

República Argentina

DECRETO-ORDENANZA DE LA CIUDAD 14738

DE... 14738

22 artículos

Texto actualizado al 19 de noviembre de 2026

ÍNDICE

Decreto-Ordenanza 14738

CAPÍTULO I Locales gastronómicos 3

CAPÍTULO I
Locales gastronómicos

ARTÍCULO 1°. Definición.- Se entiende por “restaurantes”, a los efectos del presente Decreto Ordenanza, a todo local donde se prepare comida caliente para ser consumida en el mismo y se sirva a más de cinco (5) personas extrañas a dicho local.

ARTÍCULO 2°. Productos empleados.- Los productos empleados en la preparación de las comidas deberán ser de buena calidad y perfectamente aptos para el consumo y quedarán sujetos al contralor sanitario que establecen las ordenanzas correspondientes. Las verduras y legumbres frescas deberán ser depositadas en un mueble con aberturas cubiertas por tela metálica de malla fina o vidrio, y destinado a ese solo objeto; los productos perecederos (carnes, pescados, mariscos, etc.) deberán depositarse en heladeras o cámaras frigoríficas. La exhibición de esta clase de productos perecederos sólo podrá hacerse en vitrinas heladeras. Los productos no envasados en vidrio o metal no podrán depositarse directamente sobre el piso, debiendo hacerse en tarimas abiertas de 0,40 m (cuarenta centímetros) de altura como mínimo para permitir la limpieza del solado. Deberá darse cumplimiento a las medidas dispuestas en la Ordenanza del 23-11-1922 (Profilaxis contra las moscas).

ARTÍCULO 3°. Envases.- Prohíbese el empleo de envases de lata de segundo uso para depositar o guardar sustancias alimenticias o preparar comidas. Una vez abiertos los envases metálicos que contengan substancias alimenticias, excepción hecha de los aceites, su contenido deberá depositarse inmediatamente en recipientes enlozados o de vidrio, loza o barro cocido, plástico y otro material aprobado por la repartición competente. Prohíbese asimismo utilizar para contener sustancias alimenticias recipientes que hayan contenido productos no alimenticios o incompatibles con los mismos.

ARTÍCULO 4°. Desinfección de utensilios.- En los locales comprendidos dentro del presente Decreto Ordenanza, son obligatorias la limpieza y desinfección de la vajilla (platos, tazas, vasos, etc.), cubiertos y demás utensilios y envases que sean empleados en el expendio al público de alimentos o bebidas. A tal efecto deberán ser lavados en forma individual con agua caliente y corriente, utilizando además jabón y/o detergente. Posteriormente deberá procederse a la desinfección con agua hirviente y/o vapor de agua, durante dos (2) minutos o sumergiéndolos durante veinte (20) segundos por lo menos, en una solución que tenga sesenta partes por millón (70/1.000.000) de cloro libre. Podrá utilizarse asimismo y a iguales fines, cualquier otro método químico o físico autorizado por el Departamento Ejecutivo. En los locales donde no se proceda a la desinfección de vasos y tazas, es obligatorio el empleo de estos elementos de papel y otro material aprobado, que permita asegurar su único uso y facilite su inutilización una vez usados. Deberán asimismo cumplir con lo establecido en el Decreto Nº 18.764/61 (B.M. 11.708 del 06/11/1961).

ARTÍCULO 5°. Ambientes y lugares de uso común.- En los zaguanes, vestíbulos, corredores, pasillos, patios, escaleras, retretes y baños, no deberán existir objetos que impidan una fácil circulación y uso.

ARTÍCULO 6°. Personal de servicio.- El personal de servicio realizará sus tareas con ropa adecuada al trabajo, debiendo exigirse el más estricto aseo, tanto en su vestido como en su persona. Cuando el personal empleado en el establecimiento exceda de diez (10) hombres o cinco (5) mujeres, deberá habilitarse un espacio que impida las vistas desde el exterior destinado a guardarropas, provisto de armarios individuales para el sexo que exceda dicho número. Si el personal no superara las proporciones antes establecidas, los armarios mencionados podrán colocarse en otros sitios adecuados.

ARTÍCULO 7°. Estado de los locales, instalaciones y elementos.- Los locales y todas las dependencias, así como también los muebles, mantelerías, enseres, utensilios y vajilla deberán mantenerse en perfecto estado de higiene y conservación, debiendo retirarse los deteriorados. Se exigirá el blanqueo y/o pintura de los locales cuando así lo estimen necesario las reparticiones competentes. Asimismo los artefactos sanitarios deberán conservarse en buenas condiciones de funcionamiento y uso.

