, que los rangos de temperatura más problemáticos son los comprendidos entre estas temperaturas, ya que gran parte de los organismos patógenos son mesófilos, produciéndose un crecimiento exponencial entre este rango de temperaturas.

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS

MES:

EQUIPO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Figura 28. Captura de Pantalla. Registro ejemplo para control de temperaturas

Control de aceite

En caso de hacer uso de freidora, debemos de cambiar periódicamente el aceite, ya que con el uso continuado de esta, favorecemos la generación de compuestos polares, perjudiciales para la salud. Se ha establecido un máximo de compuestos polares inferior a 25%. Siguiendo con otras medidas para limitar su formación, es recomendable filtrar el aceite sobrante antes de reutilizarlo o limitar la temperatura máxima de este hasta los 180°C. Idealmente, contaremos con dos freidoras, evitando la fluctuación de temperaturas por los distintos alimentos cocinados, así como la contaminación cruzada de olores o posibles alérgenos.

Elaboramos un control periodico donde registramos la frecuencia de los cambios de aceite así como las observaciones que detectemos. Este aceite que retiremos, deberá ser evacuado en el punto limpio disponible y envasarse en recipientes herméticos para que sean debidamente reciclados

En lo que respecta a los aceites, se recomienda utilizar aquellos que resistan mejor las altas temperaturas, aquellos que contengan altos niveles de ácido oleico.

Para finalizar, especial atención a la formación de acrilamida, estableciéndose un patrón a controlar en el color de los alimentos fritos, empanados o tostados.

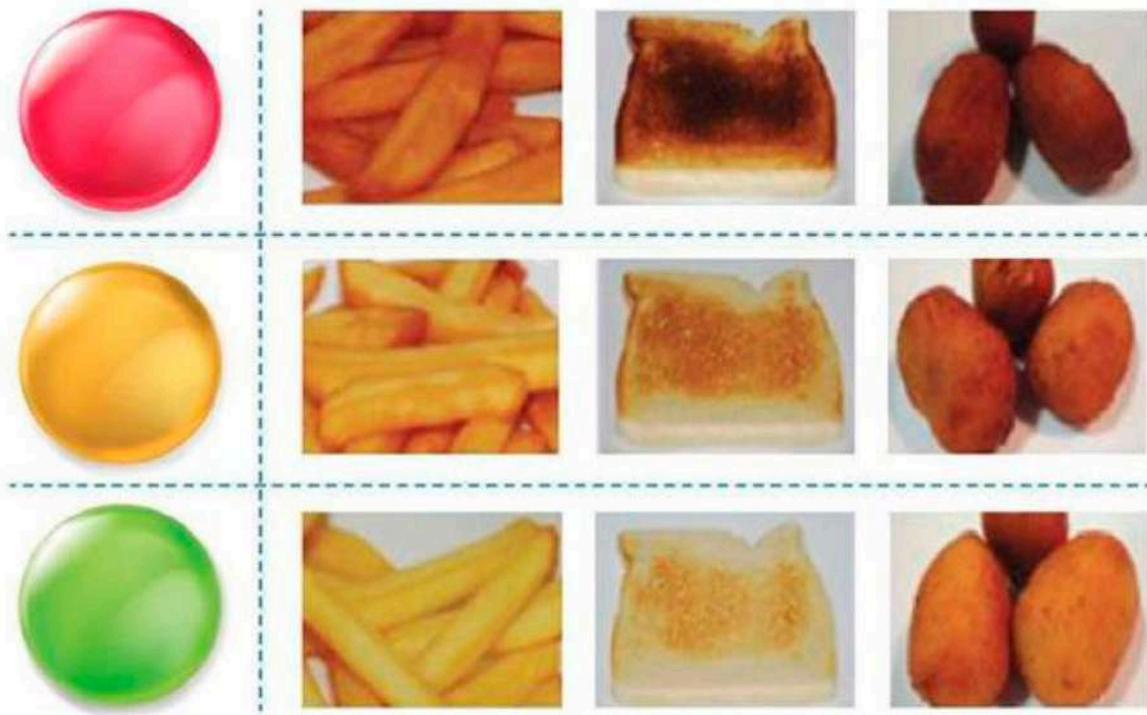


Figura 29. Test Acrilamida

CAMBIO DE ACEITE FREIDORAS

MES:

	FREIDORA 1; OBSERVACIONES	FREIDORA 2; OBSERVACIONES
Semana 1		
Semana 2		
Semana 3		
Semana 4		

Figura 30. Registro ejemplo control del cambio de aceite

Hábitos laborales

Previo al inicio de jornada de trabajo, deberemos asegurarnos de cumplir con una serie de requisitos, ya que durante la dedicación de la actividad laboral, estos supondrán un retraso o incluso la imposibilidad de continuar con la práctica.

Debemos comprobar el depósito de agua potable y gas, el correcto funcionamiento de los frigoríficos, contenedores isotérmicos, y demás aparatos dependientes de temperatura y energía, como estufas o planchas. Los alimentos que no se cocinan dentro del vehículo, deben ser elaborados en un obrador autorizado, tampoco podemos cocinar mientras el vehículo está en marcha, ya que supone un riesgo tanto para los trabajadores como para el resto de vehículos.

Disponer de suficiente stock de los artículos de higiene básica para el desempeño de la jornada laboral, jabón, papel desechable, agua...

Durante la jornada laboral, en caso de tener que el titular de la actividad tenga que abandonar el vehículo, la persona encargada mientras tanto deberá ser poseedor del carnet de manipulador de alimentos, en caso contrario, no podrá realizar ninguna actividad que conlleve la manipulación de estos.

Hábitos de Higiene.

