

# Camiones de Comida y Vendedores Ambulantes

REGLAMENTO



Actualizado: SEPTIEMBRE 2025

---

# Una Guía para Operadores de Establecimientos Ambulantes de Alimentos

## Consejos Rápidos:

- Todas las unidades deben regresar a su base por lo menos cada 24 horas (cuando se encuentre en operación)
- Ningún alimento puede ser almacenado, cocinado o preparado en un hogar/residencia privada/cochera persona
- NO tire el agua sucia de los tanques de agua (o la grasa) directamente en el alcantarillado (hágalo en el fregadero o área designada de la base de servicio)
- Recoja la basura alrededor de su unidad ambulante durante/después de la operación para mantener el sitio de manera adecuada
- No se permite guardar alimentos adicionales o artículos de un solo uso en otro vehículo aún junto a su unidad ambulante cuando se encuentre en operación
- Ambulante significa ambulante – el generador deberá estar anexo a la unidad; nada de letreros, mesas y sillas por separado
- Debe colocar un bote de basura afuera de su unidad ambulante
- Una licencia de alimentos temporal o transitoria es más conveniente si usted SOLO va a operar en eventos especiales
- No se pueden utilizar hieleras tipo campamento para almacenar alimentos
- Los dispensadores de bebidas deben ser de grado alimenticio (nada de jarras “Gatorade/Home Depot”)
- No utilice la manguera del jardín para llenar los tanques con agua limpia, la manguera debe ser NSF 51 o 61, o de grado alimenticio
- Usted debe mantener un registro con entradas y salidas del uso de la base de servicio
- Si su unidad está autorizada por otra municipalidad y desea operar en la vía pública, usted necesita obtener una licencia adicional de vendedor ambulante a través de la División de Licencias
- Para quejas por favor visite [milwaukee.gov/foodtrucks](http://milwaukee.gov/foodtrucks)

---

# Camiones, Tráileres, Carretillas y Restaurantes sobre Ruedas

El Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee inspecciona y regula todas las operaciones ambulantes de alimentos. Hay dos tipos de licencias disponibles para camiones, tráileres, carretillas y restaurantes sobre ruedas:

*Se requiere la **licencia de Alimentos Ambulante** si planea operar en la vía pública, propiedad privada o por su cuenta sin estar asociado a un evento organizado o privado. La **licencia de Alimentos para Eventos Temporal/Transitoria** es sólo para eventos organizados y privados.*

El Departamento de Agricultura, Comercio y Protección al Consumidor (DATCP) define eventos especiales y establecimientos de alimentos transitorios así:

**(a) “Evento Especial”** significa un evento reconocido que es patrocinado, planeado, organizado y promocionado públicamente por organizaciones incluyendo las siguientes:

1. Asociaciones Vecinales
2. Grupos Religiosos
3. Grupos Culturales
4. Partidos Políticos
5. Iglesias
6. Escuelas
7. Equipos Deportivos
8. Fraternidades
9. Organizaciones sin fines de lucro
10. Gobierno local, condado, estatal y federal

**(b)** Los eventos especiales están limitados a reuniones de gente para conciertos, eventos deportivos, eventos comerciales; mercados de pulgas, mercados de granjeros; exhibiciones públicas de artistas, artesanos, vehículo-aficionados; una feria, carnaval, circo o celebración reconocida por el gobierno basada en una fecha calendario específica como un día festivo o aniversario; u otro evento aprobado por una agencia regulatoria. Un “potluck” no es un “evento especial”.

**“Establecimiento Transitorio para Venta de Alimentos”** se define como un establecimiento temporal que vende/sirve alimentos al menudeo, en una ubicación hasta por 14 días consecutivos y con ventas promocionales ocasionales.

Nota: una reunión recurrente de camiones de comida en un área o en la vía pública no es un evento especial; y requiere la licencia de alimentos ambulante.

**Esta guía está dirigida a las unidades ambulantes que operan bajo una licencia ambulante (generalmente en la vía/paso público), que no están asociadas con un evento temporal. Los operadores que utilizan su unidad móvil en eventos temporales pueden operar de la misma manera que un vendedor de eventos temporales.**

---

# Autorización de Licencias

Todas las aplicaciones son procesadas y todas las licencias son expedidas a través de la División de Licencias del Secretario de la Ciudad. Es un proceso más detallado que pasar la inspección sanitaria. Usted deberá someter sus huellas digitales con MPD, el permiso de ventas del Departamento de Recaudación de Wisconsin y cualquier otro documento que sea requerido para la licencia. Cualquier persona operando un negocio de helados deberá obtener el permiso de Vendedor Ambulante de Helados. También deberá obtener el certificado de ocupación para la base de servicio y obtener sus licencias en la jurisdicción donde se encuentra su base de servicio. Las licencias ambulantes son válidas en cualquier jurisdicción. Si tiene preguntas acerca del proceso de licencias contacte a la División de Licencias:

[License@milwaukee.gov](mailto:License@milwaukee.gov) | (414) 286-2238

Las licencias son requeridas para operar; su unidad ambulante requiere de una licencia por separado a la de su base de servicio. Usted deberá completar el proceso y obtener las copias físicas de las licencias antes de vender alimentos. Las licencias no son transferibles y sólo son válidas para el negocio y la unidad para las cuales fueron expedidas. Las licencias serán revisadas por un inspector sanitario durante la inspección.

Si desea vender en un parque del Condado de Milwaukee, visite:

<https://county.milwaukee.gov/EN/Parks/Plan/Get-a-Permit>

## Su Unidad Ambulante/Móvil

A menos que la unidad haya tenido una licencia previa en Wisconsin, los operadores deberán presentar a un Coordinador (CEH) los planes de compra/construcción, el plan de operación, el itinerario, el acuerdo de la base de servicio y el menú para su evaluación.

