



Club de Música en Vivo

Guía para la inspección / Fiscalización y Control

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

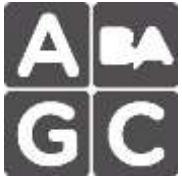


Agencia
Gubernamental
de Control



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.

» DGFC

La Dirección General de Fiscalización y Control (DGFC) 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 | Club de Música en Vivo

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 | Club de Música en Vivo

Se denomina "Club de Música en vivo" al establecimiento 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. En dichos establecimientos se podrán expender comidas, bebidas y podrán incluir, como actividad accesoria de la actividad principal, la venta de discos, videos y otros medios de reproducción audiovisual, libros, revistas, ropa, calzado. El mismo contará con un salón principal donde desarrollar la actividad

Usos compatibles | Club de Música en Vivo

Podrán habilitarse como actividades compatibles al uso "Club de Música en vivo" los siguientes usos: restaurante y bar; y podrán establecerse en galerías de arte, salones de exposiciones, de conferencias, centros culturales, institutos de enseñanza, hoteles, locales de venta 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 | Club de Música en Vivo

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

Mesas y sillas/
mobiliario de sala
Escenario
Vestuarios o
guardarropa

Sistema de luces y/o
sonido
Servicio de bar

Actividades gastronómica
Proyecciones
audiovisuales y multimedia

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
- Número de trámite de habilitación y/o Expediente de habilitación/declaración responsable, licencia/permiso
- Horario de actividad
- Otras direcciones
- Teléfono de contacto
- Mail / correo electrónico

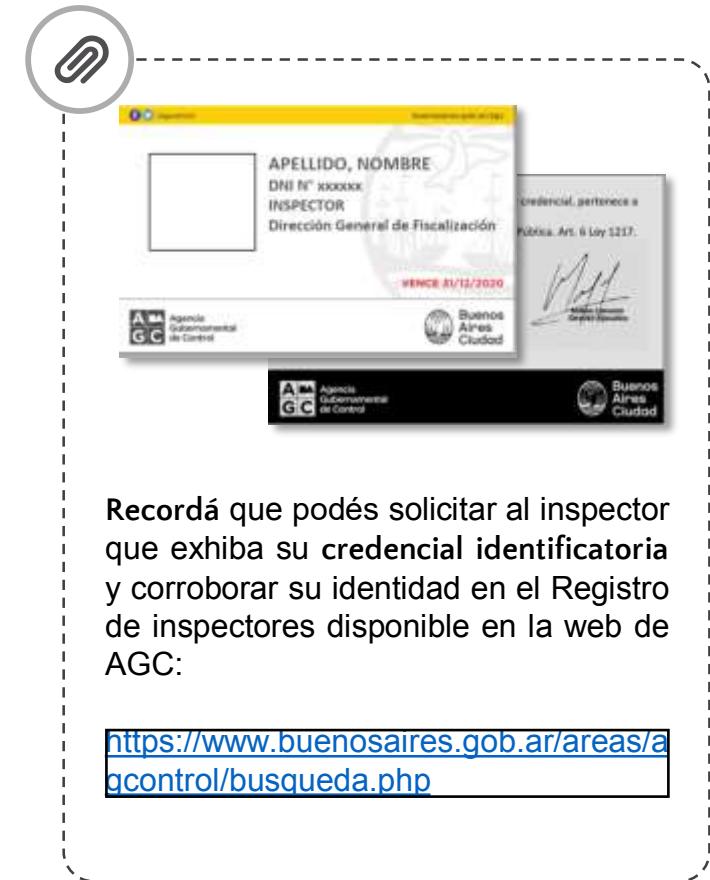
2. Autorizaciones de Actividades Económicas

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 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.



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.

En los planos, además de lo habitual, debe consignarse: el salón principal, el mobiliario de uso habitual, la capacidad total de espectadores del establecimiento y los medios de salida.

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 cuenten 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>.



CLUB DE MÚSICA EN VIVO | Seguridad

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. 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.
- Deberá poseer cuatro (4) matafuegos ABC ubicados dos (2) en la entrada, dos (2) al costado del escenario y un (1) extinguidor de anhídrido carbónico de 3.5 Kg. de capacidad en la cabina de luz y sonido, y uno (1) más por piso o cada 200 m² de superficie.
- Queda prohibida la colocación de elementos decorativos que sean de rápida combustión

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 suscripto 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.



CLUB DE MÚSICA EN VIVO | *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.
- Debe contar con máquina expendedora de preservativos en baños de hombres y mujeres o cartelería de expendio en barra.



CLUB DE MÚSICA EN VIVO | *Instalaciones*

3. Mesas y sillas/mobiliario de sala

- 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 y deberá ajustarse a lo exigido en el Código de la Edificación.

4. Escenario

- El escenario puede ser fijo o móvil y deberá estar aprobado por un profesional responsable por intermedio de nota avalado por su colegio respectivo.

5. Vestuarios o guardarropa

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

6. Sistema de luces y/o sonido

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



CLUB DE MÚSICA EN VIVO | *Instalaciones*

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, éstas 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.

9. Proyecciones audiovisuales y multimedia

- Se admitirán proyecciones audiovisuales y multimedia cuando sean complementarias o formen parte del espectáculo que se presente "en vivo". La proyección podrá efectuarse desde la cabina de luces y/o sonido o desde la sala, siempre y cuando no obstruya los medios de egreso.

Bibliografía

ANEXO - LEY N.º 6100 CÓDIGO DE EDIFICACIÓN



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

ANEXO B ORDENANZA I - N° 34.421 - CAPÍTULO 8.6



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



MUCHAS GRACIAS