Una correcta higiene, es fundamental para disminuir las probabilidades de contaminación de los alimentos, como ya se ha dicho anteriormente, no se puede cocinar ni manipular alimentos fuera del vehículo, siendo esta la premisa, el interior del vehículo debe de estar cuidado e higienizado, así como nuestras manos y vestimenta. En cuanto a la ropa, debe de estar evidentemente limpia, prescindir de perfumes invasivos, evitar el uso de joyas y el pelo debe estar recogido y tapado.

Con el fin de evitar posibles contaminaciones, trataremos de manipular lo menos posible los alimentos, especialmente aquellos que ya han sido cocinados. Se desaconseja el uso de guantes, pues la falsa sensación de protección puede ocasionar que el manipulador se lave las manos tanto como debiera, aun así, en caso de utilizarse estos no deben de ser de látex, pues podría ser un alérgeno para el consumidor. También se recomienda prescindir de paños o trapos, pues acumulan gran cantidad de microorganismos, siendo un constante foco de propagación. Es por eso que se insiste en el uso del papel de cocina o desechable.

Siguiendo las normas de higiene y limpieza, nos lavamos con frecuencia las manos, especialmente antes y después de manipular alimentos, después de ir al inodoro, tras manipular dinero. Lavar frutas y verduras con una solución desinfectante, especialmente si se van a ingerir crudas. Otra opción sería comprarlas de IV gama, listas para su consumo.

Lavamos las superficies y utensilios antes y después de preparar alimentos, en especial los crudos. Para lavarse las manos, se recomienda agua caliente, enjabonarse con un jabón bactericida, poner atención también en las uñas y enjuagarse con abundante agua.

Cocinado y manipulación de alimentos

En cuanto a la cocción de los alimentos, debemos asegurar los 65°C en el interior del alimento, ya que alcanzando estas temperaturas, conseguiremos reducir gran parte de los microorganismos potencialmente peligrosos para el organismo. En alimentos específicos, esta temperatura puede ser incluso superior, como es el caso del pollo, que se recomienda alcanzar los 75°C.

En el mejor de los escenarios, todas las comidas deberían ser preparadas al momento y con la mínima antelación posible, pero dada la imposibilidad de dicha práctica se recomienda un enfriado o abatido de los alimentos tan rápido como sea posible, ya que cuanto antes consigamos bajar la temperatura de este, mejor conservación obtendremos, pues la temperatura ambiente es ideal para la multiplicación de microorganismos.

Con el objetivo de acelerar el enfriamiento de los alimentos, debemos distribuir y promocionar en recipientes tan pequeños como sea posible. En el caso de las salsas, si van a estar a temperatura ambiente, deberemos precisar las cantidades pues no deben conservarse más allá de 2 horas a temperatura ambiente. Para favorecer su conservación, cuanto más bajo se encuentre su ph, menor riesgo correrá el alimento, por tanto es recomendable la adición de vinagre o limón a estas. También deberá usarse huevo pasteurizado aunque se recomienda reducir el riesgo con salsas preelaboradas industriales. Por último, debemos prestar atención a los dispensadores de estas, ya que podrías ser fuente de contaminación debido a la acumulación de restos de la misma.

Alimentos como el huevo deben controlarse estrictamente, la probabilidad de intoxicación por salmonella se incrementa notoriamente si la cáscara presenta manchas de heces, humedad o grietas. Deben ser mantenidos en fresco a temperatura constante ya que la oscilación de la temperatura provoca condensación en la superficie de la cáscara y esta humedad facilita la propagación de los gérmenes. La cáscara del huevo no puede someterse a lavado, ya que esta es porosa y por tanto se favorecería la contaminación por su superficie e interior. La manera correcta de manipulación de este producto, corresponde con la certeza de alcanzar los 75°C en el interior del producto, así como romper su cáscara fuera del recipiente donde se va a cocinar o servir.

Cuando procedamos a la descongelación de alimentos, este proceso deberá efectuarse en el refrigerador, en un tiempo que no exceda las 24 horas tras su descongelación y posterior

cocinado, ya que los alimentos descongelados tienen una vida útil más corta, pues la multiplicación de microorganismos tras este proceso es significativamente más rápida que con los alimentos frescos. Otra opción puede ser descongelar en el microondas justo antes de proceder a su uso. Debemos proceder de una manera ordenada en la descongelación en el refrigerador, de tal modo que no mezclemos estos alimentos, con otros ya cocinados, evitando así una contaminación cruzada. Se recomienda esperar hasta su total descongelación para su posterior cocción, pues podrían quedar zonas en el interior congeladas cuando fueran cocinadas.

En el caso de las frutas y verduras, como ya hemos comentado anteriormente, una solución rápida sería recurrir a los productos de IV gama, limpios y listos para consumo. En caso de que se utilicen vegetales comprados, deben ser enteramente lavados bajo el chorro de agua, poniendo especial atención en eliminar cualquier rastro de tierra, en caso de hongos, se recomienda hacer esta limpieza en seco, con un cepillo.

Para aquellas frutas y verduras que se vayan a consumir frescos, deben ser higienizados completamente con una solución desinfectante de uso alimenticio durante un tiempo promedio de 5 minutos, posteriormente deberán ser aclarados y escurridos. Es importante este proceso especialmente si se quieren conservar en el refrigerador, pues un exceso de agua, será un fuente de contaminación rápidamente.

Alergias e Intolerancias

Por legislación, todo establecimiento estará obligado a comunicar el listado de ingredientes que puedan provocar una alergia o intolerancia. Cada establecimiento puede elegir cómo quiere comunicar dicha información, pero en cualquiera de los casos debe de haber una copia digital o impresa que recoge la advertencia de alérgenos.

