



## Peña y Milonga

### Guía para la inspección / Fiscalización y Control

Información para que sepas qué vamos a observar cuando los inspectores de la ciudad visiten tu local.



Agencia  
Gubernamental  
de Control



Buenos  
Aires  
Ciudad

## ¿Quiénes somos y Qué hacemos?



La **Agencia Gubernamental de Control** es un ente que concentra el ejercicio del **poder de policía** en lo referente a **condiciones de funcionamiento, seguridad e higiene** de los establecimientos públicos y privados, obras civiles y el control de salubridad de alimentos.



La Dirección General de Fiscalización y Control (DGFyC) es la que se encarga de fiscalizar y controlar el funcionamiento de los locales comerciales habilitados en la Ciudad de Buenos Aires, exigiendo el cumplimiento de las medidas de seguridad, funcionamiento e higiene previstas por la normativa vigente.

## Guía Orientativa sobre inspecciones | Peña y Milonga

A continuación te ofrecemos una guía para que puedas saber cuáles son algunos de los documentos que vamos a solicitarte, las exigencias normativas y las condiciones generales en que debe encontrarse tu local para cuando recibas la visita de nuestros inspectores.

Este documento es orientativo para ayudarte a estar en regla y evitar algunas de las faltas más usuales en las que incurren los comercios; sin embargo no es vinculante y los inspectores podrán solicitar mayor información y documentación e inspeccionar aspectos contemplados en la normativa que pueden no figurar en esta guía.

## Guía Orientativa sobre inspecciones | Peña y Milonga

**Salón Milonga:** Todo establecimiento o dependencia específica de un establecimiento ubicado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuya actividad preponderante se vincule con la producción, el consumo y la difusión de los géneros musicales tango, milonga y vals a través de la asistencia de espectadores y la participación de los mismos mediante el baile como así también de su enseñanza.

**Salón Peña Folclórica:** Todo establecimiento, dependencia específica, espacio mixto, socio cultural, recreativo y comercial de un establecimiento ubicado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuya actividad preponderante se vincule con la producción, el consumo y la difusión de los géneros musicales relacionados con el folclore a través de la asistencia de espectadores y la participación de los mismo mediante el baile como así también el canto, narración oral, pintura, telar, plástica, aprendizaje de éstas; por propios artistas concurrentes, teatro criollo, títeres, donde se elaboran y/o expenden comidas y bebidas típicas regionales del país.

## Usos compatibles | Peña y Milonga

Podrán habilitarse como actividades compatibles al uso "Salón Milonga" y "Peña Folclórica", los siguientes usos: academias, instituto de enseñanza, escuela, restaurantes, bares, galerías de artes, salones de exposiciones, de conferencias, centros culturales, estudios profesionales, clubes, hoteles, locales de ventas de objetos relacionados con las industrias culturales y todo establecimiento que sea utilizado como manifestación de arte y/o cultura. Por lo tanto, dichos usos pueden coexistir en un mismo edificio o predio y estar comunicados siempre que el reglamento de copropiedad del mismo así lo permita.

Los rubros compatibles deberán ajustarse a las normativas vigentes para cada actividad.

# Guía Orientativa sobre inspecciones | Peña y Milonga

## Índice de contenidos



### DOCUMENTACIÓN

Información general del  
establecimiento

Autorizaciones de  
Actividades  
Económicas

Funcionamiento

Planos que hacen al  
trámite de Autorización  
de Actividades  
Económica



### SEGURIDAD

Sistema de  
Autoprotección

Accesibilidad  
Escaleras y Rampas  
Medios de Salida

Extintores/matafuegos  
e IFCI  
Ventilación

Instalaciones Eléctricas  
Instalaciones Térmicas  
Instalaciones a Gas



### INSTALACIONES

Higiene

Servicios Sanitarios

## 1. Información General del Establecimiento

Nuestros inspectores podrán solicitarte algunos datos generales de tu local o emprendimiento:

- ✓ Razón social/Nombre del titular
- ✓ CUIT del explotador comercial – DNI del titular
- ✓ Numero de trámite de habilitación y/o Expediente de habilitación/declaración responsable, licencia/permiso
- ✓ Horario de actividad
- ✓ Otras direcciones
- ✓ Teléfono de contacto
- ✓ Mail / correo electrónico

## 2. Autorizaciones de Actividades Económicas

Para el ejercicio la actividad comercial, debes contar con:

- + Certificado original de autorización
- + Código QR
- + Que el local comercial esté librado al uso

Durante la inspección, vamos a controlar que la **autorización esté exhibida en un lugar visible, y que el rubro y la superficie que figuran en la misma correspondan con la realidad y con el explotador comercial.**

El local sólo debe ocupar el espacio físico autorizado (sumatoria de la superficie cubierta y descubierta donde se desarrolla la actividad), y deberá respetar también el límite de capacidad establecido.



