



Agencia Gubernamental
de Control.

AUDITORIAS INTEGRALES PROGRAMADAS

Con las AIP ahora vos elegis estar en regla
y la Agencia te acompaña

Para conocer más sobre el programa de Auditorias Integrales Programadas,
ingresá a la página de la Agencia:

www.buenosaires.gob.ar/aip

CHECKLIST DE RESTAURANTES



Buenos Aires Ciudad



EN TODO ESTÁS VOS



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Actividad habilitada no incorpora nuevos rubros	AD 700.5 ART 2.1.10 CHyV	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Los hechos existentes coinciden con los usos declarados en el plano de habilitación	AD 700.5 ART.2.1.3 CHyV y ART. 10º DEC.Nº 93/06	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Certificado de limpieza de tanques de agua -(semestral) Vencimiento si corresponde	Ordenanza N° 45.593/CJD/91 (B.O 19.243)	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Certificado de Transferencia de habilitación	AD 700.6 ART 2.2.1 / 2.2.2 / 2.2.3 CHyV y ART 16 DTO 93/06	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Posee Plano de habilitacion estando ya con habilitación definitiva	AD 700.5 ART.2.1.3 CHyV y ART. 10º DEC.Nº 93/06	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Constancia de evaluación positiva extendida por DGDCIV/Vencimiento, si corresponde.	Ley 1346/LCBA/04 CON MODIF LEY 2191/LCBA Y ART 11 DTO 1076/LCBA/05 REGLAM LEY 661/LCBA/07	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Habilitacion o Inicio de trámite a nombre del actual titular de la explotación comercial	AD 700.6 ART 1.1.1, 2.1.8 CHyV	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Libreta sanitaria vigente del personal si corresponde	CAA Art. 21 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.20	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Libro de registro de inspecciones con certificado habilitación	AD 701.3 ART . 1º Y 5º ORD.Nº 13.126 y ART. 10º DECRETO Nº 93/06	RESTAURANTE	NO	SI	NO



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Posee Plan y Plano de evacuación exhibido donde indica el plano	Ley 1346/LCBA/04 CON MODIF LEY 2191/LCBA Y ART 11 DTO 1076/LCBA/05 REGLAM LEY 661/LCBA/07	RESTAURANTE	NO	SI	no
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Presenta certificado de haber efectuado los simulacros de evacuación reglamentarios si corresponde.	Ley 1346/LCBA/04 , Disp. 2202/DGDCIV/2010REGLAM LEY 661/LCBA/07	RESTAURANTE	NO	SI	no
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Posee certificado de desinfección, fumigación y desratización vigente	Art. 4.1.1.27 CHyV, Ley 11843/PLN/34, Código Alimentario Argentino Art. 18 inc. 14 y Art. 5.1.14 del Decreto 179/00	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Certificado sanitario por productos animales, derivados y materias primas, que acrediten procedencia y/o certificado de productos alimenticios (RNPA)	DECRETO 4238/68 SENASA, Ley 18284/69, Disp. 7107/ANMAT/98, Disp. 6957/ANMAT/09	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Respeto superficie habilitada	AD 700.5 ART 2.1.10 CHyV	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Cumple con las disposiciones legales, en relación al aceite vegetal y grasa de frituras utilizados, certificado de retiro, si corresponde	Ley 3166/GCBA/2009	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Curso de manipulación de alimentos si corresponde	Decreto 782/GCBA/01	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CONTROL INICIAL y DOCUMENTACION	Posee Seguro de Responsabilidad Civil contra daños a terceros de cartel y/o marquesina	Art. 20 Inc. K de la Ley 2936	RESTAURANTE	NO	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Acceso a baños, cocina, y habitaciones cubierto	ART. 4.7.1.8 del Código de la Edificación.	RESTAURANTE	NO	no	si
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Botiquín de primeros auxilios (si no cuenta con servicio sanidad)	ART 1.2.1 Código de Habilitaciones y Verificaciones.	RESTAURANTE	NO	NO	SI



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Chapa catastral o identificación del domicilio con número	ART. 1º ORD.Nº 32.940	RESTAURANTE	NO	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Chapa mural en el frente con especificación del rubro y naturaleza del comercio	Arts 9.1.8, 6.2.4, 10.2.1 inc k) y 4.1.1.19 Código de Habilitaciones y Verificaciones	RESTAURANTE	NO	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Cocheras numeradas y demarcadas con medidas reglamentarias	ART. 4.17.4 Código de Habilitaciones y Verificaciones	RESTAURANTE	NO	sí	no
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Depósito de productos alimenticios y otro independiente para otras mercaderías	Arts. 7.2.6.1 y 7.2.4.1 inc. a) Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Módulo de carga y descarga según corresponda	CPU 5.2.1 b)	RESTAURANTE	NO	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Obligación de informar sobre instalaciones existentes o subterráneas o espacio aereo (antenas)	Resolución Nro 1 APRA-SSPLAN/08 - LEY 451 ART 2.1.24.-1/AD 500.35 ART 2.3.2.1 ORD 39025/83 con las modif LEY 1356/04, LEY 1540/05 y ORD 46956/CJD/93	RESTAURANTE	NO	SI	no
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Pasos interiores para la circulación del público no inferiores a 1,50 m.	ART. 7.2.11.1 inc. g) CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Posee carteles indicadores de la prohibición de consumo de tabaco en lugares visibles al público	LEY ART. 11º LEY Nº 1799/05	RESTAURANTE	NO	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Posee libro de quejas, reclamos y sugerencias a disposición del público	LEY ART. 12º LEY Nº 1799/05	RESTAURANTE	NO	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Respeto prohibición de fumar en los espacios cerrados del establecimiento	LEY ART. 2º LEY Nº 17997/05	RESTAURANTE	NO	NO	SI



