

Guía para la construcción de un Carrito de Comida



2025

Guía para la construcción de un Carrito de Comida

Diciembre 2025



For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Minneapolis Health Department at health@minneapolismn.gov or 612-673-2301.
People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users call 612-263-6850.

Para ayuda, llame al 311. Rau kev pab 311. Hadio aad Caawimaad u baahantahay wac 311.

Contenido

Propósito	3
Definición	3
Carrito de comida	3
Requisitos.....	3
Fuente aprobada.....	3
Cocinas licenciadas aprobadas	3
Ubicación del carrito y requisitos de seguridad	3
Requisitos adicionales.....	4
Alimentos permitidos.....	4
Alimentos no aprobados.....	5
Presentación Y Revisión de los Planos	5
Proceso de revisión de planos	5
Documentos obligatorios de respaldo.....	6
Licencias e inspección requerida	6
Información General Sobre el Equipo.....	7
Diseño y construcción de los equipos.....	7
Equipos que no están aprobados	7
Lavamanos y agua	7
Eliminación de residuos	8
Recolección y almacenamiento de basura y residuos	8
Lugar para depositar la basura	8

Propósito

Esta guía ayudará a las personas o grupos a presentar los planes de carritos de venta de alimentos a la Ciudad de Minneapolis. Las normas de construcción, equipo e instalaciones físicas descritas en esta guía se basan en los requisitos mínimos del Código Alimentario de Minnesota.

(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/rules/foodcode/index.html).

Definición

Carrito de comida

"Carrito de comida" significa un puesto de servicio de alimentos y bebidas que se lleva a cabo en un vehículo no motorizado, autopropulsado por el operador que realiza sus actividades comerciales en cualquier lugar que haya sido aprobado por la autoridad reguladora según se define en los Estatutos de Minnesota, sección 157.15, subdivisión 6.

Requisitos

Fuente aprobada

Un carrito de comida no puede utilizar o servir comida que se guardó o preparó en una casa privada. Todos los alimentos deben provenir de Fuentes Aprobadas para Productos Alimenticios(<http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf>).

No se permite la cocción de ningún alimento en o cerca al carrito.

Cocinas licenciadas aprobadas

Un carrito debe realizar sus actividades con alimentos en una cocina con licencia en Minneapolis, a las que también se les conoce como cocinas licenciadas (del inglés: commissary kitchen). Es obligatorio usar estas cocinas licenciadas para toda la preparación y almacenaje de los alimentos. También se deben usar las cocinas licenciadas para lavar todos los utensilios y equipos y para guardar artículos de servicio como los recipientes de comida para llevar. Si el carrito tiene tanques de agua, tanto el tanque de agua limpia debe llenarse como el tanque de agua usada (residual) debe vaciarse en la cocina licenciada.

Ubicación del carrito y requisitos de seguridad

- Los carritos solo se pueden colocar en lugares pre-aprobados por la Ciudad. Cada licenciatarario puede solicitar hasta un máximo de tres (3) ubicaciones.
- Después de la aprobación emitida por la Ciudad, los carritos de alimentos con licencia pueden colocarse en las aceras de la ciudad y en los corredores de comercio de bienes y servicios.

- Los carritos deben estar ubicados lejos de posibles fuentes de contaminación.
- Los carritos ubicados adentro no deben colocarse sobre la alfombra para facilitar la limpieza de derrames.
- Los carritos ubicados al aire libre deben estar equipados con un toldo desmontable que se pueda limpiar fácilmente.
- Las actividades del carrito deben realizarse completamente desde una sola unidad autónoma.
- El servicio eléctrico debe cumplir con el Capítulo 1315.
- Debe contar con extintor de incendios, cuando sea necesario, con una clasificación mínima de 2A 10 B C.
- La conexión de gas y el servicio, cuando se requieran, deben cumplir con el Capítulo 1346

Requisitos adicionales

- Los carritos no pueden interferir con el movimiento de peatones o vehículos ni ser un peligro para la seguridad pública. Se debe mantener un tramo peatonal de no menos de seis (6) pies alrededor del carrito.
- Las dimensiones del carrito no pueden exceder los ocho (8) pies de alto, ocho (8) pies de largo y cuatro (4) pies de ancho.
- Las sombrillas o toldos de los carritos deben tener una cobertura mínima de 12 pulgadas en cualquier dirección
- Los carritos deben poder ser movilizadlos por una sola persona.
- Los carritos solo pueden operar durante ciertos horarios según la ubicación:
 - Cerca de edificios residenciales o de uso mixto usados por residentes: de 7:00 de la mañana a 10:00 de la noche.
 - Zonas designadas con horario extendido: consulte con la Oficina de Licencias Comerciales (Business Licensing) para obtener más detalles
 - Todas las demás ubicaciones: de 6:00 de la mañana hasta medianoche
- Los carritos deben llevarse de nuevo a la cocina licenciada todos los días.
- Las licencias de carritos no son transferibles a ningún otro carrito o persona.
- Las licencias de carritos solo son transferibles a otras ubicaciones con la aprobación previa de la Oficina de Licencias Comerciales de la Ciudad.