**Recordá** que podés solicitar al inspector que exhiba su **credencial identificatoria** y corroborar su identidad en el Registro de inspectores disponible en la web de AGC:

<https://www.buenosaires.gob.ar/areas/agcontrol/busqueda.php>



### 3. Funcionamiento

Se podrá requerir además:

- Libro/Registro de inspección y/o Libro Digital.
- Si tiene letreros, y/o toldos y/o marquesinas y/o sombrillas y/o carteles, debe poseer Seguro de Responsabilidad Civil contra terceros y Disposición de permiso vigente para su instalación y emplazamiento, emanada de autoridad competente.
- Regirá en los establecimientos la prohibición de fumar dispuesta por Ley 1799.
- Respetar no desvirtuar rubro solicitado/habilitado como local de baile clase "C", con desarrollo de baile y venta de entradas.
- Respetar no desvirtuar rubro solicitado/habilitado como local de baile clase "A", con presencia de alternadoras.
- Respetar no desvirtuar rubro solicitado/habilitado como casa de fiestas privadas.
- Respetar la prohibición de no estar comunicado con depósito peligrosos o insalubres.
- En caso de coexistencia de vivienda, cada uso debe garantizar el ingreso o egreso para su funcionamiento y evacuación.
- Encontrándose en desarrollo un Show de Música en vivo (sin baile), exhibir el correspondiente Permiso Especial.
- Exhibir Permiso Especial para Show en vivo, respetar el horario permitido.
- En el horario de 05:00 a 10:00, respetar la prohibición de venta de bebidas alcohólicas.
- En el horario de 05:30 a 10:00, respetar la prohibición de permitir el consumo de bebidas alcohólicas.



## 4. Planos que hacen al trámite de Autorización de Actividades Económicas

Durante la inspección controlaremos **que la información del plano de habilitación corresponda con la realidad**, en particular las medidas de lados, superficies y alturas mínimas de locales, cocinas y patios También tendremos en cuenta la iluminación y ventilación de estos espacios. **y que los usos sean los adecuados.**

Ventilación Mecánica:

Si en el plano figura ventilación mecánica, vamos a observar la coincidencia del tendido general de la instalación y que esté en buenas condiciones para su funcionamiento.

Instalaciones Contra Incendio:

Controlaremos además, que tengas el plano de instalaciones contra incendio presentado por un profesional habilitado y que los materiales, solados y revestimientos estén en regla según el destino del local. Plano conforme a obra final de condiciones contra incendio registrado ante la DGROC o superintendencia de bomberos y su certificado final

## 1. Sistema de Autoprotección

¿Qué es?

El Sistema de Autoprotección consiste en un **conjunto de acciones y medidas destinadas a prevenir y controlar los riesgos sobre las personas y los bienes**, para proporcionar una respuesta adecuada a las posibles situaciones de emergencia.

Durante la Inspección:

Vamos a verificar que cuentes con lo exigido por la **Ley N° 5920, el Decreto N° 51/18.** y las **Disposiciones 1358-GCABA-DGDCIV-2019 (Declaración Jurada o Disposición aprobatoria del sistema de autoprotección según corresponda) y 356-GCABA-DGDCIV-2023.-**

Además, el inspector verificará que los medios de salida no tengan obstrucciones ni reducciones en su ancho exigido, que no haya materiales combustibles en el paso y que las salidas estén correctamente señalizadas.

Requerimientos:

Plano de evacuación visible, visado y confeccionado conforme a la realidad.

Roles y Capacitación del personal designado en el correspondiente Plan.

Informe descriptivo del Sistema de Auto Protección.



Más información en: <https://www.buenosaires.gob.ar/noticias/ley-ndeg-5920-sistema-de-autoproteccion>.

## 2. Accesibilidad

Podrá requerirse:

- Ancho de Entradas y Pasos Generales o Públicos  
La entrada o un paso general o público deben tener en cualquier dirección un ancho libre no inferior a 1,50 m cuando en el presente Código no se establezca una medida determinada.
- Todos los desniveles que se proyecten en la entrada de un edificio o bien en un paso o corredor deben ser salvados por escaleras o escalones que den cumplimiento a lo prescrito en "Escaleras principales - sus características", o por rampas fijas, de acuerdo a lo prescrito en "Rampas". Los escalones siempre deben ser complementados por rampas ejecutadas según el artículo pertinente o por medios alternativos de elevación, según lo prescrito en "Uso de los medios alternativos de elevación para salvar desniveles en una planta funcional existente o a adaptar". No se admiten escalones en coincidencia con el umbral de las puertas y en su proximidad; antes de disponer cualquier desnivel, deben tenerse en cuenta las superficies de aproximación para las puertas.