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Con Obstrucción al Procedimiento	LEY 2156/06 AD 700.66 CHYV 12.1.3	RESTAURANTE	SI	SI	NO
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Con Obstrucción al Procedimiento	Art. 12.1.3 del Código de Habilitaciones y Verificaciones	RESTAURANTE	SI	SI	NO
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Con Obstrucción al Procedimiento	Art. 12.1.3 del Código de Habilitaciones y Verificaciones	RESTAURANTE	SI	SI	NO
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Cumple con la obligación de conservar y mantener el local en perfecto estado de uso, funcionamiento, seguridad e higiene.	Art. 6.3.1.1 CE	RESTAURANTE	SI	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Cumple con la obligación de conservar y mantener el local en perfecto estado de uso, funcionamiento, seguridad e higiene.	Art. 6.3.1.1 CE	RESTAURANTE	SI	NO	SI
FUNCIONAMIENTO GENERAL	Cumple con la obligación de conservar y mantener el local en perfecto estado de uso, funcionamiento, seguridad e higiene.	Art. 6.3.1.1 CE	RESTAURANTE	SI	NO	SI
DOCUMENTACIÓN: ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Ascensores/Montacargas/Artificios Especiales - Seguro de responsabilidad civil contra terceros vigente (monto mínimo 300.000 por ascensor y se suma 50.000 por asce extra)	AD 630.140 y Or. 49308 y Dto. 578/01 Art. 22 inc. 2i	RESTAURANTE	NO	SI	NO
DOCUMENTACIÓN: ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Habilitación registrada en el GCBA y/o encomienda con informe técnico del profesional responsable certificada por consejo profesional correspondiente, y en caso de corresponder nota firmada por profesional de librado al uso pres GCBA	AD 630.140 y ART. 8.10.2.28 CE y DTO. 578/01 Aet. 22 inc. 2a	RESTAURANTE	NO	SI	NO
DOCUMENTACIÓN: ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Libro de conservación	AD 630.140 y Ord. 49308 y Dto. 578/01 Art. 22 inc. 2c	RESTAURANTE	NO	SI	NO
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE AGUA CALIENTE	Posee habilitación de instalación térmica (mas de 20000 kcal/h)	Art. 8.11.3.25 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE AGUA CALIENTE	posee planilla de mantenimiento (mas de 50000 kcal/h)	Decreto 887/79	RESTAURANTE	NO	SI	no
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE AGUA CALIENTE	posee seguro de responsabilidad civil (mas de 50000 kcal/h)	Ordenanza 36.677/77	RESTAURANTE	NO	SI	no
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Posee habilitación de instalación térmica	Art. 8.11.3 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	posee planilla de mantenimiento	Decreto 887/79	RESTAURANTE	NO	SI	no
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Posee Plano y certificado de conformidad de instalación térmica	CE 8.11.3.21	RESTAURANTE	NO	SI	no
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	posee seguro de responsabilidad civil	Ordenanza 36.677/77	RESTAURANTE	NO	SI	no
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE BAJA PRESION (HASTA 300 g/cm2 y de vapor)	Posee habilitación de instalación térmica	Art. 8.11.3.25 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	SI	SI	no
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE BAJA PRESION (HASTA 300 g/cm2 y de vapor)	posee planilla de mantenimiento (mas de 50000 kcal/h)	Decreto 887/79	RESTAURANTE	NO	si	no
DOCUMENTACIÓN: CALDERAS DE BAJA PRESION (HASTA 300 g/cm2 y de vapor)	posee seguro de responsabilidad civil (mas de 50000 kcal/h)	Ordenanza 36.677/77	RESTAURANTE	NO	si	no
DOCUMENTACIÓN: TERMOTANQUES (MAS DE 300 LITROS O MAS DE 50000 KCAL/H INDIVIDUAL O EN BATERIA)	Posee habilitación de instalación térmica	Art. 8.11.3.25 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
DOCUMENTACIÓN: TERMOTANQUES (MAS DE 300 LITROS O MAS DE 50000 KCAL/H INDIVIDUAL O EN BATERIA)	posee seguro de responsabilidad civil	Ordenanza 36.677/77	RESTAURANTE	NO	SI	no
DOCUMENTACIÓN: INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCIÓN	Plano de Condiciones Contra Incendio conforme a obra y certificado final de inspección y/o certificado de conformidad final de condiciones contra incendios, expedidos por DGFOC o DGROC.	AD 630.49 ART 4.12 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
DOCUMENTACIÓN: INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCIÓN	Posee oblea QR por cada instalación contra incendio.	Disp. 639/DGFYCO/2015	RESTAURANTE	NO	NO	SI
DOCUMENTACIÓN: INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Debe poseer certificado de tratamiento ignífugo de materiales combustibles que sean utilizados en la construcción y/o decoración del establecimiento (Telones)	CE Art. 4.12.1.0 inc. a) pto. 5 , art 5.7.2.3 y Art 4.4.9.5	RESTAURANTE	NO	SI	NO
DOCUMENTACIÓN: INSTALACIONES ELECTROMECÁNICAS	Plano de instalaciones electromecánicas	CE Arts 2.1.1.1, 2.1.2.8 y 2.1.2.3	RESTAURANTE	NO	NO	SI
DOCUMENTACIÓN: INSTALACIONES ELECTROMECÁNICAS	Posee plano registrado y certificado final si corresponde.	art 5.11.7.1 art 5.11.7.5 / art 2.1.1.1 / art 8.12.2.1 / 8.12.2.2 / 8.12.2.3 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
DOCUMENTACIÓN: VENTILACIÓN	Plano de ventilación mecánica, en caso de ser necesario	C.E.8.11.1	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE	Posee buenas condiciones higiénicas en instalaciones, utensilios y artefactos en uso en todos los sectores del local	CAA art 18	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE	Cumple con la prohibición de no poseer elementos ajenos al sector	CAA Art 18 inc. 8	RESTAURANTE	NO	si	NO
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE	Inexistencia de presencia y/o rastros de roedores, vectores vivos o muertos u otras plagas	AD 700,7 ART 4.1.1.27 CHyV Y CAA ART 18 14	RESTAURANTE	NO	si	NO



