



## Locales de baile

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 | Locales de baile

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 | Locales de baile

## 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  
Servicio de seguridad privada

Instalaciones Eléctricas  
Instalaciones Térmicas  
Instalaciones a Gas



### INSTALACIONES

Higiene  
Servicios Sanitarios

Show en vivo  
Fiesta de egresados

Emergencias médicas



## LOCAL de BAILE | 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

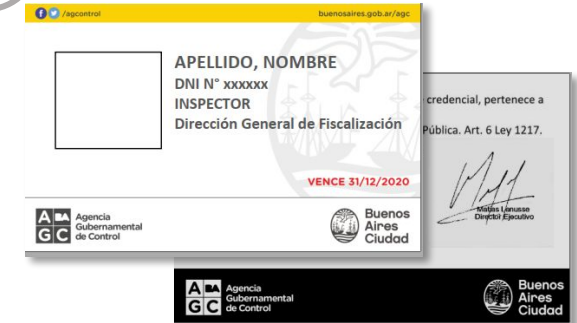
### 2. Autorizaciones de Actividades Económicas

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>



## LOCAL de BAILE | *Documentación*

### 3. Funcionamiento

Se podrá requerir además:

- 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).
- Libro/Registro de inspección y/o Libro Digital.
- Exhibir inscripción en el Registro Público de locales de baile.
- 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.
- La cantidad de personas presentes no debe exceder la capacidad.
- Cumplir con funcionar dentro del horario de 16.00 a 07.00 hs.
- Cumplir con la restricción de ingreso de 04.00 a 16.00 hs y cumplir con la restricción de ingreso de menores de 00.00 a 16.00 hs.
- Cumplir con el expendio de alcohol hasta las 5.00 hs y cumplir con permitir el consumo de alcohol hasta las 5.30 hs.
- Regirá en los establecimientos la prohibición de fumar dispuesta por Ley 1799.
- Podrán contar además con tablado o palco escénico, en los que no se permitirá la existencia de bambalinas o telones propios de escenarios.
- Las mesas y sillas serán distribuidas al arbitrio de la empresa, con la condición de que existan pasillos libres, en número suficiente, de un 1 m de ancho como mínimo, que aseguren la fácil salida y circulación del público, quedando prohibida la colocación de sillas u objetos que impidan el libre tránsito.
- El nivel máximo de ruido no podrá superar los 90 DBA medidos en cualquier punto del lugar. Lo referido a los controles y limitadores de sonido, se regirán de acuerdo a lo prescripto por los Reglamentos Técnicos que del presente realice la Autoridad de Aplicación.
- Serán obligatorios, además de los locales exigidos para los de clase C, los vestuarios y camarines con sanitarios.
- Los locales de clase C deben poseer una pista de baile debidamente demarcada.
- Los salones deben contar con guardarropas que cumplan con las prescripciones establecidas para los locales de cuarta clase.



### 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 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>.

## 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

- En un lugar de espectáculo público ninguna salida comunicará directamente con una caja de escalera que sea un medio exigido de egreso para un edificio con usos diversos, sin interponerse un vestíbulo cuya área sea por lo menos cuatro veces el cuadrado del ancho de la salida que lleva a esa caja de escalera.
- El ancho libre de una puerta de salida exigida no será inferior a 1,50 m.
- Ancho total de puertas de salida exigida hasta 500 espectadores el ancho total de puertas de salida exigida será 5,00 m.
- Ancho total de puertas de salida exigida hasta 2.500 espectadores el ancho total de puertas de salida exigida será 15,00 m.
- Deben tener medios de salida propios e independientes a la vía pública
- En aquellos locales que constituyan unidad de uso que tengan una capacidad de ocupación mayor de 600 personas, ningún punto del local puede distar más de 40 m de algún medio de salida exigido a la vía pública
- 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.
- Debe contar con detector de metales en accesos operativos.
- Las puertas en medios de salida, deben poseer barras antipánico.

## 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 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.
- Instalación de sistemas de alarma y detección de incendios, señalamiento luminoso para emergencias ante incendios, consistentes en la indicación de las salidas del local, colocado en el piso o a una altura no superior a los 0,30 m. de altura

## 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. Servicio de seguridad privada

- 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.

## 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.



### 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 cartelera de expendio en barra.



## LOCAL de BAILE | *Instalaciones*

### 3. 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.

### 4. 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.

### 5. 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)

## 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 CÓDIGO DE HABILITACIONES Y VERIFICACIONES



<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