## 3. Escaleras y Rampas

- Escaleras Principales - Características  
Las escaleras principales de un edificio deben estar provistas de pasamanos a ambos lados, siendo parte integrante de las mismas los rellanos o descansos. El acceso de una escalera principal debe ser fácil y franco, a través de lugares comunes de paso que comuniquen con cada unidad de uso y a cada piso, según se establece en "Medios de salida. Evacuación"..
- Escaleras Secundarias - Características  
Las escaleras secundarias deben ser practicables, siendo parte integrante de las mismas los rellanos y descansos
- Rampas Para comunicar pisos entre sí o para salvar cualquier desnivel, se puede disponer una rampa en reemplazo o complemento de la(s) escalera(s) o escalón(es). La llegada a la rampa debe ser accesible y a través de lugares comunes de paso, que comuniquen cada unidad de uso y cada piso.



## 4. Medios de Salida

- Las salidas deben distribuirse alejadas unas de otras, las que sirvan a todo un piso deben situarse de modo de contribuir a una rápida evacuación. La línea natural de libre trayectoria debe realizarse a través de pasos comunes y no estar entorpecida por locales de uso o destino diferenciado.
- Ninguna puerta, vestíbulo, corredor, paso, escalera u otro medio exigido de salida será obstruido o reducido en su ancho exigido. La amplitud de los medios exigidos de salida debe calcularse de modo que permitan evacuar simultáneamente los distintos locales que desembocan en él. En caso de superponerse un medio de salida exigida con el de la entrada y/o salida de vehículos, se acumulan los anchos exigidos.

## 5. Capacidad

- En todo predio donde se proponga la asistencia de público, la máxima capacidad admitida será de hasta una (1) personas por m<sup>2</sup> exceptuando para el cálculo sectores de ingreso y egreso, pasillos de circulación y sectores de trabajo y de servicio de acuerdo al Código de la Edificación, no pudiendo en ningún caso superar la capacidad de 500 personas.

## 6. Extintores/matafuegos e IFCI

- Todo edificio debe poseer extintor portátil en cada piso, en lugares accesibles y prácticos, y deben indicarse en el proyecto respectivo. Los extintores deben ser distribuidos no menos de uno por cada 200 m<sup>2</sup> o fracción de la superficie total del respectivo piso en condiciones de uso, manómetro y marbete (QR).
- Si cuenta con instalación fija contra incendios esta debe encontrarse en condiciones de uso (mangueras, lanza, etc.), sin anomalías ni elementos faltantes. A su vez este debe contar con QR sobre instalación apta para su uso.
- Deberá poseer un matafuego ABC cada 200 m<sup>2</sup> de superficie o fracción de cada piso y si la superficie fuera mayor de 1000 m<sup>2</sup> deberá cumplir con la condición E1. La superficie citada se reducirá a 500 m<sup>2</sup> en subsuelos . En el caso de que el local cuente con cabina de luz y sonido, esta deberá poseer un extinguidor de anhídrido carbónico de 3,5 Kg de capacidad.

## 7. Ventilaciones

- Ventilación acorde a la normativa según el tipo de local.
- Ventilación mecánica en correcto funcionamiento según corresponda.
- El conducto de ventilación debe encontrarse libre de cualquier clase de instalaciones.



## 8. Instalaciones Eléctricas / Instalaciones Térmicas / Instalaciones a Gas

### I) Instalaciones Eléctricas

- Instalación eléctrica (220/380v) protegida con materiales aislantes y de cualquier contacto casual (no poseer cables expuestos de 220 v al alcance de la mano).
- Tablero eléctrico con tapa, contratapa, con térmicas y disyuntor diferencial.
- Protocolo de Medición de Puesta a Tierra y Continuidad de las Masas suscrito por personal habilitado y con la correspondiente encomienda profesional

### II) Instalaciones Térmicas

- De tener Caldera/termotanques que se encuentre apto para su uso.
- Que se encuentre registrada ante el GCBA con su correspondiente Código QR (para artefactos a partir de 300 l/ 50000 Kcal/h.
- Poseer Planilla de Mantenimiento mensual.