Alimentos permitidos

Todos los alimentos y bebidas vendidos desde el carrito deben ser aprobados por la Ciudad antes de su venta. La siguiente es una lista general de los alimentos aprobados que se pueden vender desde los carritos:

- Alimentos no peligrosos pre-envueltos o empaquetados: (palomitas de maíz, dulces, bebidas enlatadas/embotelladas, galletas, botanas (tortillas fritas), helados envasados)
- Alimentos precocidos listos para comer (como perritos calientes, chorizos, salchichas alemanas (bratwurst))

- Alimentos cocinados preparados en la cocina comercial (como carne de taco, empanadas, chili)
- Helados servidos a mano en bola
- Bebidas frías y calientes (café, té, refrescos, agua)

Otros alimentos pueden ser aprobados por el Departamento de Salud de Minneapolis

Alimentos no aprobados

No se permite cocinar alimentos crudos en o cerca al carrito. Solo se permiten alimentos cocinados en la cocina licenciada o de una fuente aprobada. Consulte la sección "Fuente aprobada" en la página anterior.

Presentación Y Revisión de los Planos

Los planos de los carros deben presentarse ante la Ciudad de Minneapolis como una revisión del plan de alimentos antes de comenzar la construcción o remodelación de un carrito existente. Si compra un carrito antes de que se aprueben los planos y no cumple con los requisitos, la Ciudad no podrá aprobar ese carrito.

Proceso de revisión de planos

Para comenzar la revisión de su carrito, debe descargar y completar la solicitud de revisión de planos de negocio de alimentos de la Ciudad (<https://www.minneapolismn.gov/business-services/business-assistance/run/food-safety/food-plan-review/application/>). La solicitud completa debe enviarse por correo electrónico a la Oficina de Revisión del Desarrollo de Minneapolis (Minneapolis Development Review, MDR) a: development@minneapolismn.gov.

Una vez que MDR reciba su solicitud, ellos le enviarán el enlace con instrucciones y una contraseña para el sitio web ProjectDox de la Ciudad. ProjectDox es un sitio web de la Ciudad que se usa para recibir, revisar y aprobar planes y documentos.

Usted deberá subir los documentos de respaldo para su carrito en el ProjectDox. También puede visitar el sitio web de revisión de planos de regulación de comercio de alimentos de la Ciudad, (<https://www.minneapolismn.gov/business-services/business-assistance/run/food-safety/food-plan-review/>) para obtener más información sobre los documentos necesarios, ayuda técnica y recursos.

MDR enviará su plano al Departamento de Salud de la Ciudad para su revisión y aprobación una vez que confirmen que proporcionó toda la documentación necesaria. Los planos se revisan en el orden en que se reciben. Si su solicitud está incompleta, el proceso de revisión puede llevar más tiempo. El revisor de su plano le notificará a través del portal ProjectDox de cualquier cambio, revisión del plan, información o de otros documentos más que sean necesarios. También se le notificará a través del portal ProjectDox cuando la revisión de su plano se complete y se apruebe.

Espere a recibir la notificación de la carta de aprobación antes de comenzar a construir o comprar su carrito.

Documentos obligatorios de respaldo

Asegúrese de subir los siguientes documentos en el portal ProjectDox:

- El menú que tiene previsto.
- Planos del carrito, con todo el equipo, dibujados a escala. Incluya información sobre los materiales de construcción y los materiales del acabado exterior.
- Hojas de especificaciones de todos los equipos de servicio de alimentos.
- Información detallada sobre cualquier equipo fabricado a medida.
- Información detallada de los tanques de agua limpia y aguas residuales.

Es posible que se solicite información adicional durante el proceso de revisión de planos para poder hacer una revisión completa. Para obtener más información, visite el sitio web de la Ciudad sobre el plan de revisión de solicitudes para el comercio de alimentos (City Food Plan Review) (<https://www.minneapolismn.gov/business-services/business-assistance/run/food-safety/food-plan-review/>) o llame al 612-673-3000.

