



Establecimientos Críticos

Guía para la inspección / Fiscalización y Control

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



Vamos por más



Agencia
Gubernamental
de Control

¿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 | Establecimientos Críticos

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 | Establecimientos Críticos

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



CAFÉ-BAR, RESTAURANTE, CANTINA y PARRILLA | Documentación

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>



CAFÉ-BAR, RESTAURANTE, CANTINA y PARRILLA | *Documentación*

3. Funcionamiento

Se podrá requerir además:

- Debe acreditarse la identificación catastral oficial en el frente del local.
- 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. ([Permisos de publicidad | Buenos Aires Ciudad - Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires](#))
- 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.



CAFÉ-BAR, RESTAURANTE, CANTINA y PARRILLA |

Documentación

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** y la **Disposición N.º 331/DGDCIV/25.-**

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://boletinoficial.buenosaires.gob.ar/normativaba/norma/394007>.



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. Para el caso de oficinas de planta abierta, el propio local y sus pasos se consideran como espacio de circulación. En una unidad de vivienda, los locales que la componen no se consideran de uso o destino diferenciado. Si existieran desniveles en los recorridos de circulación en edificios públicos y privados con asistencia masiva de público, edificios con destinos específicos que se indican en cada caso y zonas comunes de viviendas multifamiliares, apto profesional exclusivamente, y apto profesional y vivienda, deben ser salvados por escaleras o escalones que cumplan con lo prescrito en "Escaleras principales - sus características-", o por rampas fijas que cumplan con lo prescrito en "Rampas". En caso de disponerse escaleras o escalones siempre deben complementarse con rampas ejecutadas según el artículo anteriormente mencionado, por ascensores y/o por medios mecánicos de elevación, según lo prescrito en "Uso de los medios alternativos de elevación para salvar desniveles en una planta funcional existente o a adaptar".
- 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. 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 m² 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.

6. 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.



7. 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.



ESTABLECIMIENTOS CRÍTICOS | *Instalaciones*

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.

Anexo Rubros Específicos

Café-Bar/Restaurante/-Cantina-Parrilla

Salón de Fiestas/Casa para Fiestas Privadas (Licencia)

Club de Música en Vivo (Licencia)

CLUB 1° Y 4° (LICENCIA)

Peña y Milonga (Licencia)

TEATRO INDEPENDIENTE

Locutorio

KIOSCO - MAXIKIOSCO

Club Barrio

Local de Baile

Espacio Cultural Independiente

Servicios Personales Directos

Café-Bar/Restaurante/-Cantina-Parrilla

Alimentación en general y gastronomía: Establecimientos destinados a la exposición y venta de productos comestibles para ser consumidos en el lugar.

Funcionamiento:

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.

Todo local comercial o establecimiento que cuente con instalaciones del tipo campana y/o chimenea y/o conducto para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, olores o vapores, deberá disponer de un certificado de limpieza emitido por una empresa de limpieza de campanas, conductos y afines, registrada ante la Agencia Gubernamental de Control - (Inscripción en el Registro de empresas de limpieza de campanas, conductos y afines <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-empresas-de-limpieza-de-campanas-conductos-y-afines>)

Café-Bar/Restaurante/-Cantina-Parrilla

Alimentación en general y gastronomía: Establecimientos destinados a la exposición y venta de productos comestibles para ser consumidos en el lugar.

Higiene:

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Cocina:

Contar con cielorrasos con superficies lisas, lavables e impermeables en buen estado de conservación.

Contar con protección de malla fina en baños/aberturas que comuniquen con el exterior.

Los alimentos deben estar conservados en envases reglamentarios (solo 1° uso) y en envases primarios íntegros.

Los alimentos deben estar almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).

Debe contar con campana sobre artefacto cocina/parrilla limpia de grasa y con tiraje al exterior a los cuatro vientos.

Las mesadas deben ser de material reglamentario (acero, mármol u otro material adecuado) con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación.

Baños:

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. (Ley 3320)

Contar con provisión de agua potable en baños.

Exhibir Certificado de análisis bacteriológico de agua vigente y/o de limpieza de tanques de agua (en caso de corresponder).

Café-Bar/Restaurante/-Cantina-Parrilla

Seguridad

Capacidad:

- Respetar no exceder la capacidad otorgada o permitida según el rubro.
- Contar con las luminarias protegidas en caso de estallido.
- Se encuentra prohibido tener puertas giratorias o corredizas en los medios de salida.
- Cumplir con los anchos mínimos de paso conforme a la capacidad/concurrencia.

Codigo de Edificacion Ley N° 6100:

- Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.
- En sótanos con superficies de planta igual o mayor que 65 m2, cumplir con tener en su techo aberturas de ataque de características físicas, técnicas y mecánicas apropiadas a sus fines.
- A partir del segundo subsuelo, contar con sistema de rociadores automáticos.
- Poseer Certificado de tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados. Equipamiento, etc).
- Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.
- Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Si cuenta con personal de seguridad Ley N° 5688:

- Los vigiladores deben encontrarse registrados en la DGSSP con alta vigente.
- Los vigiladores deberán portar Credencial Habilitante de modo visible.
- Los vigiladores deberán cumplir con la prohibición de no portación y uso de armas de fuego.
- Los vigiladores deben vestir reglamentariamente.

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga
Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

- Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.
- Acreditar conservación y mantenimiento vigente.
- Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

Salón de Fiestas/Casa para Fiestas Privadas (Licencia)

Establecimientos de diversión destinados a su alquiler para la celebración de eventos, reuniones de carácter social, festejos o agasajos de índole particular, que incluye el ofrecimiento de bebidas, comidas y lunch para los asistentes, baile, difusión de música o ejecución en vivo y/o espectáculos.