### III) Instalaciones a Gas

- Cumplir con la utilización de gas natural en toda instalación fija industrial y/o comercial que requiera combustible (hornos, calefactores y calderas).
- No debe haber presencia de Garrafas de gas envasado.
- Poseer ventilación reglamentaria y permanente en los artefactos que requieren combustión.
- Los elementos que permiten cortar el suministro de gas, la electricidad y otros fluidos inflamables, deben encontrarse ubicados a una distancia inferior a 5m de la línea municipal en el nivel de acceso.



### 1. Higiene

- Poseer condiciones higiénico sanitarias adecuadas en todos los sectores del local.
- Poseer comprobante de desratización, desinfección y/o fumigación del local.
- Poseer certificado de limpieza, desinfección y de tanques de agua potable. (semestral)
- Poseer certificado de análisis bacteriológico del agua.
- Todas aquellas personas físicas que se encuentren involucradas en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos, en cualquier forma y etapa de la cadena productiva, de elaboración, fraccionamiento, distribución y comercialización deben efectuar la capacitación del personal involucrado en la manipulación de alimentos mediante cursos a dictarse por entidades públicas y/o privadas.

### 2. Servicios Sanitarios

- Los sanitarios deben encontrarse en condiciones de uso e higiene.
- Poseer revestimiento impermeable en pisos y muros.
- Contar con provisión de agua potable con presión suficiente.



### 3. Escenario

- En caso de contar con un escenario o tablado, este puede ser fijo o movable o bien puede ocupar uno o varios sectores del salón, cumplimentando la normativa vigente sobre los materiales de construcción.

### 4. Sillas y mesas

- Reserva de espacios para discapacitados establecidos en el Código de la Edificación.
- Las mesas y sillas serán distribuidas al arbitrio de la empresa, con la condición de que existan pasillos libres de 1 metro de ancho como mínimo, quedando prohibida la colocación de objetos que impidan el libre tránsito. La obligatoriedad de disponer para cada función las mesas y sillas móviles cumplimentando el ancho de pasillos y la reserva de espacios para discapacitados, recaerá sobre el responsable de la sala.

### 5. Vestuarios o Guardarropas

- No será obligatoria la existencia de estos locales para el funcionamiento de la actividad.
- En el caso de contar con estos servicios, los mismos deberán cumplir con las características constructivas exigidas en el Código de Edificación según la clasificación de los locales.



### 6. Sistema de luces y/o sonidos

- Puede funcionar en cualquier ubicación del local siempre que no obstruya la libre trayectoria de salida. En caso de funcionar desde una cabina, esta no podrá ser de material combustible y a los efectos de iluminación y ventilación deberán cumplir con las condiciones requeridas para los locales de cuarta clase del Código de Edificación

### 7. Servicio de bar

Está permitida la instalación de servicio de bar el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Cuando se instalen mostradores para el servicio de bebidas y comidas deben estar especialmente consignados en los planos y no pueden estar emplazados de manera que obstruyan los medios de egreso.
- Para el lavado de los utensilios deben contar con la provisión de agua fría y caliente y desagüe conectado a la red cloacal. Este requisito no se exige si se utilizan envases de único uso.

### 8. Actividades gastronómicas

- En el caso de contar con instalaciones o recintos donde se elaboren comidas, estas se ajustarán a las determinaciones que rigen para los locales gastronómicos, en lo que resultare de aplicación, no requiriendo habilitación por separado, en razón de estar incluidas dentro de las definiciones de este tipo de locales

## Bibliografía

### ANEXO - LEY N.º 6100 CÓDIGO DE EDIFICACIÓN



<https://documentosboletinoficial.buenosaires.gob.ar/publico/PL-LEY-LCABA-LCBA-6100-18-ANX.pdf>

### CÓDIGO DE HABILITACIONES Y VERIFICACIONES CAPÍTULO 8.5



<https://boletinoficialpdf.buenosaires.gob.ar/util/imagen.php?idn=229493&idf=2>

## AGC | Contacto



La Agencia posee un área de Mesa de Ayuda, donde se le brinda asesoramiento al vecino de manera **presencial o virtual**



4860- 5200 INT 2325



Teniente General Juan Domingo N° 2941



<https://atencionvirtual.agcontrol.gob.ar>

Para mayor información te invitamos a visitar la página de Agencia Gubernamental de Control:



[www.buenosaires.gob.ar/justiciayseguridad/agencia-gubernamental-de-control](http://www.buenosaires.gob.ar/justiciayseguridad/agencia-gubernamental-de-control)



MUCHAS GRACIAS