Para que el establecimiento pueda asegurar el cumplimiento de dicha normativa, se seguirán unas pautas para su correcta manipulación. Se debe separar el almacenamiento de las materias primas que contengan estos alérgenos del resto, disponiendo las estancias más superiores con los alimentos libres de peligro, así como el orden de elaboración debe ser de menús especiales (sin alérgenos) primero. En caso de manipular estos con guantes, estos no podrán ser de látex, pues también es frecuente la alergia a este material.

Utensilios y superficies deberán ser desinfectados después de su uso con cualquiera de los 14 componentes, por último, las elaboraciones no deben compartir espacio en baños maria u hornos, pues incluso los vapores de algunos alérgenos podrían contaminar el resto de preparaciones



Figura 31. Símbolos de los 14 alérgenos

4.6 COMPARATIVA DEL SECTOR Y EXPECTATIVAS

En el año 2022, el Departamento de Salud e Higiene del Estado de Nueva York, llevó a cabo la última reforma en materia de legislación para regular la adquisición de licencias de venta de comida ambulante. Creando la licencia de Supervisor para la obtención de un permiso de tiempo completo. Con esta medida, obliga a que al menos en cada puesto de la ciudad, uno de los trabajadores sea portador de dicha licencia además, también logra un mayor control de las personas involucradas en el ejercicio de la venta.

A pesar de que actualmente, haya una lista de espera para la adquisición de dichas licencias, el Departamento de Salud está comprometido a la entrega de un total de 445 licencias por año hasta el 2032 (NYC 2022) Siendo que en 2021, tenían censados 5100 unidades de venta ambulante, esto supone un aumento del 95% de licencias en el año 2032.

La evolución reciente del sector reporta un incremento del TCAC (Tasa de Crecimiento Anual Compuesto) del 10,9% en los últimos cinco años, hasta alcanzar una cifra estimada de 2.400 millones de dólares en 2024 (IBISWorld, 2024)

Los datos aportados por el gobierno, indican no un mayor volumen de gasto respecto al porcentaje total pero sí un mayor porcentaje de gasto fuera del hogar, lo que tiene sentido debido a la inflación y a la recuperación de la normalidad tras los datos de la pandemia.

Los residentes en España han gastado en alimentación, en 2023, fuera del hogar, 34.941,69 M€ para un consumo total de 3.862,06 MKg o L.

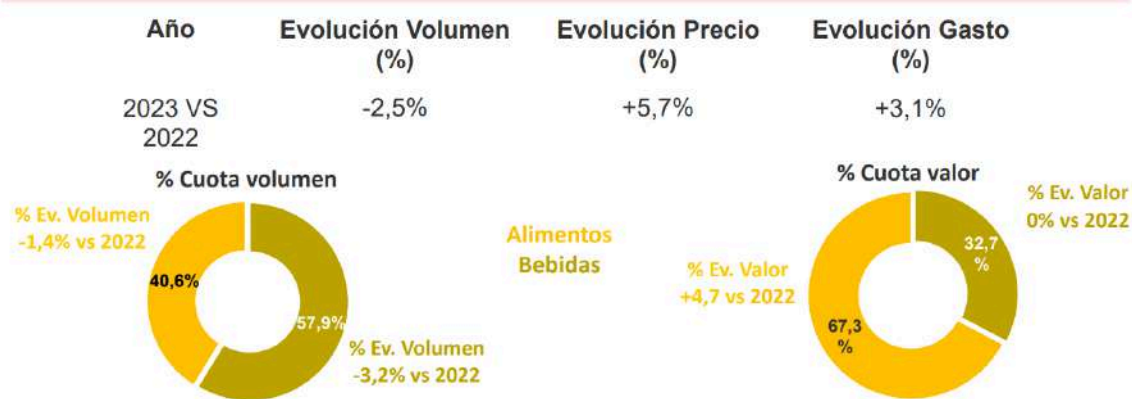


Gráfico 1 Datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del gasto en alimentación fuera del hogar.

Si bien resulta imposible tratar de buscar datos que reflejen una previsión de crecimiento, o un análisis del estado del sector en España, la comparación tampoco tendría sentido por las diferencias legislativas o la percepción cultural, aunque sí podemos ver un crecimiento del movimiento Food Truck tras la pandemia del Covid-19, en países como Francia (Lichy J, Dutot V et al. 2022) el sector, además de ser abanderados en tecnología con la participación en redes sociales o la geolocalización, durante el confinamiento fueron pioneros en la aceptación de pedidos en línea y pagos digitales, adaptándose así a las restricciones impuestas.

PERCEPCIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN IBEROAMÉRICA

El artículo multicéntrico de países iberoamericanos publicado en la revista Nutrición Humana y Dietética (Durán-Agüero S, Arboleda LM et al. 2018) elabora una investigación para determinar la perspectiva de los consumidores hacia el sector, los resultados de sus encuestas muestran

	Motivo de compra				Percepción		
	Ricos y sabrosos (%)	Falta de tiempo (%)	Disponibles (%)	Económicos (%)	Sucios (%)	Parcialmente sucios (%)	Limpios (%)
Chile	28,6	16,6	36,6	17,9	32,2	58,2	9,6
Costa Rica	44,5	7,8	42,9	4,6	55,6	42,7	1,7
Paraguay	26,0	25,6	40,1	8,1	42,9	50,5	6,7
Guatemala	39,6	13,5	31,9	14,8	32,6	58,3	9,1
Uruguay	37,4	25,1	30,6	6,7	30,7	62,8	6,5
Panamá	28,6	27,0	38,3	6,0	31,3	61,5	7,3
Argentina	27,5	19,1	44,2	9,0	39,4	54,2	6,4
Perú	22,2	24,0	43,0	11,0	26,1	66,2	7,7
Colombia	38,5	10,1	40,8	10,4	24,7	66,2	9,1
Brasil	48,6	10,0	32,5	9,0	22,5	65,1	12,5
Portugal	32,6	4,3	56,4	6,5	10,2	70,0	19,8
Total General	34,2	14,9	39,6	11,0	30,5	60,2	9,3

Tabla 9 Resultados obtenidos de encuestas a los consumidores en relación a sus motivaciones y percepción de higiene en comida callejera.