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE	Posee Condiciones higiénico sanitarias adecuadas (suciedad acumulada, colillas de cigarrillos, polvo/tierra, grasa acumulada, desorden, telas de araña, fluidos estancados) GENERALIZADA en todos los sectores	AD 700.66 Art. 12.1.2 d)	RESTAURANTE	NO	sí	no
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE	Respeto la prohibición de no poseer animales domésticos en el establecimiento	Ad 700.7 Art. 4.1.1.27 CHyV y CAA Art. 18 inc. 14	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE	Posee servicios sanitarios para el personal (de haber más de 5 empleados por turno)	AD 700.4 ART 1.2.3 CHyV	RESTAURANTE	NO	sí	no
CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE	Posee buenas condiciones higiénicas en sanitarios y en la totalidad de artefactos existentes en los mismos (lavabos, mingitorios, inodoros)	CAA art 18	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CALDERAS DE AGUA CALIENTE	Posee 2 solenoides en serie, filtro y valvula manual en tren de gas, 1 termometro, 2 termostatos y tanque de expansión de conexión franca	Decreto 887/79	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Antigüedad maxima menor a 30 años	Art. 8.11.3.9 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Posee 2 solenoides en serie, filtro y valvula manual en tren de gas.	Art. 8.11.3.13 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Posee inspección anual	Art. 8.11.3.15 del Código de la Edificación, Ordenanza 33667	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	posee manometro y dos presostatos (uno de trabajo y otro de seguridad)	Art. 8.11.3.13 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Posee dos bombas de agua.	Art. 8.11.3.13 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Posee dos medidores de nivel de agua, y 1 magnetrol de 2 ampollas o control automatico de nive.	Art. 8.11.3.13 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Posee valvulas de seguridad duplicadas.	Art. 8.11.3.13 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	Respeto la prohibición de comunicación de sala de calderas u otros dispositivo térmicos con locales para medidores de gas o contener estos	AD 630.42 ART 4.8.4.2 CE	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE ALTA PRESION (mas de 300 g/cm2 o que su volumen total supere los 25 l.)	mantenimiento a cargo de foguista matriculado	Art. 8.11.3.21 CE	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE BAJA PRESION (HASTA 300 g/cm2 y de vapor)	Posee mantenimiento anual.	Ordenanza 36.677/77	RESTAURANTE	NO	SI	no
CALDERAS DE BAJA PRESION (HASTA 300 g/cm2 y de vapor)	Posee 2 solenoides en serie, filtro y valvula manual en tren de gas, 1 manometro, 2 presostatos, 1 nivel, 1 magnetrol o control automático de nivel, 1 valvula de seguridad, y bomba o solenoide para carga y reposición de agua.	Decreto 887/79	RESTAURANTE	NO	SI	no
CONDICIONES GENERALES DE INSTALACIONES TERMICAS E INFLAMABLES (CALDERAS, TERMOTANQUES y CALEFACTORES)	Evacuación de gases de combustión de los artefactos térmicos al exterior a los 4 vientos, en buen estado de conservación y operativa	Art. 5.11.7.4 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
CONDICIONES GENERALES DE INSTALACIONES TERMICAS E INFLAMABLES (CALDERAS, TERMOTANQUES y CALEFACTORES)	Cumple los requisitos de locales para calderas incineradores y otros dispositivos térmicos	Art. 4.8.4.2 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
CONDICIONES GENERALES DE INSTALACIONES TERMICAS E INFLAMABLES (CALDERAS, TERMOTANQUES y CALEFACTORES)	Existencia, correcto funcionamiento y estado de conservación de los instrumentos y dispositivos del quemador (2 valvulas a solenoide, 1 manometro, dos valvulas manuales al principio y final del tren de valvulas, presostato de aire y sensor de detección de llama.	Art. 8.11.3.13 del Código de la Edificación y Decreto 887/79	RESTAURANTE	NO	SI	no
CONDICIONES GENERALES DE INSTALACIONES TERMICAS E INFLAMABLES (CALDERAS, TERMOTANQUES y CALEFACTORES)	Inexistencia de elementos ajenos al sector tanque de agua, termotanque, etc	CE Art 6.3.1.1	RESTAURANTE	NO	SI	no



