



COLEGIO DE INGENIEROS ESPECIALISTAS DE CÓRDOBA

CONSTANCIA DE REGISTRO DE EXPEDIENTE DIGITAL

Para el matriculado

Nº Expediente: 70488

Regional de ingreso: Córdoba

Fecha de registro: 17/08/2022

Profesional: SOSA FERNANDO ALFREDO

Nº de Matrícula: 22774470

Comitente: MATTI ANA DEL CARMEN

Tarea: INFORME TECNICO HIGIENE Y SEGURIDAD

Obra: SEGURIDAD EN PROTECCIÓN CONTRA INCENDIO

Dirección: AV. DONATO ALVARES Nº 9752 - Bº VILLA CORNÚ

Localidad: CÓRDOBA

Código Postal: 5000

Nº Expediente E.R.S.E.P:

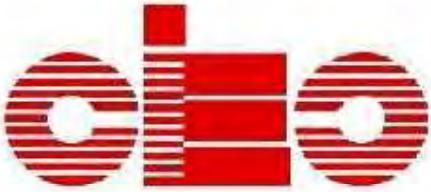
Nº Expediente E.P.E.C:

Distribuidor:



ÁREA EXPEDIENTES
CIEC - CÓRDOBA





RECIBO N.: 00100-00025119

**Colegio de Ingenieros Especialistas de Córdoba
Ley Nro. 7673**

C.U.I.T.: 30-63174520-9

Ing. Brutos: Exento

Inic. Actividad: 23/06/1988

IVA EXENTO

Jujuy 441 - (5000) Córdoba
Tel/Fax: (0351) 4220081 - 4220046
e-mail: ciec@ciec.com.ar

CORDOBA, 17 08 22

PROFESIONAL: SOSA FERNANDO ALFREDO
D.N.I.: 22774470

Concepto	Importe
OBRA ARANCEL ADMINISTRATIVO CB	1,200.00
OBRA APORTE HONORARIOS 5% CB	1,800.00

Expediente Nro: 70488
Comitente: MATTI ANA DEL CARMEN
Obra: INFORME TECNICO HIGIENE Y SEGURIDAD
Ubicacion: AV. DONATO ALVARES N° 9752 - B° VILLA CORNÚ

F O R M A D E P A G O	
PAY PER TIC	3,000.00

C H E Q U E S	

ÁREA CONTABLE
CIEC - CÓRDOBA

TOTAL: 3,000.00

Comprobante de Pago



Fecha	17/08/2022
Estado	PAGADO
Nombre	fernando alfredo sosa



17
AGOSTO
2022

Colegio de Ingenieros especialistas de Córdoba

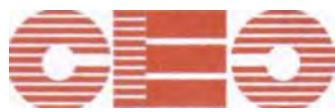
ciec@ciec.com.ar

Identificador	Concepto	Importe
070007649	Arancel AdministrativoAportes 5 al CIEC mínimo	ARS 3.000,00
Total: ARS 3.000,00		

Detalle medio de pago	Número medio de pago	Cod. Aut.	Monto
VISA DEBIT CLASSIC	XXXXX8442	392941	ARS 3.000,00

Recordá que en su resumen el cargo puede figurar a nombre de PAY PER TIC SA, CUIT 30-71440532-9.



**COLEGIO DE INGENIEROS ESPECIALISTAS DE CÓRDOBA**

LEY N°. 7673

Jujuy 441 - Tel./fax: (0351) 4220081 - 4220046 - 4236074 - (5000) Córdoba

Página web: <http://www.ciec.com.ar> - E-mail: ciec@ciec.com.ar**EXPEDIENTE N°:****DATOS DEL PROFESIONAL:****TITULO:** LICENCIADO SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**APELLIDO Y NOMBRE:** SOSA FERNANDO ALFREDO**MATRICULA PROF. / N°ORDEN:** 22774470/6239**DATOS DEL COMITENTE:** ANA DEL CARMEN MATTI**NOMBRE COMPLETO / RAZON SOCIAL:** FRIGORIFICO LA CUARTENSE**CUIT N°:** 27-18683183-2**DESCRIPCION DE LA OBRA / ESTUDIO:**

INFORME TÉCNICO - SEGURIDAD EN PROTECCIÓN CONTRA INCENDIO

UBICACION DE LA OBRA: Avenida Donato Alvares N° 9.752 Bº Villa Cornu**TAREA PROFESIONAL:** ASESORAMIENTOORIGINAL COPIA 1 COPIA 2 COPIA 3



Código de transacción

05B716

Fecha de Ejecución

17/08/2022 17:55:49

Datos de débito

Cuenta débito: **CA \$ 922 0075393801**

Nombre: **FERNANDO ALFREDO SOSA**

CUIT/CUIL: **20227744708**

Monto: **\$ 4.464,00**

Datos de crédito

Cuenta crédito: **Caja de Prevención ley 8470**

CBU/Alias CBU: **0200913501000000956915**

Cuenta: **913000956901**

Nombre: **CAJA DE PREVISION LEY 8470**

Concepto: **Varios**

Manifiesto en carácter de declaración jurada
que el concepto informado para la
transferencia es el correcto y se corresponde
con la realidad, asumiendo cualquier
responsabilidad resultante por falsedad y/u
omisión

Referencia Destino: **Pago**



HOJA 1 / 1

COMPROBANTE DE PAGO WEB

F-1014 Rev. 00



IMPUUESTO DE SELLOS

VENCIMIENTO 01/09/2022

IMPORTE TOTAL DE PAGO: \$208,30.-

PAGADO



FECHA PAGO: 17/08/2022

Nº DE COMPROBANTE: 0044402203266414

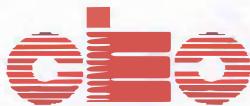
MEDIO PAGO: TARJETA VISA DEBITO



DIRECCIÓN GENERAL DE
RENTAS

Ministerio de
FINANZAS

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
CÓRDOBA



COLEGIO DE INGENIEROS ESPECIALISTAS DE CORDOBA
LEY N° 7673

COLEGIO DE INGENIEROS ESPECIALISTAS DE LA PROVINCIA DE CORDOBA - LEY N° 7673	STAS DE CORDOBA
	Acuerdo sobre los Depósitos de las Leyes en vigencia
Fecha:	30/08/2022

CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIO PROFESIONAL TÉCNICO

INF. TECNICO SEG. E HIGIENE

Por el presente el / los Ingenieros (locador (es))

Nombre: **SOSA Fernando Alfredo**.....

Mat. /Nro. de Orden. **22774470/6239**.....Especialidad: **Lic. Seguridad y Salud Ocupacional**

Nombre.....

Mat. /Nro. de Orden.....Especialidad.....

con domicilio (s)

convienen con (el, los) Comitente(s) (locatario(s))

Nombre... **ANA DEL CARMEN MATTI**.....CUIT/CUIL... **27-18683183-2**.....

Nombre.....CUIT/CUIL.....

Domicilio(s).....

DEL OBJETO: la ejecución de la(s) siguiente(s) tarea(s) profesional(es): **ASESORAMIENTO**, que corresponde a la confección, por parte del profesional, de la siguiente documentación: **Informe Técnico - Seguridad en Protección Contra Incendio y ejecución de la(s) siguiente(s) tarea(s) especial(es): Capacitación en Incendio uso de Matafuegos y Evacuación**

DE LA UBICACIÓN DE LA TAREA: La tarea profesional corresponde a la obra (instalación) a ejecutarse en:

Domicilio: **Avenida Donato Alvarez N.º 9.752 Bº - Barrio Villa Cornú**

Localidad (CP) Capital Provincia: **Córdoba**

DEL MONTO DE HONORARIOS: Las partes convienen el siguiente monto de honorarios (**):

\$ 24.800 (SON PESOS Veinticuatro Mil Ochocientos)

(**) Además el Comitente (locatario) se compromete a abonar el aporte jubilatorio según Ley 8470 de la Caja de Previsión de la Ingeniería, Arquitectura, Agrimensura, Agronomía y Profesionales de la Construcción de la Provincia de Córdoba, calculado según lo establecido en la Resolución N° 12.14/12.

DEL MONTO DE LOS HONORARIOS REFERENCIALES:

\$ 24.800 (SON PESOS Veinticuatro Mil Ochocientos) Contado

Para el caso especial de los contratos de riesgo, a ser abonados al momento de cumplirse ciertos requisitos de términos de adjudicación de créditos específicos para la obra a la que corresponden los presentes honorarios, deberá especificarse o adjuntarse los términos que regulan dicho compromiso (Acta de Asamblea, Contrato adicional, etc.) debidamente autenticada por el (los) locatario(s) y que pasaran a formar parte del presente contrato.

PLAZO DE ENTREGA CONVENIDO: 15

GASTOS ESPECIALES CONVENIDOS:

contrato

En la Ciudad de **CORDOBA** a los **10** días del mes de **AGOSTO** del año **2022**

Se firman 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto (ORIGINAL para el profesional, DUPLICADO para el COLEGIO de INGENIEROS ESPECIALISTAS de CORDOBA y TRIPLICADO para el COMITENTE).

FERNANDO A. SOSA
Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Técnico en Control y Control Amb. Ind.
Mat. 22774470/6239

Firma y Sello del (los) Profesional(es)

Firma de (los) Comitente(s)



COLEGIO DE INGENIEROS ESPECIALISTAS DE CORDOBA
LEY N° 7673

PLANILLA DE HONORARIOS LEY 7673/1332

Título : Lic SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	Fact No.
Nombre : Fernando Sosa	Area
Domicilio	Tarea
Mat./No.Orden: 22774470 / 6239	

Comitente:	ANA DEL CARMEN MATTI	CUIT: 27-18683183-2
Domicilio		

Obra de:	INFORME TECNICO- SEGURIDAD EN PROTECCION CONTRA INCENDIOS		
Ubicación:	Avenida Donato Alvarez N° 9.752 Bº Villa Cornu		
Tipo:	Presupuesto Total	Clase:	= \$
	Costo de equipos (X)		= \$ (elementos primarios)
	Costo de la Instalación (Y)		= \$ (elementos secundarios)

PORCENTAJE DE AVANCE DE OBRA (llenar en caso de conducción o representación técnica)				
Estado inicial de la obra	%	Anterior %	A liquidar %	

CALCULO DE HONORARIOS

Artículo	Concepto	Honorarios
Dto. Laboral 2019	Informe técnico - Seguridad en protección contra incendio	\$ 24,800.00
Total de Honorarios		\$ 24,800.00

Son pesos :

Detalle de Gastos

Lugar y Fecha: Córdoba 10 de Agosto del 2022

Total de gastos

FERNANDO A. SOSA Lic. Seguridad y Salud Ocupacional Técnico en Higiene y Control Amb. Ind. Firma/s, y sello/s Profesional/es	  Firma Comitente
---	---

Informo en carácter de declaración Jurada que	SI-NO	he percibido la totalidad de mis honorarios, correspondientes a mi tarea profesional detallada en el presente Expediente, convenidos en : \$ 24800
Importe percibido: \$ 24800		quedando un saldo que informaré en el momento del cobro.


Firma



DATOS DE LA EMPRESA / COMERCIO

Razon Social: MATTI ANA DEL CARMEN		COLEGIO DE INGENIEROS ESPECIALISTAS DE LA PROVINCIA DE CORDOBA - LEY N° 7673
CUIT: 27-18683183-2	Actividad: menudencias, chacinados frescos y comidas preparadas	Venta al por menor de carnes rojas Se ha cumplimentado con los Depósitos de las Leyes en vigencia
Ubicación: Avenida Donato Alvares Nº 9.752 Bº Villa Correa		Fecha: 10/08/2022
Desig. Catastral: Distrito: 13 – Zona: 04 – Manzana: 016 – Parcela: 014		Oficina Técnica Ing. GENARO J. FASSANDO Mat. Coleg. Ing. Esp. N° 453.695 Mat. Minist. de Trabajo y Seg. Soc. N° 2394
Superficie: 163.55 m ²	Plantas: 01	INF. TECNICO SEG. E HIGIENE

DATOS DEL RESPONSABLE POR LA EMPRESA / COMERCIO

Apellido y Nombre	DNI/CUIL	Cargo/función
ANA MATTI <i>Ana Matti</i>	27-18683183-2	RESPONSABLE/ ENCARGADA
	Tel./Cel.: Mail:	

DATOS DEL PROFESIONAL ACTUANTE

Apellido y Nombre	Títulos habilitantes	Mat./Orden N°
FERNANDO A. SOSA Co. Seguridad y Salud Ocupacional Téc. Sup. en Higiene y Control Amb. Ind. Mat. 22774470/6239 SOSA Fernando Alfredo	LIC. SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	22774470 / 6239
	Tel./Cel.: Mail:	

Fecha de confección del informe técnico: 10/08/2022

DESCRIPCIÓN Y ENCUADRAMIENTO DEL RIESGO

A	DESCRIPCIÓN Y ENCUADRAMIENTO DEL RIESGO (Realizar breve descripción)
	<p>El establecimiento se dedica a la venta al por menor de carnes rojas, menudencia y chacinados frescos, pescado y productos de la pesca, huevos, carnes de aves, productos de granja y la caza, producción y procesamiento de carnes y aves, único local que consta con una superficie total de 163.55 m² dividido en sector de venta y elaboración/depósito. De acuerdo a las características constructivas y considerando los presentes usos el establecimiento es considerado como Riesgo 4 “Combustible” y la resistencia al fuego exigible es de F30. Se valora como LOCALES COMERCIALES cuadro de protección contra incendios, condiciones específicas.</p> <p style="color: red; font-size: 2em;">VENCIIMIENTO</p> <p style="color: red; font-size: 1em;">1° VISACION PRESENTAR EL 30/08/2023</p>
B	NORMAS DE APLICACIÓN (Listar el conjunto de Normas utilizadas)
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ley N°19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo y su Decreto Reglamentario 351/79. ➤ Asociación Electrotécnica Argentina (AEA), para las verificaciones eléctricas de Puesta a tierra y prueba de disyuntores. ➤ Ordenanza Municipal de Córdoba N°12.052 – Habilitación de negocios: Corresponde Riesgo Intermedio <p style="color: red; font-size: 1em;">Vigencia del Informe Técnico 5 años</p>