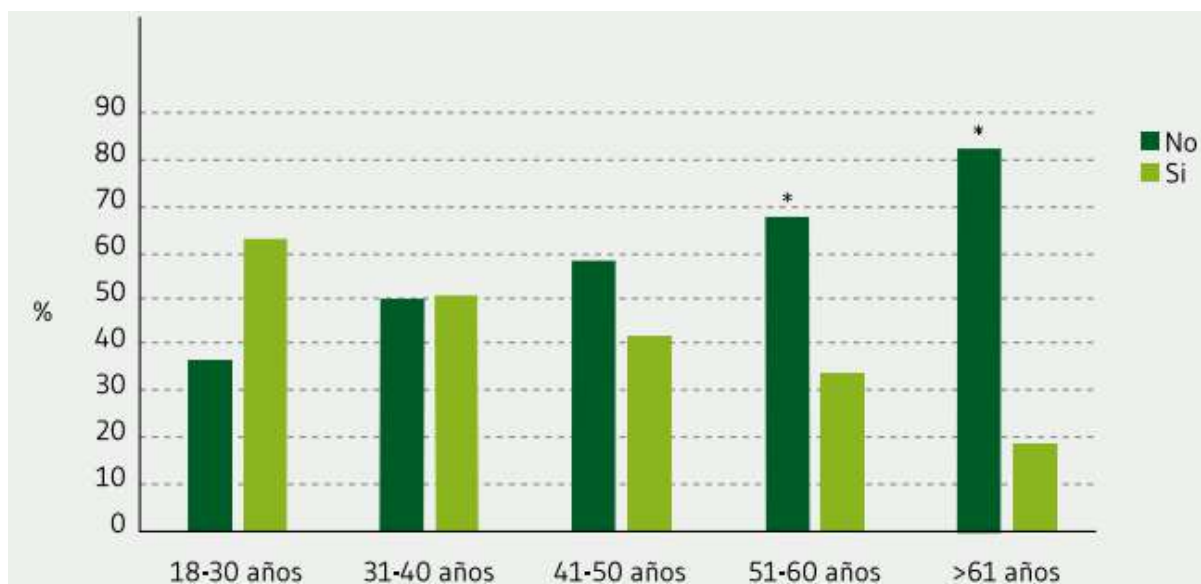


Gráfico 2. Consumo de alimentos en puestos de comida en la calle o de venta ambulante en los últimos 3 meses, según edad.

En sus conclusiones, obtienen que los consumidores de mayor edad, muestran un menor consumo de alimentos en puestos callejeros, así como una mayor percepción de suciedad. Sucede al contrario con los individuos más jóvenes, que muestran un significativo resultado de consumo así como un menor perjuicio por la suciedad de los emplazamientos.

4.7 MEJORA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

A continuación, se expone un estudio multinacional dentro de la Unión Europea que aborda el tema del uso e implementación de la tecnología por parte de los inspectores de seguridad alimentaria con el propósito de mejorar los resultados y la consistencia de dichos controles. (Grau-Noguer, E., Suppi, R et al 2023)

El documento analiza cómo la digitalización puede mejorar la consistencia, transparencia y eficacia de estos controles mediante el uso de tecnologías que permiten registrar, analizar y compartir datos en tiempo real.

Las tecnologías digitales permiten la oportunidad de automatizar procesos y reducir la variabilidad humana en la toma de decisiones. Estas tecnologías permiten recopilar datos de manera sistemática y almacenar grandes volúmenes de información que pueden ser utilizados para mejorar la toma de decisiones y predicción de patrones.

Uno de los aspectos más prometedores de la digitalización es la posibilidad de automatizar decisiones basadas en las no conformidades detectadas durante las inspecciones. Esto

podría mejorar la consistencia en la aplicación de medidas correctivas y reducir la variabilidad en los resultados de las inspecciones, lo cual es un aspecto crucial para generar confianza entre las empresas alimentarias.

Además, esta digitalización, tiene el potencial de reducir costes administrativos al eliminar procesos manuales y duplicación de tareas. También, puede mejorar la calidad y consistencia de los datos recopilados durante las inspecciones.

El uso de tecnologías digitales no solo mejora la eficiencia interna de las autoridades, sino que también puede aumentar la transparencia y la confianza pública. Sin embargo, a pesar de que la mayoría de las autoridades almacenan los datos en formato digital, un tercio no publica los resultados de las inspecciones en línea, lo que supone un detrimento del sector ya que como hemos visto en ciudades como Nueva York, la exposición de las calificaciones ha logrado un aumento general en las prácticas Higiénico-Sanitarias (NYC Health Department)

En el propio estudio se concluye que este proceso de estandarización y digitalización de los controles de seguridad alimentaria dentro de Europa está en marcha, falta por incorporar a la totalidad de países europeos a estos métodos. Los beneficios de crear una base de datos común europea ayudará a incrementar la transparencia y por tanto la salud pública, así como la percepción de confianza del consumidor en el sistema alimentario.