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
CONDICIONES GENERALES DE INSTALACIONES TERMICAS E INFLAMABLES (CALDERAS, TERMITANQUES y CALEFACTORES)	Posee al menos 0,50 m de perimetro libre la instalación.	Art. 4.8.4.2 del Código de la Edificación	RESTAURANTE	NO	SI	no
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCION	Concuerda plano conforme a obra de condiciones contra incendio con lo existente	AD 630.49 ART 4.12 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCION	Matafuegos CARGADOS SEGÚN MANOMETRO con tarjetas de recarga y marbete reglamentario (Un matafuego por cada 200 m2 y uno por nivel de uso)	AD 630.49 ART 4.12.2.3 inc. a) 2 CE	RESTAURANTE	NO	sí	no
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCION	Columnas y/o vigas portantes de estructura metálica a la vista con revestimientos resistentes al fuego (en caso de no poseer rociadores)	ART. 4.12.1.0. CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCION	Hidrantes ubicados dentro de nichos o gabinetes reglamentarios	CE CAP 4.12	RESTAURANTE	NO	SI	NO
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCION	Hidrantes: en buen estado de conservación, sin obstrucciones, componentes completos y conectados a la red	CE CAP 4.12	RESTAURANTE	NO	SI	NO
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE EXTINCION	Equipo de presurización operativo y en automático en caso de reservas exclusivas de incendio que lo requieran	ART 4.12.2.3 CE	RESTAURANTE	NO	SI	NO
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Ascensores y/o montacargas con cajas conformadas con muros resistentes al fuego y puertas F30	ART. 4.12.2.2.B CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Debe contar con medio alternativo de elevación de discapacitados para salvar diferencias de niveles y pisos (para habilitaciones posteriores a la vigencia de la Ley número 962-03)	ART. 25º LEY N° 962 - MODIF ART 4.6.3.8 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Elementos que permitan cortar el suministro de gas, electricidad u otro fluido inflamable ubicados a una distancia inferior a 5 metros de la linea municipal en el nivel de acceso	ART. 4.12.2.2 A CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	En sótanos antecámara para ascensor	ART 4.12.2.2 CE	RESTAURANTE	NO	no	si
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Luces de emergencia en toda la extensión de medios de salida exigidos	ART. 4.6.6.1 CE	RESTAURANTE	NO	SI	NO
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Material incombustible en medios de salidas exigidos	ORD 45425/91 - medios de salida	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Pasos libres(medios de Salida) y desobstruidos de mercadería u otros elementos	ART. 4.7.1.1 CE	RESTAURANTE	NO	no	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Puertas de emergencia de material reglamentario con barras antipánico si corresponde. Si son de vidrio, con cristal templado o vidrio inastillable(de corresponder)	CE 4.7.1.4 /ORD. 45425	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Recintos sectorizados contra incendio para salas de maquinas o bombas (no aplica para inst. a cielo abierto)	ART. 4.12.2.2 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Sin puertas giratorias y molinetes en medios exigidos de salida (a menos que sean de edificios preexistentes y se complementen con puertas adyacentes)	LEY 962 art. 4.7.9.1-2 AP.52	RESTAURANTE	NO	no	si
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Vidrios inastillables o templados a los costados de los corredores públicos	ART. 4.7.1.6 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Prohibición de utilizar madera, o material del mismo grado de combustibilidad, como elemento resistente o de cerramiento de locales, salvo en soportes de techo si la cubierta es incombustible o, si se encuentra pintada con dos manos de pintura betuminosa.	Art 5.7.2.3 AD 630.56	RESTAURANTE	NO	No	Si
INSTALACION CONTRA INCENDIO: MEDIOS DE SALIDA	Caja de escalera: Puertas con resistencia al fuego provistas de cierre doble contacto y cierra-puertas automatico	AD. 630.49 ART 4.12.2.2 INC b CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
INSTALACIONES ELECTRICAS	Cada circuito de la línea eléctrica cuenta con llaves térmicas (interruptor termomecánico)	AD 630.136 ART 8.10.1.21 CE	RESTAURANTE	NO	sí	no
INSTALACIONES ELECTRICAS	Instalación con puesta a tierra	AD 630.136 ART 8.10.1.3 a) CE	RESTAURANTE	NO	SI	NO
INSTALACIONES ELECTRICAS	Instalación eléctrica - Con tapas de luz	RES 80/96 GMC ART 4.1.3.17 -AD 630.85 ART 7.2.6.1	RESTAURANTE	NO	no	sí
INSTALACIONES ELECTRICAS	Instalación eléctrica (220 V / 380 V) protegida con materiales aislantes y de cualquier contacto casual/ no se encuentran expuestos	AD 630.136 ART 8.10.1.3 a) CE	RESTAURANTE	NO	sí	no
INSTALACIONES ELECTRICAS	Instalaciones de distintas tensiones en cañería separada (caso timbres en habitaciones)	AD 700.44 ART 9.1.16 CHyV	RESTAURANTE	NO	si	no
INSTALACIONES ELECTRICAS	Tablero eléctrico - Contratapa y tapa protectora	AD 630.136 ART 8.10.1.5 CE	RESTAURANTE	NO	si	no
INSTALACIONES ELECTRICAS	Tablero eléctrico - En ubicación de fácil acceso	art. 8,10,1,5 / art 6,4,3	RESTAURANTE	NO	no	sí
INSTALACIONES ELECTRICAS	Tablero eléctrico - Presencia de disyuntor ubicado en tablero	AD 630.136 ART 8.10.1.21 CE	RESTAURANTE	NO	SI	NO
INSTALACIONES ELECTRICAS	Tablero eléctrico metálico - Protección de puesta a tierra	AD 630.136 ART 8.10.1.5 CE	RESTAURANTE	NO	SI	NO
INSTALACIONES ELECTROMECANICAS	Bandeja anti derrame reglamentaria en tanque de combustible (de poseer grupo electrógeno)	C.E. Cap. VIII 12.3	RESTAURANTE	NO	SI	no



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
INSTALACIONES ELECTROMECANICAS	Grupo electrógeno cuenta con ventilación de gases a los cuatro vientos - si existe	C.E. 5.11.7.0	RESTAURANTE	NO	NO	SI
INSTALACIONES ELECTROMECANICAS	Distancia reglamentaria de instalación electromecánica respecto a muro medianero (en caso de poseer)	art. 4.10.3.3 C.E	RESTAURANTE	NO	no	si
INSTALACIONES ELECTROMECANICAS	Protección a partes móviles de la instalación electromecánicas (poleas, engranajes, etc.) protegidas con un cubre poleas (en caso de poseer)	art. 5.11.3 C.E. / art. 1.7.4.1.6 inc. "d" II ii	RESTAURANTE	NO	no	si
INSTALACIONES ELECTROMECANICAS	Remate a 4 vientos en instalaciones para evacuación forzada de gases de cocción y combustión (en caso de poseer)	art 5.11.7.0 C.E	RESTAURANTE	NO	no	si
VENTILACION	Ventilación mecánica en correcto estado de funcionamiento	CE 7.2.4.1 e)	RESTAURANTE	NO	NO	NO
VENTILACION	Posee ventilación reglamentaria en el establecimiento comercial	C E Art 8.11.1.1	RESTAURANTE	NO	NO	SI
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Adecuación de las instalaciones generales con la normativa vigente Decreto 578/01 al momento de la inspección (Ej.: apertura de puertas sin presencia de cabinas, regulador de velocidad no operativo, etc.)	Art. 8.10.2.1 al Art. 8.10.2.28 CE y Ord. 27228/72 Art. 8.10.2 CE y Ord. 49308 y Dto. 578/01 y Ley 962 (de corresponder)	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Buen estado de conservación y contar con los servicios de una empresa conservadora registrada ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires	ART 630.140 y Ord. 49308 y Dto. 578/01 Art. 22 inc. 2b ART 8.10.3.1 CE - DTO 578/01 ART 22 inc. 2 b)	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Sala de máquinas: Matafuego CO2 (BC) de 5 Kg. En sala de maquinas ascensor - Vencimiento Carga	AD 630.137 y ART 8.10.2.5 inc. a 10)	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Libro de conservador (Anexo II : características técnicas de la instalación) actualizado, rubricado y vigente	DTO 578/01 Art. 4° inc. A)	RESTAURANTE	NO	SI	NO