VERIFICACIONES GENERALES: Cap.18 y Anexo VII (arts. 160 a 187) del Dec. 351/79

C VÍAS DE EVACUACIÓN

Verificaciones	Cumple	Observaciones / Aclaraciones
Factor de ocupación	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Distancias a las salidas de escape	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Ancho de salidas de escape	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Cantidad de medios de escape	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

D CONDICIONES GENERALES

Verificaciones	Cumple	Observaciones / Aclaraciones
de Situación	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
de Construcción	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
de Extinción	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Equipos de extinción portatil	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Sistema de Iluminación de Emergencia	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Señalización de Seguridad e Incendio	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

E FUENTES DE ENERGÍA (Corresponde a la Inspección ocular de las instal. descriptas en el informe)

Verificaciones	Cumple	Observaciones / Aclaraciones
Mantenimiento regular preventivo / correctivo realizado por personal idóneo	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Llave de corte general de GAS debidamente ubicada e identificado	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	la fecha No cuenta con instalación de gas
TGBT y/o sistema de corte general del suministro eléctrico debidamente ubicado e identificado	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Conductores eléctricos contenidos y conducidos por cañerías o bandejas, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Posee protección contra contactos directos e indirectos. El inter. diferencial está operativo según prueba mecánica simulada de corte	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Sistema de puesta a tierra de las masas (en base a la verificación de las partes accesibles y estudios específicos con que se cuenten)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

F MANUAL DE AUTOPROTECCIÓN

Verificaciones	Cumple	Observaciones / Aclaraciones
Plan de evacuación	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Roles definidos	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Personal capacitado	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Planimetría c/distrib. elementos Seg. e Inc.	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

OBSERVACIONES GENERALES / ACLARACIONES:

Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Téq. Sist. en lug., Segy/Comis. Amb. Ind.
Matr.: 2774470/6239

Sello y Firma del Profesional

Aclaración y Firma Representante



VERIFICACIONES ESPECÍFICAS (DE ACUERDO AL USO Y RIESGO)

G | CONDICIONES ESPECÍFICAS: (Cuadro de protección contra incendio Dto. 351/79-Anexo VII)

Verificaciones	Aplica	Cumple	Observaciones
de Situación	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
de Construcción	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
de Extinción	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Sectorización y/o aislamiento del riesgo	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Red de hidrantes y conexiones de mangueras	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Sistema rociadores automáticos	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Sistema de suministro e impulsión de agua	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Sistema de detección y alarma	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Condiciones de almacenamiento y estibas	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

H | ALMACENAMIENTO DE INFLAMABLES

Verificaciones	Aplica	Cumple	Observaciones
Manejo, transporte y almacenamiento	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	No utilizan Inflamables
Contención de derrames	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Condiciones: pisos impermeables, estanterías incomb., instal. antiexplosiva y ventilación	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Capacidad y distanciamientos mínimos	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Señalización	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

I | OTRAS CONDICIONES O FACTORES INDUCTORES DE RIESGO

Verificaciones	Aplica	Cumple	Observaciones
	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

OBSERVACIONES GENERALES / ACLARACIONES:

FERNANDO A. SOSA
Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Téc. Sup. en Hig. Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 03774470/6239

Sello y Firma del Profesional

Aclaración y Firma Representante



CERTIFICACION DEL PROFESIONAL

INSTANCIA:	Informe Técnico <input checked="" type="checkbox"/>	Visado Anual <input type="checkbox"/>
De acuerdo a la verificación que antecede, CERTIFICO que el establecimiento perteneciente a <u>Ana del Carmen Matti</u> sito en <u>Avenida Donato Alvares</u> , N°: <u>9752</u> de la ciudad de Córdoba, CUMPLE con las condiciones mínimas de seguridad y requisitos legales vigentes en materia de protección contra incendio, acorde a lo referido en el Cap.18 y Anexo VII (arts. 160 a 187) del Dec. 351/79, y otras normas específicas de seguridad en protección contra incendio.		
NOTA: En el caso de que existan incumplimientos de las condiciones específicas, de acuerdo al uso y riesgo, en el punto 1 del Anexo se consignan las acciones sugeridas para el control. Cuando este sea el caso deberá consignar "No apto", lo que significa que están garantizadas las condiciones generales requeridas por la normativa Nacional vigente, pero se requieren un tiempo e inversión importante para el cumplimiento de condiciones específicas.		
CONCLUSIONES:	Apto <input checked="" type="checkbox"/>	No apto <input type="checkbox"/>

VIGENCIA Y ALCANCE DEL CERTIFICADO

La certificación que antecede valdrá solo para la instancia y fecha que se analiza, y abarca únicamente a los aspectos legales descriptos.

La vigencia del presente informe de condiciones de seguridad en protección contra incendio será de **5 (cinco) años como máximo, con VISADO ANUAL OBLIGATORIO**, siempre que las condiciones verificadas no se alteren o modifiquen y se mantengan en condiciones operativas.

VISADO COLEGIO PROFESIONAL

COLEGIO DE INGENIEROS ESPECIALISTAS DE LA PROVINCIA DE CORDOBA - LEY N° 7673	
Se ha cumplimentado con los Depósitos de las Leyes en vigencia	
Fecha: <i>30/08/2022</i>	
Oficina Técnica Ing. GENARO J. FASSANDO Mat. Coleg. Ing. Esp. N° 1453.095 Mat. Ministr. de Trabajo y Seg. Soc. N° 2184	INF. TECNICO SEG. E HIGIENE

FERNANDO A. SCSA
Co. Seguridad y Salud Ocupacional
Tec. Sup. en Hig., Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 22771470/6239

Sello y Firma del Profesional

Aclaración y Firma Representante

Florina J. A. Matti



INDICE DE CONTENIDOS

	Página
A.- DESCRIPCIÓN Y ENCUADRAMIENTO DEL RIESGO	
A.1 Usos o Procesos e instalaciones existentes.	6
A.2 Superficie total y de cada sector	6
A.3 Características técnicas de los elementos constructivos	7
A.4 Cálculo de carga de fuego del contenido	7
A.5 Evaluación del riesgo	8
B.- NORMAS DE APLICACIÓN	9
C.- VÍAS DE EVACUACIÓN	10
C.1 Factor de ocupación	10
C.2 Distancias a las salidas de escape	10
C.3 Ancho de salidas de escape	10
C.4 Cantidad de medios de escape	10
D.- CONDICIONES GENERALES	11
D.1 de Situación	11
D.2 de Construcción	11
D.3 de Extinción	11
D.4 Equipos de extinción portátil	12
D.5 Sistema de Iluminación de Emergencia	12
D.6 Señalización de Seguridad e Incendio	12
E.- FUENTES DE ENERGÍA	12
E.1 Instalaciones eléctricas.	13
E.2 Instalaciones de gas.	13
F.- MANUAL DE AUTOPROTECCIÓN	13
F.1 Plan de evacuación	13
F.2 Rol de Incendio	18
G.- CONDICIONES ESPECÍFICAS	23
G.1 de Situación	24
G.2 de Construcción	25
G.3 de Extinción	25
G.4 Sectorización y/o aislamiento del riesgo	25
G.5 Red de hidrantes y conexiones de mangueras	26
G.6 Sistema rociadores automáticos	26
G.7 Sistema de suministro e impulsión de agua	26
G.8 Sistema de detección y alarma	26
G.9 Condiciones de almacenamiento y estibas	26
I.- OTRAS CONDICIONES O FACTORES INDUCTORES DE RIESGO	26
ANEXOS	
1. Plan de intervenciones (Solo cuando existen incumplimientos)	
2. Planilla de relevamiento y control de extintores.	
3. Constancia de capacitaciones.	
4. Planimetría distribución de elementos de seguridad, señalización e incendio.	
5. Plano Municipal del establecimiento.	

FERNANDO A. SOSA
Dir. Seguridad y Salud Ocupacional
Tels. Sup. en Hig., Seg. y Control Amb. M.R.
0351-4220081 / 4220046

Sello y Firma del Profesional

Aclaración y Firma Representante

A.- DESCRIPCIÓN Y ENCUADRAMIENTO DEL RIESGO

A.1 Usos o Procesos e instalaciones existentes.

El local denominado "**FRIGORIFICO LA CUARTENSE**" es propiedad del Sra. **Ana del Carmen Matti** y se halla emplazado en la calle Avenida Donato Alvares N.º 9.752 de Bº Villa Cornu, está destinado a "Carnicería y ventas al por menor de carnes rojas, menudencia y chacinados frescos, pescado y productos de la pesca, productos de granja y de la caza, elaboración de fiambres y embutidos, venta de comida preparada" (Según Formulario Ventanilla Única Municipal N.º PF00000022537), el uso verificado es el descripto en la inscripción. El horario de atención es de lunes a viernes de 08:00 hs a 14:00 hs y 17:00 hs a 21:00 hs



Fachada del Edificio

A.2 Superficie total y de cada sector

El local tiene una superficie de 163.55 m² y se halla distribuido de la siguiente forma: (ver Plano)

NIVEL	SECTOR	SUPERFICIE (m ²)
Planta Baja	Elaboración de alimentos. Deposito. Baño	60.46
	Atención al público y salón de ventas	86.61

A.3 Características técnicas de los elementos constructivos

Sello y Firma del Profesional

Téc. Sup. en Edig., Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 0277-470/6230

Aclaración y Firma Representante

Bachmeier P. Ana Matti



La construcción posee paredes de ladrillos comunes de 0.30 m de espesor, asentados con mortero de cal, cemento y arena.

Los pisos son de cerámicos, las paredes están revocadas y pintadas al látex. El techo es de chapa zinc y el cielo raso de placas de yeso en el sector de carnicería y elaboración de embutidos.

El inmueble posee aberturas de carpintería de mixta vidrio, marcos y persianas metálicos.

El ingreso del local por avenida Donato Alvarez orientada hacia el cuadrante "Oeste

A.4 Cálculo de carga de fuego del contenido

El análisis de la carga de fuego es considerado en un único sector de incendio por la ausencia de muros corta fuego.

N.º	Destino	Superficie [m ²]	Según Norma IRAM 3528		Kcal. Totales [Kcal.]
			Equivalencia	Carga fuego [Mcal./m ²]	
1	Carnicería	86.61	Carnicería Ventas	10	866.100
3	Elaboración de chacinados	31.00	Fábrica de productos alimenticios	200	6.200.000
4	Deposito	24.7	Deposito Mercadería	100	2.470.000
5	Baño	4.75	No considerado	-----	-----
Total, calorías desarrolladas					9.536.100

$$\text{Peso equivalente en madera} = \frac{9.536.100 \text{ kcal.}}{4.400 \text{ Kcal. /Kg.}} = 2.167,2 \text{ Kg.}$$

$$\text{Carga de fuego} = \frac{2.167,2 \text{ kg.}}{163.55 \text{ m}^2} = 13,25 \text{ Kg/m}^2$$

CARGA DE FUEGO TOTAL: 13,25 Kg/m²

A.5 Evaluación del riesgo

El riesgo de incendio del establecimiento es asignando por tabla 2.1 del Anexo VII del Decreto 351/79.


Sello y Firma del Profesional
Téc. Sup. en Fis., Seg. y Control Amo. Ind.
Mat. 22774470/6239


Aclaración y Firma Representante
Ana Matti



Tabla 2.1 Anexo VII Dec. 351/79

Actividad Predominante	Clasificación de los materiales según su Combustión						
	Riesgo 1	Riesgo 2	Riesgo 3	Riesgo 4	Riesgo 5	Riesgo 6	Riesgo 7
Residencial Administrativo	NP	NP	R3	R4	-	-	-
Comercial 1 Industrial Depósito	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
Espectáculo Cultura	NP	NP	R3	R4	-	-	-
NOTAS: Riesgo 1= Explosivo Riesgo 2= Inflamable Riesgo 3= Muy Combustible Riesgo 4= Combustible Riesgo 5= Poco Combustible Riesgo 6= Incombustible Riesgo 7= Refractarios N.P.= No permitido El riesgo 1 "Explosivo se considera solamente como fuente de ignición.							

La Resistencia al Fuego de los elementos estructurales y constructivos, se determinará en función del riesgo antes definido y de la "carga de fuego", de acuerdo al siguiente cuadro:

Tabla 2.2.1 Anexo VII Dec. 351/79 Para locales con ventilación Natural

Tabla 2.2.1 Anexo VII Dec. 351/79 Para locales con ventilación Natural

Carga de Fuego	Riesgo				
	1	2	3	4	5
Hasta 15 Kg/m ²	-	F60	F30	F30	-
Desde 16 hasta 30 Kg/m ²	-	F90	F60	F30	F30
Desde 31 hasta 60 Kg/m ²	-	F120	F90	F60	F30
Desde 61 hasta 100 Kg/m ²	-	F180	F120	F90	F60
Más de 100 Kg/m ²	-	F180	F180	F120	F90

FERNANDO A. SOSA

Sello y Firma del Profesional
Gac. Sup. en Inv., Seg. y Control Amb. Ind.
Jef. 21774470/6239

Fernando A. Ana Motti

Aclaración y Firma Representante



CONCLUSIÓN	ÁREA CUBIERTA
Tipo de ventilación	Natural
Riesgo	R 4
Tipo de material	Poco Combustible
Carga de fuego	13,25 kg / m ²

Conclusión: en base a los valores obtenidos en el estudio de carga de fuego y al nivel de riesgo, la recomendación en base a la resistencia de los materiales es de F30.