4.8. RESOLUCIÓN DE OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Siguiendo las recomendaciones del Manual de Buenas Prácticas, sumado a las descripciones técnicas exigidas en el Apartado 4.1 “Requisitos legislativos en España” y habiendo los ejemplos de Licitación 1 y 2 en el apartado 4.2.1 y 4.2.2, Se considera resuelto el primer objetivo de este estudio, aportar los datos necesarios en materia de legislación estatal y sanitaria, para guiar a un emprendedor que se inicie en el sector según la normativa vigente.
- Respecto al objetivo de analizar el efecto de la legislación y su influencia en el modelo de negocio, podemos comprobar que las expectativas de crecimiento aportadas por el IBIS respecto al sector en el apartado 4.6, sumado al aumento del número de licencias anuales en la Ciudad de Nueva York, reflejan un sector al alza. La legislación y especificación de los requisitos para la obtención de una Licencia, así como la calificación por letras (**Figura 26**) no hacen sino mejorar la percepción en materia de higiene de los consumidores en las Food trucks, además de reportar una mejora en las prácticas de seguridad alimentaria del sector (NYC 2022). Se concreta pues, que las deficiencias de calidad y seguridad alimentaria son fácilmente subsanables si se estableciera una legislación más rigurosa
- El último objetivo, la comparativa de requisitos nacionales expuestos en el apartado 3.1.1 frente a los impuestos por el Departamento de Salud de Nueva York apartado 3.2 pueden no reflejar unos datos relevantes, ya que como resaltamos en el apartado 1.1 la legislación difiere según el ayuntamiento.
La normativa legislativa respecto al sector, bien concreta y detallada encontrada en el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York, contrasta por completo de la recopilación de datos llevada a cabo sobre la normativa y legislación estatal para la realización de este estudio.
El origen encontrado en el apartado 1.4, sumado a la cultura y percepción de los consumidores neoyorquinos difieren de las encontradas en el territorio nacional.
Las restricciones de movilidad que sufre el sector, debido a la falta de regulación para la ocupación y venta en el espacio público y falta de medidas concretas para mejorar la percepción de los consumidores hacia el sector apartado 3.2.5 hacen un paralelismo injusto.

5. CONCLUSIONES

La venta ambulante ha existido desde tan pronto que se inventara el comercio. Si concebimos que la alimentación como una necesidad básica y que disponemos de un vehículo con las capacidades de un restaurante, pero con las ventajas de poderse desplazar allí donde los clientes lo precisen debería de ser una ventaja cualitativa significativa, sin embargo la realidad es muy distinta.

En Origen, la concepción del movimiento en Estados Unidos surge para suplir a los trabajadores de horarios nocturnos o lugares remotos, explotando pues la característica de Restaurante sobre ruedas, pues permite cubrir una necesidad de la manera más eficiente posible. Es por eso, que la concepción de Food Truck en España como un evento social, donde son los clientes los que se desplazan hasta la Feria donde tiene lugar el evento es grotesco.

La legislación con la que cuenta hoy en día España, en relación a este sector queda desfasada, no hay una legislación propiamente dicha que regule el sector, las restricciones impuestas para el desplazamiento de estos vehículos no les permite explotar su característica más ventajosa.

Intentar establecer un paralelismo con la legislación estadounidense es utópico, pues para empezar, recabar todos los requisitos necesarios para emprender el negocio para una persona particular, resultaría extremadamente difícil sin una orientación externa profesional que le ayudará a su consecución. Los propios documentos encontrados para esta investigación como los pliegos o licitaciones deberían de ser más específicos en sus demandas.

Respecto a Europa, donde sí encontramos países con una mayor regulación del sector, como Francia o Dinamarca, encontramos que elementos como Food Trucks han conseguido revitalizar espacios urbanos poco atractivos como estacionamientos o callejones en puntos de atracción comunitaria.

El estigma más grande que sufre el sector a nivel internacional, es el ocasionado por la percepción de insalubridad, sin embargo medidas sanitarias como la calificación pública de los resultados obtenidos en las inspecciones sanitarias logran un impacto de confianza en el consumidor, además de una mejora natural por parte del propietario para obtener una mejor calificación, ya que repercute en la exposición favorable de su negocio.

Resulta difícil valorar si la falta de regularización del sector, no se produce por la poca representación de mercado que tiene debido a los estigmas que acarrea, o si es la falta de legislación la que repercute en unas medidas higiénico-sanitarias más pobres. Sin duda, establecer un mayor precio de canon para la explotación de la actividad no ayuda en ese sentido.

Sería muy positivo contemplar la posibilidad de introducir un Carnet Europeo de Venta Ambulante, ya que si los Estados Miembros compartimos unas mismas normativas en materia de exportación e importación alimentaria, podríamos también regular las operaciones llevadas a cabo por manipuladores de alimentos acreditados. Un modelo más transparente y legislado brindaría una mejoraría en las condiciones de acceso de los emprendedores

BIBLIOGRAFÍA ENLACES

The Food truck handbook (David Weber, 2012)

Kothe, C. I., Schild, S. H., Tondo, E. C., & Malheiros, P. S. (2016). Microbiological contamination and evaluation of sanitary conditions of hot dog street vendors in Southern Brazil. *Food Control*, 62, 346–350.

IGNACIO SERRANO GUILLEN, 2017 ANÁLISIS DE LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN EL TAMAÑO Y CREACIÓN DE MERCADOS DE VENTA NO SEDENTARIA EN LA PROVINCIA DE ALICANTE Y SUS EFECTOS SOBRE EL SECTOR COMERCIAL
<https://dspace.umh.es/bitstream/11000/4469/1/TD%20Serrano%20Guill%C3%A9n%20Ignacio%20Jes%C3%BAs%20.pdf>

Pilcher, Jeffrey m. (2008). Was the Taco Invented in Southern California? *Gastronomica*, 8(1), 26–38. <https://doi.org/10.1525/gfc.2008.8.1.26>

Revista Española de Sociología (RES) 2018 © Federación Española de Sociología
[doi:10.22325/fes/res.2018.38](https://doi.org/10.22325/fes/res.2018.38)