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Permiso de Conservador (Anexo III)	DTO 578/01 Art. 6º inc. F)	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Sala de máquinas ascensores sin elementos ajenos al uso (Prohibido usar cuarto de máquinas como depósito o lugar de paso o de guarda de implementos)	AD 630.137 ART 8.10.2.5 CE	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Sala de máquinas: ventilación: Debe poseer vanos laterales en zonas opuestas; o vano lateral y cenital; o vano lateral y conducto (lado mínimo 0,20 m) y con persiana fija.	AD 630.137	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Sala de máquinas: muros y techos que no formen parte de receptáculos que contengan líquidos	AD 630.137	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Ascensores/Montacargas/Artificios Especiales - Debe contar con los servicios de empresa conservadora registrada ante el GCBA. Fecha de ultima revisión técnica (mensual) y prueba de seguridad (semestral)	CE Art 8.10.3.1	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Separación máxima entre puerta de cabina y puerta de rellano 0,15 m	AD 630.137	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Sala de máquinas: acceso: escalera ancho mínimo 0,70 m. Por azotea transitable debe poseer defensa de 0,90 m mínimo en el trayecto	AD 630.137 ART 8.10.2.5 CE	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Debe poseer puerta de inspección de contrapeso incombustible, con cerradura con llave y que al abrir impida la marcha (en caso que el contrapeso llegue al suelo)	AD 630.137	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Sala de máquinas: Puerta: Debe ser de material incombustible, con apertura hacia afuera, debe poseer cerradura con llave y puede vidrio armado en paño menor 0,50 m de lado en su tercio superior	AD 630.137	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Sala de máquinas: Debe existir alrededor del motor una distancia mínima 0,50 mts ancho y 0,70 mts del tablero de control de maniobra	AD 630.137	RESTAURANTE	NO	SI	NO



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
ASCENSORES, MONTACARGAS, ESCALERA MECANICA y GUARDA MECANIZADA DE VEHICULOS (en caso de corresponder)	Hueco de ascensor: No deben pasar por el mismo ningún tipo de caño (electricidad, luz, agua) salvo los caños de la instalación electrica del ascensor. Verificar sólo en caso que no posea puertas automáticas	AD 630.137	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ESCALERAS	Acceso al sótano por escalera independiente sin continuidad al resto del edificio	AD 630.49 ART 4.12.2.2 inc. a) 7 CE	RESTAURANTE	NO	si	no
ESCALERAS	Descansos, pedadas, alzadas, bandas de prevencion de comienzo y fin de cada tramo, destaque, de acuerdo a normativa vigente	AD 630.26 ART. 4.6.3.4 del Código de la Edificación, modif por Ley 962	RESTAURANTE	NO	si	no
ESCALERAS	Pasamanos/barandas	AD 630.26 ART. 4.6.3.4 CE	RESTAURANTE	NO	si	no
ESCALERAS	Peldaños de escaleras recubiertos con material antideslizante	ART. 4.6.3.4 inc. i) del Código de la Edificación, modif por Ley 962	RESTAURANTE	NO	no	si
OFICINA (LOCAL 1RA CLASE)	Iluminación: Debe recibir luz de día	CE 4.6.4.2	RESTAURANTE	NO	NO	SI
OFICINA (LOCAL 1RA CLASE)	Ventilación: Posee ventilación reglamentaria	CE 4.6.4.2	RESTAURANTE	NO	NO	SI
DEPOSITO COMPLEMENTARIO A ACTIVIDAD PRINCIPAL (local de cuarta clase)	Posee ventilación reglamentaria por conducto-(No requiere ventilación a patio auxiliar)	CE 7.3.3.3, art 4.6.4.2	RESTAURANTE	NO	SI	NO
DEPOSITO COMPLEMENTARIO A ACTIVIDAD PRINCIPAL (local de cuarta clase)	Posee iluminación reglamentaria (No requiere recibir luz del dia)	CE ART 7.3.3.3 4.6.4.5	RESTAURANTE	NO	NO	SI
ALIMENTOS GENERALIDADES	Cestos de residuos de material plástico o metal con tapa	CAA ART 18 inc 15 y art. 185 - RES 80/96 GMC ART 4.1.4.1 y 5.1, AD 700.7 Art 4.1.1.3 CAA Art 6bis	RESTAURANTE	NO	SI	NO



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
ALIMENTOS GENERALIDADES	Mercaderia sobre estantes separados 14 cm del suelo (tarimas)	AD 700.9 Art. 4.3.3.2 y CAA Art. 18.13 Y 18.7	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Utilizan buenas tecnicas de manipulacion, estiba y elaboración de alimentos	CAA ART 18 inc 15 y art. 185 - RES 80/96 GMC ART 4.1.4.1 y 5.1, AD 700.7 Art 4.1.1.3 CAA Art 6bis	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Alimentos - Bien conservados y mantenidos en condiciones higiénicas	CAA Art. 15	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Alimentos - Venta de pan de fábricas habilitadas	AD 700.8 Art. 4.2.4	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Cumple con la prohibición de almacenar mercaderia en lugares que no reúnen las condiciones de depósito	CAA Art. 6 bis y Art. 235 y Res. GMC 36/93, AD 700.7 Art 4.1.1.26 y CAA Art 18.13	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Alimentos conservados en envases reglamentarios (solo 1er uso)	ley 246 art 1	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Alimentos envasados con envase primario integro	res GMC NRO 3/92 INC X RESO MSIAS 3 ART 3.3	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Alimentos SIN ENVOLTORIO - Expendio empleando pinzas u otro elemento similar	CAA Art. 111	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Latas abiertas trasvasadas a contenedor adecuado con tapa	AD 700,7 ART 4.1.1.9	RESTAURANTE	NO	SI	NO
ALIMENTOS GENERALIDADES	Respete de prohibición de no poseer productos para devolución por más de 48 horas y sin identificar	DCTO 179 2000 ART 5.9	RESTAURANTE	NO	SI	NO



