

CONGRESO DE LA NACIÓN

República Argentina

LEY 5.707

LEY 5707

23 artículos

Texto actualizado al 19 de noviembre de 2026

ÍNDICE

Ley 5707

CAPÍTULO 1° Disposiciones generales 3

CAPÍTULO 2° Disposiciones comunes 3

CAPÍTULO 3° Habilitación general de vehículos gastronómicos 4

CAPÍTULO 4° Permiso particular de uso precario 5

CAPÍTULO 5° Sanciones. revocación. 6

CAPÍTULO 6° Disposiciones finales y transitorias 7

MARCO REGULATORIO DE LOS VEHÍCULOS GASTRONÓMICOS

CAPÍTULO 1°

Disposiciones generales

ARTÍCULO 1°. Establécese el marco regulatorio para la habilitación general de vehículos gastronómicos y el otorgamiento de permisos particulares de uso precario para la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en vehículos gastronómicos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTÍCULO 2°. Vehículos Gastronómicos - 1. Se entiende por "Vehículo Gastronómico" a todo módulo que en su interior esté adaptado para la cocción, elaboración, preparación y/o expendio de alimentos y bebidas. El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o acarreado por motor. 2. Autorícese la elaboración y venta de alimentos e infusiones preparadas en el lugar a través de "Vehículo Gastronómico". 3. La elaboración y expendio se realiza en "Vehículos Gastronómicos" que se encuentran adaptados con los equipos necesarios con el objetivo de realizar la preparación de la comida en el acto. Se admite la elaboración de alimentos y/o bebidas en los vehículos gastronómicos, siempre que cumplan con lo dispuesto en materia de habilitaciones, higiene y seguridad alimentaria, debiendo contar el permisionario con el personal que haya realizado y aprobado el curso de manipulación de alimentos.

CAPÍTULO 2°

Disposiciones comunes

ARTÍCULO 3°. Los vehículos regulados bajo la presente Ley y sus respectivos conductores, deben cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en la Ley 2148 - Código de Tránsito y Transporte de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires- y con las normas nacionales relativas a la inscripción de automotores armados fuera de fábrica. Los vehículos gastronómicos que sean importados deberán realizar previamente los trámites correspondientes de homologación.

ARTÍCULO 4°. Para poder funcionar, los postulantes deberán obtener la habilitación general del vehículo gastronómico y el permiso particular de uso precario.

ARTÍCULO 5°. No pueden ser habilitados o permisionarios las personas humanas o jurídicas, incluidos socios e integrantes de órganos de representación, administración y fiscalización que: a. Hayan sido condenadas, en el país o en el extranjero por delito doloso que constituya delito en nuestra legislación; b. Se encuentren fallidos, interdictos o concursados, salvo que estos últimos presenten la correspondiente autorización judicial; c.

Sean funcionarios/as o empleados/as del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, hasta un año después de haber cesado en sus funciones y/o empleos; d. Hayan sufrido la revocación previa de una habilitación general y/o permiso particular de uso precario. En caso de encontrarse incluido en el Registro Público de Alimentantes Morosos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se le deberá informar al Registro y al organismo judicial interviniente de todo pedido de habilitación o permiso.

ARTÍCULO 6°. Todas las personas que se encuentren dentro del vehículo gastronómico deberán poseer certificado de aprobación del curso de manipulación de alimentos expedido por la Agencia de Control Gubernamental.

ARTÍCULO 7°. Son obligaciones del habilitado o permisionario: a. Portar de forma visible la constancia de obtención de la habilitación general o permiso particular de uso precario; b. Cumplir con todos los requerimientos laborales y de seguridad social respecto a los empleados del vehículo gastronómico; c. Cumplir con los requerimientos del Código Alimentario Nacional y normas locales.

ARTÍCULO 8°. Queda expresamente prohibido para los habilitados y permisionarios: a. La comercialización y/o expendio de alimentos en mal estado de conservación. b. La publicidad sonora y/o visual que contamine el medioambiente. c. Arrojar desperdicios o efluentes a la vía pública. d. El uso u ocupación de la superficie del espacio público, que exceda superficie del vehículo gastronómico habilitada.