Jessica Lichy, Vincent Dutot, Maher Kachour, When technology leads social business: Food truck innovation, *Technological Forecasting and Social Change*, Volume 181, 2022, 121775, ISSN 0040-1625

Burbano, 2015, Los Food trucks en el espacio público de Barcelona, TFM. Universidad Politécnica de Barcelona. <https://upcommons.upc.edu/handle/2117/84387>

Grau-Noguer, E., Suppi, R., Rodríguez-Sanz, M., Serratosa, J., Bolao, A., Lundén, J., Hau, P., Melo de Vasconcelos, F., Åberg, R., Blomgren, C., Lambert, M., Leppik, K., Vågsholm, I., Kautto, A. H., Lueckl, J., Abeln-Richter, S., Kamphausen, R., Bammens, E., Georgiades, F., Altenburgs, J., & Portaña, S. (2023). Digitalization and official food safety inspections at retail establishments. *Food Control*, 154, 109950. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109950>

Durán-Agüero, Samuel, Arboleda, Luz Marina, Velásquez Vargas, John Edinson, Fretes Centurión, Gabriela, González Céspedes, Laura Elizabeth, Rocha, Ada, Lima, João PM, Nessier, María Celeste, Raimondo, Emilia Elisabeth, Velásquez Valderrama, Ángela María,

González Sánchez, Juan Carlos, Guillén, Sonia Ivankovich, Cordón Arrivillaga, Karla Rosángel, González Madden, Elka Elein, Alza, Saby Marisol Mauricio, Cáceres, Johanna León, Agazzi, Beatriz, Ortiz, Alfonsina, Cabanes, Débora, Brasioli, Marli, & Torres, Jairo. (2018). *Caracterización del consumo de comida callejera según edad, estudio multicéntrico*. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 22(3), 243-250.
<https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.22.3.554>

Consulta Agencia tributaria:

<https://www2.agenciatributaria.gob.es/ES13/S/IAFRIAFRC12F?TIPO=R&CODIGO=0140859>

Revista Los Angeles Times:

<https://www.latimes.com/food/la-fo-tamales-20110908-story.html>

Pliego de Condiciones Hipodromo de la Zarzuela:

https://www.hipodromodelazarzuela.es/sites/default/files/node/convocatoria/files/PLIEGO%20CESION%20ESPACIO%20FOOTRUCKS%20HZ_2024%2005%203.pdf

Departamento de Salud del Estado de Nueva York

<https://www.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/rii/regulations-for-mobile-food-vendors.pdf>

Manual Buenas Practicas Madrid

<https://madridsalud.es/wp-content/uploads/2024/01/FOOD-TRUCKS-V12.pdf>

Manual buenas Practicas Barcelona

https://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Guies_i_documents_de_bones_practiques/Guies_de_Practiques_Correctes_dHigiene_reconegudes_oficialment/guia-practiques-higiene-restauracio-mobils-ESP.pdf

Plataforma de Contratación del Estado

https://contrataciondelestado.es/wps/portal/!ut/p/b0/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfljU1JT_C3Iy87KtUIJLEnNyUuNzMpMzSxKTgQr0w_Wj9KMyU1zLcoDqyt0rw8pNAjw8fXLzypOztCuSUKLSbW31C3JzHQEzP08Y/

Tipos de Permisos DGT

<https://www.dgt.es/nuestros-servicios/permisos-de-conducir/clases-de-permisos-de-conducir/>

Legislación Comunidad Valenciana. Venta no sedentaria

<https://cindi.gva.es/es/web/comercio/venta-no-sedentaria>

Reporte del IBIS

<https://www.ibisworld.com/united-states/market-research-reports/food-trucks-industry/#IndustryOverview>

*Nutr. clín. diet. hosp. 2020; 40(2):112-119 DOI: 10.12873/402montero

ANEXO I

ENTREVISTAS

Encuestas realizadas entre los días 5, 6 y 7 de enero de 2023 en la feria situada en la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia.

Todas las respuestas recogidas en entre estos días, se recogieron con el consentimiento de los propietarios, así como la transcripción de las mismas serán anónimas.

Las preguntas realizadas se realizaron de la manera mayor ordenadamente posible, pese a que se dio total libertad a los entrevistados a expresarse tal y como desearan. Algunas de las cuestiones también tratan de medir el conocimiento de la legislación alimentaria por parte de los dueños u operarios de las foodtruck.

1. ¿Requisitos generales de arrendamientos privados?
2. ¿Requisitos generales de arrendamientos públicos? ¿Cuál es más cómodo?
3. ¿Qué cuotas pagan para ejercer en un determinado mercadillo? fija o variable?
4. ¿Qué tipo de abastecimiento de agua tienen? ¿Qué les exige la legislación?
¿Disponen de agua caliente?
5. ¿Tienen alguna obligación respecto a los suelos o superficies de los que disponen?
6. Condiciones exigidas por el Ayto. de Valencia para ocupar este recinto?
7. ¿Qué homologación dispone el vehículo? se encuentra recogida como tienda ambulante por el ministerio de industria? (FICHA TÉCNICA)
8. Cómo se lleva a cabo el proceso de adjudicación de licencias, qué precios y cómo se efectúa el pago. costes fijos o variables?
9. ¿Requisitos necesarios generales en cada Ayuntamiento? C. Valenciana? ¿Otras comunidades?
10. Les exigieron la comunicación de inicio de actividad con declaración responsable en el REM parte la C. Valenciana?
11. ¿Qué forma jurídica es la idónea?
12. Alta en la seguridad social bajo qué epígrafe?
13. ¿Disponen de algún seguro más a parte del de Responsabilidad Civil?
14. Que les exige la ITV como Food trucks? ¿Hay algún requisito imprescindible a la hora de homologar?