[MKEHealthMobileFood@milwaukee.gov](mailto:MKEHealthMobileFood@milwaukee.gov) | (414) 286-8327

**Todas las unidades deben cumplir con el Código de Alimentos de Wisconsin. Adquirir equipo catalogado para uso comercial alimenticio por un servicio acreditado y catalogado por la ANSI (tales como UL Sanitation, ETL Sanitation, NSF o CSA). Una pieza de equipo que no sea aceptada para un establecimiento permanente de alimentos, tampoco será aceptada para una unidad ambulante.**

---

## Las Superficies del Vehículo

Las unidades ambulantes deben cumplir con los estándares de acabados para pisos y paredes y de iluminación del Código de Alimentos de Wisconsin. Todas las superficies deberán ser lisas, duraderas, fáciles de limpiar, no absorbentes y resistentes al agua. No se permite la madera expuesta. Las lámparas deberán estar protegidas o a prueba de cuarteaduras.

Los camiones y tráileres deben ser cerrados; las carretillas deberán tener protección por encima. Las unidades deben ser móviles.

Todas las unidades deben tener la identificación comercial y un número de teléfono válido en 2 lados de la unidad, con letras/números de 3 pulgadas (mínimo) de alto. Consulte con el Departamento de Vehículos Motorizados si requiere placas. MHD emitirá una etiqueta con un número identificador móvil único para cada unidad con licencia y deberá permanecer adherida a la unidad en todo momento. Si la etiqueta se daña o cae, usted deberá notificar de inmediato al MHD para que le expidan una etiqueta nueva.

## Lavamanos

Cualquier operación que maneje alimentos o bebidas sin empacar debe tener un lavamanos aprobado. Se requiere un fregadero para lavarse las manos. El lavamanos debe estar conectado a una corriente constante de agua caliente y fría; no debe accionarse manualmente (automático, al contacto con la muñeca, pedal de rodilla/pie); y estar equipado con jabón, toallas de papel y señalización.

Para operar se requiere de agua corriente (chorro) para lavarse las manos adecuadamente, incluso en medio del invierno. Los dueños de la unidad ambulante deben encontrar métodos para evitar que las líneas y las bombas se congelen. El lavado de manos previene enfermedades y posiblemente la muerte de los clientes. Las multas y referidos de licencias serán evaluadas por falta de agua corriente para lavarse las manos.

## Fregaderos

Se requiere de un fregadero de 3 compartimentos con escurridores y agua caliente si usted desea lavar utensilios o platos en la unidad móvil. Los requisitos del fregadero varían según el tipo y la complejidad de su operación. Consulte con MHD para obtener recomendaciones. No requiere fregaderos en la unidad si:

- Utiliza las instalaciones de lavado aprobadas de su base de servicio para limpiar todos los utensilios/trastes **Y** lleva suficientes utensilios limpios/desinfectados cumpliendo con la norma WFC 4-602.11
- Solamente sirve alimentos pre envasados o dispensa bebidas desde un contenedor con tapa en vasos de un solo uso.
- Todos los utensilios y equipo para servir son de un sólo uso.

## SE RECOMIENDAN FREGADEROS EN LA UNIDAD:

- Cuando se manejan productos de animales crudos y/o hay una preparación amplia de alimentos a bordo de la unidad
- Para las unidades que operan durante turnos largos o a una distancia significativa de su base de servicio
- Para las unidades que no son el titular principal de la licencia en la base de servicio/cocina compartida

## Tanques para Agua

Usted debe tener agua corriente/chorro limpia para operar, incluso en los fríos inviernos de Wisconsin. Los tanques deben tener un medidor a la vista o ser suficientemente transparentes para monitorear el nivel de agua. **Usted deberá** de parar operaciones y regresar a su base de servicio cuando tenga 1 galón o menos de agua limpia disponible. Los tanques deben estar diseñados conforme a los estándares del código de alimentos, los debe limpiar/desinfectar regularmente y deben tener tapa para proteger el contenido.

Agua Limpia Requerida...	Tipo de Unidad	Actividad en la Unidad	
5 galones	Carretillas sin motor	Lavado de Manos	El taque de recolección de agua <b>sucia</b> debe ser <b>15% más grande</b> que el tanque de agua limpia.
10 galones	Tráileres, camiones, unidades grandes	Lavado de Manos	
40 galones	Cualquier Unidad	Lavado de utensilios/trastes sucios; preparación extensa de alimentos y lavado de manos	

El agua para ingredientes (chocolate caliente, limonada, horchata, té, café) requiere de un tanque de suministro por separado dependiendo de la operación.

- \* Si utiliza una manguera para llenar el tanque con agua limpia-debe ser NSF 51 o 61 o de grado alimenticio. Guárdela en un contenedor limpio, con tapa y etiquetada "Sólo para Agua Limpia". Nunca utilice esta manguera para otro uso.

Los fregaderos y tanques deben estar conectados/instalados con materiales aprobados conforme al Código Uniforme de Plomería.

---

## Agua Sucia

No tire el agua sucia y la grasa directamente en el alcantarillado. Debe tirar el agua sucia en el fregadero aprobado en su base de servicio o vaciarla en la estación adecuada. Puede usar un carrito con ruedas o una manguera para vaciarla. No puede utilizar la misma manguera con la que llena su tanque de agua limpia. Durante la inspección de la licencia, usted debe demostrar que la unidad drena por gravedad o con el uso de una bomba.

## Mantenimiento del sitio

Por favor proporcione a los clientes un bote de basura afuera de su unidad. Después de la operación, recoja la basura alrededor de su unidad para que el sitio permanezca bien mantenido y libre de plagas. Deseche toda la basura adecuadamente en las instalaciones aprobadas.

## Ventilación

Está regulada por el Departamento de Seguridad y Servicios Profesionales (DSPS). Aprenda más enviando un correo electrónico a [dsps@wisconsin.gov](mailto:dsps@wisconsin.gov).

Los sistemas de extracción deberán ser suficientes para que la grasa y la condensación no se acumulen en paredes y techos. El uso de sistemas de campana y extractores evita la acumulación de humo, calor y vapor dentro de la unidad. Las ventanas abiertas deben tener malla/mosquitero. Una ventana de servicio sin malla/mosquitero requiere de un procedimiento de operación (SOP) contra las plagas.

Todo el equipo para cocinar deberá colocarse debajo de la campana/sistema de ventilación. El equipo de flama abierta no debe colocarse directamente junto a las freidoras: reorganice o proporcione una protección para salpicaduras.