Funcionamiento

Respetar no desvirtuar rubro habilitado como local de baile clase "C", con desarrollo de baile y venta de entradas.

Respetar la prohibición de no estar comunicado con depósito peligrosos o insalubres.

En caso de coexistencia de vivienda, cada uso garantiza el ingreso o egreso para su funcionamiento y evacuación.

Régimen Especial de Condiciones de Seguridad en Actividades Nocturnas – Casas de Fiestas Privadas:

Exhibir contrato de alquiler para la realización de una fiesta privada en la fecha.

Solo se debe permitir el ingreso, a los concurrentes, exclusivamente por invitación, y no por venta de entradas (anticipadas o en el sitio).

La distribución de mesas y sillas tiene que disponerse asegurando la circulación mínima de 0,70 metros.

Contar con guardarropas y vestuarios para personal de trabajo

En caso de desarrollar show en vivo y/o espectáculos de variedades, quedará constancia de su realización en el contrato exhibido adjuntando memoria descriptiva del mismo.

Contar con Seguro de Responsabilidad Civil.

En caso de desarrollar eventos estudiantiles, exhibir autorización especial.

Contar con Servicio de emergencias Médicas

Cumplir con la no venta de bebidas y/o comidas en barra.

Salón de Fiestas/Casa para Fiestas Privadas (Licencia)

Higiene

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Cocina:

Contar con cielorrasos con superficies lisas, lavables e impermeables en buen estado de conservación.

Los alimentos deben estar conservados en envases reglamentarios (solo 1° uso) y en envases primarios íntegros.

Contar con protección de malla fina en baños/aberturas que comuniquen con el exterior.

Los alimentos deben estar almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).

Debe contar con campana sobre artefacto cocina/parrilla limpia de grasa y con tiraje al exterior a los cuatro vientos.

Las mesadas deben ser de material reglamentario (acero, mármol u otro material adecuado) con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación.

Todo local comercial o establecimiento que cuente con instalaciones del tipo campana y/o chimenea y/o conducto para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, olores o vapores, deberá disponer de un certificado de limpieza emitido por una empresa de limpieza de campanas, conductos y afines, registrada ante la Agencia Gubernamental de Control - (Inscripción en el Registro de empresas de limpieza de campanas, conductos y afines <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-empresas-de-limpieza-de-campanas-conductos-y-afines>)

Baños:

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. Ley 3320

Contar con provisión de agua potable en baños.

Exhibir Certificado de análisis bacteriológico de agua vigente y/o de limpieza de tanques de agua (en caso de corresponder).

Salón de Fiestas/Casa para Fiestas Privadas (Licencia)

Seguridad

Capacidad:

Respetar no exceder la capacidad otorgada o permitida según el rubro.

Contar con las luminarias protegidas en caso de estallido.

Cumplir con los anchos mínimos de paso conforme a la capacidad/concurrencia.

Código de Edificación Ley N° 6100:

Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.

En sótanos con superficies de planta igual o mayor que 65 m², cumplir con tener en su techo aberturas de ataque de características físicas, técnicas y mecánicas apropiadas a sus fines.

A partir del segundo subsuelo, contar con sistema de rociadores automáticos.

Poseer Certificado de tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados. Equipamiento, etc).

Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.

Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Si cuenta con personal de seguridad Ley N° 5688:

Los vigiladores deben encontrarse registrados en la DGSSP con alta vigente.

Los vigiladores deberán portar Credencial Habilitante de modo visible.

Los vigiladores deberán cumplir con la prohibición de no portación y uso de armas de fuego.

Los vigiladores deben vestir reglamentariamente.

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga

Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.

Acreditar conservación y mantenimiento vigente.

Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

Club de Música en Vivo (Licencia)

Establecimientos con una capacidad máxima de trescientos (300) espectadores, y una superficie no mayor de 500 m², cuya actividad principal es la programación y producción de conciertos y espectáculos musicales en vivo en cualquiera de sus géneros.

Funcionamiento:

Respetar no desvirtuar rubro solicitado/habilitado como local de baile clase "C", con desarrollo de baile y venta de entradas.

Respetar la prohibición de no estar comunicado con depósito peligrosos o insalubres.

En caso de coexistencia de vivienda, cada uso garantiza el ingreso o egreso para su funcionamiento y evacuación.

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.

Respetar el funcionar exclusivamente desarrollando actividades propias y/o de rubros compatibles. Actividades propias y/o rubros compatibles: galerías de arte, restaurante, café bar, salón de exposiciones, conferencias, centros culturales, institutos de enseñanza, hoteles, locales de venta de objetos relacionados con la cultura y/o arte).

Cumplir con no exceder la capacidad máxima habilitada al no superar las 2 personas por m². Sin considerar para el cálculo los sectores de ingreso y egreso, pasillos de circulación, sectores de trabajo y servicios (máximo 300 espectadores).

Cumplir en tener pasillos libres entre mesas y sillas de 1 metro mínimo de ancho.

Cumplir con tener espacio de reserva para personas con discapacidad.

Cumplir con tener escenario fijo o móvil aprobado por un profesional responsable con nota de colegio profesional correspondiente.

En caso de tener guardarropa o vestuario (optativo), debe cumplir con la normativa vigente.

Club de Música en Vivo (Licencia)

Establecimientos con una capacidad máxima de trescientos (300) espectadores, y una superficie no mayor de 500 m², cuya actividad principal es la programación y producción de conciertos y espectáculos musicales en vivo en cualquiera de sus géneros.