Licencias e inspección requerida

Después de que su plano es aprobado y el proyecto de su carrito está casi completo, siga estos pasos:

1. Para solicitar la licencia.

Descargue y complete la solicitud de licencia de carrito de alimentos de la Ciudad (<https://www2.minneapolismn.gov/media/content-assets/www2-documents/business/Food-Cart-Sidewalk.pdf>). Envíe su solicitud por correo electrónico al equipo de la Oficina de Licencias Comerciales de la Ciudad a businesslicenses@minneapolismn.gov.

Por favor tenga en cuenta que la solicitud de **licencia y tarifas para el comercio de alimentos** son diferentes y separadas a los de la **solicitud y las tarifas de revisión del plan de alimentos** (food plan review). El equipo de la Oficina de Licencias Comerciales de la Ciudad le informará si su solicitud está incompleta.

2. Solicite la inspección final de su carrito.

Cuando su carrito esté listo, comuníquese con el revisor de su plan asignado para solicitar una inspección final.

Todo equipo debe estar instalado y funcionando correctamente.

Información General Sobre el Equipo

El menú y los procedimientos alimentarios son determinantes para el equipo que será obligatorio tener.

Diseño y construcción de los equipos

- Los equipos de servicio de alimentos, como refrigeradores, unidades de retención en temperatura caliente y cualquier equipo que este en contacto con los alimentos, deben cumplir con los estándares de saneamiento Fundación Nacional de Sanidad (National Sanitary Foundation, NSF por su sigla en inglés) o sus equivalentes.
- Proporcione un termómetro en cada refrigerador para medir la temperatura del aire. Proporcione un termómetro de tallo de metal con punta fina para medir la temperatura interna de los alimentos.

Most common ANSI accredited certification programs

Certifying Group	Mark
NSF International (NSF)	
Intertek Marked "ETL Sanitation."	
Underwriters Laboratory (UL) Marked "Classified UL EPH."	
Canadian Standards Association (CSA) Marked "CSA Sanitation to NSF/ANSI."	
Baking Industry Sanitation Standards Committee (BISSC) Marked "Certified BISSC."	

Equipos que no están aprobados

Ejemplos de equipos que **no están aprobados**:

- Madera en bruto
- Horno asador/ollas de cocción lenta (crock pots)
- Contenedores galvanizados para almacenar alimentos
- cacerolas esmaltadas (del inglés: Enamelware)
- Brochas
- Cucharas de madera
- Mesas de plástico
- Recipientes de plástico no aptos para alimentos

Lavamanos y agua

- Si se preparan o se elaboran alimentos en el carrito, también debe tener un lavamanos en el carrito.
- Debe tener jabón y toallas de papel.

Cuando se necesita agua, se debe cumplir con los siguientes requisitos.

- El agua corriente fría y caliente debe suministrarse a presión con un grifo que pueda mezclar el agua caliente y fría.
- El agua debe obtenerse de una fuente aprobada, como el de las cocinas licenciadas (del inglés: commissary kitchen)
- Los tanques de agua deben ser fáciles de limpiar, estar contruidos con un material no tóxico aprobado y deben tener una capacidad de al menos cinco galones.
- La entrada de agua debe estar protegida de la contaminación y estar diseñada para evitar la unión con una conexión de servicio de agua no potable.
- Las mangueras utilizadas para obtener agua deben ser de calidad alimentaria y estar provistas de un dispositivo aprobado de prevención de reflujo de agua.
- El tanque de agua, la bomba y la manguera deben limpiarse y desinfectarse de acuerdo con las especificaciones del fabricante antes de ponerlos en servicio después de la construcción, reparación, modificación y períodos de inactividad.

Si no se proporcionan líneas de drenaje directo, el carrito debe estar provisto de un tanque de retención de residuos líquidos. Las aguas residuales deben vaciarse en el lavadero para lavar trapeadores en la cocina licenciada (del inglés: commissary kitchen).

Eliminación de residuos

Es su responsabilidad almacenar y eliminar adecuadamente todos los desechos creados por su negocio al final de cada día. Los residuos incluyen:

- Residuos líquidos
- Basura
- Basura dispersa
- Otros residuos

Recolección y almacenamiento de basura y residuos

Al retirarse del lugar aprobado para comerciar alimentos, la basura que es producto de su negocio debe recogerse y colocarse en el(los) contenedor(es) en su carrito.

El(los) contenedor(es) de basura debe(en):

- Ser hermético(os).
- No absorbente(es)
- Tener tapadera(as) hermética(as)

Lugar para depositar la basura

Toda la basura debe eliminarse en la cocina licenciada (del inglés: commissary kitchen).