## Otros equipos

- Los refrigeradores deben ser mecánicos con un termómetro interior; el hielo sólo puede utilizarse en carretillas/carritos como medio de refrigeración.
- El equipo de cajones calientes debe ser mecánico. No se permite el uso de flamas de latas con combustible.
- Se requiere un extinguidor de fuego. El tipo ABC es apropiado para la mayoría de las operaciones; la clasificación K es requerida para el uso de freidoras.
- La fuente de energía (el generador debe estar conectado a la unidad) debe tener la capacidad de que todos los equipos funcionen al mismo tiempo.

---

# Su Base de Servicio

Se requiere que su unidad ambulante regrese a la base de servicio como mínimo cada 24 horas para mantenimiento y servicio. **USTED DEBE MANTENER UN REGISTRO DEL USO DE LA BASE CON ENTRADAS Y SALIDAS en un cuaderno o registro en blanco; nunca lo llene por adelantado.** El mantenimiento y el servicio incluirán tareas tales como llenar sus tanques con agua limpia y tirar el agua sucia adecuadamente. Usted puede cocinar, preparar, lavar trastes, o almacenar alimentos/ suministros en su base de servicio. La base de servicio será inspeccionada y debe permanecer con licencia. No se permite operar si pierde el acceso a su base de servicio por cualquier motivo. Usted deberá encontrar una nueva base y obtener la licencia adecuada antes de volver a operar. Usted siempre debe usar la base de servicio como es requerido.

Si su base de servicio es una cocina compartida (es decir, no es propietario o socio del espacio), deberá haber un acuerdo de cocina compartida entre usted y la base. MHD puede negar la solicitud de su base de servicio si hay demasiados operadores utilizando la misma base. MHD también puede negar la solicitud de su base si el titular de la licencia principal tiene un historial de cumplimiento deficiente como propietario. Siempre debe haber un Gerente Certificado en Protección de Alimentos durante el procesamiento de alimentos en la base y en la unidad móvil.

**Recomendamos consultar con MHD la probabilidad de aprobación de la base de servicio antes de firmar acuerdos o arrendamiento con la cocina compartida.**

## **LA BASE DE SERVICIO DEBE TENER (EN GENERAL):**

- Instalaciones para la preparación de alimentos según su tipo de operación
- Fregaderos con escurridores
- Lavamanos
- Almacenaje para alimentos según sea necesario: frío, seco y químico con etiquetas para distinguir claramente la separación entre los operadores
- Lavadero para el trapeador
- Fregadero con llave de cuerda para conectar la manguera de agua limpia
- Fregadero para la preparación de alimentos, según su tipo de operación
- Acabados aprobados para pisos, paredes, techos; equipos comerciales NSF
- Iluminación y ventilación adecuadas; plomería aprobada y prevención de reflujo

Los negocios que venden helados pre-envasados pueden solicitar una variante para no tener una base de servicio. Esta suele ser la única excepción. Aún así necesitará una base de servicio con licencia aunque sólo se utilice para abastecerse de agua limpia o tirar el agua sucia.

# Seguridad y Protección de Alimentos

Al igual que en restaurantes, las prácticas de seguridad alimenticia sirven para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Las inspecciones se llevan a cabo sin previo aviso y se observa la manipulación de alimentos. El Sistema de Calificación de Saneamiento Alimenticio también aplica para las unidades móviles.

- ✿ Se requiere un Gerente Certificado en Protección de Alimentos (CFPM). Este es responsable de la cocción y preparación de alimentos; supervisa a los empleados y los capacita en seguridad alimenticia. Hay varias agencias que ofrecen certificados aprobados con diferentes formas de aprendizaje. Visite: [milwaukee.gov/cfm](http://milwaukee.gov/cfm)

Su negocio deberá establecer un reglamento para hacer un **Reporte de Enfermedades de los Empleados** y recibir entrenamiento para reportar síntomas a su gerente. El gerente deberá saber qué diagnósticos reportar al MHD.

## Temperatura de Alimentos

La zona peligrosa de los alimentos es entre 41°F - 135°F

- Mantenga los alimentos calientes a/encima de 135°F
- Mantenga los alimentos fríos a/debajo de 41°F

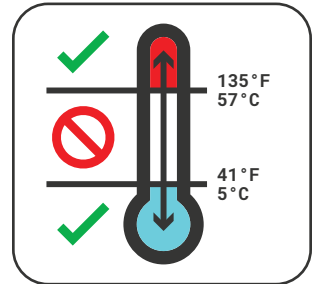
Revise las temperaturas regularmente usando su termómetro de alimentos. El termómetro de alimentos debe estar disponible en su unidad móvil y en la base de servicio. Asegúrese de que se esté **calibrado**.

- Parámetros y métodos apropiados de enfriamiento, vea **Cooling Fact Sheet**
- Temperaturas para cocinar, vea **Cooking TCS Foods**
- Descongelamiento adecuado, vea **Thawing**
- No se permiten carnes crudas en las carretillas/carritos

Vea las hojas informativas del Código de Alimentos (DATCP) en negrillas en: [datcp.wi.gov/Pages/Programs\\_Services/FoodCodeFactSheets.aspx](http://datcp.wi.gov/Pages/Programs_Services/FoodCodeFactSheets.aspx)

## USO DE HIELO SECO – SOLO PARA CARRETILLAS

*No lo toque sin guantes y no lo ponga en contacto directo con alimentos o bebidas, siempre debe haber una barrera. El hielo seco emite gases nocivos, manténgalo bien ventilado. Deséchelo adecuadamente, nunca en la alcantarilla, el inodoro, la calle, el bote de basura o el fregadero. Permita que se evapore en un área ventilada y lejos del público.*



## Saneamiento e Higiene

### USTED DEBE TENER:

- Un desinfectante aprobado para superficies en contacto con alimentos y tiras de prueba a juego
- Una unidad móvil limpia y organizada y espacios de almacenaje en la base de servicio
- Utensilios adicionales desinfectados para rotar cada 4 horas de operación
- Jabón para manos adicional, toallas de papel para las manos
- Guantes desechables
- Redes y/o cubiertas para cabeza, delantales para los empleados
- Buenas prácticas para el lavado de manos: ¡así es como evitamos propagar enfermedades!