Higiene

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Cocina:

Contar con cielorrasos con superficies lisas, lavables e impermeables en buen estado de conservación.

Los alimentos deben estar conservados en envases reglamentarios (solo 1° uso) y en envases primarios íntegros.

Contar con protección de malla fina en baños/aberturas que comuniquen con el exterior.

Los alimentos deben estar almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).

Debe contar con campana sobre artefacto cocina/parrilla limpia de grasa y con tiraje al exterior a los cuatro vientos.

Las mesadas deben ser de material reglamentario (acero, mármol u otro material adecuado) con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación.

Todo local comercial o establecimiento que cuente con instalaciones del tipo campana y/o chimenea y/o conducto para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, olores o vapores, deberá disponer de un certificado de limpieza emitido por una empresa de limpieza de campanas, conductos y afines, registrada ante la Agencia Gubernamental de Control - (Inscripción en el Registro de empresas de limpieza de campanas, conductos y afines <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-empresas-de-limpieza-de-campanas-conductos-y-afines>)

Baños:

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. Ley 3320

Contar con provisión de agua potable en baños.

Exhibir Certificado de análisis bacteriológico de agua vigente y/o de limpieza de tanques de agua (en caso de corresponder).

Club de Música en Vivo (Licencia)

Seguridad

Capacidad:

Respetar no exceder la capacidad otorgada o permitida según el rubro.

Contar con las luminarias protegidas en caso de estallido.

Cumplir con los anchos mínimos de paso conforme a la capacidad/concurrencia.

Codigo de Edificacion Ley N° 6100:

Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.

En sótanos con superficies de planta igual o mayor que 65 m², cumplir con tener en su techo aberturas de ataque de características físicas, técnicas y mecánicas apropiadas a sus fines.

A partir del segundo subsuelo, contar con sistema de rociadores automáticos.

Poseer Certificado de tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados. Equipamiento, etc).

Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.

Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Si cuenta con personal de seguridad Ley N° 5688:

Los vigiladores deben encontrarse registrados en la DGSSP con alta vigente.

Los vigiladores deberán portar Credencial Habilitante de modo visible.

Los vigiladores deben cumplir con la prohibición de no portación y uso de armas de fuego.

Los vigiladores deben vestir reglamentariamente.

Club de Música en Vivo (Licencia)

Seguridad

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga

Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.

Acreditar conservación y mantenimiento vigente.

Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

Instalación eléctrica:

Exhibir nota firmada por profesional responsable con encomienda profesional al consejo correspondiente, garantizando el cumplimiento de la normativa.

En caso de tener cabina de luces y/o sonido (optativa), debe estar construida de material no combustible.

En caso de tener servicio de bar, debe contar con agua fría y caliente, y desagüe conectado a la red cloacal, salvo si utiliza envases de único uso.

Cumplir con tener matafuegos tipo ABC ubicados dos en la entrada y dos al costado del escenario y uno más por piso y cada 200 m².

En cabina o sector luces y sonido, debe contar con matafuego de 3,5 kg de anhídrido carbónico.

CLUB 1° Y 4° (LICENCIA)

Descripción

Clubes, asociaciones y demás instituciones similares, cualquiera que sea su naturaleza, sujetos a la inscripción prevista en el artículo 176 de la Ordenanza del 9 de diciembre de 1910.

Clubes, asociaciones e instituciones similares que no realicen reuniones, actos o espectáculos de carácter público (o que sólo lo hagan en una proporción que no exceda de cinco reuniones por año calendario). Decreto N° 5959/44 - Resolución N° 878/06

Funcionamiento:

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 casa de fiestas privadas.

Respetar la prohibición de no estar comunicado con depósito peligrosos o insalubres.

En caso de coexistencia de vivienda, cada uso garantiza el ingreso o egreso para su funcionamiento y evacuación.

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.

CLUB 1° Y 4° (LICENCIA)

Higiene

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Cocina:

Contar con cielorrasos con superficies lisas, lavables e impermeables en buen estado de conservación.

Los alimentos deben estar conservados en envases reglamentarios (solo 1° uso) y en envases primarios íntegros.

Contar con protección de malla fina en baños/aberturas que comuniquen con el exterior.

Los alimentos deben estar almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).

Debe contar con campana sobre artefacto cocina/parrilla limpia de grasa y con tiraje al exterior a los cuatro vientos.

Las mesadas deben ser de material reglamentario (acero, mármol u otro material adecuado) con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación.

Todo local comercial o establecimiento que cuente con instalaciones del tipo campana y/o chimenea y/o conducto para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, olores o vapores, deberá disponer de un certificado de limpieza emitido por una empresa de limpieza de campanas, conductos y afines, registrada ante la Agencia Gubernamental de Control - (Inscripción en el Registro de empresas de limpieza de campanas, conductos y afines <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-empresas-de-limpieza-de-campanas-conductos-y-afines>)

Baños:

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. Ley 3320

Contar con provisión de agua potable en baños.

Exhibir Certificado de análisis bacteriológico de agua vigente y/o de limpieza de tanques de agua (en caso de corresponder).

CLUB 1° Y 4° (LICENCIA)

Seguridad

Capacidad:

Respetar no exceder la capacidad otorgada o permitida según el rubro.

Contar con las luminarias protegidas en caso de estallido.

Se encuentra prohibido tener puertas giratorias o corredizas en los medios de salida.

Cumplir con los anchos mínimos de paso conforme a la capacidad/concurrencia.

