

# Checklist de Habilitación Gastronómica (Argentina)

Guía rápida + planillas para avanzar sin trabarte

Restaurant Argentina

# Índice

Cómo usar esta checklist	2
Paso 1 — Modelo e impuestos (con contador)	3
Paso 2 — Local y factibilidad de habilitación (ANTES de alquilar)	4
Paso 3 — Bromatología / condiciones sanitarias	5
Paso 4 — Seguridad e higiene	6
Paso 5 — Documentación (carpeta de habilitación)	7
Paso 6 — Antes de abrir (operación mínima)	8
Plantilla — Checklist final (imprimible)	9
<b>Notas</b>	<b>10</b>
Notas . . . . .	11
Notas . . . . .	12
Notas . . . . .	13
Notas . . . . .	14
Notas . . . . .	15

# Cómo usar esta checklist

Esto es **un mapa de ruta**. Las habilitaciones varían por municipio y rubro, pero el orden y los criterios se repiten.

**Objetivo:** que avances sin improvisar y sin gastar en errores caros.

**Importante:** validá el detalle legal e impositivo con profesionales y con la autoridad local.

# Paso 1 — Modelo e impuestos (con contador)

- Definir figura impositiva (monotributo / RI / sociedad).
- Definir facturación y sistema (factura electrónica, POS, QR).
- Definir si vas a tener empleados (altas, cargas, ART).
- Definir cuenta bancaria y orden de cobros/pagos.
- Definir precio objetivo y margen mínimo (para no abrir perdiendo).

## Notas

---

---

# Paso 2 — Local y factibilidad de habilitación (ANTES de alquilar)

- Verificar uso / zonificación del local para actividad gastronómica.
- Verificar metraje, ventilación, extracción, gas, electricidad.
- Verificar accesos, salidas, baños, condiciones generales.
- Verificar si el local tiene antecedentes de habilitación similar.
- Estimar obra necesaria (y tiempo).

## Señales de riesgo

- “Después vemos la habilitación”
- Falta de ventilación/extracción real
- Instalación de gas dudosa o inexistente
- Obra grande sin planos/permiso

## Paso 3 — Bromatología / condiciones sanitarias

- Superficies lavables en áreas de producción.
- Agua potable / condiciones de lavado.
- Plan de limpieza (frecuencia, responsables, productos).
- Almacenamiento seco/frío separado y ordenado.
- Control de plagas (proveedor / registro).
- Control de temperaturas (heladeras/freezers).
- Capacitación de manipulación de alimentos (si aplica).

## Paso 4 — Seguridad e higiene

- Matafuegos vigentes + ubicación señalizada.
- Señalización de salidas / emergencias.
- Instalación eléctrica segura (tablero, disyuntor, llaves).
- Instalación de gas validada (si aplica).
- Ventilación adecuada.
- Checklist de apertura/cierre para reducir riesgos.

# Paso 5 — Documentación (carpeta de habilitación)

Armá una carpeta con:

- Contrato de alquiler / título / habilitación previa (si existe).
- Planos / layout (si aplica).
- Certificados de gas/electricidad (si aplica).
- Servicios (agua, electricidad).
- Documentación impositiva (contador).
- Registros sanitarios que te exijan.

**Municipio / ciudad:** \_\_\_\_\_

**Contacto/área:** \_\_\_\_\_

## Paso 6 — Antes de abrir (operación mínima)

- Menú corto y controlable (10–15 ítems).
- Recetas estandarizadas + porciones definidas.
- Costos calculados (escandallo) + precios por objetivo.
- Proveedores definidos + alternativas.
- SOPs simples: apertura, producción, despacho/servicio, cierre.
- Control semanal: ventas, CMV, merma, horas.

# Plantilla — Checklist final (imprimible)

Marcá y completá:

- Contador: figura definida y facturación lista
- Local: habilitación factible verificada
- Bromatología: condiciones sanitarias listas
- Seguridad e higiene: matafuegos/señalización/gas ok
- Documentación: carpeta completa
- Operación: menú, recetas, costos, SOPs

**Fecha objetivo de apertura:** \_\_\_\_\_

**Responsable:** \_\_\_\_\_

# Notas

---

## **Notas**

---

## **Notas**

---

---

## **Notas**

---

---

## **Notas**

---

---

## **Notas**

---

---