CAPÍTULO 3°
Habilitación general de vehículos gastronómicos

ARTÍCULO 9°. La habilitación general del vehículo gastronómico autoriza la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas en vehículos gastronómicos en eventos privados y/o públicos con iniciativa privada.

ARTÍCULO 10. Desígnese como autoridad a cargo de la habilitación general de vehículos gastronómicos a la Agencia Gubernamental de Control, o el organismo que en su futuro lo reemplace. La Agencia Gubernamental de Control podrá establecer otros requerimientos, obligaciones y/o sanciones en el marco del otorgamiento de la habilitación general, además de los aquí establecidos.

ARTÍCULO 11. Requisitos para la obtención de la habilitación general de vehículos gastronómicos: 1. Módulo: a. Mobiliario y equipamiento revestido en acero inoxidable y/o material lavable; b. Pisos construidos en material lavable con protección antideslizante; c. Iluminación con protección antiestallido; d. Mallas metálicas en ventilaciones de los depósitos; e. Puertas y aberturas con burletes que impidan el acceso de posibles plagas; f. En caso de usar sistema de extracción de uso y olores, campana receptora compuesta de filtros

que impidan el paso de vapores grasos; g. Trampa de grasa en el sector de lavado que permita separar líquidos de sólidos para su mejor evacuación; h. Circuito eléctrico compuesto de dispositivos aislantes y cables empotrados; i. Sistema de ventilación que prevenga el exceso de vapor y/o calor en el módulo; j. Se prohíbe el uso de materiales de superficie porosa en el módulo. k. Contar con un espacio de acopio de aceite vegetal usado, tomando lo dispuesto en Ley 3166 de Regulación control y gestión de aceites vegetales y grasas de frituras usados. 2. Equipamiento del módulo: a. Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal de al menos 50 (cincuenta) litros; b. Agua caliente; c. Tanque de almacenamiento de líquido del desagüe de las piletas de al menos cincuenta (50) litros; d. Equipo de refrigeración para almacenamiento y conservación de alimentos y/o bebidas perecederas con interiores de materiales lavables y no porosos; e. Equipo de cocción y calentamiento de alimentos eléctrico; f. Pileta con desagüe para el lavado de alimentos y utensilios, y para la higiene del personal, con bacha separada para alimentos y limpieza general; g. Vidrio o acrílico protector para la exhibición de los alimentos y/o bebidas al público; h. Extintores de incendio con certificación IRAM 3517; i. Un mínimo de dos receptáculos para almacenamiento y separación de residuos que permita la separación de residuos, conforme lo estipulado en la Ley 1854.

ARTÍCULO 12. La habilitación general de Vehículos Gastronómicos tendrá una vigencia de tres (3) años pudiéndose renovar dentro del plazo de quince (15) días antes del vencimiento del mismo, caducando de forma automática en caso de no presentarse la solicitud en el plazo mencionado.

CAPÍTULO 4°
Permiso particular de uso precario

ARTÍCULO 13. El permiso particular de uso precario autorizará la elaboración y comercialización de alimentos y/o bebidas con vehículos gastronómicos en el espacio público. El permiso particular de uso precario se otorgará por vehículo gastronómico, no pudiendo otorgarse más de 2 (dos) permisos particulares de uso precario por persona física o jurídica.

ARTÍCULO 14. Desígnese como autoridad a cargo del otorgamiento de permisos particulares de uso precario al Ministerio de Ambiente y Espacio Público o al organismo que en su futuro lo reemplace. El Ministerio de Ambiente y Espacio Público podrá establecer otros requerimientos, obligaciones y/o sanciones en el marco del otorgamiento del permiso particular de uso precario, además de los aquí establecidos.