### NO:

- Tocar alimentos listos para comer con las manos sin guantes
- Guardar ningún alimento en el piso
- Trabajar con alimentos cuando se encuentre enfermo
- Bloquear o colocar algo en la tina del lavamanos
- Utilizar equipo para saneamiento sin la certificación y sello ANSI

## Lista de Equipo de Saneamiento Aceptado

Grupo Certificante	Sello
<b>NSF International (NSF)</b>	
<b>Intertek</b> Marcado "ETL Sanitation."	
<b>Underwriters Laboratory (UL)</b> Marcado "Classified UL EPH."	
<b>Canadian Standards Association (CSA)</b> Marcado "CSA Sanitation to NSF/ANSI."	
<b>Baking Industry Sanitation Standards Committee (BISSC)</b> Marcado "Certified BISSC."	

---

## Abreviaciones

<b>CFPM</b>	<b>Certificado en Manejo de Alimentos</b>
<b>NSF</b>	<b>NSF International (listado de saneamiento)</b>
<b>ANSI</b>	<b>Estándares Americanos Nacionales</b>
<b>MPD</b>	<b>Departamento de Policía de Milwaukee</b>
<b>MHD</b>	<b>Departamento de Salud de Milwaukee</b>
<b>CEH</b>	<b>Salud Ambiental del Consumidor</b>
<b>DSPS</b>	<b>Departamento de Seguridad y Servicios Profesionales</b>
<b>DNS</b>	<b>Departamento de Servicios Vecinales</b>
<b>TCS</b>	<b>Control de Tiempo/Temperatura para Seguridad</b>
<b>WFC</b>	<b>Código de Alimentos de Wisconsin</b>
<b>SOP</b>	<b>Procedimientos de Operación</b>

---

# Desplazamiento y Estacionamiento

Este documento se proporciona como guía y resume el Código de Ordenanzas de Milwaukee (MCO) relacionadas con otros departamentos. DPW & MPD hacen cumplir las reglas de estacionamiento para vehículos ambulantes. Las unidades móviles estacionadas en propiedad privada pueden estar sujetas a permisos adicionales por DNS. Para más información contacte al **(414) 286-8210** o [developmentcenterinfo@milwaukee.gov](mailto:developmentcenterinfo@milwaukee.gov).

1. Los vehículos con licencia para venta de alimentos deben obedecer todas las leyes y reglamento de tránsito. (MCO Ch. 101 Traffic Code)
2. No se puede estacionar o vender a menos de 300 pies de la entrada de una escuela mientras la escuela esté abierta para los estudiantes. (MCO Sección 115-45)
3. No puede permanecer parado por más de dos horas en ningún bloque residencial y dichas paradas deberán estar separadas por un período de seis horas. Debe cumplir con todas las señales y límites de estacionamiento. (MCO Sección 115-45)
4. No se puede vender ni ofrecer a la venta alimentos, mercancías o cualquier otro artículo durante las dos horas inmediatas antes del inicio de cualquier evento programado, y la hora inmediata después terminado el evento en cualquier calle o acera pública dentro de los **500 pies** de los siguientes: Wisconsin Center, el Auditorio, la Arena, el Museo Público de Milwaukee, el Fiserv Forum, el Performing Arts Center, el Club Rave/Eagles, el Teatro Riverside, estacionamientos del Summerfest y del estadio American Family, la vía pública de Jazz in the Park, River Rhythms, el Mercado de Granjeros de Westown, y cualquier otro evento especial anunciado por MPD bajo la dirección del Comisionado de Obras Públicas. (MCO Sección 105-56 and 105-57)
5. **VÍA PÚBLICA:** Todas las ventas se realizarán en la vía pública directamente desde un vehículo ambulante de alimentos o un contenedor transportado, a menos que se cumpla con una de las siguientes exenciones:
  - Cuando un vendedor ambulante de alimentos es invitado por el propietario de un negocio en una propiedad privada, y las ventas solo se realizan a los empleados del negocio y no al público en general.
  - Cuando un vendedor ambulante de alimentos recibe un permiso de ocupación del Departamento de Servicios Vecinales permitiendo la venta de alimentos en una propiedad privada. Para aplicar por una ocupación especial visite: [milwaukee.gov/DNS/permits](http://milwaukee.gov/DNS/permits) o llame al **(414) 286-8210**.Para aplicar en línea visite: [milwaukee.gov/lms](http://milwaukee.gov/lms)
6. Los vendedores ambulantes de alimentos no pueden estacionarse a menos de 50 pies de un restaurante sin instalación/servicio de ventanilla.
7. Hay otras calles y vías específicas donde está prohibida la venta de artículos desde un vehículo estacionado, vea los mapas adjuntos. (MCO Sección 115-45-1-B)
8. **ESTACIONAMIENTO SEMI PERMANENTE :** Si la unidad se encuentra en un parque autorizado, propiedad privada, requiere de una segunda base de servicio con licencia para esa ubicación. La unidad debe permanecer sobre ruedas.

---

# Otras Reglas

- Cada establecimiento móvil de alimentos deberá regresar a su base de servicio al menos cada **24 horas** para servicio y mantenimiento. (MCO Sección 68-37-8)
- No se permite vender alimentos de puerta en puerta. (MCO Sección 68-39-11)
- Está prohibido realizar cualquier venta desde un camellón o glorieta o a pie en cualquier calle o carretera (incluido un callejón) donde hay tráfico vehicular.
- No puede bloquear o restringir el acceso de una persona a un negocio o residencia, y debe dejar un espacio **mínimo de 5 pies** en las aceras para los peatones. No puede hacer ningún comentario, solicitud o propuesta que sea obscena, lasciva, profana, sucia o indecente.
- No se permiten las ventas lunes-viernes de 3am a 6am; y sábados-domingos de 3:30am a 6am. Se otorgan excepciones el 1 de Enero, Memorial Day, Juneteenth, el 3 y 4 de Julio, Día del Trabajo, y en las calles de la ciudad adyacentes al Parque de la Feria Estatal durante las fechas de Wisconsin State Fair. (MCO Sección 115-45-3)
- Una operación de venta ambulante debe ser completamente móvil. No puede tener refrigeradores, parrillas o letreros por separado; ni se permiten sillas/mesas para clientes. Todo debe estar incluido en la unidad. Se permiten generadores siempre y cuando estén conectados a la unidad. Solo el bote de basura puede estar afuera de la unidad. (MCO Sección 68-39-13)
- Si está interesado en vender alimentos en cualquier Parque del Condado de Milwaukee, comuníquese con el Sistema de Parques del Condado de Milwaukee para obtener información de los permisos adecuados.  
<https://county.milwaukee.gov/EN/Parks/Plan/Get-a-Permit>
- Los comerciantes que utilizan un establecimiento móvil en un festival y desean ofrecer artículos o servicios para los que normalmente no tienen licencia (como asar a la parrilla junto a la unidad) necesitan obtener licencias adicionales. Comuníquese con la División de Licencias de la Oficina del Secretario de la Ciudad al **(414) 286-2238**.
- **SANITARIO PARA EMPLEADOS:** Debe existir un arreglo apropiado para el uso de servicio sanitario por los empleados durante las horas de operación.
- Si su unidad tiene licencia de un municipio diferente y desea operar en la vía pública, usted debe obtener una Licencia de Vendedor Móvil a través de la División de Licencias.