B.- NORMAS DE APLICACIÓN

- Ley 19587/72
- Decreto Reglamentario 351/79
- Anexo VII
- Ordenanza Municipal 12.052

C.- VÍAS DE EVACUACIÓN

El trayecto de las vías de evacuación del establecimiento está libre de obstáculos y se encuentran señalizadas las salidas de emergencia cumpliendo con lo dispuesto por el DR 351/79-Cap. 18, Art. 172.

C.1 Factor de ocupación: A partir de los datos del Anexo VII Dec. 351/79 de la tabla 3.1.2 se determina que la cantidad de ocupantes por superficie de pisos será igual a 3 en m² por persona correspondiente al uso de las instalaciones "Lugares de trabajo".

USO	x en m ²
a) Sitios de asambleas, auditorios, salas de conciertos, salas de baile	1
b) Edificios educacionales, templos	2
c) Lugares de trabajo, locales, patios y terrazas destinados a comercio, mercados, ferias, exposiciones, restaurantes	3
d) Salones de billares, canchas de bolos y bochas, gimnasios, pistas de patinaje, refugios nocturnos de caridad	5
e) Edificio de escritorios y oficinas, bancos, bibliotecas, clínicas, asilos, internados, casas de baile	8
f) Viviendas privadas y colectivas	12

FERNANDO A. SOSA
Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Sello y Firma del Profesional
Mat. 2207447076239

Aclaración y Firma Representante

Fernando A. Sosa
Ana Matti



g) Edificios industriales, el número de ocupantes será declarado por el propietario, en su defecto será	16
h) Salas de juego	2
i) Grandes tiendas, supermercados, planta baja y 1er. Subsuelo	3
j) Grandes tiendas, supermercados, pisos superiores	8
k) Hoteles, planta baja y restaurantes	3
l) Hoteles, pisos superiores	20
m) Depósitos	30

C.2 Distancias a las salidas de escape

Todos los puntos del establecimiento distan a menos 40 metros de la salida a la vía pública. El trayecto a través de los medios de escape se realiza por pasos comunes, libre de obstrucciones con señales que indican la salida.

Cálculo del factor de Ocupación

$$F_o \text{ Local} = \frac{A}{X} = 163.55 \text{ m}^2 / 3 \text{ m}^2/\text{per} = 54 \text{ personas}$$

C.3 Ancho de salidas de escape

Según la cantidad de personas máximas calculada en la sección anterior la unidad de ancho de salida (u.a.s.) se calcula como N/100 (donde N es el número máximo de personas que se encuentran en el lugar), entonces:

Cálculo de las u.a.s

$$u.a.s = \frac{N}{100} \quad u.a.s = \frac{54}{100}$$

= 0,54- Adoptamos 2 u.a.s de 1,10m de ancho metros descubiertos

C.4 Cantidad de medios de escape

De acuerdo a lo solicitado por el Decreto Reglamentario 351/79, para edificios nuevos, cada unidad de ancho de salida será de 2u.a.s. como mínimo. Esto permitirá la evacuación hacia la vía pública, Avenida Donato Alvarez. Por lo tanto, se cumple con la reglamentación nacional vigente respecto a la cantidad de medios de escape.

D.- CONDICIONES GENERALES

D.1 de Situación

No requiere condiciones generales de situación, sin embargo, es posible el acceso de los equipos de emergencia y Bomberos desde el frente del edificio y por calle: Av. Donato Alvarez 9752.

D.2 de Construcción

CONDICIONES GENERALES DE CONSTRUCCIÓN

Todo elemento constructivo que constituya el límite físico de un sector de incendio, deberá tener una resistencia al fuego, conforme a lo indicado en el respectivo cuadro de "Resistencia al Fuego" (F), que corresponda de acuerdo a la naturaleza de la ventilación del local, natural o mecánica.

CUMPLE

- El local comercial conforma un solo sector de incendio.
 - El Local no posee instalaciones de gas natural o envasado.
 - Es posible a menos de 5m de la línea municipal realizar el corte de electricidad que abastecen al establecimiento y a través del accionamiento de llaves de corte general.

D.3 de Extinción

CONDICIONES GENERALES DE EXTINCIÓN

Todo edificio deberá poseer matafuegos con un potencial mínimo de extinción equivalente a 1 A y 5 BC, en cada piso, en lugares accesibles y prácticos, distribuidos a razón de 1 cada 200 m² de superficie cubierta o fracción. La clase de estos elementos se corresponderá con la clase de fuego probable.

CUMPLE

D.4 Equipos de extinción portátil

- UBICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN PLANO (ver anexo)
 - LISTADO DE EXTINTORES PORTÁTILES

El edificio posee una dotación compuesta por:

2 matafuegos a base de Polvo químico seco de 5 kg de capacidad cada uno. Que al momento de la visita se encontraban en perfecto estado y con sus respectivas identificaciones de mantenimiento.

D.5 Sistema de Iluminación de Emergencia

El local comercial posee en total (02) LUCES DE EMERGENCIA autónoma, y DOS (02) CARTEL FOTOLUMINISCENTES, ubicadas según plano adjunto (ver anexo). Para la ubicación de las luces de emergencia se siguió el criterio de instalar en los sectores de circulación horizontal fundamentalmente en los cambios de dirección y de la vía de evacuación. También se ubicaron las salidas del local.

D.6 Señalización de Seguridad e Incendio

Sello y Firma del Profesional

José Luis Martínez Ana Matthei
Aclaración y Firma Representante

claración y Firma Representante



El establecimiento cuenta con cartelería de señalización de extintores mediante cartel baliza indicador de la clase de fuego, carteles de salidas, de tipo foto luminiscentes, que señalan las salidas de emergencia y vías de evacuación, como así también indican el riesgo eléctrico en el sector de tablero general

E.- FUENTES DE ENERGÍA

E.1 Instalaciones Eléctricas

La instalación eléctrica existente es trifásica para el circuito de cámara frigorífica con llaves PIA C-63 marca SICA, el cual cuenta con un tablero secundario con llave PIA C-32 marca AEA. Así también para los circuitos de iluminación y de tomacorriente cuenta con PIA de marca SICA de 20 A y tres de 25 A, marca BAW de 25 A y marca Siemes de 32 A, de esta distribución monofásica, cuenta además con disyuntores diferencial tetrapolar marca Merlin Gerin de 40 A. En el depósito contiguo cuenta con un tablero seccional con llaves marca WEG C16 A para iluminación y tomas de uso general

Las cargas eléctricas en el establecimiento son: iluminación, maquina sierra, maquina moledora de carne, heladeras de mostrador y AºAº tipo Split

Se realizó una prueba mecánica y comprobación eléctrica de los disyuntores diferencial, cumpliendo con los tiempos y corrientes de disparo establecidas en las normativas Nacionales vigentes. Además, se comprobó el encendido de las luces de emergencia, dispuestas en el establecimiento durante la prueba de corte del disyuntor diferencial y se cuenta con documentación de certificación de Instalación eléctrica APTA de acuerdo a normativa vigente, por el responsable a cargo Sr Emanuel Jonathan Leguizamón con registro Nº33892437-08435 del Ersep

Todos los cables eléctricos dentro del establecimiento son conducidos, desde el tablero general, por cañerías plástico externas y amuradas a la pared, y conectadas a cajas de derivación para llegar a otros tableros, tomas eléctricas y luminarias distribuidas en dicho establecimiento del tipo Led embuditos en cielorraso.

Durante el horario de cierre del local se realiza el corte total de la electricidad de local, quedando un solo circuito activo del sistema de cámaras de seguridad.



E.2- Instalaciones de GAS

El local no cuenta a la fecha del presente informe con instalación de gas natural ni envasado.

F.- MANUAL DE AUTOPROTECCIÓN

FERNANDO ALBERTO SOSA
LIC. Sello y Firma del Profesional
Téc. Superior en Hidráulica y Construcción Civil
Nro. 2010-000000000000000000

Aclaración y Firma Representante



F.1 Plan de evacuación

- **Objetivo:** Que todo el personal del establecimiento conozca por donde evacuar en los distintos sectores y/o acciones a seguir en caso de emergencias de origen natural, accidental o provocado, como puede ser: incendio, explosiones, derrames, terremotos, atentados, etc.

○ **Contenido:**

Este documento define la secuencia de operaciones que se desarrollan para el control de las emergencias. Con ello se adecuará a estas operaciones la disponibilidad de medios y materiales. En el presente documento se especifica la terminología a usar el Plan de Emergencia.

○ **Responsable:**

El titular de "**ANA MATTI-FRIGORIFICO LA CUARTENSE**" será el responsable máximo de la instrumentación del Plan de Emergencia, mientras que los responsables de los diferentes sectores tendrán la obligación de mantener en vigencia las pautas fijadas.

○ **Factores de Riesgo – Clasificación de las Emergencias.**

En función de la gravedad y de sus posibles consecuencias, las emergencias se clasificarán en:

- Siniestro Localizado: El siniestro que ocurre en un lugar y su magnitud es tal que no afectará a los sitios contiguos y podrá ser sofocado sin la necesidad de realizar una evacuación de personal.
- Siniestro General: El siniestro que por su magnitud se expande a otros sectores rápidamente siendo necesario la evacuación total del establecimiento.
- Evacuación Parcial: Cuando se debe alejar solamente a las personas del sector siniestrado.
- Evacuación Total: Cuando se debe alejar del sector a todos sus ocupantes quedando solamente el personal de las ayudas externas especializadas.

1.3.1 Clasificación de los planes de actuación en función de las disponibilidades de medios humanos, niveles de actuación y actividad desarrollada en el Establecimiento. Por las disponibilidades de los medios humanos, los planes de actuación en emergencia deberán contemplar las siguientes situaciones:

- En condiciones normales de funcionamiento. Siendo el Horario de Atención de lunes a viernes de 08:00 hs a 14:00 hs y 17:00 hs a 21:00 hs

1.3.2 ACCIONES A EMPRENDER EN CADA CASO:

La intervención de personas y medios tiene que garantizar:

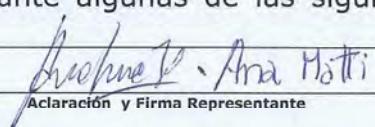
LA ALERTA:

Esta pondrá de la forma más rápida en acción a los equipos de intervención interiores, e **informará** a los restantes estamentos del establecimiento y a las ayudas externas. Esto se llevará a cabo mediante algunas de las siguientes actuaciones:


FERNANDO SOCA

Sello y Firma del Profesional

Jefe Sup. en MATERIALES Y SUMINISTROS
MAYO 2017 - 10/2022


Ana Matti

Aclaración y Firma Representante



- **Personales:** Es la que se efectúa por medio del mismo personal, en forma directa, a los integrantes del Equipo de Intervención.
- **Telefónicas:** Pueden ser tanto internas como externas. Se incluyen en este grupo los avisos al Cuerpo de Bomberos, Servicio de Emergencias Médicas, Hospitales, etc.

LA ALARMA:

Se utiliza para llevar a cabo **la evacuación** de los ocupantes. Esta se transmitirá a través del personal correspondiente (a viva voz).

LA INTERVENCIÓN:

Para el control de la emergencia por parte de los equipos de intervención.

1.4 EQUIPOS DE INTERVENCIÓN, SU COMPOSICIÓN Y DENOMINACIÓN:

1.4.1 Funciones de cada miembro de los equipos

Los equipos de intervención están constituidos por un conjunto de personas especialmente entrenadas para la prevención y actuación en accidentes dentro del ámbito del establecimiento.

Si bien cada equipo tiene funciones específicas, en general serán las siguientes:

- Estar informados del riesgo de incendio en los distintos sectores.
- Señalar las anomalías que se detecten y controlar que sean subsanadas.
- Conocer la existencia y operación de los medios materiales disponibles.
- Estar capacitado para suprimir, sin demora, las causas que puedan provocar cualquier anomalía, mediante:
- Una acción indirecta, transmitiendo la alerta a las personas designadas en el Plan de Emergencia.
- Una acción directa y rápida (corte de corriente eléctrica, aislamiento de inflamables, etc.)
- Combatir el fuego desde que se descubre, mediante:
- Dar la voz de alarma.
- La aplicación de consignas del Plan de Emergencia.
- La utilización de los medios de intervención disponibles, hasta tanto se esperan los refuerzos, si fuera necesario.
- Prestar los primeros auxilios.
- Coordinar la acción con los miembros de otros equipos.

1.4.2 Denominación, misiones y composición de los equipos de intervención.

En los siguientes párrafos se definen los distintos equipos de intervención que pueden formarse. Para la determinación del número de componentes de cada



equipo, además de los factores que se indican para cada uno, se deberán tener en cuenta la existencia de los turnos de trabajo, vacaciones, bajas por enfermedad, recambio de personal, etc.

1.4.2.1 Equipo de Alarma y Evacuación (E.A.E)

La misión de los componentes del EAE es la de asegurar una evacuación total y ordenada del sector y garantizar que se ha dado la alarma.

Las tareas fundamentales a realizar por los componentes del EAE son, entre otros:

- Anunciar la evacuación de su sector al oír la alarma.
- Guiar los ocupantes de su sector hacia las vías de evacuación habilitadas.
- Conseguir una evacuación rápida y ordenada.
- Indicar el punto de reunión.
- Ayudar en la evacuación a personas impedidas, heridas o disminuidas.
- No permitir el retorno a locales evacuados.
- Verificar que no queden rezagados en los sectores evacuados.
- Comprobar ausencias.
- Dar aviso para el requerimiento de ayuda exterior.

El número de los componentes del EAE se dimensionará de acuerdo a los siguientes criterios:

- Cantidad de personas a evacuar.
- Mayor riesgo de incendio.
- Presencia de personas disminuidas físicamente.
- Sectores con dificultosa visibilidad o intrincados.
- Sectores con personas ajenas al establecimiento.

Se adopta para el establecimiento 1 (uno) integrante:

- Jefe (EAE) que cumplirá también la función de inspector de dependencias.

