

¿T U

FOOD TRUCK ES LEGAL?



Descubre los permisos clave
para hacerlo legal.

índice



- 01** Normativa Legal para FoodTruck Remolque
- 02** Normativa Legal para Foodtruck Circulante
- 03** Normativa Legal para Foodtruck No Circulante
- 04** Contacta con nosotros.

01

Normativa Legal para FoodTruck Remolque

Existen cuatro tipos principales de permisos que debes gestionar:

1. Permisos para el vehículo
2. Carné de conducir
3. Seguros
4. Permisos de trabajo

A continuación, te explicamos cada uno de ellos en detalle.

1. Permisos para el Vehículo

Para que tu remolque sea legal y pueda operar sin inconvenientes, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1.1 Homologación

Tu remolque debe estar homologado como "Tienda Ambulante" o "Vehículo Especial". Esta homologación es válida en toda Europa. Es fundamental que el vehículo esté adaptado y certificado para su uso como unidad de venta ambulante. Según su peso, se clasifica de la siguiente manera:

- Menos de 750 kg: Se inscribe bajo el epígrafe 405.
- Más de 750 kg: Se inscribe bajo el epígrafe 4151.

1.2 Inspección Técnica de Vehículos (ITV)

- Remolques de hasta 750 kg de MMA (Masa Máxima Autorizada): No requieren pasar la ITV.
- Remolques de más de 750 kg de MMA: Deben pasar la ITV periódicamente para garantizar que cumplen con las normativas de seguridad

1.3 Ficha Técnica

Documento obligatorio que especifica el peso y las características del remolque.

1.4 Certificados de Instalación de Luz y Gas

Un técnico autorizado debe certificar que las instalaciones eléctricas y de gas cumplen con la normativa vigente.

1.5 Certificado de Sanidad

Es imprescindible para operar, garantizando que tu food truck cumple con las normativas sanitarias. Este permiso lo emite la autoridad competente en tu comunidad autónoma.

2. Carné de Conducir

El tipo de permiso de conducir necesario depende del peso total del conjunto (vehículo tractor + remolque):

- Conjunto de hasta 3.500 kg de MMA: Se requiere el carné B (permiso estándar para turismos).
- Conjunto entre 3.500 kg y 4.250 kg de MMA: Es necesario el carné B con la autorización B96, que amplía la capacidad de arrastre del permiso B.
- Conjunto de más de 4.250 kg de MMA: Se requiere el carné B+E, que permite conducir conjuntos de vehículos con remolques de mayor peso.

Es importante conocer bien estos límites para evitar sanciones y operar dentro de la legalidad.

3. Seguros Obligatorios

Dependiendo del peso del remolque, las obligaciones de seguro varían:

- Remolques de hasta 750 kg de MMA: No requieren un seguro adicional; están cubiertos por el seguro del vehículo tractor.
- Remolques de más de 750 kg de MMA: Es obligatorio contratar un Seguro de Responsabilidad Civil específico para el remolque y un Seguro de Circulación que cubra posibles incidentes en carretera.

4. Permisos de Trabajo

La ubicación donde operes tu food truck determina los permisos necesarios:

4.1 Vía Pública

Debes obtener una licencia municipal del ayuntamiento correspondiente. Cada municipio tiene sus propias normativas respecto a la venta ambulante, por lo que es esencial informarse previamente.

4.2 Zonas Privadas

Para operar en propiedades privadas, como centros comerciales o eventos privados, necesitas la autorización del propietario del espacio. En algunos casos, también puede ser necesario un permiso municipal adicional.

4.3 Playas

La venta ambulante en playas está regulada y, por lo general, se requiere un permiso específico del ayuntamiento o de la autoridad competente en gestión de costas. Las normativas pueden variar según la comunidad autónoma.

4.4 Festivales y Eventos

En eventos y festivales, la organización suele encargarse de gestionar los permisos necesarios. Al participar, es importante asegurarse de que se cuenta con todas las licencias requeridas para operar durante el evento.

02

Normativa Legal para Foodtruck Circulante

Hay dos categorías principales de food trucks en función de su peso:

1. Vehículos de hasta 3.500 kg: Incluyen furgones o camiones ligeros.
2. Vehículos de más de 3.500 kg: Corresponden a camiones de mayor tamaño.