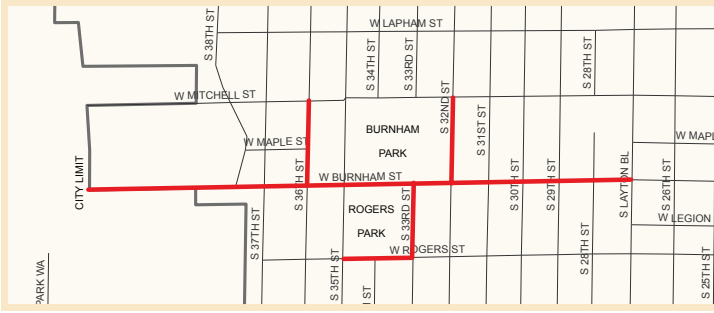
# Ruido

- No se permite ningún claxon. (MCO Sección 68-39-12)
- Los generadores no pueden producir sonido por encima de los 80 decibeles medidos a 4 pies del generador.  
(MCO Sección 68-13-C)

## Referencias

Código de Ordenanza de Milwaukee: Capítulo 68  
Regulaciones para Licencia de Alimentos, Capítulo 101 Código de Tránsito, Sección 105-56 Ventas en la Vía Pública con lista de recintos y Sección 115-45 Venta de Artículos desde Vehículos Estacionados.  
Centro de Investigación Legislativa del Consejo de la Ciudad de Milwaukee, Legistar.

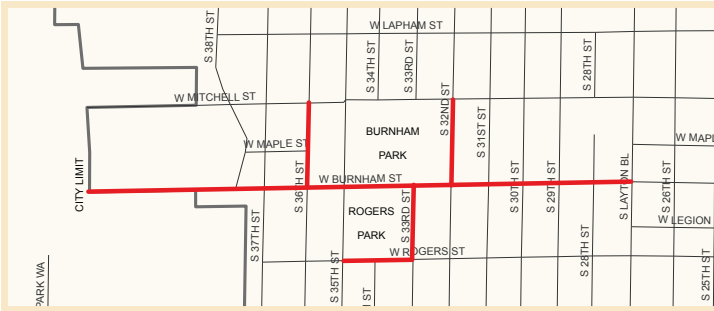




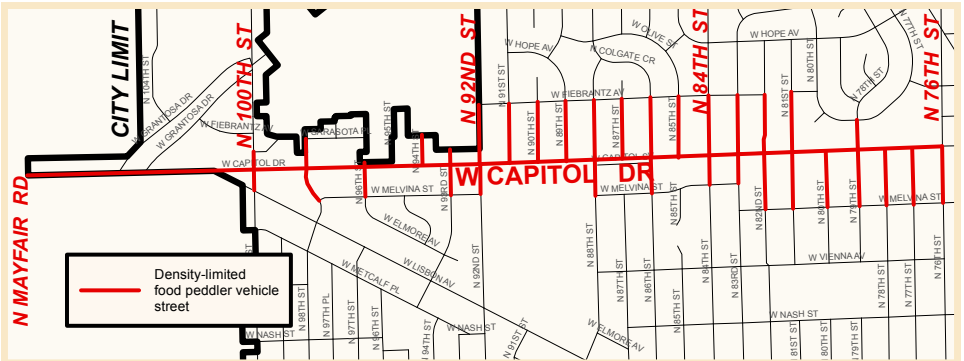
**Ciudad de Milwaukee /Burnham Tipo 1**  
**Tiempo Limitado**  
**para Vehículos**  
**Ambulantes**  
**Vendedores de**  
**Alimentos**  
 (Consejo Común  
 Expediente No.  
 241240)

## Tipo 2 – Zona con Densidad Limitada

**Tipo 2**, o zona con *Densidad Limitada* es un área actualmente localizada en el Parque Burnham y en la avenida W. Capitol, desde la calle N. 76 hasta los límites de la ciudad hacia al oeste exclusiva para vehículos vendedores ambulantes de alimentos con permiso. Visite [milwaukee.gov/foodtrucks](http://milwaukee.gov/foodtrucks) para información acerca de esta aplicación.

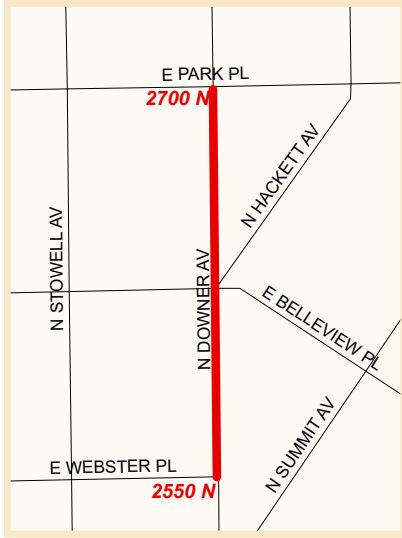


**Ciudad de Milwaukee /Burnham Tipo 2**  
**Densidad Limitada**  
**para Vehículos**  
**Ambulantes**  
**Vendedores de**  
**Alimentos**  
 (Consejo Común  
 Expediente No.  
 220413)



**Ciudad de Milwaukee/W. Capitol Tipo 2**  
**Densidad Limitada para Vehículos Ambulantes Vendedores de Alimentos**  
 (Consejo Común Expediente No. 231874)