Jefe (EAE)

Esta función la asumirá el Jefe del Equipo de Emergencia.

Inspector de dependencias:

El Inspector de dependencias será el responsable de asegurar la evacuación de toda persona del establecimiento al recibir la orden del Jefe (EAE). Deberá inspeccionar todas las dependencias del establecimiento, incluso baños, auxiliando o avisando a personas que desconocen la situación de emergencia. Además, deberá realizar el corte de suministros (electricidad, etc.) a solicitud del Jefe del EAE.

1.4.2.2 Equipo de Emergencia (E.E.) (Brigada)

FERNANDO A. SOSA
Lic. en Seguridad y Salud Ocupacional
Sello y Firma del Profesional - Inc.
Número: 2012-0470/0299

Aclaración y Firma Representante



La misión de los componentes del E.E., es acudir al lugar donde se haya producido una emergencia con el objeto de controlarla y eventualmente la recepción de los servicios de Bomberos, Urgencias Médicas, etc.

Los componentes de E.E. deberán estar formados y adiestrados, deberán conocer las técnicas de extinción de los fuegos posibles en el establecimiento, con los medios de extinción manuales existentes. Así también como las técnicas de contención de derrames y primeros auxilios.

El número de componentes de E.E., si bien depende de los siguientes factores:

- Ocupación
- Riesgo de incendio
- Riesgo para las personas
- Elementos de protección

Se adopta para el establecimiento 1 (uno) integrante a turno completo:

➤ Jefe (E.E.) y brigadista

Jefe (E.E.)

El jefe del Equipo de Emergencia actuará en el punto de la emergencia, en el que valorará y clasificará dicha emergencia, asumiendo la dirección y la coordinación del equipo de Emergencia. Participará activamente en la extinción del principio de incendio.

Es la persona de máxima responsabilidad en el Plan de Emergencia. Debe ser quien decida la adecuación de los medios preventivos o de extinción en áreas determinadas, además:

Deberá poseer las siguientes cualidades:

- Persona que, normalmente, no se ausente durante la jornada laboral.
- Dispuesto a estar localizable a cualquier hora del día y a acudir al establecimiento para desarrollar sus funciones en caso de emergencia.
- Con la autoridad suficiente para ser obedecido por el personal de los equipos de autoprotección.
- Que tenga capacidad de decisión muy marcada.
- Poseer condiciones de temple y serenidad para dar las instrucciones correctas, frente a la emergencia.

En cuanto a su formación sobre Seguridad contra Incendios, será suficiente con que tenga buenos conocimientos generales sobre las causas de incendio, propagación, peligro para las personas y bienes, técnicas de primeros auxilios y contención de derrames.

Deberá conocer a la perfección los **Planes de actuación** del establecimiento, siendo, además, el responsable de su desarrollo y del cambio de aquellas partes



de los planes, que durante los simulacros o de las emergencias, no resulten operativos.

Brigadista

Ejecuta la acción directa en el punto de emergencia, ocasionalmente puede sustituir al Jefe (E.E.), por lo que deberá ser su perfil similar a éste.

Deberá conocer todos los equipos e instalaciones de seguridad contra incendio existentes en los distintos sectores, su capacidad, función y manejo. Como así también técnicas de primeros auxilios y ubicación de los distintos elementos necesarios.

Se lo deberá instruir con un curso intensivo sobre seguridad contra incendio, incluyendo técnicas de extinción con los medios existentes en el establecimiento y para todos los tipos de fuegos que puedan darse en él, técnicas de primeros auxilios, contención de derrames, etc.

1.5 Rol de Incendio

OPERACIÓN N°1 (Siniestro Localizado)

- Dar la voz de alarma.
- Llamar inmediatamente a los integrantes de la Brigada.
- Acatar ESTRICAMENTE las órdenes impartidas por los integrantes de la Brigada.
- Mantener en todo momento la calma.
- Atacar hasta la extinción TOTAL del fuego con todos los elementos existentes.

En caso de incrementarse el fuego:

OPERACIÓN N°2 (Siniestro general)

- Mantener la CALMA.
- Evacuar al personal de la empresa y eventuales terceros, que deberán salir CAMINANDO, nunca corriendo.
- Recordar que los Integrantes de la Brigada y Bomberos son personas entrenadas específicamente y de forma regular sobre estos siniestros, ellos conocen como evaluar la magnitud del fuego, como atacarlo y los procedimientos a seguir, por lo tanto:
- SERÉNESE Y SOMÉTASE CONFIADAMENTE a las órdenes de este personal que se prepara para ayudarlo.
- Jamás y bajo ningún concepto regrese a un lugar evacuado.
- El punto de encuentro de las personas evacuadas será en la misma vereda del Establecimiento.
- Se contará en el sector de administración con un Botiquín de Primeros Auxilios.



- Se adjunta en anexo "PLANO DE DISTRIBUCION DE EXTINTORES – SEÑALIZACION DE SALIDAS Y LUCES DE EMERGENCIA" El cual en la medida de lo posible deberá ser respetado.

ROUTA de evacuación

RUTA DE EVACUACIÓN: Demarcada con carteles donde se indica salida.

TODO EL PERSONAL DEBE SABER

- La ruta de salida de los distintos sectores

QUE HACER EN CASO DE EMERGENCIA	QUE NO HACER
✓ Mantener la calma.	Correr. Hablar. Reírse. Gritar
✓ Salir caminando ordenadamente.	Aumentar la confusión.
✓ Respetar el sentido de circulación.	Usar otras salidas a las previstas.
✓ Acatar las órdenes de los encargados.	Volver a buscar cosas.
✓ Informar a su encargado la falta de algún integrante del grupo.	Cooperar si no es requerido.
✓ Ayudar a lesionados leves.	Quedarse en los baños o vestuarios.
✓ Si hay humo avance lo más cerca posible del suelo arrastrándose.	Obstruir pasillos, calles o puertas.
✓ Permanezca en el lugar de reunión hasta que se le diga.	Abrir ventanas o puertas que originen entrada de aire

LUGAR DE REUNION

- El punto de encuentro de las personas evacuadas será en la misma vereda del establecimiento.

- IMPLEMENTACION

1.0 OBJETIVO

La finalidad de este documento es la de crear un programa de implementación de todos los puntos tratados en los documentos anteriores, desde la adecuación de los medios materiales existentes (instalaciones generales, vías de evacuación, señalización, alumbrados especiales, sistemas de protección contra incendios, comunicaciones, transmisiones de alarmas, etc.), hasta los medios humanos, para la creación de los **equipos de autoprotección y los organizativos**. Una vez creada la estructura, este documento también establece los criterios para el mantenimiento y mejora de la misma.

En resumen, este documento constituye la parte fundamental del Manual de Autoprotección, para ser llevado a la práctica.

FERNANDO A. SOSA
Sello y Firma del Profesional
Técnico en Seguridad Industrial
Tec. Superior en Hig. y Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 22774470/6239

Aclaración y Firma Representante



1.1 RESPONSABILIDAD

Será responsabilidad del titular de la actividad, la implementación del Plan de Autoprotección. Los trabajadores del establecimiento deberán participar activamente en los planes de autoprotección.

1.2 ORGANIZACIÓN

El titular de la actividad podrá delegar la coordinación de las acciones necesarias para la implementación y mantenimiento del Plan de Autoprotección en un responsable a determinar, que, en un caso de emergencia, podrá asumir las funciones de Jefe de Emergencia.

1.3 MANTENIMIENTO

1.3.1 Medios técnicos

Las instalaciones de protección contra incendios, así como las que sean susceptibles de producirlos, serán sometidas a las condiciones generales y particulares de mantenimiento y uso, tanto las requeridas por la legislación vigente, como las indicadas por el fabricante o instalador de los equipos.

Dado que las acciones personales no implican una práctica diaria o periódica, éstas, están expuestas a caer en el olvido, será necesario un plan de formación de las personas integrantes de los equipos de autoprotección y del personal en general. Este plan debe contemplar, como mínimo, las siguientes condiciones:

1- Se efectuarán reuniones informativas a las que asistirán los trabajadores, en la que se aplicará el Plan de Emergencia, indicándoles las consignas generales de autoprotección, que podrán presentarse en un folleto, tales como las siguientes:

- Las precauciones a tomar para evitar las causas que puedan originar una emergencia.
- La forma en que se debe informar cuando detecten una emergencia en el local.
- La forma en que transmitirá la alarma en caso de incendio.
- Información sobre lo que se debe hacer y evitar en caso de emergencia.

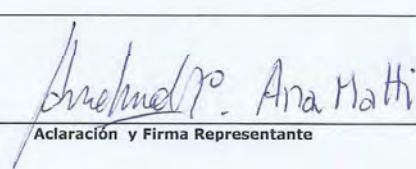
2- Las personas en los equipos de autoprotección recibirán la formación y el adiestramiento que les capacite para desarrollar las acciones que tengan encomendadas. Para ello, al menos una vez al año, se programarán cursos de formación y adiestramiento, tanto para los equipos como para sus responsables.

3- Se dispondrán carteles con consignas para información de los trabajadores, sobre las actuaciones de prevención de accidentes y el comportamiento a seguir en el caso de ocurrir. En el plan de formación se debe establecer el programa, la duración y la periodicidad de los diversos cursos y reuniones.

1.3.2 Simulacros



Sello y Firma del Profesional
Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Téc. Sup. en Hig., Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 2274470/6239



Aclaración y Firma Representante



Uno de los aspectos más relevantes para la implementación del Manual de Autoprotección es la realización de simulacros de emergencia. En los simulacros se procura la puesta en práctica de los distintos planes de Alarma previstos en el plan de emergencia y de las acciones de evacuación de los diferentes sectores. Los objetivos que se persiguen con la realización de los simulacros son los siguientes:

- a) Entrenamiento de los componentes de los equipos en las funciones previstas para ellos en el Plan de Emergencia, así como el personal que, en caso de necesidad, deba ser evacuado.
- b) Detección de posibles circunstancias, no tenidas en cuenta en el desarrollo del Plan de Emergencia.
- c) Medición de tiempos, tanto de evacuación como de intervención de los equipos de emergencia, de la forma más real posible, para su comparación con los tiempos teóricos calculados y la obtención de conclusiones coherentes.

La preparación de los simulacros de emergencia debe ser un trabajo de concienzudo en el que debe tenerse en cuenta las eventualidades que puedan surgir durante la realización del mismo, y haga posible la toma del mayor número de datos.

Un simulacro sin la suficiente preparación puede dar lugar a accidentes (caídas, etc.).

El nivel de información, tanto de los ocupantes del establecimiento como de los equipos de emergencia, debe ser total en el primer simulacro e ir disminuyendo gradualmente en los posteriores, de manera que llegue a realizarse sin previo aviso de los ocupantes del establecimiento.

Se deben ensayar mediante simulacro todos los posibles supuestos de Plan de Emergencia, así como los diferentes grados de gravedad.

Los simulacros serán de periodicidad anual y podrán ser parciales, por sectores o general.

1.4 PROGRAMA DE IMPLEMENTACION

El programa deberá establecer las prioridades y el calendario de implementación que, entre otras, las siguientes actividades:

- a) Incorporación de los medios técnicos previstos para ser utilizados en los planes incluyendo desde las transformaciones en las vías de evacuación o compartimentación, hasta la adecuación de medios materiales (señalización, extinción, etc.), o incluso, las adaptaciones o cambios necesarios en alguna instalación, proceso o maquinaria.
- b) Redacción de consignas de prevención y actuación en caso de emergencia.
- c) Demarcación de todas las vías de escape, con la respectiva colocación de carteles indicadores. Indicación de los medios de extinción, de comunicación, etc.
- d) Redacción de consignas de prevención y actuación para los equipos de emergencia.



- e) Reuniones informativas con todo el personal del establecimiento.
- f) Selección, formación y adiestramiento de los componentes de los equipos de emergencia.

1.5 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Para mantener la operatividad y efectividad del Manual, una vez implementado, se debe establecer un programa de mantenimiento de carácter anual, que conjuntamente a su calendario, comprenderá las siguientes actividades:

- a) Cursos de formación y adiestramiento del personal.
- b) Instrucciones de mantenimiento de las instalaciones susceptibles de provocar incendios.
- c) Instrucciones de mantenimiento del equipamiento contra incendio.
- d) Inspecciones de seguridad.
- e) Simulacros de emergencia.

F.2 Rol de Incendio

Conato o Emergencia es comunicado o detectado por personal de la sucursal	ROLES	ACCIONES
Jefe de Emergencia (J.E.): Encargado		<ul style="list-style-type: none">✓ Valorar y clasificar la emergencia.✓ Coordinar el resto de las áreas de emergencia.✓ Constatar y definir la magnitud del siniestro.✓ Ordenar la intervención del grupo de ataque al fuego y de evacuación.✓ Ordenar a los cortes de suministro eléctrico.✓ Efectuará las llamadas a los servicios de apoyo externo y de emergencias
Jefe de Emergencia (J.E.): Encargado		<ul style="list-style-type: none">✓ Anunciar la evacuación de su sector al oír la alarma.✓ Guiar los ocupantes de su sector hacia las vías de evacuación habilitadas.✓ Conseguir una evacuación rápida y ordenada.✓ Ayudar en la evacuación a personas impedidas y heridos.✓ No permitir el retorno de personas a los sectores ya evacuados.✓ Comprobar ausencias.✓ Preparar a la víctima para que pueda ser asistida por el servicio de emergencia local
Grupo de Acción (G.A.): Empleados		<ul style="list-style-type: none">✓ Acudir al lugar donde se ha producido una emergencia con el objeto de controlarla y Grupo de eventualmente la recepción de los Servicios Públicos de Bomberos.