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
ALIMENTOS GENERALIDADES	Cumple con las normas bromatológicas respecto a los alimentos que comercializa (no adulterados, no alterados, no contaminados, ni vencidos, a temperatura adecuada, con envase integral, rotulación reglamentaria y/o documentación que certifique procedencia)	CAA 6 INC 5,6,7, CAA 6 BIS ART 235 RES GMC 36/93, AD 700.7 Art 4.1.1.8, 4.3.3.3, CAA Art. 178 y 179	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CAMARA FRIGORIFICA	Acceso a todos los lugares para verificar la mercadería (camino de ronda)	CAA Art. 178 y 179	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CAMARA FRIGORIFICA	Caños o evaporador con colector de agua de deshielo que desagote a canaleta perimetral	AD 700.7 Art. 4.1.1.3	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CAMARA FRIGORIFICA	Cielorraso con superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	CAA Art. 178 y 179	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CAMARA FRIGORIFICA	Estantes o tarimas reglamentarias con una altura mínima de 14 cm. del piso	CAA Art. 179 y CAA Art. 18 inc. 7 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.10	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CAMARA FRIGORIFICA	Higienizada y desodorizada (en perfectas condiciones de aseo y orden)	CAA Art. 178 y 179 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.3 CHyV	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CAMARA FRIGORIFICA	Iluminaria protegida en caso de estallido	CAA Art. 178 y 179 y Ad 700.7 Art. 4.1.1.3 CHyV	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CAMARA FRIGORIFICA	La puerta se encuentra en buen estado de conservación y funcionamiento	Dec. 4238 Cap V y CAA Art 178	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CAMARA FRIGORIFICA	Soldados, paramento y cielorraso con superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	CAA Art. 178 y 179	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CAMARA FRIGORIFICA	Paredes y techo deben de fácil limpieza y resistentes a la corrosión y de colores claros	Dec. 4238 Cap. V y CAA Art 178	RESTAURANTE	NO	NO	SI



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
CAMARA FRIGORIFICA	Respeto las temperaturas autorizadas por el rubro y para cada producto	CAA Art. 179 y CAA Art. 18.7	RESTAURANTE	NO	SI	NO
CAMARA FRIGORIFICA	Sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal	Decreto ley 4238/68 SENASA, Cap. 5	RESTAURANTE	NO	NO	SI
CAMARA FRIGORIFICA	Las condiciones de construcción, iluminación, ventilación y apertura de puertas, se ajustan a lo establecido por el CE	Art. 7.3.2.1 del CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
HELADERAS Y FREEZERS	Buen estado de conservación (sin superficies rotas, oxidadas, faltantes)	CAA Art. 178 y 179	RESTAURANTE	NO	NO	SI
HELADERAS Y FREEZERS	Buena higiene (limpia, desinfectada y desodorizada)	CAA Art. 178 y 179 Art. 4.1.1.3 CHYV	RESTAURANTE	NO	SI	NO
HELADERAS Y FREEZERS	Deberán respetarse las temperaturas autorizadas por el rubro y para cada producto	CAA Art. 6 bis, Art. 18.16, Art. 180, Art. 184- Dto 4238/68 y Res. GMC 36/93	RESTAURANTE	NO	SI	NO
HELADERAS Y FREEZERS	Posesión de termómetro	Dec. 4238 Cap. V y CAA Art 178	RESTAURANTE	NO	SI	NO
PERSONAL	Correcto aseo general	Dto 179/00-CAA Art. 20-AD 700.7 Art. 4.1.1.5- Reso 80/96 Art. 6.10	RESTAURANTE	NO	si	no
PERSONAL	Vestimenta reglamentaria (limpia, uso exclusivo)	Dto 179/00 cap. V Inc. 5.6-CAA Art. 22-AD 700.7 Art. 4.1.1.4	RESTAURANTE	NO	si	no
RAMPAS	Rampas - Con bandas de prevención de textura al comienzo y final de cada tramo si corresponde	ART.25º LEY N° 962 -MODIF ART. 4.6.3.8.1 h) CE	RESTAURANTE	NO	no	si



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
RAMPAS	Rampas - Con pasamanos en ambos lados dobles y continuos, si corresponde.	ART. 25º LEY N° 962 - MODIF ART 4.6.3.8 CE	RESTAURANTE	NO	sí	no
RAMPAS	Rampas con solado antideslizantes, si corresponde	ART 25 LEY 962 modif ART 4.6.3.8 CE	RESTAURANTE	NO	sí	no
DEPÓSITOS:SECOS,PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS, HARINA, Y/O ENVASES	Aberturas - Ventanas y puertas integras / protegidas con malla fina anti insectos metálica o cierre completo	AD 630.85 ART 7.2.6.1 - CAA ART 18 inc 6 - RES GMC 80/96 ART4.1.3.4 y 4.1.3.7- Art. 4.6.3.10 CE-AD 630.83 Art. 7.2.2.1	RESTAURANTE	NO	no	sí
DEPÓSITOS:SECOS,PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS, HARINA, Y/O ENVASES	Alimentos para devolución sectorizado e identificado	AD 700.7 art 4.1.1.25 ChV y Dto 179/00 Art. 5.9	RESTAURANTE	NO	sí	no
DEPÓSITOS:SECOS,PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS, HARINA, Y/O ENVASES	Camino de ronda (acceso a todos los lugares para la verificación de la mercadería)	Ad 700.7 Art. 4.1.1.22	RESTAURANTE	NO	SI	NO
DEPÓSITOS:SECOS,PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS, HARINA, Y/O ENVASES	El depósito conserva un buen estado higiénico, sin suciedad acumulada, bolsas rotos, colillas de cigarrillos, polvo o desorden generalizado	CAA Art. 18 inc. 1	RESTAURANTE	NO	SI	NO
DEPÓSITOS:SECOS,PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS, HARINA, Y/O ENVASES	Estanterías / tarimas: Material liso e impermeable, sin presencia de oxido (buen estado de conservacion)	CAA ART 18 inc 7 ART 198 - RES 80/96 GMC ART 4.1.3.10 y Art. 4.1.3.11 - AD 700.9 ART 4.3.3.2	RESTAURANTE	NO	no	sí
DEPÓSITOS:SECOS,PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS, HARINA, Y/O ENVASES	Independiente del sector elaboración y otras dependencias	AD 630.85 Art. 7.2.8.1	RESTAURANTE	NO	NO	SI
DEPÓSITOS:SECOS,PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS, HARINA, Y/O ENVASES	Posee los alimentos sobre estantes separados con una tarima reglamentaria (a 14 cm. mínimo de altura del piso) de fácil acceso para su aseo	AD 700.9 Art. 4.3.3.2 y CAA Art. 18.13 Y 18.7	RESTAURANTE	NO	SI	no
DEPÓSITOS:SECOS,PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS, HARINA, Y/O ENVASES	Depósito en buen estado de conservación (pisos, paredes, cielorraso sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	CAA ART 18 inciso 1 y Art. 18 inc 15 - RES 80/96 GMC ART 4.1.3.7 AD 630.85 ART 7.2.6.1 e)	RESTAURANTE	NO	no	sí

Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
SEGURIDAD	Autorización especial para utilizar las instalaciones con otros combustibles que no sea el gas domiciliario	AD 500.35 Ord. 39.025	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SEGURIDAD	Prohibición de poseer instalaciones en conducto de ventilación	AD 630.28 ART. 4.6.5.5 CE	RESTAURANTE	NO	si	no
SEGURIDAD	Prohibición de no tener sistemas de calefacción a gas envasado, a cuarzo o kerosene, radiadores eléctricos con fluidos que emitan gases tóxicos	ART 9.1.4 ChyV modif por LEY 2935/08	RESTAURANTE	NO	SI	NO
SEGURIDAD	Posee señalización en medios de salida	AD 630.31 ART 4.7.1.4 CE	RESTAURANTE	NO	si	no
SEGURIDAD	Seguridad Privada - Registro en DGSSP- credencial habilitante- manipulación de armas si corresponde.	LEY 1913/05 DTO 446/06 DTO 109/08	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SEGURIDAD	No posee gas envasado en garrafas.	Resolución 2747 y 2785/NAG/2000	RESTAURANTE	NO	SI	NO
SEGURIDAD	Utilización de gas natural en toda instalación fija industrial y/o comercial.	AD 500.35 ART 2.3.2.1 ORDENANZA Nº 39025/83 con las modif. Ley Nº 1356/04, Ley Nº 1540/05 y Ordenanza Nº 46.956/CJD/93	RESTAURANTE	NO	si	no
SEGURIDAD	Ventilación de artefactos que requieran combustión(ejemplo Calefactor a gas con salida al exterior)	AD. 630.67 ART. 5.11.7.3 y 5.11.7.4 CE	RESTAURANTE	NO	si	no
SEGURIDAD	Locales de medidores de electricidad incomunicados con otros locales que tengan instalación de gas y locales de medidores de gas incomunicados con otros locales que tengan tableros, medidores de electricidad, calderas, motores, aparatos térmicos u otros dispositivos similares.	AD. 630.42 ART.4.8.4.4 ins B C E	RESTAURANTE	NO	si	no
SEGURIDAD	Inexistencia de elementos ajenos al sector tanque de agua, termotanque, etc	CE Art 6.3.1.1	RESTAURANTE	NO	SI	NO



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Debe poseer mobiliario de cocina en buen estado de conservación (alacenas, mesadas, armarios)	CAA ART 18	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Solado con superficies lisas, lavables e impermeables	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1	RESTAURANTE	NO	SI	NO
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Maquinaria en buen estado de conservación	CAA Art. 185	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aberturas integras con malla metálica fina de 2 mm.	AD 630.83 Art. 7.2.2.1 y CAA Art. 18.6	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Alimentos elaborados y materias primas sobre estantes en buen estado higiénico	CAA Art. 18.10	RESTAURANTE	NO	SI	NO
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Cestos de residuo de material plástico o metal con tapa	AD 700.7 Art. 4.1.1.23	RESTAURANTE	NO	SI	NO
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Cielorraso con superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	CAA ART 18 inc 15 - RES 80/96 GMC ART 4.1.3.7 AD 630.85 ART 7.5.13.6	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Cocina con campana extractora de humos y olores en buenas condiciones higiénicas, sin grasitud en la misma ni en el tubo de venteo	CE 5.11.7.4, CAA Art. 185	RESTAURANTE	NO	si	no
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Piletas con desagüe reglamentario, agua fría y caliente	Art. 7.5.13.6 7.2.6.1 inc b) CE, Art. 4.1.1.14 CHYV	RESTAURANTE	NO	si	no
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Conservación y mantenimiento del local en buenas condiciones (sin vidrios rotos y/o faltantes, puertas deterioradas y/o faltantes, etc.)	AD 630.75 ART. 6.3.1.1 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Elaboración a la vista separada por mampara de vidrio o similar	AD.700,7 Art. 4.1.1.15	RESTAURANTE	NO	no	si
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Friso sanitario liso e impermeable, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	C.E. 7.2.6.1	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Frisos - con revestimientos impermeables H: 2.10 mts	AD 630.111 ART 7.5.13.6 CE-Reso GMC 80.96 Art. 4.1.3.7	RESTAURANTE	NO	no	si
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Funcionamiento en lugar independiente	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Luminaria protegida en caso de estallido	RES 80/96 GMC ART 4.1.3.17 -AD 630.85 ART 7.2.6.1	RESTAURANTE	NO	no	si
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Mesadas de material reglamentario, con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación	-AD. 700.7 Art. 4.1.1.1 CHYV	RESTAURANTE	NO	si	no
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Paramento con superficies lisas, lavables e impermeables, de color claro y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	CAA Art. 18 inc. 15 y Ad 700.4.1.1.1	RESTAURANTE	NO	no	si
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Pasillos libres para la correcta limpieza	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1	RESTAURANTE	NO	si	no
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Se respeta la prohibición de no realizar la reparación y la desinfección del local y/o maquinaria existente durante la elaboración y/o la manipulación de alimentos	Ad 700.7 Art. 4.1.1.27 CHyV y CAA Art. 18 inc. 14	RESTAURANTE	NO	si	no
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Solado con superficies lisas, lavables e impermeables y en buen estado de conservación (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1	RESTAURANTE	NO	NO	SI



