

**ESTUDIO CONTABLE**

Te Fax 4585-3779

E-mail: [www.estudiopiacentini.com.ar](http://www.estudiopiacentini.com.ar)

Le recomendamos tener en cuenta lo siguiente para el funcionamiento de su local, por ser las exigencias requeridas por la DIRECCION GENERAL DE FISCALIZACION Y CONTROL del GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES:

## **CONDICIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO, SEGURIDAD E HIGIENE**

### **Funcionamiento**

- Debe poseer Libro de Registro de Inspección (ORD. N° 13.126 Art. 1°AD 701.3)
- Debe poseer comprobante de transferencia, si hay cambio de titularidad (CHyV 2.2.1 AD 700.6)
- Debe tener plano aprobado de habilitación (para superficie mayor de 500 m2) (CHyV 2.1. 3 b) 2.1.7)
- La superficie en uso debe corresponder con la superficie habilitada (CHyV 2.1.10)
- Todos los rubros deben estar habilitados (CHyV 2.1.10)
- En caso de corresponder debe tener planos de: instalaciones de ventilación mecánica, en el caso que tuviera ventilación con extractores y/o equipos de aire acondicionado (CE 2.1.2.3 CHyV art. 2.1.4); condiciones contra incendio aprobado por DGFOC y/o Bomberos (CE 4.12 CE 2.3.3), plano de Instalaciones Electromecánica en caso de poseer maquinas y/o equipos (CE 2.1.2.3, CHyV 2.1.4)
- Si el local posee ascensores, montacargas, escaleras mecánicas, rampas mecanizadas y/o móviles, debe tener Libro de Conservación (CE 8.10.3.1.a y Dto. 578/01)) y seguro de responsabilidad civil actualizado (CE 8.10.3.1.b)
- En caso de corresponder deberá cumplir con la Ley 962 (de Accesibilidad Física) mediante ascensor y /o rampa

### **Seguridad**

- Matafuegos: De acuerdo con la superficie de uso corresponde la cantidad de matafuegos a tener es de 1 c/200 m2 y por planta (CE 4.12.2.3. 2), en condiciones de uso adecuadas, con sus tarjetas de matafuegos correspondientes (Ord. 40.473 Art. 7°)
- Los Medios de Salida: puertas, vestíbulo, corredor, pasaje, escalera, no deben estar obstruidos o reducido en su ancho (CE 4.7.1.2), y deben estar señalizados (CE 4.7.1.4)
- Se prohíbe la utilización de algún otro combustible que no sea gas natural (garrafas, combustible líquido) (AD 500.35, Ord. 39.025, 2.3.2.1 a)

- Las instalaciones no deben estar en mal estado (eléctrica, gas, sanitaria, térmica, etc) latente de peligrosidad sea respecto de la seguridad como de la higiene (CE 6.4.3)
- Cada circuito eléctrico debe poseer interruptor automático de corriente diferencial (CE 8.10.1.21)
- Los cables de electricidad no deben estar expuestos sin protección (CE 8.10.1.3)
- Los artefactos de gas deben estar aprobados, tener las conexiones reglamentarias, ubicarse según su tipo en locales con ventilación aprobada y estar en buenas condiciones de uso (Res. 1256/ENARGAS 99 – NAG 2000)

### Higiene

- Para establecimientos que elaboren y/o vendan alimentos (confiterías, bares, verdulerías, carnicerías, comedores, etc.) todos los trabajadores deben tener Libretas Sanitarias otorgadas por hospitales públicos del G.C.B.A. y estar en vigencia (Ley 2183) y Certificado de desinfección cada 6 meses
- Si las instalaciones tuvieran servicio de agua potable mediante tanque de reserva, deberá tener Certificado de limpieza y análisis bacteriológicos de estos por períodos semestrales (Ordenanza 45593, Art. 1.2.3 Ley N° 451)
- Las instalaciones eléctricas, sanitarias y servicio de agua potable deben estar en buenas condiciones de uso, conservación, seguridad, salubridad y funcionamiento (CE 6.3.1.1)
- Los baños para el personal y para el público deben estar en condiciones de higiene y separados del local por una antecámara (CE 4.8.2.3)
- Las condiciones de higiene no deben comprometer la salud de los moradores o de terceros (AD 645.1 Art.1° b)
- Los locales deben ventilar al espacio urbano. Para un largo mayor a 6,00 m. y hasta 10 m. deben tener dos ventilaciones o conducto. Para una profundidad mayor deben tener ventilación mecánica (CE 4.6.4.4)

**El administrado que explote un local comercial, industrial o prestador de algún servicio, debe tomar conciencia que el uso dado al mismo garantice a las personas la seguridad e integridad físicas a cuyos efectos se impone la obligación de:**

1. Tener un sistema contra incendios en condiciones óptimas de uso, para enfrentar un eventual siniestro.
2. Los matafuegos deben tener la carga vigente a cuyos efectos deberán cada uno presentar la tarjeta de validación correspondiente.
3. De acuerdo al local debe contar con un plan y plano de evacuación cumpliendo los requisitos de la Ley 1346.
4. Asimismo debe tener señalizados los medios de salida con carteles de “SALIDA” y acompañados de luces de emergencia
5. La infraestructura edilicia debe adecuarse, conforme al rubro y la superficie, a los requisitos que impone el código de edificación.
6. También debe evitar la acumulación de materiales o la instalación de estructuras que aumenten la carga de fuego sin las correspondientes medidas de prevención.
7. Debe cumplir con el tratamiento ignífugo cuando correspondiere en los elementos que utilice, así como el recubrimiento correspondiente para las estructuras de hierro.
8. Debe cumplir con todas las normas de higiene y de carácter sanitario, a efectos de brindar un espacio adecuado para el uso de las personas.