# Calles Específicas Donde Está Prohibido Vender

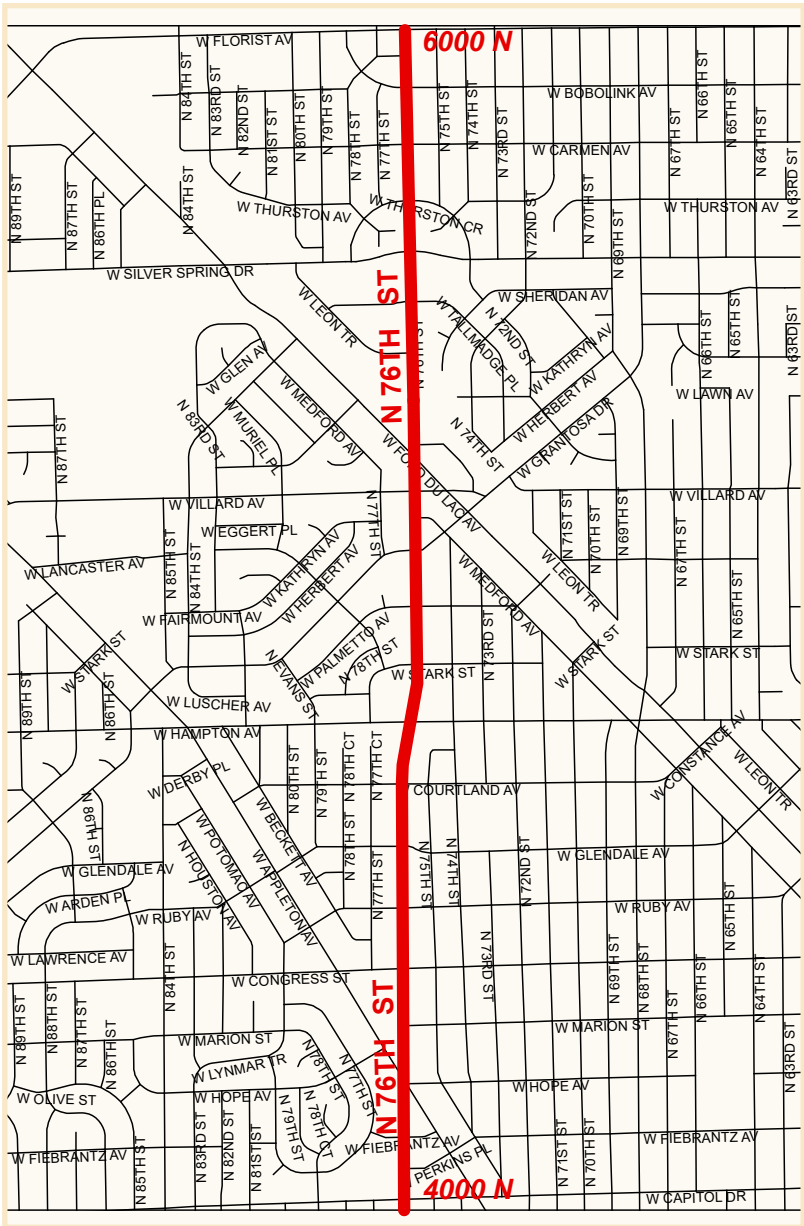


- 1 Los lados este y oeste de la Avenida N. Downer, desde E. Webster Place hasta E. Park Place. Todos los días de la semana incluyendo domingos y días festivos. (2020; Expediente Legistar 200432)

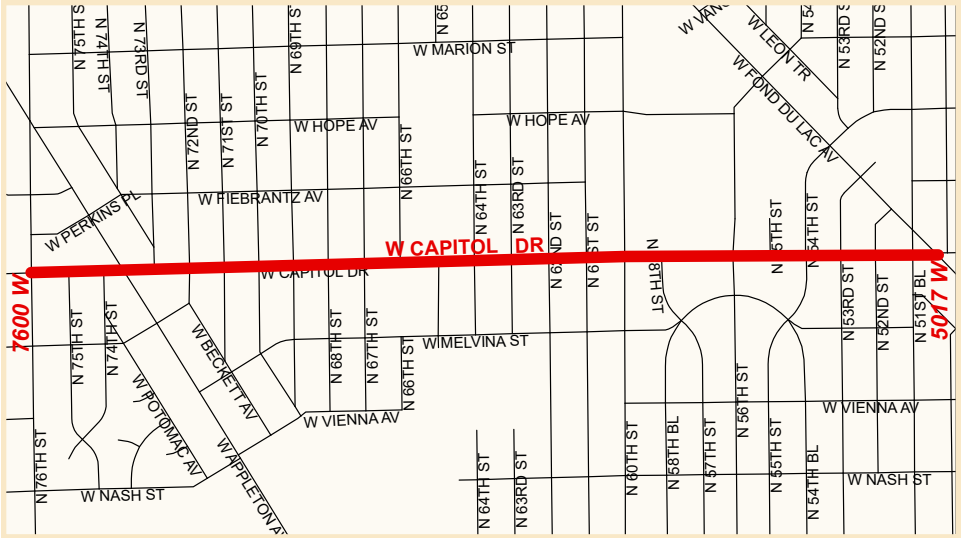


- 2 Todas las calles dentro de los límites del Distrito de Mejoramiento de Negocios de la Calle Brady (BID No. 11). Todos los días de la semana incluyendo domingos y días festivos. (2017; Expediente Legistar 161543)