- En caso de emergencias o accidentes, recurrir a los teléfonos siguientes:

Teléfono de emergencia:

Policía -Bombero

911/101

Defensa civil :

103

Emergencia médica municipal:

107

Protección ciudadana:

108

FERNANDO A. SOSA
Sello y Firma del Profesional

Ana Maiti
Aclaración y Firma Representante



G.- CONDICIONES ESPECÍFICAS

USOS	Riesgo	CONDICIONES																									
		Situación		Construcción C									Extinción E														
\$1	\$2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
Vivienda-Residencia colectiva																											
BANCO - HOTEL [Cualquier denominación]	S	2	1										11							5		11					
ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS	S	2	1																	5		11	13				
COMERCIO	LOCALES COMERCIALES	2	2	1									8							Cumplirá lo indicado en Dep. de Inflamables							
		3	2	1	3						7								4				11	12	13		
		4	2	1									4	7						8		11		13			
	GALERIA COMERCIAL	5	2		2														11		4			11	12		
	SANIDAD Y SALUERDAD	4	2	1																8		11					
INDUSTRIA		2	2	1									6	7	8					Cumplirá lo indicado en Dep. de Inflamables							
		3	2	1	3														3				11	12	13		
	DEPOSITO DE GARRAFAS	4	2	1									4							4				11		13	
DEPOSITOS		1	1	2															1								
		2	1	2															5		Cumplirá lo indicado en Dep. de Inflamables						
		3	2	1	3								7						3				11	12	13		
		4	2	1									4	7					4				11		13		
EDUCACION		4		1																5		11					
ESPECTACULOS	CINE [200 Localidades] CINETEATRO - CINE	3		1									5					10	11	1	2						
Y	TELEVISION	3	2	1	3													11		3				11	12	13	
DIVERSIONES	ESTADIO	4	2	1														11			5						
	OTROS RUBROS	4	2	1														11		4							
TEMPLOS		4		1																							
ACTIVIDADES CULTURALES		4		1													11					8		11			
AUTOMOTORES	ESTACION DE SERVICIO - GARAJE	3	2	1														8					7		10		
	INDUSTRIA-TALLER MECANICO-FINTURA	3	2	1	3																		7				
	COMERCIO - DEPOSITO	4	2	1									4							4							
	GUARDA MECANIZADA	3	2	1																6							
AIRE LIBRE	DEPOSITOS	2	2															1					9				
INCLUIDO PLAYAS	E	3	2															1					9				
DE ESTACIONAMIENTO	INDUSTRIA	4	2															1					9				

G.1 de Situación

S1	El edificio se situará aislado de los predios colindantes y de las vías de tránsito y en general, de todo local de vivienda o de trabajo. La separación tendrá la medida que fije la Reglamentación vigente y será proporcional en cada caso a la peligrosidad	NO APLICA
S2	Cualquiera sea la ubicación del edificio, estando éste en zona urbana o densamente poblada, el predio deberá cercarse preferentemente (salvo las aberturas exteriores de comunicación), con un muro de 3,00 m de altura mínima y 0,30 m de espesor de albañilería de ladrillos macizos o 0,08 m de hormigón.	APLICA CUMPLE

Sello y Firma del Profesional
Lic. en Seguridad y Salud Ocupacional
Téc. Suplen Hig., Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 22774470/6239

Declaración y Firma Representante
Ana Mati



G.2 de Construcción

CONDICIONES ESPECIFICAS DE CONSTRUCCIÓN		
C1	Las cajas de ascensores y montacargas, estarán limitados por muros resistentes al fuego, del mismo rango que el exigido para los muros, y serán de doble contacto y estarán provistas de cierre automático.	NO APLICA
C4	Los sectores de incendio deberán tener una superficie cubierta no mayor de 1.500 m. En caso contrario se colocará muro cortafuego.	NO APLICA
C7	En los depósitos de materiales en estado líquido, con capacidad superior a 3.000 litros, se deberán adoptar medidas que aseguren la estanqueidad del lugar que los contiene.	NO APLICA

G.3 de Extinción

CONDICIONES ESPECIFICAS DE EXTINCIÓN:		
E-8	7.2.8 Condición E-8 Si el local tiene más de 1.500 m ² de superficie de piso, cumplirá con la condición E-1. En subsuelos la superficie se reduce a 800 m ² . Habrá una boca de impulsión.	NO APLICA
E-11	7.2.11. Condición E-11 Cuando el edificio consiste de piso bajo y más de 2 pisos altos y además tenga una superficie de piso que sumada exceda los 900 m ² contará con avisadores automáticos y/o detectores de incendio.	NO APLICA
E-13	7.2.13. Condición E-13 En los locales que requieran esta condición, con superficie mayor de 100 m ² la estiba distará 1 m de ejes divisorios. Cuando la superficie excede de 250 m ² , habrá camino de ronda, a lo largo de todos los muros y entre estiba. Ninguna estiba ocupará más de 200 m ² del solado y su altura máxima permitirá una separación respecto del artefacto lumínico ubicado en la perpendicular de la estiba no inferior a 0,25 m	NO APLICA

FERNANDA A. SOSA
Sello y Firma del Profesional
Téc. Sup. en Higi. Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 22774470/6239

Aclaración y Firma Representante



G.4 Sectorización y/o aislamiento del riesgo **NO APLICA**

G.5 Red de hidrantes y conexiones de mangueras **NO APLICA**

G.6 Sistema rociadores automáticos **NO APLICA**

G.7 Sistema de suministro e impulsión de agua **NO APLICA**

G.8 Sistema de detección y alarma **NO APLICA**

G.9 Condiciones de almacenamiento y estibas **NO APLICA**

H.- ALMACENAMIENTO DE INFLAMABLES

H.1 Manejo, transporte y almacenamiento **NO APLICA**

H.2 Contención de derrames **NO APLICA**

H.3 Condiciones de los depósitos **NO APLICA**

H.4 Capacidad y distanciamientos mínimos **NO APLICA**

H.5 Señalización **NO APLICA**

I.- OTRAS CONDICIONES O FACTORES INDUCTORES DE RIESGO

Mantenimiento periódico de las instalaciones eléctricas, climatización y ventilación. Registrar planillas para tal fin, rubricadas por el responsable.
No sobrecargar los circuitos, ni efectuar conexiones improvisadas. Evitar utilizar triples y zapatillas
Mantener orden y limpieza del establecimiento

ANEXOS

1. Roles de actuaciones del personal
2. Planilla de relevamiento y control de extintores
3. Constancia de capacitaciones
4. Planimetría distribución de elementos de seguridad e incendio.
5. Plano Municipal del establecimiento



REGISTRO DE ROL DE INCENDIO



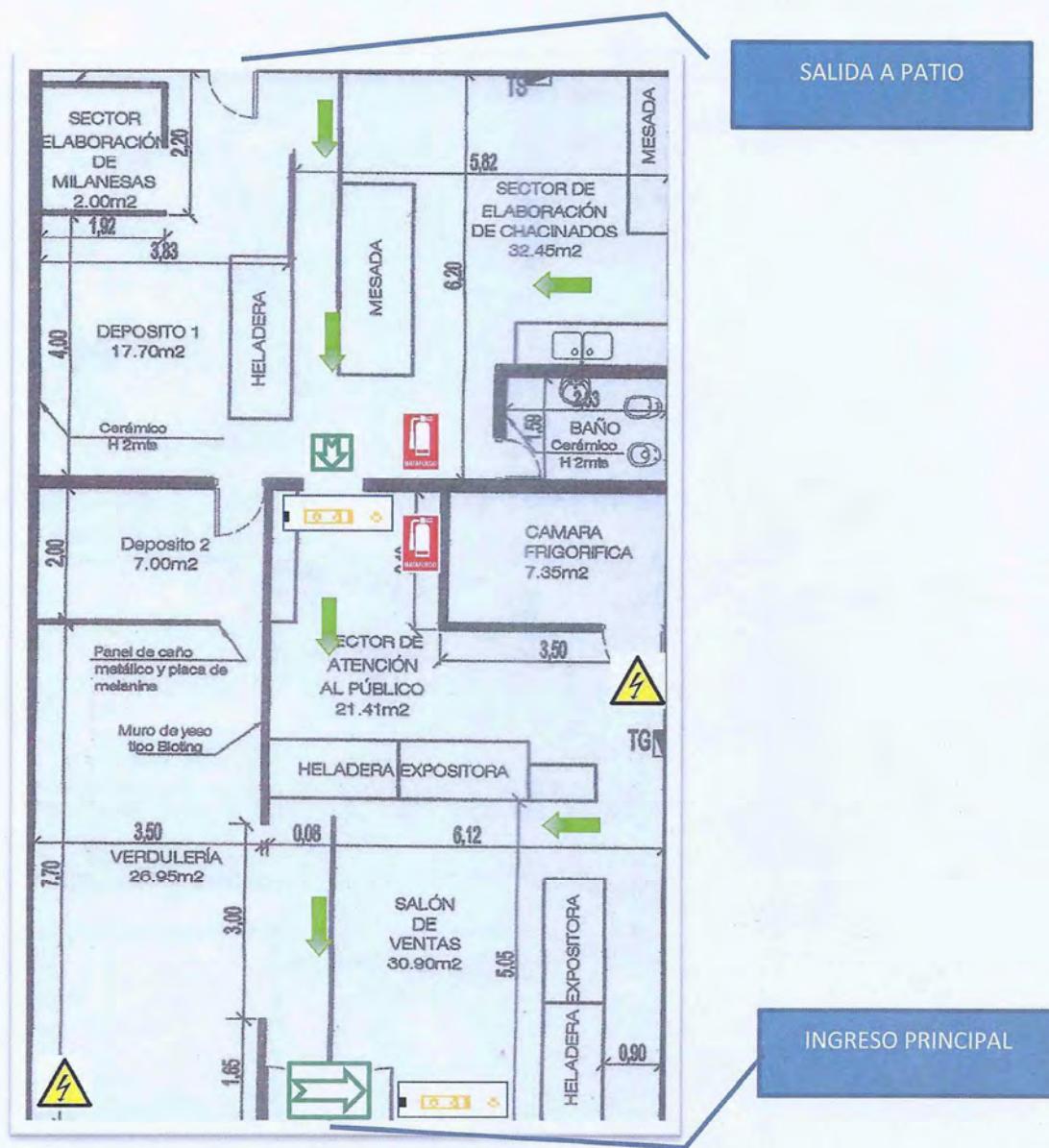
DENOMINACION DEL USO: FRIGORIFICO LA CUARTENSE-ANA DEL CARMEN MATTI-

UBICACIÓN: Avenida Donato Alvares N°9752 – B° Villa Cornú - Córdoba

APELLIDO Y NOMBRE	D.N.I. Nº	DESCRIPCION DEL ROL	FIRMA
Diego francisco Cuello		<p>Jefe de Emergencia</p> <p>Dará la alerta al personal de evacuación y de extinción.</p> <p>Sera el encargado de dar la alarma y ordenar la evacuación. Ordenara el corte de suministro de energía eléctrica y de gas. Realizara las llamadas de emergencia al responsable correspondiente</p> <p>Teléfono de Emergencia: 911/101</p>	
Ana del Carmen Matti		<p>Grupo de ataque al fuego</p> <p>Controla y extingue el fuego, operando los matafuegos. Efectúa el salvamento de personas accidentadas y/o en peligro. Informa situación al jefe de emergencia</p>	
		<p>Grupo de Evacuación</p> <p>Suspende las actividades evitando el pánico. Utiliza las vías de evacuación y salidas prefijadas. Evita el retorno de personas para recuperar objetos. Camina rápido sin correr hacia el punto de reunión prefijado. Chequea la falta de alguna persona y lo comunica al jefe de emergencia</p>	
		<p>Encargado de cortar alimentación de gas y electricidad.</p> <p>Conoce la ubicación y manejo de las llaves seccionadoras de gas y electricidad</p>	

FECHA:

SALON PRINCIPAL



FERNANDO A. SOSA
Lic. Seguridad Industrial Ocupacional
Téc. Super Higiene y Control Amb. Ind.
Mai. 22-74470/6239

Sello y Firma del Profesional

Ana Matti *Ana Matti*

Aclaración y Firma Representante



02		EXTINTOR POLVO QUIMICO SECO 5KG-	02		LUZ DE EMERGENCIA
02		TABLERO ELECTRICO	02		SALIDA DE EVACUACION
02		CARTEL FOTOLUMINESCENTES			PUNTO DE ENCUENTRO

FERNANDO A. SOSA
Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Tuc. Moreno 1000 - Centro Avto, n.1.
2200-227-4701/6299

Sello y Firma del Profesional

Ana Mati

Aclaración y Firma Representante



DECLARACION JURADA:

La información consignada precedentemente reviste el carácter de Declaración Jurada; su omisión o falsedad precederá al decaimiento de su validez, sin perjuicio de las sanciones que pudiera corresponder. El profesional interviniente declara que cumple con las competencias exigidas, por ley, para completar el presente trabajo.

FERNANDO A. SQSA
Lic. Seguridad Industrial Ocupacional
Téc. Sup. en Riesgo, Salud y Control Amb. Ind.
Msc. 22774470/6239

Sello y Firma del Profesional

Ana Matti

Aclaración y Firma Representante

REGISTRO DE CAPACITACION



DENOMINACION DEL USO: FRIGORIFICO LA CUARTENSE

UBICACIÓN: Avenida Donato Alvares N.º 9.752 Bº Villa Cornú

RESPONSABLE: ANA DEL CARMEN MATTI

TEMARIO: TEORIA BASICA DEL FUEGO (Triángulo del fuego, clases de fuego, Métodos de extinción, agentes extintores), EMPLEO DE EXTINTORES PORTATILES, EVACUACION DE LAS PERSONAS.