15. Que diferencias competitivas tienen respecto a los compañeros que disponen de un Food Truck/Food Trailer (remolque)
16. ¿Cómo se lleva a cabo la homologación de los vehículos?
17. En caso de querer modificar algún elemento o añadir equipamiento a su foodtruck ¿Que tienen que hacer?
18. ¿Disponen de APPCC? ¿Es imprescindible o recomendable?
19. ¿Disponen de Prerrequisitos?
20. ¿Disponen de sistema de residuos? carta de alérgenos? ¿Trazabilidad?
21. Con qué frecuencia necesitan de generadores? les es posible con frecuencia conectarse a la luz?
22. ¿Por qué cree que no se permite movilidad en el sector de Restaurantes ambulantes?
23. ¿Cuándo fue la última inspección sanitaria que recibieron? Que les exigieron?
24. ¿Qué tiempo promedio les lleva conseguir la licencia para vender en un emplazamiento?
25. ¿Qué restricción horaria tienen en vía pública? Quién determina esa hora?

Entrevistado 1 “Puesto de Hamburguesas” (7 años de antigüedad)

1: Al contrario de lo esperado, esta concesión está contratada con un organizador privado, muchas de las ferias o eventos llevados a cabo a lo largo del año salen a subasta pública, donde estos organizadores pujan entre ellos. Tras esta compra, los organizadores se encargan de “revender” a los foodtruck según el espacio que fuesen a ocupar, exigiendonos a nosotros los documentos legales pertinentes.

2: Los papeles no varían demasiado en cada evento, en el último lugar donde estuvimos trabajando fue en Cocentaina donde el ayuntamiento se encargó de proporcionar el agua y electricidad.

3: En este en concreto alrededor de 3000 más IVA durante 24 días, la cantidad depende en gran medida de los metros usados.

4: Disponemos de tanque que rellenamos de un punto que nos facilita el administrador en conjunto con el ayuntamiento, disponemos de agua caliente, sin embargo en este evento no tenemos en concreto un punto de desagüe habilitado para las foodtruck.

5: Esta feria se desarrolla en asfalto, sanidad siempre hace en que los eventos en tierra o en un descampado son perjudiciales para los suelos por la contaminación que llega al suelo así como los vertidos y acumalacion en estos mas dificiles de limpiar, sin embargo, el evento más grande en Valencia se produce en el Puig en Verano y es sobre arena...

6: Imprescindible Responsabilidad Civil, y el último recibo del I.A.E, además de boletín luz, gas..

7: Homologación de Tienda ambulante exigida por el Ministerio de Industria, sin embargo, este requisito es relativamente reciente, ya que anteriormente no se nos había exigido este documento, dentro de esta homologación, se garantiza la estructura del remolque o camión, así como se comprueba y verifica la instalación de un fregadero, nevera, y campana extractora de humos. Todos estos documentos los demanda el organizador pertinente.

8: La adjudicación en este tipo de eventos con organizadores, se logran a través de contactos, suele ocurrir que si vieron cómo trabajaste con anterioridad en otro evento, se

interesen por incluir en el próximo evento que ellos mismos van a organizar en un futuro o bien porque con anterioridad has trabajado con dicho organizador y tras cada adjudicación que él logra, te vuelve a contactar.

9. Los requisitos generales suelen ser similares. Como particular, resaltar que en Barcelona exigen un APPCC desde Sanidad con un coste de 300€

10. Si (en este caso, la propietaria mostró el documento sellado por el ayuntamiento)

11. La adoptada por nosotros es como Autónomos 037

13. El remolque está por debajo de los 750 kilogramos, por tanto se acoge al seguro del coche. El único exigido para el negocio es el de Responsabilidad Civil

14. La ITV se focalizará en la estructura y en si se ajusta al proyecto.

15. Con el remolque tenemos la facilidad de poder desanclarlo en la ubicación y poder desplazarnos con libertad, además de que la inversión inicial suele ser más económica.

16. Mediante la certificación de un ingeniero, este es el que homologa el vehículo para el Ministerio de Industria

17. Tendría que consultar al gestor, supuestamente si no modificas la estructura no habría problema...

18. No, pues no es imprescindible a excepción de Cataluña donde sí lo exigieron.

19. No

20. La Organización se suele ocupar, sin embargo no es lo que ocurre en esta concesión. También la limpieza de las mesas y sillas del exterior las llevan a cabo unos trabajadores que subcontratamos entre todos los puestos de comidas. Disponemos de carta de alérgenos. Guardamos las facturas de los proveedores y otros alimentos obtenidos para presentarlos ante inspección.

21. Depende de la potencia necesitada por el negocio, pero generalmente se encargan el organizador de proporcionar, no obstante, si contamos con un generador de reserva.

22. Por carencia de legislación, aunque el gremio de hosteleros también tiene mucho peso en los ayuntamientos.

23. Contando con unos 30 eventos por año, aproximadamente entre 10 y 15 inspecciones anuales.

24. 4 meses con la ayuda de un gestor, sin embargo la ley se ha ido recrudesciendo con el tiempo, así como requisitos previos y costes (negocio con 7 años de antigüedad)

25. De 11:00 a 23:00. En este caso, el organizador

Entrevista 2 Parrilla Argentina (1 año de Antigüedad)