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
SECTOR DE ELABORACIÓN y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Utensilios, Anafes,hornos,PARRILLAS (cierre hermetico) en buenas condiciones de conservación(sin óxido en la superficie)	CAA ART 18 inc 15 y art. 185 - RES 80/96 GMC ART 4.1.4.1 y 5.1	RESTAURANTE	NO	sí	no
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Aberturas - Puertas y ventanas integras SIN VIDRIOS ROTOS	AD 630.85 ART 7.2.6.1 - CAA ART 18 inc 6 - RES GMC 80/96 ART4.1.3.4 y 4.1.3.7- Art. 4.6.3.10 CE	RESTAURANTE	NO	sí	no
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Antecámara en baños	AD 630.40 ART. 4.8.2.3 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Posee los artefactos (mingitorios, piletas, inodoros, etc.), reglamentarios.	AD 700,4 Art. 1.2.3	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Artefactos (mingitorios, piletas, inodoros, etc.), en buen estado de conservación y funcionamiento.	AD 700,4 Art. 1.2.3	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Artefactos (mingitorios, piletas, inodoros, etc.), en buen estado de higiene.	AD 700,4 Art. 1.2.3	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Posee buen estado de conservación y funcionamiento de paredes, solados, cielorrasos, desagues, etc.	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1, AD 700.4 Art. 1.2.3.	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Posee buen estado de higiene de paredes, solados, cielorrasos, desagues, etc.	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1, AD 700.4 Art. 1.2.3.	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Vestuarios y servivios sanitarios reglamentarios.	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1, AD 700.4 Art. 1.2.3.	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Provisión de agua caliente y fría.	AD 630.40 ART. 4.8.2.3 CE y 7.2.6.1 CE	RESTAURANTE	NO	NO	SI

Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Prohibición de poseer tanque de bombeo enterrado	LEY160-99 DTO718 NORMAS Y GRAFICOS DE INST SANIT DOMIC. IND. Pag.21 "TANQUES" renglon 16 ... "prohibicion de colocacion de tanques enterrados" ...	RESTAURANTE	NO	si	no
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Esta dotada la red de tanque de bombeo y equipo elevador de agua	LEY160-99 5.11.1.1 NORMAS Y GRAFICOS DE INST SANIT DOMIC. IND. Pag.27 "EQUIPOS DE BOMBEO" renglon 21 ... "deben estar provistos de tanque de bombeo" ...	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Debe poseer elementos de higiene personal reglamentarios.	AD 700.4 Art. 1.2.2 y CAA Art. 20	RESTAURANTE	NO	SI	no
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Provisión de agua en forma reglamentaria desde conexión (mal bomba elevadora conectada directamente a la red sin tener tanque de bombeo)	AD 700.4 Art. 1.2.2 y CAA Art. 20	RESTAURANTE	NO	NO	SI
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Sanitarios separados por sexo para público en general y correctamente señalizados	AD 630.40 ART. 4.8.2.3 CE y 7.2.11.1 inc. i) CE	RESTAURANTE	NO	si	no
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Se respeta Prohibición de colocación de cámara de inspección en zonas de uso publico/estar / dormitorios/salon de ventas	LEY160-99 DTO718 NORMAS Y GRAFICOS DE INST SANIT DOMIC. IND. Pag.8 "TRAZADO, ACCESOS" renglon 10 ... "prohibida colocacion en: habitaciones," ...	RESTAURANTE	NO	si	no
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	Ventilacion sanitarios natural o por conducto	AD 630.28 Art. 4.6.5.1	RESTAURANTE	NO	SI	NO
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS	De poseer baño/s de discapacitados, cumple con los requisitos de la ley 962	Ley 962	RESTAURANTE	NO	NO	SI
SALON DE VENTAS	Paramento, solado y cielorraso en buen estado de conservacion (sin grietas, rajaduras, faltantes o agujeros)	CAA Art. 18.15 y Res 80/96 GMC Art. 4.1.3.7, CAA Art. 18.1	RESTAURANTE	NO	NO	SI



Categoría	Pregunta	Norma	RUBRO	Respuesta	Dispara Acta Comprobacion	Dispara Acta Intimacion
SALON DE VENTAS	El pan (que no haya sido elaborado en el establecimiento) se encuentra envasado y rotulado	CAA Art. 111	RESTAURANTE	NO	SI	NO
SALON DE VENTAS	Los alimentos no envasados se conservarán en vitrinas adecuadas que impidan la acción del medio ambiente	Ad 700.7 Art. 4.1.1.8, 4.3.3.3 CHyV CAA Art. 111	RESTAURANTE	NO	SI	NO
SALON DE VENTAS	Instalaciones de exhibición de alimentos en buen estado de conservación	CAA ART 18, ART 185 Y CE 6.4.3	RESTAURANTE	NO	NO	SI
REPARTO A DOMICILIO	Buen estado de conservadoras para reparto a domicilio/que asegure no romper cadena de frio	CAA Art. 150 y Ad 700.40 Art. 8.5.11	RESTAURANTE	NO	si	no
REPARTO A DOMICILIO	De poseer reparto a domicilio, el 10% de la superficie del local se destina para guarda con un mínimo de 12,5 m2	CAA Art. 150 y Ad 700.40 Art. 8.5.10	RESTAURANTE	NO	no	si
VESTUARIOS E INSTALACIONES SANITARIAS RESTAURANTE	Máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres, o en su defecto, expedir preservativos en la caja, fijando cartel claramente visible en los baños de hombres y mujeres donde indique el lugar en que se venden los preservativos dentro de	AD 700.4 Art. 1.2.3	RESTAURANTE	NO	si	no
SCORING	Condiciones generales del local BUENAS		RESTAURANTE	NO	NO	NO
SCORING	Condiciones generales del local REGULARES		RESTAURANTE	NO	NO	NO
SCORING	Condiciones generales del local MALAS		RESTAURANTE	NO	NO	NO

Consultas y denuncias



Encontrá más información en:

Agencia Gubernamental de Control
Tte. Gral. Juan D. Perón 2933 / 2941
Tel: 4860-5200



agcontrol



@AGC_control



buenosaires.gob.ar/agc