APELIDO Y NOMBRE	D.N.I. Nº	FIRMA
SUAREZ Alexs SUAREZ	36432274	
Juan Pandiase	27541170	
Diego T. Cuello	33320334	
Ana Matti	18.683.183.	
COLEGIO DE INGENIEROS ESPECIALISTAS DE LA PROVINCIA DE CORDOBA - LEY N° 7673		
Se ha cumplimentado con los Depósitos de las Leyes en vigencia		
Fecha: 30/08/2022		
Oficina Técnica Ing. GENARO J. FASSANDO Mat. Coleg. Ing. Esp. N° 8.451.695 Min. del Trabajo y Seg. Soc. N° 2159		
INF. TECNICO SEG. E HIGIENE		

COMENTARIOS Y OBSERVACIONES DEL INSTRUCTOR

FERNANDO A. SÓSA
Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Téc. Sanitario, Soc. y Control Amb. Ind.

Firma y sello del profesional

Aclaración y Firma del Representante

REGISTRO DE ROL DE INCENDIO



DENOMINACION DEL USO: FRIGORIFICO LA CUARTENSE-ANA DEL CARMEN MATTI-

UBICACIÓN: Avenida Donato Alvares N°9752 – Bº Villa Cornú - Córdoba

APELLIDO Y NOMBRE	D.N.I. Nº	DESCRIPCION DEL ROL	FIRMA
Matti Ana	18.683.183	<u>Jefe de Emergencia</u> Dará la alerta al personal de evacuación y de extinción. Sera el encargado de dar la alarma y ordenar la evacuación. Ordenara el corte de suministro de energía eléctrica y de gas. Realizara las llamadas de emergencia al responsable correspondiente Teléfono de Emergencia: 911/101	
SUAREZ Diaz	36432274	<u>Grupo de ataque al fuego</u> Controla y extingue el fuego, operando los matafuegos. Efectúa el salvamento de personas accidentadas y/o en peligro. Informa situación al jefe de emergencia	
Juan Paredes	27541170	<u>Grupo de Evacuación</u> Suspende las actividades evitando el pánico. Utiliza las vías de evacuación y salidas prefijadas. Evita el retorno de personas para recuperar objetos. Camina rápido sin correr hacia el punto de reunión prefijado. Chequea la falta de alguna persona y lo comunica al jefe de emergencia	
Diego F. Cuello	33320337	<u>Encargado de cortar alimentación de gas y electricidad.</u> Conoce la ubicación y manejo de las llaves seccionadoras de gas y electricidad	

FECHA: 10/08/2022

FERNANDO A. SOSA
 Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
 Téc. San. en Hig., Sist. Control Amb. Ind.
 Mat. 227744-0/6239

Sello y firma del Profesional

Ana Matti

Aclaración y Firma representante

PLANILLA DE INSPECCION MENSUAL DE MATAFUEGOS 2021							FRIGORIFICO LA CUARTENSE							
EMPRESA	DADA S.A				REALIZADO BAJO NORMA CODIGO						VIGENCIA			
	Nº	MARCA	TIPO	CLASE	SERIE	CAP	UBICACION	PRECINTO	ACCESIBILIDAD	MANGUERA	ESTADO	SEÑALIZACION	PRUEBA HID.	VENC CARGA
1	DRAGO	POLVO	ABC	754474	5 kg		ELABORACION	OK	OK	BIEN	BIEN	BIEN	OK	2022
2	MELISAN	PQS	ABC	27148	5 kg	VENTA	OK	OK	OK	BIEN	BIEN	BIEN	OK	2020
														2025
														1/2/2022
														dic-22
														1/2/2022
														2027
														dic-22
														Hasta

Referencias:

OK Condición estándar. El ítem evaluado cumple con las condiciones de seguridad necesarias.

NOK Desviación de la condición estándar. El ítem evaluado no cumple con las condiciones de seguridad necesarias. Aclarar en acciones correctivas la observación realizada.

NV No verificado. El ítem no se pudo evaluar al momento de la inspección.

NC No corresponde. El equipo no posee en su diseño el ítem a evaluar

La recarg y mantenimiento de los extintores portátiles es llevada a cabo por una empresa local:

MATAFUEGOS MULKI - Avenida Carafa 2189 - Cordoba
Número de Inscripción Registro Municipal: M1

FIRMA DEL PROFESIONAL:

FERNANDO A. SOSA
Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Téc. Sup. en Higi., Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 22/274470/6239

FECHA= 10/8/2022

HIGIENE & SEGURIDAD
CONSULTORA FSOSA

PLANILLA DE INSPECCION MENSUAL DE MATAFUEGOS 2021

**FRIGORIFICO
LA CUARTENSE**

Propietario:	Av. Donato Alvarez 9752
Domicilio:	Matti, Ana del Carmen
Ubicación:	NORBCO
Marca:	POLVO ABC
Tipo de Carga:	DRAGO
Capacidad:	5,00KG.
Nº de Fabricación:	754474
Fecha de Fabricación:	12/2021
Nº de Prueba Hidráulica:	12247
Fecha de Prueba Hidráulica:	12/2021
Vto. de carga:	12/2026
Vto. de carga:	12/2021
Vto. de carga:	12/2022
Director Técnico:	PATRICIA L. SORIA
Asistente:	LEONARDO A. AGUILERA

REGISTRO OFICIAL DE FABRICANTES, REPARADORES Y RECARGADORES DE MATAFUEGOS.
Tratjeta N°: 00000000000000000000000000000000
ÚNICO SERVICIO OFICIAL MATAFUEGOS MULKI
de MULKI, RUBEN EDGARDO QUIT N° 20-1054222-3 Avda. CARAFA 2189 Tel. (0351) 488 0023 Nº Inscripción Ministerio de Trabajo: 05004779999999999999 Nº Inscripción Registro Municipal M1
Propietario: Matti, Ana del Carmen
Domicilio: Av. Donato Alvarez 9752
Ubicación:
Marca: DRAGO
Tipo de Carga: POLVO ABC
Capacidad: 5,00KG.
Nº de Fabricación: 754474
Fecha de Fabricación: 12/2021
Fecha de Prueba Hidráulica: 12/2021
Vto. de Prueba Hidráulica: 12/2026
Fecha de carga:
Vto. de carga:
Vto. de carga:
Director Técnico:
Asistente:

La recarg y mantenimiento de los extintores portátiles es llevada a cabo por una empresa local:

MATAFUEGOS MULKI - Avenida Carafo 2189 - Córdoba
Número de Inscripción Registro Municipal:M1

FIRMA DEL PROFESIONAL:

FERNANDO A. SOSA
Lic. Seguridad y Salud Ocupacional
Téc. Sup. en Hig., Seg. y Control Amb. Ind.
Mat. 2277447016239

FECHA=

10/8/2022

CERTIFICADO CATASTRAL	Dist.	Zona	Manz.	Parc.	P.H.	MZ.: OF.: S/D LOTE OF.: S/D
	13	04	016	014		

OBRA: LOCAL COMERCIAL
VENTA DE CARNES, AVES, HUEVOS Y VERDURAS.
ELABORACION DE CHACINADOS

PROPIETARIO:
CUELLO JULIETA CAROLINA

Calle: Av. DONATO ALVAREZ Nº 9758

Barrio: VILLA CORNÚ

Ciudad: CORDOBA

Sup. terreno S/T S/C S/M 670.68 m²

Sup. Relevada 163.55 m²

Sup.Cubierta Total 163.55 m²

Sup.Libre 507.13 m²



Certificación catastral:

PROPIETARIO:

Domicilio: aclaración o sello

Tel:

RELEVAMIENTO
y TRANSCRIPCION:

Domicilio: aclaración o sello

Tel:

REBORD GERMAN GUSTAVO
ARQUITECTO
M.R. 5516

	Pje. CHELFORD							
	S/C	S/M	S/C	S/M	S/C	S/M	S/C	S/M
Ancho de calle	20.00	20.00						
		15.00						
Ancho de vereda		2.50						
		2.50						
Pavimento		Si						

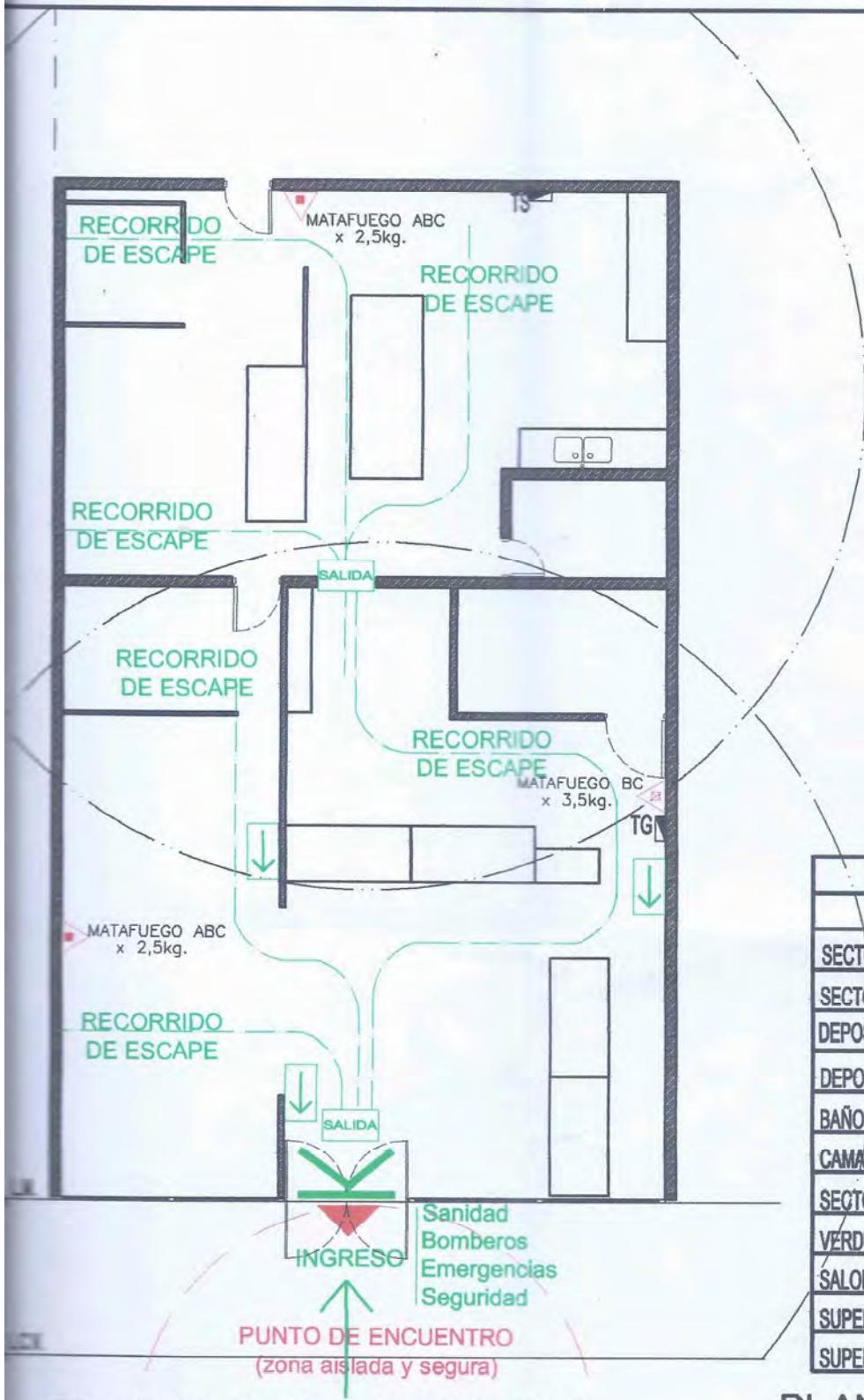
PLANO GENERAL DE: PROTECCION CONTRA INCENDIO

Esc. 1:100

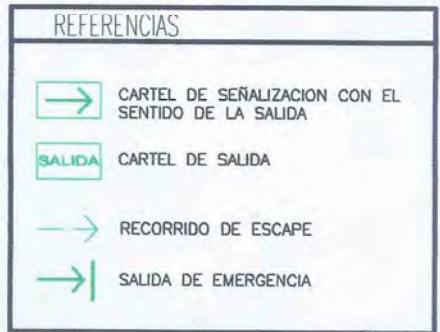
OBSERVACIONES Y ANTECEDENTES:

La construcción existente o relevada, fue construida bajo responsabilidad del comitente

Espacio p/ sello	Avance de Obra	Resolución N°: Final de Obra N°:
------------------	----------------	---