ARTÍCULO 8°. Prohibiciones.- En estos locales queda prohibido: a) Tener comunicaciones con casas de inquilinato y otros locales y dependencias que las reparticiones competentes consideren incómodos, peligrosos o insalubres. b) Tener lugares de los llamados reservados; c) Lavar ropas, manteles, servilletas, etc. en los lavabos pudiendo hacerse únicamente en piletas habilitadas a ese objeto; d) Tener animales vivos cuando comprometan la higiene del comercio, cualquiera sea su especie y sirvan o no para el consumo; e) Emplear toallas de tela lavable de uso común. CASAS DE COMIDA Y/O ROTISERÍAS

ARTÍCULO 9°. Definición.- Se entiende por "Casa de comida y/o Rotisería", a los efectos del presente Decreto Ordenanza, a todo local donde se preparan comidas para ser consumidas fuera de él.

ARTÍCULO 10. A estos locales se les exigirá el cumplimiento de las disposiciones contenidas en los artículos anteriores con excepción de lo establecido en el Artículo 8º, incisos b), c) y e).

ARTÍCULO 11. Cuando se habilite local de venta al público, éste deberá reunir las condiciones siguientes: - Las mesas o mostradores deberán tener una cubierta de mármol, vidrio y otro material impermeable aprobado por la repartición competente, salvo el caso en que se trate de vitrinas frigoríficas que reúnan condiciones de higiene.

ARTÍCULO 12. Estos comercios podrán funcionar conjuntamente con fiambrerías, queserías o mantequerías. CASAS DE LUNCH

ARTÍCULO 13. Definición.- Se entiende por "casa de lunch", a los efectos del presente Decreto Ordenanza, a todo local donde se preparen y/o sirvan comidas frías; admitiéndose también la preparación y/o consumo de emparedados calientes y comidas de rápida preparación y cocción (minutas) siempre que esta última actividad no supere en importancia a la principal.

ARTÍCULO 14. Condiciones.- Los locales destinados a la permanencia de público deberán reunir las condiciones establecidas en los artículos precedentes. DESPACHOS DE BEBIDAS

ARTÍCULO 15. Definición.- Se entiende por despacho de bebidas, a los efectos de la presente disposición a todo local donde se expenden bebidas con o sin alcohol para ser consumidas dentro del mismo.

ARTÍCULO 16. Condiciones.- Estos locales deberán reunir las condiciones fijadas en los artículos precedentes. CAFÉS

ARTÍCULO 17. Definición.- Se entiende por "cafés" a los efectos del presente Decreto Ordenanza, a todo local donde se preparen y expendan infusiones de café, tés, yerbas o productos similares, con o sin leche.

ARTÍCULO 18. Condiciones.- Estos locales deberán reunir las condiciones fijadas en los artículos precedentes. BAR Y CONFITERÍA

ARTÍCULO 19. Definición.- Se entiende por "bar" el local donde conjuntamente se realicen por lo menos dos de las actividades correspondientes a casa de lunch, despacho de bebidas y cafés y en el cual se consuman los productos que allí se preparen y/o se expendan. Las "confiterías" son los locales con características de bar, que además expendan para su consumición fuera del comercio, masas, bombones y demás confituras.

ARTÍCULO 20. Los "bares" y las "confiterías" deberán cumplir las condiciones establecidas en este Decreto Ordenanza para casas de lunch, despacho de bebidas y cafés.

ARTÍCULO 21. Los bares, cafés, despachos de bebidas y casas de lunch que funcionen en locales habilitados para cinematógrafos, teatros, parques de diversiones, salas de entretenimiento y similares y que constituyan solamente quioscos, quedan eximidos de las exigencias determinadas en el Cap. 4.12 del Código de la Edificación siempre que la actividad principal cuente con prevenciones contra incendio reglamentarias. Las actividades antes señaladas que funcionasen en estaciones ferroviarias o de tranvías subterráneos, mantendrán el Régimen de excepción que determinan los Decretos de fechas 14-4- 1942, 22-5-1944 y Nº 4.849/1958 (BB.MM. Nros. 6.359 del 18/10/1941, 7.148 del 29/05/1944 y 10.840 del 29/04/1958). PENALIDADES

ARTÍCULO 22. Las contravenciones al presente Decreto-Ordenanza serán sancionadas con arreglo a las normas establecidas en el Régimen de Penalidades.

VEREDICTA LEYES

Decreto-Ordenanza 14738. Texto actualizado al 19 de noviembre de 2026.

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