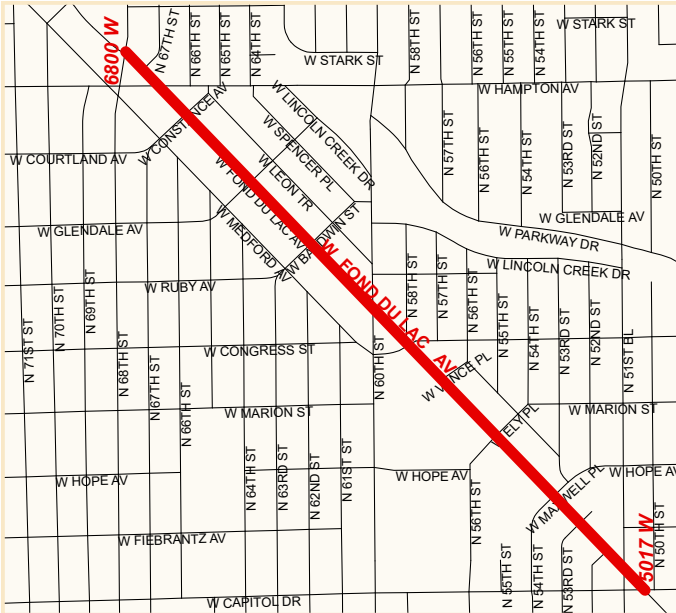




- 5 Los lados este y oeste de la calle N. 76, desde la avenida N. Florist hasta la avenida W. Capitol. Todos los días de la semana incluyendo domingos y días festivos. (2013; Expediente Legistar 130210)

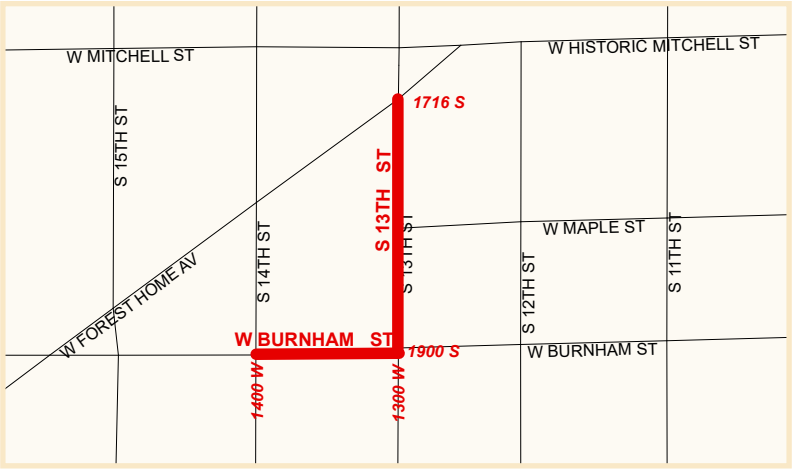


- 6 Los lados norte y sur de la avenida W. Capitol, desde la calle N. 76 hasta la avenida W. Fond Du Lac. Todos los días de la semana incluyendo domingos y días festivos. (2013; Expediente Legistar 130210)



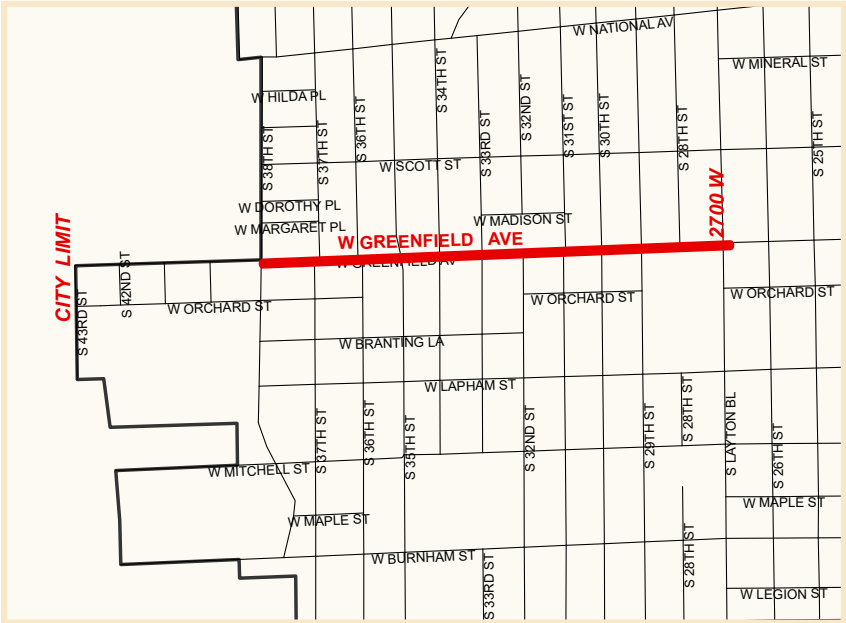
- 7 Los lados norte y sur de la avenida W. Fond Du Lac, desde la calle N. 68 hasta la avenida W. Capitol. Todos los días de la semana incluyendo domingos y días festivos. (2013; Expediente Legistar 130210)



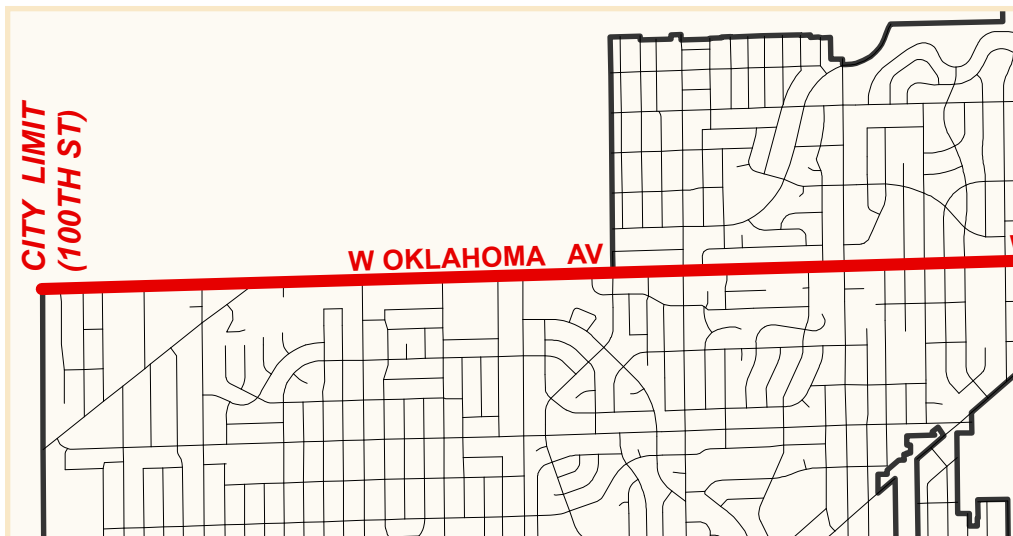


- 10 Los lados este y oeste de la calle S. 13, desde la avenida W. Forest Home hasta la calle W. Burnham. (2022, Expediente Legistar 220514)