Codigo de Edificacion Ley N° 6100:

Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.

En sótanos con superficies de planta igual o mayor que 65 m², cumplir con tener en su techo aberturas de ataque de características físicas, técnicas y mecánicas apropiadas a sus fines.

A partir del segundo subsuelo, contar con sistema de rociadores automáticos.

Poseer Certificado de tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados. Equipamiento, etc).

Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.

Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Si cuenta con personal de seguridad Ley N° 5688:

Los vigiladores deben encontrarse registrados en la DGSSP con alta vigente.

Los vigiladores deberán portar Credencial Habilitante de modo visible.

Los vigiladores deberán cumplir con la prohibición de no portación y uso de armas de fuego.

Los vigiladores deben vestir reglamentariamente.

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga

Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.

Acreditar conservación y mantenimiento vigente.

Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

CLUB 1° Y 4° (LICENCIA)

Encontrándose desarrollando: Peña Folklórica, Teatro Independiente, Show de Música en vivo (sin baile) o Milonga, exhibir Permiso Especial conforme Resolución N° 878.

Teniendo Permiso de Música en vivo (sin baile), no debe desarrollar actividad de baile (desvirtuación de permiso).

Teniendo Permiso para Música en vivo (sin baile), debe contar con asientos móviles asegurados en tándem de dos.

Teniendo Permiso para Teatro Independiente, no debe desarrollar Show en vivo (desvirtuación de permiso).

Si tiene permiso para peña folklórica, debe respetar el género musical folklórico (desvirtuación de permiso).

Si tiene permiso para milonga, debe respetar los géneros musicales de tango, vals y milonga (desvirtuación de permiso).

Cumplir con no exceder la capacidad máxima permitida, considerando 1 persona por m² exceptuando para el cálculo los sectores de ingreso y egreso, circulaciones y áreas de servicio.

No permitir el ingreso de público con objetos que pudieran ser arrojados, pirotécnicos, explosivos, emanantes de fuegos luminosos y/o similares.

Peña y Milonga (Licencia)

Descripción

PEÑA: establecimiento cuya actividad preponderante se vincule con la producción, el consumo y la difusión del folclore, con asistencia de espectadores y artistas, con baile, canto, narración oral, pintura, telar, plástica, teatro criollo, títeres, donde se elaboran y/o expenden comidas y bebidas típicas regionales.

MILONGA: establecimiento cuya actividad preponderante se vincule con la producción, el consumo y la difusión de 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. Capítulo 8.5 CHyV

Funcionamiento:

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 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.

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.

Siendo Peña, respetar los géneros musicales relacionados con el folclore de modo preponderante.

Siendo Salón Milonga, respetar los géneros musicales de la jornada de tango, vals o milonga en un 70%, alternando tanda y cortina.

Respetar funcionar exclusivamente desarrollando actividades propias y/o de rubros compatibles.

Café bar, restaurante, academias, escuelas, galería de arte, exposiciones, conferencias, centros culturales, institutos de enseñanza, estudios profesionales, clubes, hoteles, locales de venta de artículos relacionados con el arte y la cultura.

Cumplir con tener pasillos libres, entre mesas y sillas, de 1 metro mínimo de ancho y espacio de reserva para personas con discapacidad.

Cumplir con tener puertas de salida con apertura conforme el sentido de evacuación y no tener puertas giratorias.

Cumplir con tener la cabina de luces y/o sonido (optativa) de material no combustible.

Cumplir con tener matafuego de CO2 de 3,5 kg, en sector/cabina de luces y/o sonido.

Cumplir con tener recinto de baile de material de material incombustible o de madera con tratamiento ignífugo.

En locales en PB, con más de 1000 m2 de superficie, cumplir con tener servicio de agua contra incendio conforme la condición E1.

En locales en SS, con más de 500 m2 de superficie, cumplir con tener servicio de agua contra incendio conforme la condición E1

En caso de tener servicio de bar, cumplir con tener agua fría y caliente, y desagüe conectado a la red cloacal, salvo si utiliza envases de único uso.

En caso de tener guardarropas o vestuario (optativo), cumple la normativa vigente.

Peña y Milonga (Licencia)

Higiene

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Cocina:

Contar con cielorrasos con superficies lisas, lavables e impermeables en buen estado de conservación.

Contar con protección de malla fina en baños/aberturas que comuniquen con el exterior.

Los alimentos deben estar conservados en envases reglamentarios (solo 1° uso) y en envases primarios íntegros.

Los alimentos deben estar almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).

Debe contar con campana sobre artefacto cocina/parrilla limpia de grasa y con tiraje al exterior a los cuatro vientos.

Las mesadas deben ser de material reglamentario (acero, mármol u otro material adecuado) con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación.

Todo local comercial o establecimiento que cuente con instalaciones del tipo campana y/o chimenea y/o conducto para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, olores o vapores, deberá disponer de un certificado de limpieza emitido por una empresa de limpieza de campanas, conductos y afines, registrada ante la Agencia Gubernamental de Control - (Inscripción en el Registro de empresas de limpieza de campanas, conductos y afines <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-empresas-de-limpieza-de-campanas-conductos-y-afines>)

Peña y Milonga (Licencia)

Seguridad

Capacidad:

Respetar no exceder la capacidad otorgada o permitida según el rubro.

Contar con las luminarias protegidas en caso de estallido.

Se encuentra prohibido tener puertas giratorias o corredizas en los medios de salida.

Cumplir con los anchos mínimos de paso conforme a la capacidad/concurrencia.

Código de Edificación Ley N° 6100:

Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.