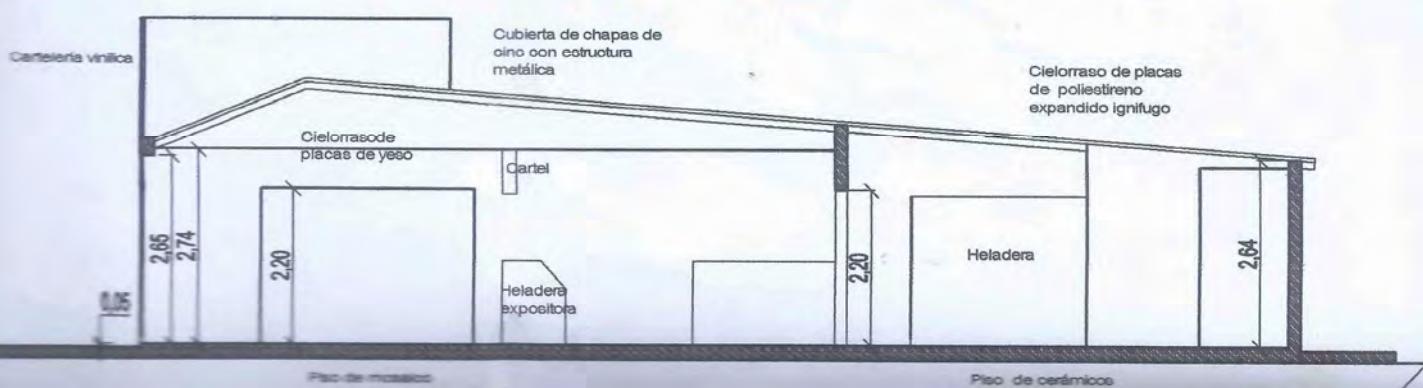


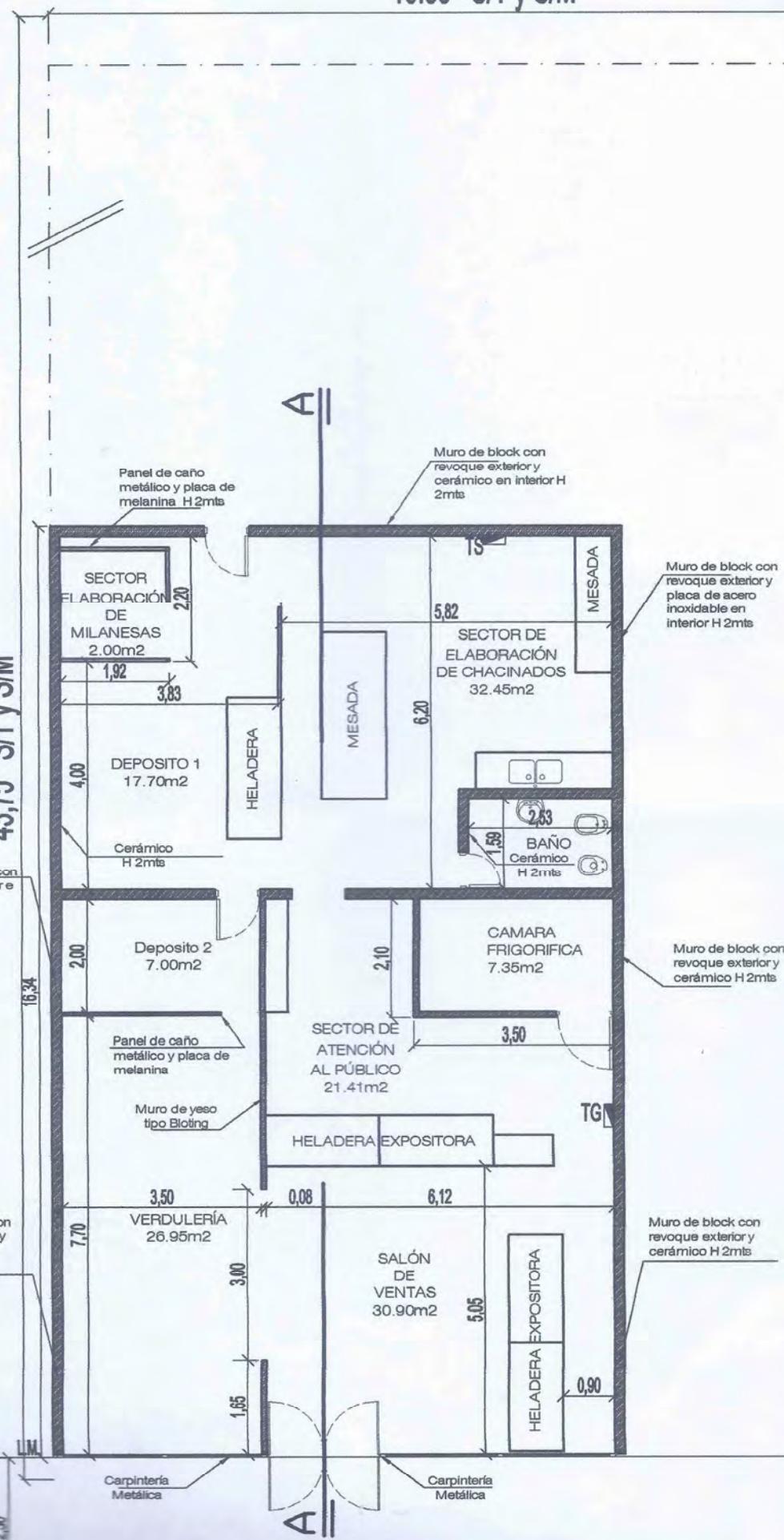
PLANTA DE EVACUACION



DETALLE DE SUPERFICIES	
LOCALES	SUPERFICIES
SECTOR ELABORACION CHACINADO	27.00 m ²
SECTOR ELABORACION MILANESAS	4.00 m ²
DEPOSITO 1	17.70 m ²
DEPOSITO 2	7.00 m ²
BAÑO	4.75 m ²
CAMARA FRIGORIFICA	7.35 m ²
SECTOR ATENCION PUBLICO	21.41 m ²
VERDULERIA	26.95 m ²
SALON DE VENTAS	30.90 m ²
SUPERFICIE LOCALES	147.39 m ²
SUPERFICIE LOCALES CON MUROS	163.55 m ²

PLANILLA DE SUPERFICIES







INFORME DE PREFACTIBILIDAD PF00000022537
Trámite Nro.: 189375

Según la información aportada por el contribuyente ANA DEL CARMEN MATTI - CUIT 27186831832, la Dirección de Habilitaciones informa que en la parcela identificada con nomenclatura catastral 130401601400000, sita en Calle **TTE GRAL DONATO ALVAREZ N° 9752** Piso Departamento , con Código postal 5147, Barrio **VILLA CORNU**, de esta ciudad de Córdoba, cumple con los requerimientos previos para obtener la Habilitación solicitada, la que se otorgará una vez reunidos la totalidad de los requisitos previstos en la normativa aplicable, correspondiente al/los rubro/s:

Actividad	Incluye / Excluye	Riesgo
VENTA AL POR MENOR DE CARNES ROJAS, MENUDENCIAS Y CHACINADOS FRESCOS VENTA AL POR MENOR DE CARNES ROJAS, MENUDENCIAS Y CHACINADOS FRESCOS	Incluye: La venta al por menor carnes rojas frescas. La venta al por menor de chacinados frescos. Excluye: La venta al por menor de carne de aves (472140).	Automatico Bajo
VENTA AL POR MENOR DE PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA VENTA AL POR MENOR DE PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA	Incluye: La venta al por menor de pescados y productos de la pesca frescos, refrigerados o congelados. Excluye: Sin descripción.	Automatico Bajo
VENTA AL POR MENOR DE HUEVOS, CARNE DE AVES Y PRODUCTOS DE GRANJA Y DE LA CAZA VENTA AL POR MENOR DE HUEVOS, CARNE DE AVES Y PRODUCTOS DE GRANJA Y DE LA CAZA	Incluye: La venta al por menor de carne de aves en pollerías. La venta el por huevos y productos de granja. Excluye: La venta al por menor de carnes rojas (472130).	Automatico Bajo
ELABORACIÓN DE FIAMBRES Y EMBUTIDOS ELABORACIÓN DE FIAMBRES Y EMBUTIDOS	Incluye: La fabricación de salazones:- bondiola- jamón crudo- jamón cocido- panceta salada- patitas de cerdo saladas- tocino salado- lomo de cerdo salado La fabricación de embutidos frescos:- butifarra- chorizo- longaniza parrillera - salchicha fresca o parrillera La fabricación de embutidos secos:- chorizo colorado o español- longaniza - excepto parrillera -- salamines- salame- sopresatta La fabricación de embutidos cocidos:- morcilla- mortadela- pata rellena- salame ruso- salchicha tipo viena- salchichón La fabricación de chacinados no embutidos: cima- lechón arrollado "- galantina - queso de cerdo- picadillo de jamón. Excluye: La preparación de carnes y de productos cárnicos provenientes de la pesca (102001, 102002, 102003). La elaboración de sopas que contienen carne (107999).	Intermedio
ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA REVENTA ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA REVENTA	Incluye: La elaboración de comidas preparadas para reventa en supermercados, kioscos, cafeterías, etcétera. Elaboración de los platos frescos o congelados de carne de ganado o de ave de corral. La elaboración de comidas preparadas, conservadas al vacío. La elaboración de los platos a base de pescado: congelados, frituras, etc. La elaboración de platos preparados a base de vegetales. La elaboración de platos preparados de pastas. La elaboración de pizzas congeladas o conservada de otra forma. Excluye: La venta al por mayor de comidas y platos preparados (463199). La elaboración de prepizzas congeladas (107121). El expendio de comidas en restaurantes, bares, etc. (561012, 561014).	Intermedio

La vigencia del presente informe caduca a los treinta días de la fecha de emisión, plazo dentro del cual deberá iniciarse el trámite de habilitación el cual estará condicionado al cumplimiento de los requisitos generales y particulares de las actividades económicas declaradas por el solicitante que son entregadas en este acto y que figuran más abajo.

Asimismo, este informe tiene carácter de, vinculante para la Autoridad de Aplicación a los fines de dar inicio al trámite de solicitud de habilitación y de declaración jurada para el solicitante.

IMPORTANTE:

El presente Informe de Prefactibilidad, responde a lo dispuesto en los artículos 16, 17, 18, 19 y 20 de la Ordenanza 13.139 de "Habilitación On Line", que establece. Su contenido está compuesto por:

1. El nivel de riesgo de la actividad económica cuya habilitación se solicita conforme a lo estipulado por el artículo 12 de la Ordenanza 13.139;
2. La descripción de la totalidad de requisitos exigidos para la obtención de la habilitación;
3. El tipo de trámite a realizar para obtener la habilitación respectiva conforme al artículo 13 de la Ordenanza 13.139.

Sin perjuicio de lo normado por el Código de Edificación de la Ciudad de Córdoba (Ord. 9387), la Ordenanza de Uso del Suelo (Ord. 8133) y Ordenanzas que regulan cada actividad en particular y sus modificatorias.

EL PRESENTE INFORME NO REVISTE EL CARÁCTER DE AUTORIZACIÓN, PERMISO O HABILITACIÓN PARA DESARROLLAR NINGÚN TIPO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA, SOLO CONSTITUYE UN REQUISITO PREVIO E INDISPENSABLE PARA OBTENER LA HABILITACIÓN DEFINITIVA, LA QUE SERÁ OTORGADA MEDIANTE EL DICTADO DE LA RESOLUCIÓN DE LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN. EL FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA SOLO PODRÁ EFECTUARSE HABIENDO OBTENIDO HABILITACIÓN DEFINITIVA QUE ASÍ LO AUTORICE.

FECHA DE EMISIÓN **02/08/2022**

FECHA DE CADUCIDAD DE LA VIGENCIA **14/09/2022**

Lista de Requerimientos:

Ord 13139 Art 23 general 1

Instrumento Constitutivo de la misma

- 1.:
1. En el caso de que la solicitante sea una persona jurídica se deberá adjuntar el Instrumento Constitutivo de la misma.

Ord 13139 Art 23 general 2

Acreditación del derecho al uso del inmueble:

2. Título de propiedad, contrato de locación, comodato, autorización del propietario o cualquier título que acredite el derecho al uso del inmueble.

Ord 13139 Art 23 general 3

Servicio contra incendio:

3. Certificados referidos a la dotación mínima en materia de servicio contra incendio, según riesgo de actividad.

Ord 13139 Art 23 general 4

Certificado de Instalación Eléctrica Apta:

4. Certificado de Instalación Eléctrica Apta, previsto por la Ley Provincial N° 10281 - Seguridad Eléctrica para la Provincia de Córdoba - y su decreto reglamentario, en caso de corresponder.

Ord 13139 Art 23 general 5 riesgo intermedio

Plano conforme a obra:

6. En Actividades de Riesgo Intermedio y Alto, se deberá presentar un plano conforme a obra en el que consten los requerimientos edilicios a cumplir por el local a habilitar según lo establecido en los requisitos generales y particulares; condiciones que verificará y controlará la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo. Dicho plano conforme a obra tendrá carácter de declaración jurada, debiendo ser suscripto por profesional habilitado en concordancia con la información contenida en él y por el solicitante de la habilitación, con la debida registración en el colegio profesional con competencia. Esta presentación no exime al solicitante del cumplimiento de las obligaciones emanadas del Código de Edificación Municipal (Ordenanza N° 9387, sus modificatorias y decretos reglamentarios - Texto Ordenado) y demás normas que regulan las construcciones en el territorio de la ciudad de Córdoba.

Ord 13139 Art 25 seguridad

Informe higiene y seguridad y protección contra incendios:

Informe elaborado por profesional habilitado y matriculado en la materia, a elección del solicitante, por el que se certifique la existencia de las medidas de higiene, seguridad y protección contra incendio que establezca la normativa vigente

Ord 13139 Art 51

TODO establecimiento que elabore, fraccione, conserve, expenda o exponga alimentos dentro del ejido municipal de la ciudad de Córdoba, deberá estar autorizado por la Dirección de Calidad Alimentaria, o la que en el futuro la reemplace.

Asimismo deberá estar autorizado por dicha Dirección, todo producto alimenticio que se elabore, fraccione, conserve, expenda o exponga y todo vehículo que transporte sustancias alimenticias dentro del mencionado ámbito territorial.

Ord 13139 Art 52

LOS establecimientos de manipulación de alimentos en general deberán cumplir las exigencias y requisitos previstos por el Código Alimentario Argentino y con los siguientes requisitos:

1. Inscripción en el Registro Municipal de Establecimientos Alimentarios (R.M.E.A);
2. Si realiza distribución, inscripción en el Registro Municipal de Transporte de Sustancias Alimenticias (R.M.T.S.A).

Ord 13139 Art 53

LOS establecimientos de fabricación de productos alimenticios que elaboran para su venta mayorista o directa al público, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

1. Resolución de localización otorgada por la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo, o la que en el futuro la reemplace;
2. Evaluación de Impacto Ambiental.
3. Inscripción en el Registro Municipal de Establecimientos Alimentarios (R.M.E.A);
4. Si realiza distribución, inscripción en el Registro Municipal de Transporte de Sustancias Alimenticias (R.M.T.S.A);
5. Autorización de volcado de efluentes de la autoridad competente.