Los lados norte y sur de la calle W. Burnham, desde la calle S. 14 a la calle S. 13. (2022, Expediente Legistar 220514)



- 11 Los lados norte y sur de la avenida W. Greenfield, desde el boulevard S. Layton a la calle S. 38. Todos los días de la semana incluyendo domingos y días festivos. (2025; Expediente Legistar 250024)

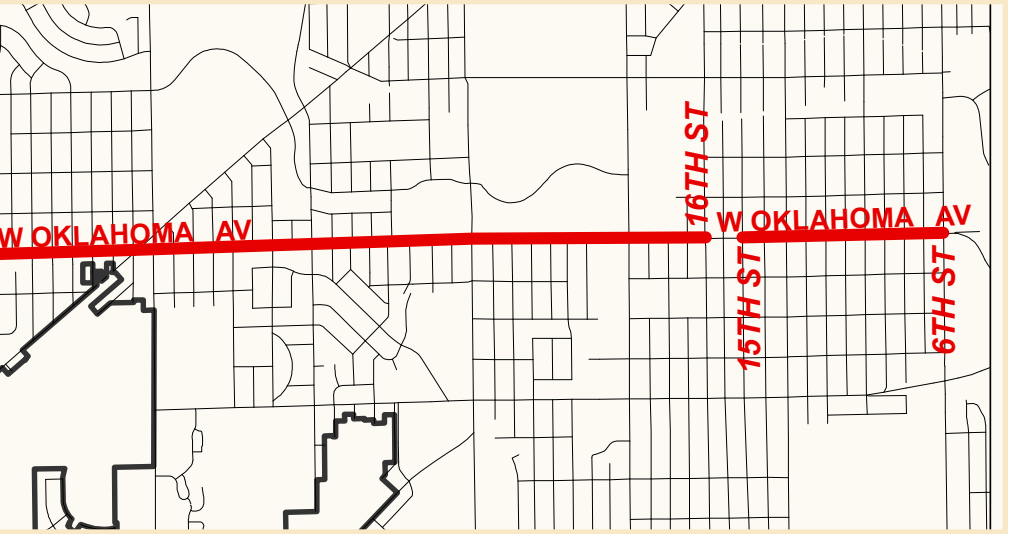


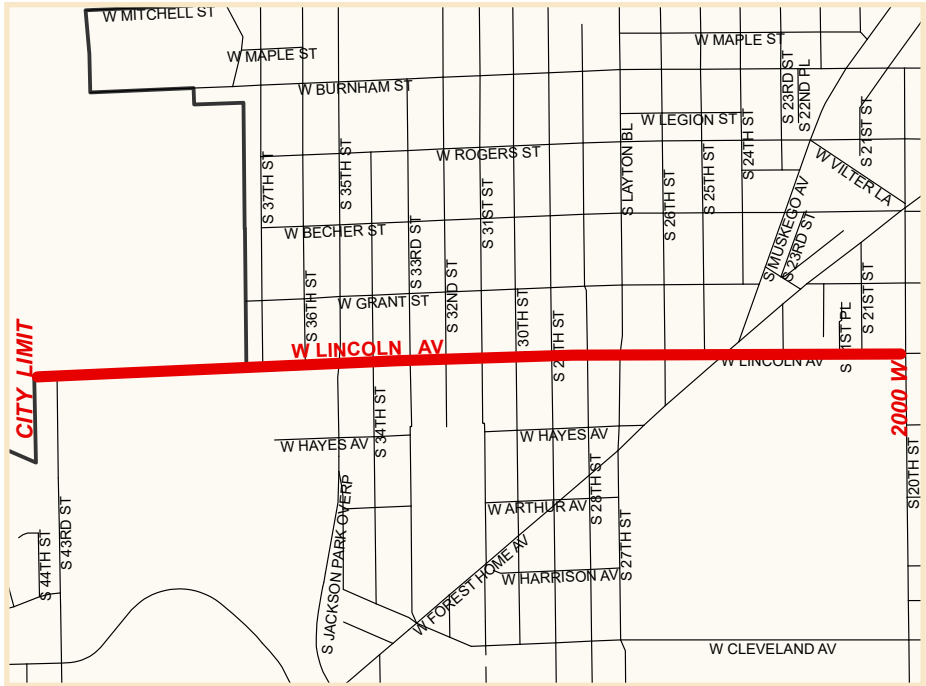
12 La avenida W. Oklahoma desde la calle S. 6 hasta la calle S. 15.  
De 8:00 a.m. a 9:00 p.m. horario del centro, todos los días de la  
semana excepto domingos y días festivos.

(1955; Consejo Común Expediente No. 55-340-b)

Desde la calle S. 16 hacia los límites de la ciudad al oeste. Todos  
los días de la semana incluyendo domingos y días festivos de  
6:00 a.m. a 10:00 p.m.

(1958; Consejo Común Expediente No. 58-1171-a)





- 13 Lado norte y sur de la avenida W. Lincoln desde la calle S. 20 hasta los límites de la ciudad hacia al oeste, todos los días de la semana incluyendo domingos y días festivos. (2017 y 2016; Expedientes Legistar 170737 y 160363)



---

# Notas



# Contáctenos

## LICENCIAS

Secretario de la Ciudad  
División de Licencias  
Ayuntamiento, Ofic.105  
200 E. Wells St.  
Milwaukee, WI 53202

—  
**(414) 286-2238**

**License@milwaukee.gov**  
**milwaukee.gov/license**

## INSPECCIONES

Departamento de Salud de la Ciudad  
de Milwaukee - Departamento de Salud  
Ambiental para el Consumidor (CEH)  
Edificio Municipal Frank P. Zeidler  
841 North Broadway, Ofic.304  
Milwaukee, WI 53202

—  
**(414) 286-3674**

**MKEHealthMobileFood@milwaukee.gov**  
**milwaukee.gov/mobilefood**

## OCUPACION INSPECCIONES

Departamento de Servicios  
Vecinales (DNS)

—

**(414) 286-8210**

## VENTILACION

Departamento de Seguridad &  
Servicios Profesionales

—

**dsps@wisconsin.gov**