En sótanos con superficies de planta igual o mayor que 65 m², cumplir con tener en su techo aberturas de ataque de características físicas, técnicas y mecánicas apropiadas a sus fines.

A partir del segundo subsuelo, contar con sistema de rociadores automáticos.

Poseer Certificado de tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados. Equipamiento, etc).

Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.

Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Si cuenta con personal de seguridad Ley N° 5688:

Los vigiladores deben encontrarse registrados en la DGSSP con alta vigente.

Los vigiladores deberán portar Credencial Habilitante de modo visible.

Los vigiladores deben cumplir con la prohibición de no portación y uso de armas de fuego.

Los vigiladores deben vestir reglamentariamente.

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga

Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.

Acreditar conservación y mantenimiento vigente.

Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

TEATRO INDEPENDIENTE

Descripción

Establecimiento, con una capacidad máxima para trescientos cincuenta (350) espectadores, en el que se realicen manifestaciones artísticas con participación real y directa de actores, en cualquiera de sus modalidades, sea comedia, drama, teatro musical, lírico, de títeres, leído, de cámara, varieté y espectáculos de danzas.

Ley N° 2542/ Ley N° 3148

Funcionamiento:

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 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.

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.

Exhibir programación anual.

En caso de realizar show en vivo, cumplir con acreditar que el mismo se encuentra dentro del 50% de la programación anual.

En caso de realizar show en vivo, se debe cumplir con tener a la totalidad de los espectadores sentados.

En caso de realizar proyecciones audiovisuales, debe desarrollarla dentro del 50% de la programación anual.

Respetar el funcionamiento exclusivo desarrollando actividades propias y/o de rubros compatibles.

Café bar, restaurante, venta de libros y discos, galerías de comercio, de arte, salones de exposiciones, conferencias, estudios profesionales, clubes, instituciones, y locales de manifestación de arte y/o cultura.

En caso de tener asientos fijos o móviles, respetar la distancia de 0.40m entre filas como mínimo.

En caso de tener gradas fijas o móviles, exhibir el certificado de profesional competente con encomienda del Consejo profesional.

TEATRO INDEPENDIENTE

Funcionamiento:

Siendo T.I. (clase A), cumplir con no exceder una concurrencia de ochenta (80) espectadores.

Siendo T.I. (clase A), cumplir con tener dos matafuegos convencionales y uno de anhídrido carbónico de 3,5 kg en el sector de luces y/o sonido (mínimo).

Siendo T.I. (clase B), cumplir con no exceder una concurrencia de ciento cincuenta (150) espectadores.

Siendo T.I. (clase B), cumplir con tener cuatro matafuegos convencionales ubicados: dos al lado de la puerta de acceso y dos en los sitios más alejados de la puerta de acceso dentro del espacio de representación principal y uno de anhídrido carbónico de 3,5 kg en cabina de luces y/o sonido.

Siendo T.I. (clase A y B), cumplir con tener un baño para hombres (con lavabo y retrete) y un baño de mujeres (con un lavabo y retrete).

Siendo T.I. (clase C), cumplir con no exceder una concurrencia de doscientos cincuenta (250) espectadores.

Siendo T.I. (clase C), cumplir con tener un camarín (mínimo).

Siendo T.I. (clase A, B, C, D), cumplir con tener un servicio de salubridad especial para el público con discapacidad.

Siendo T.I. (clase D), cumplir con no exceder una concurrencia de trescientos cincuenta (350) espectadores.

Siendo T.I. (clase D), cumplir con tener un camarín para hombres y otro para mujeres.

Siendo T.I. (clase C y D), cumplir con tener un baño para hombres (con un lavabo, un retrete y dos mingitorios) y un baño para mujeres (con un lavabo y dos retretes).

Siendo T.I. (clase C y D), cumplir con tener cinco matafuegos convencionales y uno de anhídrido carbónico de 3,5 kg en cabina de luces y/o sonido.

Siendo T.I. , (sin clasificación), cumplir con no exceder una concurrencia de una (1) persona cada 0,40 m² descontando pasillos, medios de egreso, escenarios e instalaciones varias.

Siendo T.I. con varios pisos, cumplir con tener agregado un matafuego ABC por piso y cada 200m².

En locales en PB, con más de 1000 m² de superficie, cumplir con tener servicio de agua contra incendio conforme la condición E1.

En locales en SS, con más de 500 m² de superficie, cumplir con tener servicio de agua contra incendio conforme la condición E1.

Siendo T.I. (clase A y B), cumplir con tener el comando de Luces y Sonido de material no combustible.

Siendo T.I. (clase C y D), cumplir con tener cabina de Luces y Sonido construida en material no combustible.

Cumplir con tener las puertas de egreso con apertura hacia afuera (sentido de evacuación).

Cumplir con ancho mínimo de 0,90 m para una concurrencia de hasta 50 espectadores.

Cumplir con ancho mínimo de 1,00 m para una concurrencia de entre 50 y 100 espectadores.

Cumplir con ancho mínimo de 1,00 m + 0,075 m por cada espectador que supere los 100 de concurrencia.

TEATRO INDEPENDIENTE

Higiene

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Cocina:

Contar con cielorrasos con superficies lisas, lavables e impermeables en buen estado de conservación.

Los alimentos deben estar conservados en envases reglamentarios (solo 1° uso) y en envases primarios íntegros.

Contar con protección de malla fina en baños/aberturas que comuniquen con el exterior.

Los alimentos deben estar almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).

Debe contar con campana sobre artefacto cocina/parrilla limpia de grasa y con tiraje al exterior a los cuatro vientos.