Ord 13139 Art 50

LA presente sección regula el desarrollo de cualesquiera actividades económicas relacionadas con la alimentación en aquellos establecimientos que elaboren, fraccionen, depositen, conserven, faenen o expendan alimentos en lo referido a los requisitos que deben cumplimentar:

1. Los establecimientos en los cuales se expenden comidas y elaboran y expenden bebidas para consumir en el mismo local;
2. Los establecimientos en los cuales se realizan ventas de alimentos crudos o cocidos y bebidas para ser consumidas fuera del local de ventas;
3. Los establecimientos que someten alimentos y bebidas a cualquier proceso de fabricación, cocción o combinación, para su posterior venta mayorista o minorista y consumo fuera del local de ventas.

Ord 13139 Art 54

LOS establecimientos de fabricación de bebidas en general, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

1. Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo, o la que en el futuro la reemplace;
2. Evaluación de impacto ambiental;
3. Certificado de autorización del agua para fines industriales;
4. Autorización de volcamiento de efluentes de autoridad competente;
5. Si posee reparto, inscripción en el Registro Municipal de Transporte de Sustancias Alimenticias (R.M.T.S.A);
6. Inscripción en el Registro Municipal de Establecimientos Alimentarios (R.M.E.A).

Ord 13139 Art 55

LOS establecimientos de fabricación y transporte de hielo para consumo humano deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

1. Resolución de localización de la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo, o la que en el futuro la reemplace;
2. Evaluación de Impacto Ambiental;
3. Inscripción en el Registro Municipal de Establecimientos Alimentarios (R.M.E.A);
4. Inscripción en el Registro Municipal de Transporte de Sustancias Alimenticias (R.M.T.S.A).

Ord 13139 Art 56

LOS establecimientos de faena, matarifes y frigoríficos deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

1. Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo, o la que en el futuro la reemplace;
2. Evaluación de Impacto Ambiental;
3. Autorizaciones de organismos nacionales y provinciales, de corresponder;
4. Inscripción en el Registro Municipal de Establecimientos Alimentarios (R.M.E.A);
5. Inscripción en el Registro Municipal de Transporte de Sustancias Alimenticias (R.M.T.S.A).

Ord 13139 Art 57

LOS establecimientos relacionados al transporte de sustancias alimenticias deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

1. Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo, o la que en el futuro la reemplace;
2. Informe de Tránsito sobre la ubicación del establecimiento;
3. Inscripción en el Registro Municipal de Transporte de Sustancias Alimenticias (R.M.T.S.A).

Ord 13139 Art 58

LOS establecimientos gastronómicos, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares, sin perjuicio de lo dispuesto por las normas de edificación:

1. Inscripción en el Registro Municipal de Establecimientos Alimentarios (R.M.E.A);
2. Certificado de área protegida, contratando un servicio médico de urgencia;
3. Croquis del establecimiento con disposición de mobiliario, sanitarios y salidas de emergencia, y plano de valoración de carga de electricidad confeccionado por profesional competente;
4. Póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los daños que eventualmente se pudieren ocasionar al público asistente y terceros en general. El mismo deberá tener vigencia durante la totalidad del período de habilitación. La suma asegurada dependerá de la capacidad y características del establecimiento;
5. Cumplimentar los siguientes requisitos de infraestructura:
 - a) Exhibir la capacidad máxima habilitada mediante un cartel al ingreso del establecimiento y dentro del mismo en lugar visible para el público;
 - b) Deberán contar con los elementos necesarios para poner a disposición de todos sus clientes agua potable para el consumo personal de forma gratuita, sin límite de consumo y sin que medie solicitud alguna;
 - c) Para el caso de que en el establecimiento se disponga la reproducción de música o sonidos, el volumen emitido por los dispositivos parlantes o similares no deberá superar en el interior los decibeles establecidos por normativa vigente y en ningún caso la emisión podrá trascender hacia el exterior. Está prohibido colocar parlantes en el exterior del establecimiento sea en terrazas o patios que den a centros de manzana o sean colindantes con edificios o casas en zonas residenciales;
6. No está permitido adecuar las instalaciones de los establecimientos del presente artículo para el desarrollo de espectáculos públicos en sus distintas clasificaciones, conforme la normativa vigente;
7. El inmueble deberá contar con una amplia visualización desde el exterior, de forma tal que se pueda observar la actividad que se desarrolla, sin ingresar al mismo;
8. Declaración jurada y autorización para colocación de mesas y sillas, bancos, banquetas y/o sombrillas en espacio público o espacio privado de uso público, en caso de corresponder.

En el caso de existir un conjunto de locales, escaparates, contenedores y/o carros fijos reunidos en un mismo predio o inmueble, bajo techo o al aire libre, deberán contar con las habilitaciones individuales de los rubros comerciales que exploten y cumplir con las medidas de seguridad e higiene de acuerdo a la superficie ocupada y capacidad permitida de acuerdo a normativas vigentes.

Ord 13139 Art 59

LA habilitación de las unidades comerciales de Mercado de Abasto Córdoba, Mercado Norte y Mercado Sud será realizada por la Municipalidad de Córdoba, en tanto propietaria de los mismos, cumpliendo los requisitos que la legislación fije para grandes superficies comerciales. Cada una de las unidades deberán contar con las inscripciones de R.M.E.A., y si correspondiere, de R.M.T.S.A. La habilitación de puestos, depósitos, plantas y cualquier otro rubro que se solicite para la realización de actividades comerciales dentro de los Mercados de la Ciudad de Córdoba deberá cumplir con los requisitos de los rubros a explotar, y conforme a las exigencias de Grandes Superficies y/o Equipamientos Comerciales. Los titulares que exploten más de un rubro, o más de una unidad, conformando actividades comerciales relacionadas entre sí, deberán solicitar y obtener la habilitación individual de cada unidad, que permitan el funcionamiento de todas las actividades.

Ord 13139 Art 60

LOS establecimientos de venta al por mayor de productos alimenticios deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

1. Resolución de localización expedida por la Dirección de Obras Privadas y Uso de Suelo, o la que en el futuro la reemplace;
2. Plano del circuito de red de efluentes, para el caso de establecimientos de venta de carne y derivados, aves, pescados y productos marinos;
3. Inscripción en el Registro Municipal de Establecimientos Alimentarios (R.M.E.A.);
4. Inscripción en el Registro Municipal de Transporte de Sustancias Alimenticias (R.M.T.S.A.).

Ord 13139 Art 61

LOS establecimientos de venta al por menor de productos alimenticios, deberán cumplir con los siguientes requisitos particulares:

1. Para el caso de venta de frutas y verduras, los titulares deberán realizar el curso sobre buenas prácticas de manipulación de frutas y verduras que determine la reglamentación;
2. Inscripción en el Registro Municipal de Establecimientos Alimentarios (R.M.E.A.);
3. Inscripción en el Registro Municipal de Transporte de Sustancias Alimenticias (R.M.T.S.A.), de corresponder;
4. El local destinado a la venta deberá tener frente y entrada a la calle sin comunicación con piezas que se destinen para habitación o dormitorio de viviendas residenciales, y no podrá existir ningún baño a menos de cinco metros (5 m) del mostrador de comercialización de los productos.



HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

Los que suscriben al presente formulario dan fe de los datos consignados en carácter de Declaración Jurada, siendo los mismos fieles, correctos y completos, habiéndose confeccionado sin omisiones ni falsedades. Entendiendo que la sola presentación de la presente no significa contar con la habilitación definitiva. Ante la menor duda, le rogamos consulte a nuestros asesores especialistas en atención de empresarios.

0.0 Nro. de Solicitud de Factibilidad

PF00000022537

Nro. de Habilitación del Establecimiento

(Sólo para modificación de datos de Habilitación preexistente)

Fecha de inicio de trámite de factibilidad

02/08/2022

1.0 Datos a completar por Solicitante Titular o Apoderado

(En este último caso acompañar original del poder)

Apellido y Nombre del Titular ó Razón Social:

ANA DEL CARMEN MATTI

Nombre de fantasía del establecimiento:**Domicilio del establecimiento**Calle TTE GRAL DONATO ALVAREZ Número 9752 Piso Dpto Barrio VILLA CORNU Código Postal 5147**Teléfono (incluye código de área)****Teléfono Celular (incluye código de área)**

351-2660561

Correo electrónico de contacto

juuliicuello@gmail.com

Firma**1.1 Tipo de Sociedad**

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> 0 - Unipersonal | <input type="checkbox"/> 3 - de Hecho | <input type="checkbox"/> 6 - en Participación | <input type="checkbox"/> 9 - Cooperativa |
| <input type="checkbox"/> 1 - Anónima | <input type="checkbox"/> 4 - Comandita por acciones | <input type="checkbox"/> 7 - Comandita Simple | <input type="checkbox"/> 10 - ASFL |
| <input type="checkbox"/> 2 - Colectiva | <input type="checkbox"/> 5 - Capital Industrial | <input type="checkbox"/> 8 - SRL | <input type="checkbox"/> 11 - Otra |

1.2 Declaro bajo Convenio MultilateralSí No

Nro. de CUIT/CUIL de la empresa:

27186831832



1.3 Datos del Titular, Responsables o Socios Integrantes según corresponda

Apellido y Nombre

Domicilio Calle Número Piso Dpto

Barrio Ciudad Provincia Código Postal

Teléfono (incluye código de área)

Teléfono Celular (incluye código de área) TD Nro. Doc.

Correo Electrónico CUIT/CUIL (Personal)

CERTIFICACIÓN DE FIRMAS POR FUNCIONARIO DE VENTANILLA ÚNICA

Quién suscribe funcionario municipal legajo nro. _____ certifica que la firma presentada ante mi, en el punto 1.0 del presente formulario es fiel y he constatado la correlación entre DNI originales y datos del firmante

Firma funcionario Apellido y Nombre

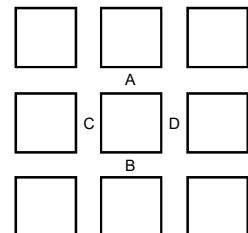
2.1 Ubicación del Inmueble

Domicilio Calle TTE GRAL DONATO ALVAREZ Número 9752 Piso Dpto

Barrio VILLA CORNU

Nomenclatura catastral inmueble: Distrito 13 Zona 04 Mza. 016 Parcela 014 PH 00000

2.2 Croquis de Ubicación del Inmuble



Observaciones:

2.3 Ocupación del Suelo

Superficie total destinada a la actividad económica (en m2)

163.55

Superficie destinada a depósito (en m2)

0.00



3.0 Descripción particularizada de las actividades económicas a desarrollar

Actividad		Riesgo Asociado	Código Actividad
VENTA AL POR MENOR DE CARNES ROJAS, MENUDENCIAS Y CHACINADOS FRESCOS VENTA AL POR MENOR DE CARNES ROJAS, MENUDENCIAS Y CHACINADOS FRESCOS	Incluye: La venta al por menor carnes rojas frescas. La venta al por menor de chacinados frescos. Excluye: La venta al por menor de carne de aves (472140).	Automatico Bajo	472130
VENTA AL POR MENOR DE PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA VENTA AL POR MENOR DE PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA	Incluye: La venta al por menor de pescados y productos de la pesca frescos, refrigerados o congelados. Excluye: Sin descripción.	Automatico Bajo	472150
VENTA AL POR MENOR DE HUEVOS, CARNE DE AVES Y PRODUCTOS DE GRANJA Y DE LA CAZA VENTA AL POR MENOR DE HUEVOS, CARNE DE AVES Y PRODUCTOS DE GRANJA Y DE LA CAZA	Incluye: La venta al por menor de carne de aves en pollerías. La venta al por huevos y productos de granja. Excluye: La venta al por menor de carnes rojas (472130).	Automatico Bajo	472140
ELABORACIÓN DE FIAMBRES Y EMBUTIDOS ELABORACIÓN DE FIAMBRES Y EMBUTIDOS	Incluye: La fabricación de salazones:- bondiola- jamón crudo- jamón cocido- panceta salada- patitas de cerdo saladas- tocino salado- lomo de cerdo salado La fabricación de embutidos frescos:- butifarra- chorizo- longaniza parrillera - salchicha fresca o parrillera La fabricación de embutidos secos:- chorizo colorado o español- longaniza - excepto parrillera -- salamines- salame- sopresatta La fabricación de embutidos cocidos:- morcilla- mortadela- pata rellena- salame ruso- salchicha tipo viena- salchichón La fabricación de chacinados no embutidos: cima- lechón arrollado "- galantina - queso de cerdo- picadillo de jamón. Excluye: La preparación de carnes y de productos cárnicos provenientes de la pesca (102001, 102002, 102003). La elaboración de sopas que contienen carne (107999).	Intermedio	101030



ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA REVENTA ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA REVENTA	<p>Incluye: La elaboración de comidas preparadas para reventa en supermercados, kioscos, cafeterías, etcétera.</p> <p>Elaboración de los platos frescos o congelados de carne de ganado o de ave de corral.</p> <p>La elaboración de comidas preparadas, conservadas al vacío.</p> <p>La elaboración de los platos a base de pescado: congelados, frituras, etc.</p> <p>La elaboración de platos preparados a base de vegetales.</p> <p>La elaboración de platos preparados de pastas.</p> <p>La elaboración de pizzas congeladas o conservada de otra forma.</p> <p>Excluye: La venta al por mayor de comidas y platos preparados (463199).</p> <p>La elaboración de prepizzas congeladas (107121).</p> <p>El expendio de comidas en restaurantes, bares, etc. (561012, 561014).</p>	Intermedio	107500
--	---	------------	--------

4.0 Tipo de Trámite de acuerdo al riesgo asociado de la actividad

Tipo de Trámite de acuerdo al Riesgo de las actividades económicas a desarrollar en función de lo normado en la Ordenanza 13139.

Tipo de Trámite:

Riesgo Bajo

Riesgo Intermedio

Riesgo Alto

Firma
Aclaración

DNI

Firma
Aclaración

DNI

Firma
Aclaración

DNI