



Sólo se podrá habilitar un carro gastronómico por titular.

La estructura de los camiones de comida deberá cumplimentar con las condiciones bromatológicas descriptas seguidamente:

1. Forraje interior de acero inoxidable o fórmico en las partes en contacto con los alimentos.
2. Superficies de material impermeable, lisas y de fácil limpieza. El piso deberá ser de material NO inflamable y de fácil limpieza.
3. Tanque con agua potable para la elaboración de los alimentos.
4. Tanque de líquido de desagüe de las piletas.
5. Tanque con agua para la higiene del personal que trabaje a bordo del vehículo.
6. Tanque de aceites vegetales utilizados para la elaboración de los alimentos.
7. Heladera- frízer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.
8. Equipo de cocina y calentamiento eléctrico y/o microondas.
9. Freidoras
10. Pileta con desagüe para el lavado de los alimentos.
11. Pileta con desagüe para el lavado de utensilios y de manos del personal.
12. Agua caliente para la higiene de los utensilios y personal.
13. Receptáculo para almacenamiento y separación de residuos, con tapa y bolsa descartables, tanto para el interior como para el exterior.
14. Conexión eléctrica (con certificado de la CEOSP) o grupo electrógeno o gas.
15. Informe antisiniestral, electromecánico y de la instalación de gas, solo será requerido en caso que por las condiciones estructurales del vehículo la O.T.M competente, lo considere necesario.