1. Seguro de Responsabilidad Civil, boletín de luz, Alta en el I.A.E (Impuesto de Actividades Económicas), Boletín de gas.
2. Lo mismo, aunque hay disparidad en la exigencia de los documentos, dependiendo del prestigio y volumen del evento.
3. En este mercadillo un total de 3900€ con IVA incluido, pagado según los metros que ocupa el remolque, en este caso, incluyeron la lanza del remolque en los metros ocupados (algo que el resto de foodtrucks dicen no haber contado)
4. Disponemos de Tanque, pero no de Agua Caliente.
5. Asumimos el gasto de limpieza en caso de mancharse con una fianza de 300€
6. Las impuestas por el organizador.
7. La homologación fue verificada a través del ingeniero que aprobó las reformas y modificaciones del remolque, aunque este vehículo ya fue fabricado en su concepción para la venta ambulante, entonces las remodelaciones las verificó a través de las fotografías y mediciones que le facilitó el taller. El remolque tiene un peso superior a los 750 kilos, por tanto debe contar con un seguro el propio remolque. También tuvimos que obtener la homologación del documento que certifica como tienda ambulante desde este año.
8. En el anterior evento al que asistí, el promotor de este evento estaba presente, me ofreció asistir a la Ciudad de las Artes y las Ciencias en caso de estar interesado.
9. Similar en todos. Algo que me pidieron en particular en Tavernes de Valldigna fue la contratación de una empresa de recogida de aceite usado.
10. Si, pero de todo eso se encargó mi gestor.
11. Desde mi gestoría, me asesoraron para inscribirme como Autónomo en el epígrafe 675.
13. Seguro de Remolque, no incluye el contenido.

14. La ITV se centrará en verificar la ficha técnica del remolque, en su capacidad para rodar y estructura, nada del interior.
15. Es mucho más económico un remolque, además que con la legislación actual, carece de sentido una foodtruck.
16. La homologación de Tienda Ambulante es relativamente nueva, sin embargo este remolque ya fue comprado en tienda para uso en restauración, por tanto los permisos fueron muy sencillos de conseguir para mi gestor.
17. En caso de no modificar estructura, no hay ningún problema.
18. “¿Qué es eso?”
19. No.
20. Los residuos y depósitos en cada evento quedan designados a criterio del organizador. En este evento la limpieza de las mesas y sillas corren a cargo de las chicas de limpieza contratadas conjuntamente. La carta de alérgenos se encuentra tras descargar el QR a disposición de todo el mundo que quiera consultarla. También guardamos las facturas de los proveedores de carne para el control de fechas.
21. Generalmente disponemos de la luz contratada en cada evento hasta una determinada potencia arreglada con el proveedor, en caso de necesitar más, o como recurso para otros eventos, tenemos un generador de gasolina.
22. El gremio de hosteleros tiene mucho peso, así como si el estado no ve rentable este negocio, no hará porque prospere.
23. Hemos tenido 1 inspección sanitaria en 1 año de rodaje.
24. Depende de cada ayuntamiento, en general es una búsqueda entre los eventos y también posibles fiestas patronales, a partir de ahí, preguntar en los ayuntamientos por las condiciones y la posibilidad para poner la foodtruck durante esas fechas llegando a un

acuerdo económico. Tarde 6 meses desde que me decidí a tener este negocio hasta materializarlo, con la ayuda de mi gestor y con una inversión de entre 15 y 20 mil euros.

25. Cada ayuntamiento a su conveniencia

Entrevista 3. Gestoría de venta ambulante (Paterna Valencia) 22/05/24

1. Es muy variable, desde organizadores que son muy exigentes, hasta otras que apenas exigen la cuota de pago y ellos delegan toda la responsabilidad en las foodtrucks.
2. La documentación de altas en la Seguridad Social y hacienda, reglamentación del vehículo, certificado corriente de pago, hoja de reclamaciones.. depende de cada ayuntamiento.
3. Generalmente fijas, pero algunos organizadores también funcionan a comisión después con los tickets vendidos.
4. Las tomas de agua y luz suelen estar provistas por parte del ayuntamiento, respecto al agua caliente, es un tema precario todavía.
5. Los propietarios de la foodtruck suelen ser responsables de la higiene limpieza y salubridad del lugar que ocupan
6. Tener la documentación en regla, imprescindible el alta en la Seguridad Social.
7. Debe de tener la aprobación de un arquitecto técnico que valide la instalación interior del vehículo
8. Generalmente funcionan a través de los propios contactos que se generan en todas las ferias, de cualquier modo, muchos de los propietarios utilizan la web de mercadosmedievales.net
9. En nuestro caso, trabajamos con socios cooperativistas, por tanto nos piden IAE de estos
10. En Valencia se debería pedir el REM (registro de establecimientos menores) pero es algo relativamente nuevo y muchos ayuntamientos no lo exigen todavía.
11. Para nuestro modelo, nosotros asesoramos formar cooperativas de venta ambulante, ya que están subvencionadas por el estado

12. 663.1 comercio menor puestos alimenticios sin establecimiento. CNAE 4789 comercio al por menor.

13. Nuestros clientes generalmente no.

14. La ITV debería de inspeccionar el vehículo, no su contenido

15. Los remolques son más económicos y versátiles, además de ocupar menor espacio en los recintos, lo que también supone un ahorro en los costes.

16. Un arquitecto técnico se encarga de revisar que la instalación esté acorde con la normativa

17. Técnico/taller y posterior validación por técnico arquitecto

18. (el entrevistado desconocía que era un APPCC)

19. Desconocía

20. La organización debería ocuparse, no obstante, muchos clientes nos reportan que les exigen la contratación de una empresa de recogida de aceites para su eliminación. La carta de alérgenos es una obligación por Ley. Nosotros recomendamos a nuestros clientes guardar toda factura hasta los 5 años.

21. Es frecuente que la organización suministre corriente

22. Para facilitar el control y la recaudación por parte de los ayuntamientos y provincias.

23. Es muy variable, pero la mayoría de inspecciones suelen aparecer tras una reclamación o una queja.

24. Depende del tipo de evento que sea, de si se conoce previamente al organizador o si es una entidad pública

25. El ayuntamiento, pero pueden seguir trabajando sin venta comercial