Las mesadas deben ser de material reglamentario (acero, mármol u otro material adecuado) con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación.

Todo local comercial o establecimiento que cuente con instalaciones del tipo campana y/o chimenea y/o conducto para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, olores o vapores, deberá disponer de un certificado de limpieza emitido por una empresa de limpieza de campanas, conductos y afines, registrada ante la Agencia Gubernamental de Control - (Inscripción en el Registro de empresas de limpieza de campanas, conductos y afines <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-empresas-de-limpieza-de-campanas-conductos-y-afines>)

Baños:

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. Ley 3320

Contar con provisión de agua potable en baños.

Exhibir Certificado de análisis bacteriológico de agua vigente y/o de limpieza de tanques de agua (en caso de corresponder).

TEATRO INDEPENDIENTE

Seguridad

Capacidad:

Contar con las luminarias protegidas en caso de estallido.

Cumplir con los anchos mínimos de paso conforme a la capacidad/concurrencia.

Código de Edificación Ley N° 6100:

Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.

En sótanos con superficies de planta igual o mayor que 65 m², cumplir con tener en su techo aberturas de ataque de características físicas, técnicas y mecánicas apropiadas a sus fines.

A partir del segundo subsuelo, contar con sistema de rociadores automáticos.

Poseer Certificado de tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados. Equipamiento, etc).

Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.

Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Si cuenta con personal de seguridad Ley N° 5688:

Los vigiladores deben encontrarse registrados en la DGSSP con alta vigente.

Los vigiladores deberán portar Credencial Habilitante de modo visible.

Los vigiladores deberán cumplir con la prohibición de no portación y uso de armas de fuego.

Los vigiladores deben vestir reglamentariamente.

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga

Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.

Acreditar conservación y mantenimiento vigente.

Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

Locutorio

Descripción

Usos destinados a la prestación de servicios básicos y complementarios del uso habitacional así como servicios de carácter general. LEY 6099 Servicios para la vivienda y sus ocupantes

Funcionamiento:

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.

Cumplir con no desvirtuar rubro solicitado/habilitado al no funcionar como Sala de Recreación, no teniendo instalados, en los equipos de computación, juegos en red, de destreza y/o habilidad activos.

Cumplir con tener, instalados y activos, en todas las computadoras a disposición del público, filtros anti pornográficos.

Cumplir con no tener instaladas máquinas en habitaciones o lugares del local que no se encuentren a la vista del público.

Higiene:

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Baños:

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. Ley 3320

Contar con provisión de agua potable en baños.

Locutorio

Seguridad

Capacidad:

Contar con las luminarias protegidas en caso de estallido.

Cumplir con los anchos mínimos de paso conforme a la capacidad/concurrencia.

Código de Edificación Ley N° 6100:

Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.

En sótanos con superficies de planta igual o mayor que 65 m², cumplir con tener en su techo aberturas de ataque de características físicas, técnicas y mecánicas apropiadas a sus fines.

A partir del segundo subsuelo, contar con sistema de rociadores automáticos.

Poseer Certificado de tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados. Equipamiento, etc).

Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.

Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Si cuenta con personal de seguridad Ley N° 5688:

Los vigiladores deben encontrarse registrados en la DGSSP con alta vigente.

Los vigiladores deberán portar Credencial Habilitante de modo visible.

Los vigiladores deben cumplir con la prohibición de no portación y uso de armas de fuego.

Los vigiladores deben vestir reglamentariamente.

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga

Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.

Acreditar conservación y mantenimiento vigente.

Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

KIOSCO - MAXIKIOSCO

Descripción

Local de venta de golosinas envasadas (kiosco): Comercio minorista donde se venden golosinas y todo lo comprendido, sin acceso al público.

Maxikiosco: Comercio minorista donde se venden golosinas y todo lo comprendido, con acceso al público.

Ley 6099

Funcionamiento:

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.

Respetar la prohibición de expendio y tenencia de bebidas alcohólicas.

Higiene:

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Los alimentos deben estar almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).

Baños:

Contar con provisión de agua potable en baños.

KIOSCO - MAXIKIOSCO

Seguridad

Código de Edificación Ley N° 6100:

Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.

Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga

Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.

Acreditar conservación y mantenimiento vigente.

Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

Control de Tabaco Ley 1799:

Respetar la prohibición de tener publicidad de cigarrillos.

Club Barrio

Descripción

Asociaciones civiles sin fines de lucro que posean como objeto social la práctica y fomento de actividades deportivas, y cuya facturación anual no exceda el monto de pesos un millón quinientos mil.

Ley N° 1.807

Funcionamiento:

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 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.

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.

Club Barrio

Descripción

Asociaciones civiles sin fines de lucro que posean como objeto social la práctica y fomento de actividades deportivas, y cuya facturación anual no exceda el monto de pesos un millón quinientos mil.

Ley N° 1.807

Higiene

Código Alimentario Argentino:

Los establecimientos están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal convenientemente capacitado, con pleno conocimiento de los peligros que implican.

Cocina:

Contar con cielorrasos con superficies lisas, lavables e impermeables en buen estado de conservación.

Contar con protección de malla fina en baños/aberturas que comuniquen con el exterior.

Los alimentos deben estar conservados en envases reglamentarios (solo 1° uso) y en envases primarios íntegros.

Los alimentos deben estar almacenados en lugares aptos y conservados sin peligro potencial de contaminación cruzada (ubicados por especies afines).

Debe contar con campana sobre artefacto cocina/parrilla limpia de grasa y con tiraje al exterior a los cuatro vientos.