Existen cuatro tipos principales de permisos que debes gestionar:

- Permisos para el vehículo
- Carné de conducir
- Seguros
- Permisos de trabajo

A continuación, te explicamos cada uno de ellos en detalle.

1. Permisos para el Vehículo

Independientemente del peso del vehículo, se requieren los siguientes documentos:

1.1 Homologación

El food truck debe estar registrado y homologado como "vehículo de venta ambulante". Esto es imprescindible para que pueda ser utilizado como un establecimiento móvil de restauración.

- La homologación es válida en toda Europa.
- Debe cumplir con las normativas de seguridad vial y estructural.
- Si el vehículo ha sido modificado para adaptarse a la cocina, es obligatorio pasar una homologación adicional ante la autoridad competente.

1.2 Inspección Técnica de Vehículos (ITV)

Es obligatorio tener la ITV al día, asegurando que el vehículo cumple con las normativas vigentes. La frecuencia de las inspecciones varía según el peso y la antigüedad del vehículo:

- Hasta 3.500 kg:
 - Primera inspección: a los 4 años.
 - De 4 a 10 años: cada 2 años.
 - Más de 10 años: anualmente.
- Más de 3.500 kg:
 - Primera inspección: al año.
 - De 1 a 10 años: anualmente.
 - Más de 10 años: cada 6 meses.

1.3 Ficha Técnica

Documento oficial que detalla peso, dimensiones y características mecánicas del food truck. Es obligatorio llevarlo a bordo siempre.

1.4 Certificados de Instalación de Luz y Gas

Un técnico autorizado debe certificar que las instalaciones eléctricas y de gas cumplen con la normativa vigente.

1.5 Certificado de Sanidad

Es imprescindible para operar, garantizando que tu food truck cumple con las normativas sanitarias. Este permiso lo emite la autoridad competente en tu comunidad autónoma.

2. Carné de Conducir

Según el peso del vehículo, se requiere una licencia de conducir específica:

- Hasta 3.500 kg: Carné de conducir tipo B (estándar).
- Más de 3.500 kg: Carné de conducir tipo C (camión).

3. Seguros Obligatorios

Para circular y operar con seguridad, es imprescindible contar con seguros específicos:

- Seguro de Responsabilidad Civil: Cubre daños a terceros, tanto en accidentes de tráfico como en la actividad comercial del food truck.
- Seguro de Circulación: Obligatorio para cualquier vehículo en movimiento.
- Seguro de Mercancías y Equipos: Protege los equipos y productos dentro del food truck ante robos o accidentes.
- Seguro de Accidentes Laborales: Si hay empleados, es obligatorio tenerlos asegurados.

4. Permisos de Trabajo

La ubicación donde operes tu food truck determina los permisos necesarios:

4.1 Vía Pública

Si deseas operar en calles o plazas públicas, debes:

- Solicitar un permiso en el ayuntamiento correspondiente.
- Cada municipio tiene su propia normativa, por lo que es importante consultarlo con antelación.
- En muchos casos, hay zonas específicas habilitadas para food trucks.
- Es posible que te exijan pagar tasas municipales o presentar un proyecto detallado.

4.2 Zonas Privadas

Si quieres trabajar en centros comerciales, aparcamientos privados o eventos corporativos, necesitas:

- Autorización del propietario del espacio.
- En algunos casos, también puede ser necesario un permiso municipal adicional.

4.3 Playas

Para operar en la costa, se requiere un permiso especial del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

- Cada comunidad autónoma tiene regulaciones específicas para la venta ambulante en playas.
- Es posible que haya restricciones de temporada (verano, eventos turísticos, etc.).

4.4 Festivales y Eventos

En eventos y festivales, la organización suele encargarse de gestionar los permisos necesarios. Al participar, es importante asegurarse de que se cuenta con todas las licencias requeridas para operar durante el evento.

03

Normativa Legal para Foodtruck No Circulante

0. ¿Qué es un food truck no circulante?

Se considera food truck no circulante a aquellos vehículos que no pueden moverse por sí mismos en la vía pública y deben ser transportados en góndola o remolque a su ubicación de operación.

Ejemplos comunes incluyen:

- ✓ Contenedores convertidos en food trucks.
- ✓ Remolques de grandes dimensiones sin sistema de propulsión propio.
- ✓ Caravanas adaptadas para la venta de alimentos que requieren un vehículo tractor.