ARTÍCULO 15. Requisitos para la obtención del permiso particular de uso precario: a. Cumplimiento de los requisitos enumerados en el Artículo 11; b. Motor del vehículo

integrado al módulo; c. Receptáculos para almacenamiento y separación de residuos dentro del vehículo, así como receptáculos para separación de residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al público; d. Sistema de provisión de energía eléctrica por equipo electrógeno con certificación ISO 3046/1; e. Cámaras de seguridad en cumplimiento de la Ley 1913 y concordantes; f. Sistemas de geoposicionamiento satelital que permita el seguimiento y control por parte de la Agencia Gubernamental de Control; g. Determinación de un depósito donde permanecerá el vehículo gastronómico fuera del horario de atención; h. De corresponder, indicación del establecimiento de preparación o precocido de alimentos y bebidas. El mismo debe encontrarse habilitado al efecto y dentro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTÍCULO 16. Queda expresamente prohibido para los permisionarios: a. La construcción de instalaciones para cocción de alimentos mediante el uso de gas, leña o carbón dentro del vehículo gastronómico; b. La comercialización y/o expendio de bebidas alcohólicas.

ARTÍCULO 17. Son obligaciones del permisionario: a. Poseer cobertura de responsabilidad civil por el tiempo de duración de la habilitación general o permiso particular de uso precario; b. Prestar los servicios dentro de un solo núcleo de servicios, en los límites físicos del espacio asignado en el permiso particular de uso precario; c. Ubicar el vehículo gastronómico para el ofrecimiento de los servicios en los lugares y en los horarios permitidos por el Ministerio de Ambiente y Espacio Público; d. Mantener el espacio asignado al vehículo gastronómico en las condiciones de limpieza, conservación y estética preexistentes; e. Mantener la limpieza en los vehículos gastronómicos; f. Ofrecer alimentos y bebidas aptos para el consumo por personas celíacas, debiendo estar identificados conforme la Ley 3373 y modificatorias; g. Ofrecer al menos una de las siguientes: a. Alimentos y bebidas aptos para el consumo por personas diabéticas; b. Alimentos y bebidas bajos en sodio; o c. Frutas y verduras.

ARTÍCULO 18. El Permiso particular de uso precario tendrá una vigencia de 1 (un) año pudiéndose renovar dentro del plazo de quince (15) días antes del vencimiento del mismo, caducando de forma automática en caso de no presentarse la solicitud en el plazo mencionado.

CAPÍTULO 5°
Sanciones. revocación.

ARTÍCULO 19. Corresponderá a las respectivas autoridades de aplicación la determinación de sanciones, sin perjuicio de las previstas en las leyes o disposiciones especiales para cada caso.

ARTÍCULO 20. Son causales de revocación de la habilitación general y/o del permiso particular de uso precario de vehículos gastronómicos: a. El incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y/o de seguridad; b. Reiteración de cuatro faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local en el plazo de un año; c. Prestación de servicios en la vía pública y/o en lugares no autorizados; d. Incumplimiento de normas laborales y de seguridad social;

ARTÍCULO 21. Constituye una causal de revocación de la habilitación general de vehículos gastronómicos la prestación de servicios en la vía pública y/o en lugares no autorizados.

ARTÍCULO 22. Constituyen causales de revocación del permiso particular de uso precario: a. Permanecer fuera de operación por más de treinta (30) días consecutivos sin haber notificado debidamente al Ministerio de Espacio Público e Higiene Urbana o el que en el futuro lo reemplace; b. Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones y/o de los horarios permitidos por el Ministerio de Espacio Público e Higiene Urbana o el que en el futuro lo reemplace; c. Falta de pago del canon por un periodo superior a tres (3) meses.

CAPÍTULO 6°
Disposiciones finales y transitorias

ARTÍCULO 23. El Ministerio de Ambiente y Espacio Público determinará las zonas donde los vehículos gastronómicos podrán ofrecer sus servicios, las cuales no podrán ubicarse a menos de doscientos (200) metros de distancia de cualquier restaurante y/u otros establecimientos que expidan comidas y bebidas.



VEREDICTA LEYES

Ley 5707. Texto actualizado al 19 de noviembre de 2026.

Datos: Base InfoLEG de Normativa Nacional, Ministerio de Justicia de la Nación (CC BY 4.0).