Las mesadas deben ser de material reglamentario (acero, mármol u otro material adecuado) con superficies lisas, limpias y en buen estado de conservación.

Todo local comercial o establecimiento que cuente con instalaciones del tipo campana y/o chimenea y/o conducto para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, olores o vapores, deberá disponer de un certificado de limpieza emitido por una empresa de limpieza de campanas, conductos y afines, registrada ante la Agencia Gubernamental de Control - (Inscripción en el Registro de empresas de limpieza de campanas, conductos y afines <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-empresas-de-limpieza-de-campanas-conductos-y-afines>)

Baños:

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. Ley 3320

Contar con provisión de agua potable en baños.

Exhibir Certificado de análisis bacteriológico de agua vigente y/o de limpieza de tanques de agua (en caso de corresponder).

Club Barrio

Seguridad:

Respetar no exceder la capacidad otorgada o permitida según el rubro.

Contar con las luminarias protegidas en caso de estallido.

Se encuentra prohibido tener puertas giratorias o corredizas en los medios de salida.

Cumplir con los anchos mínimos de paso conforme a la capacidad/concurrencia.

Las puertas vidrieras, ventanas y espejos deben encontrarse con los vidrios íntegros sin roturas.

En sótanos, con superficies de planta igual o mayor que 65 m², debe cumplirse con tener en su techo aberturas de ataque de características físicas, técnicas y mecánicas apropiadas a sus fines.

A partir del segundo subsuelo, se debe contar con sistema de rociadores automáticos.

Poseer Certificado de tratamiento ignífugo sobre materiales combustibles (telones, cortinados, equipamiento, etc).

Si cuenta con personal de seguridad Ley N° 5688:

Los vigiladores deben encontrarse registrados en la DGSSP con alta vigente.

Los vigiladores deberán portar Credencial Habilitante de modo visible.

Los vigiladores deberán cumplir con la prohibición de no portación y uso de armas de fuego.

Los vigiladores deben vestir reglamentariamente.

Club Barrio

Seguridad:

Código de Edificación Ley N° 6100:

Los artefactos a gas deben contar con la ventilación reglamentaria requerida para la combustión.

Los ambientes con artefactos a gas deben contar con la ventilación superior e inferior reglamentaria.

Entrepiso:

Exhibir Certificado de Sobrecarga

Cumplir con tener altura libre igual o mayor a 2 metros.

Ascensores y/o montacargas:

Exhibir Habilitación de ascensor y/o montacargas.

Acreditar conservación y mantenimiento vigente.

Exhibir Seguros Responsabilidad Civil contra terceros vigente.

Condiciones para Habilitación de Clubes de Barrio:

Deben acreditar estar inscripto en el Registro Único de Instituciones Deportivas de CABA.

El libro de inspecciones con certificado de Club de Barrio otorgado por la Subsecretaría de Deportes.

Presentar certificado de Club de Barrio emitido por la Subsecretaría de Deportes.

En caso de desarrollar un evento de carácter público, se debe acreditar que el mismo se encuentra incluido en la programación anual de hasta veinticuatro (24) eventos permitidos por el Decreto 492/2010.

En caso de tener una superficie mayor a 600m², deben contar con hidrantes.

Local de Baile

Funcionamiento:

De poseer chapa mural ubicada sobre vía pública (Nombre de Fantasía, Titular, Número de RPLB, rubro con clasificación (Local de baile clase A – B o C) y capacidad otorgada).

Exhibir inscripción en el Registro Público de locales de baile.

Exhibir libro foliado por la DGFYC de entradas con asiento diario.

Exhibir entradas preimpresas con identificación del local y numeración correlativa.

La cantidad de personas presentes no debe exceder la capacidad.

Cumplir con la restricción de ingreso de 04.00 a 16.00 hs.

Cumplir con la restricción de ingreso de menores de 00.00 a 16.00 hs.

Cumplir con funcionar dentro del horario de 16.00 a 07.00 hs.

Cumplir con el expendio de alcohol hasta las 5.00 hs.

Cumplir con permitir el consumo de alcohol hasta las 5.30 hs.

Higiene

Baños:

Los sanitarios debe encontrarse en condiciones de uso e higiene.

Contar con provisión de agua potable en baños.

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. Ley 3320.

Local de Baile

Seguridad:

Debe contar con detector de metales en accesos operativos.

Señalización de medios de salida

Medios de salida libres de obstáculos, reducciones en su ancho y material combustible

Las puertas en medios de salida, deben poseer barras antipánico.

Tratamiento ignífugo sobre revestimientos y aislaciones acústicas

Bombero:

Exhibir Reválida Trimestral de Bomberos vigente.

Si cuenta con empresa prestataria de servicio de seguridad privada Ley N° 5688:

Contar con seguro de responsabilidad civil para riesgo tipo AAA.

Exhibir un libro foliado por la DGFYC donde se asientan las novedades diarias (Fecha, hora apertura y cierre, etc).

Contar con un sistema de circuito cerrado de televisión con grabación de imágenes exclusivamente en los lugares de ingreso y egreso del local.

Deben encontrarse presentes los vigiladores cumpliendo con la dotación mínima de 1 cada 120 personas sobre la capacidad otorgada.

Exhibir cartelera al público con nómina del personal presente.

El personal debe contar vestimenta reglamentaria.

El personal debe portar credencial de modo visible.

Local de Baile

Show en vivo:

Si se desarrolla la actividad de show de música en vivo.

Exhibir permiso par desarrollar el mismo..

Registro en DGSSP.