Estos food trucks están diseñados para permanecer estacionarios en una ubicación específica durante su operación.

Existen cuatro tipos principales de permisos que debes gestionar:

- Permisos para el vehículo
- Carné de conducir
- Seguros
- Permisos de trabajo

A continuación, te explicamos cada uno de ellos en detalle.

1. Permisos para el Vehículo

Independientemente del peso del vehículo, se requieren los siguientes documentos:

1.1 Homologación

Es obligatorio que el food truck esté homologado bajo la categoría de "vehículo de venta ambulante", lo cual garantiza que cumple con las normativas de seguridad y operatividad. Esta homologación es válida en toda Europa y debe obtenerse en un centro autorizado.

1.2 Inspección Técnica de Vehículos (ITV)

A diferencia de los food trucks circulantes, los vehículos transportados en góndola no necesitan la Inspección Técnica de Vehículos (ITV), ya que no operan por sí mismos en la vía pública.

1.3 Ficha Técnica

Documento oficial donde se detallan las características técnicas del food truck, incluyendo su peso, dimensiones y especificaciones estructurales. Es indispensable para cualquier inspección y para la obtención de otros permisos.

1.4 Certificados de Instalación de Luz y Gas

Un técnico autorizado debe certificar que las instalaciones eléctricas y de gas cumplen con la normativa vigente.

1.5 Certificado de Sanidad

Es imprescindible para operar, garantizando que tu food truck cumple con las normativas sanitarias. Este permiso lo emite la autoridad competente en tu comunidad autónoma.

2. Carné de Conducir

Si tú mismo transportas el food truck en góndola, necesitas el carné adecuado para manejar el vehículo transportador:

- Carné C+E: Requerido para conducir camiones con remolques pesados o góndolas que transportan el food truck.

Si contratas un servicio de transporte profesional, ellos ya cuentan con los permisos y licencias correspondientes.

3. Seguros Obligatorios

Para operar legalmente, debes contar con los siguientes seguros:

- Seguro de Responsabilidad Civil (RC)
 - Protege contra posibles daños a terceros causados por la actividad del food truck.
 - Es obligatorio para cualquier negocio de hostelería.
- Seguro General (no de circulación)
 - Asegura el food truck en caso de robo, incendio o desperfectos.
 - No es un seguro de circulación, ya que el vehículo no transita por la vía pública.

4. Permisos de Trabajo

La ubicación donde operes tu food truck determina los permisos necesarios:

4.1 Vía Pública

Si deseas operar en calles o plazas públicas, debes:

- Solicitar un permiso en el ayuntamiento correspondiente.
- Cada municipio tiene su propia normativa, por lo que es importante consultarlo con antelación.
- En muchos casos, hay zonas específicas habilitadas para food trucks.
- Es posible que te exijan pagar tasas municipales o presentar un proyecto detallado.

4.2 Zonas Privadas

Si quieres trabajar en centros comerciales, aparcamientos privados o eventos corporativos, necesitas:

- Autorización del propietario del espacio.
- En algunos casos, también puede ser necesario un permiso municipal adicional.

4.3 Playas

Para operar en la costa, se requiere un permiso especial del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

- Cada comunidad autónoma tiene regulaciones específicas para la venta ambulante en playas.
- Es posible que haya restricciones de temporada (verano, eventos turísticos, etc.).

4.4 Festivales y Eventos

En eventos y festivales, la organización suele encargarse de gestionar los permisos necesarios. Al participar, es importante asegurarse de que se cuenta con todas las licencias requeridas para operar durante el evento.

04

Contacta con nosotros.

Si sueñas con tener tu propio food truck, estás en el lugar adecuado.

Con años de experiencia en el diseño y fabricación de food trucks, en Bread and Butter Garage nos especializamos en crear vehículos de venta adaptados a tus necesidades, garantizando calidad, funcionalidad y cumplimiento de toda la normativa vigente.

Nos ajustamos a tu presupuesto y personalizamos cada detalle para que tu negocio tenga un diseño único y atractivo.

¿Listo para arrancar tu negocio sobre ruedas? ¡Contáctanos hoy mismo y solicita tu presupuesto sin compromiso!

 Teléfono: 684 732 889

 Email: comercial@BreadandButterGarage.com

 Ubicación: Rafelbunyol, Valencia/València

 Web: <https://foodtruckya.com/es/fabricantes/bread-and-butter-garage>