

- Un trailer de un (1) eje como mínimo.
- Luces reglamentarias para circulación de acuerdo a lo prescripto en el Reglamento General de Transito. (Ordenanza N° 10.017).
- El trailer debe estar forrado interiormente con material sanitario en la parte que tenga contacto con alimentos y como exigen la normas sanitarias nacionales y provinciales con acero inoxidable, en el interior que no tenga contacto con alimentos podrá ser de chapa de aluminio, formica o similares.
- Piso impermeable.
- No menos de una (1) ventana para la venta.
- No menos de un (1) puerta para ingreso y egreso del personal.
- Un tanque de almacenamiento con agua potable en el interior.
- Un tanque de almacenamiento con líquido de desagüe de las piletas en la parte inferior.
- Campana y/u otro tipo de chimenea para la eliminación de humo y olores.
- Una heladera y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.
- Todos los utensillos y enseres deberán ser descartables.
- Piletas y desagües correspondientes.
- Receptáculo para almacenamiento de residuos, con tapa, munido de bolsa descartable.

## **CAPITULO 2: CARROS PANCHEROS.**

### **Art. 4°.** Denominación

Se denomina carro panchero o panchera a todo aquel vehículo utilizado para la preparación y venta de panchos y bebidas en la vía publica, con las prohibiciones, reglamentaciones y horarios vigentes.

### **Art. 5°.** Características estructurales y sanitarias.

Los carros pancheros o pancheras se dotaran de:

- Un trailer de un (1) eje como mínimo.
- Luces reglamentarias para circulación de acuerdo a lo prescripto en el Reglamento General de Transito. (Ordenanza N° 10.017).
- El trailer deberá estar construido con acero inoxidable, en las partes que tenga contacto con alimentos.
- Un tanque de almacenamiento con agua potable en el interior.
- Un tanque de almacenamiento con líquido de desagüe de las piletas en la parte inferior.
- Todos los utensillos y enseres deberán ser descartables.
- Piletas y desagües correspondientes.
- Un receptáculo con refrigeración para almacenamiento de alimentos perecederos.
- Receptáculo para almacenamiento de residuos, con tapa, munido de bolsa descartable.
- Una batea con tapa para cocción de las salchichas, desmontable o con sistema de desagüe.

## **CAPITULO 3 - NORMAS GENERALES.**

### **Art. 6°.** Conservación cocción de alimentos, vestimenta, higiene y seguridad.