Exhibir Acta de apertura de la SGO Eventos Masivos.

Se debe cumplir con el horario permitido.

Se debe cumplir con la fecha autorizada.

Fiesta de egresados:

Exhibir contrato entre el local y los padres.

El ingreso de asistentes debe ser por invitación.

Se debe contar con la presencia de 5 padres responsables.

Cumplir con la prohibición de venta, exhibición, expendio, consumo y/o suministro de bebidas alcohólicas.

Control de Tabaco Ley 1799:

Exhibir cartelera sobre prohibición de fumar.

Cumplir con la prohibición de fumar dentro del local.

Emergencias médicas:

Exhibir contrato con servicio de área protegida de auxilio médico en Grado 1.

Exhibe al menos cinco (5) certificados de capacitación en RCP correspondiente a empleados del local.

Contar con la presencia de al menos un médico (para más de 1000 personas - OPCIONAL)

Espacio Cultural Independiente

Funcionamiento

Debe contar con chapa catastral.

Exhibir libro de registro de inspecciones

Debe coincidir el titular de la Declaración Responsable con el explotador comercial.

No se debe desvirtúa el rubro solicitado/autorizado y/o habilitados.

Cumplir con el expendio de alcohol hasta las 5.00 hs.

Cumplir con permitir el consumo de alcohol hasta las 5.30 hs.

Cumplir la prohibición de coexistencia con vivienda.

Contar con servicio de emergencias médicas.

Si cuenta con carteles y/o marquesinas en vía pública.

Debe contar con Seguro de Responsabilidad Civil vigente que comprenda cartel y/o marquesina.

Control de Tabaco Ley 1799:

Exhibir cartelera sobre prohibición de fumar.

Cumplir con la prohibición de fumar dentro del local.

Actividad de baile:

Si desarrolla actividad de baile cultural.

La actividad de baile cultural debe encontrarse declarada en la solicitud de permiso o autorización para el desarrollo de la actividad económica.

La actividad de baile es complemento de la actividad cultural en vivo.

Espacio Cultural Independiente

Seguridad

Debe poseer luces de emergencia suficientes.

Debe poseer señalización de medios de salida.

Los medios de salida deben encontrarse libres de obstáculos, reducciones en su ancho y carecen de material combustible.

Debe contar con matafuegos en cantidad suficiente, condiciones de uso y con carga vigente.

Hasta 100 asistentes cantidad: 2 , hasta 150 asistentes cantidad: 4, hasta 300 asistentes cantidad: 5.

Respetar la proporción mínima de 1 matafuego cada 200 m² o fracción de la superficie de piso y uno por planta.

Poseer tratamiento ignífugo sobre revestimientos y aislaciones acústicas.

No deben encontrarse garrafas de gas envasado en el local.

Contar con extinguidor de anhídrido carbónico de 3,5 kg de capacidad ubicado en mesa o cabina de luces y sonido.

Debe cumplir con la prohibición del uso de fuegos de artificio.

Si cuenta con personal de seguridad.

Exhibir la credencial reglamentaria de modo visible.

Instalación eléctrica:

El tablero eléctrico debe contar con tapa, contratapa y disyuntor diferencial.

Carecer de cables expuestos de 220 v al alcance de la mano sin canalizar.

Higiene

Se debe contar con provisión de agua potable en baños.

Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelera de expendio en barra. Ley 3320.

La campana extractora de humos y olores debe encontrarse limpia y libre de grasa.

Poseer condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en todos los sectores del local.

Exhibir comprobantes de desinfección, desinsectación y desratización vigentes. Carecer de la presencia de vectores vivos.

Exhibir certificado de limpieza de tanque y análisis bacteriológico del agua vigente.

Todo local comercial o establecimiento que cuente con instalaciones del tipo campana y/o chimenea y/o conducto para evacuar humos o gases de combustión, fluidos calientes, tóxicos, corrosivos o molestos, olores o vapores, deberá disponer de un certificado de limpieza emitido por una empresa de limpieza de campanas, conductos y afines, registrada ante la Agencia Gubernamental de Control - (Inscripción en el Registro de empresas de limpieza de campanas, conductos y afines <https://buenosaires.gob.ar/tramites/inscripcion-en-el-registro-de-empresas-de-limpieza-de-campanas-conductos-y-afines>)

Servicios Personales Directos

Descripción

Servicios personales directos con más de un gabinete o recintos individuales de tratamiento. Establecimiento donde se brindan masajes corporales en recintos individuales.

Funcionamiento:

El personal (masajistas) debe estar matriculado y con Libretas Sanitarias vigentes.

Debe contar con equipamiento (camilla de masajes), aparatos y accesorios (cremas) propios de la actividad.

Deben poseer ropa de cama/camilla de un solo uso.

Higiene:

Debe poseer las condiciones higiénico sanitarias adecuadas, sin tener material patogénico expuesto al alcance de la mano (profilácticos u otros elementos utilizados con fluidos corporales, etc.).

En caso de ser generador de residuos patogénicos, cumplir con la minimización de riesgos acreditando la capacitación del personal, los exámenes médicos periódicos, las inmunizaciones obligatorias, etc.

Bibliografía

ANEXO - LEY N.º 6100 CÓDIGO DE EDIFICACIÓN



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

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO LEY 18284



<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-18284-21841>

DECRETO 2126/71



http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Decreto_2126-1971.pdf

AGC | Contacto



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



4860- 5200 INT 2325



Teniente General Juan Domingo N° 2941



comunicacion_agc@buenosaires.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



MUCHAS GRACIAS

