

AIP (Auditorías Integrales Programadas)

DOCUMENTACION REQUERIDA PARA INSPECCION

- Libro registro de inspecciones.
- Planos de habilitación. (De corresponder)
- Planos de instalaciones contra incendio. (De corresponder)
- Planos de ventilaciones electromecánicas. (De corresponder)
- Documentación y mantenimiento de instalaciones.
- Ley 5920 (plan de evacuación de corresponder)
- Certificados de fumigación, limpieza de tanques de agua.
- Inscripciones de personal de seguridad. (De corresponder)
- Seguros correspondientes, carteles, instalaciones y para eventos cuando corresponda.
- Si hubiese sector de alimentos se cumplirá con los requisitos propios del rubro.

REQUISITOS DEL LOCAL A VERIFICAR

- Condiciones de higiene aceptables.
- Matafuegos vigentes y operables. (1 cada 200 m² o nivel)
- Señalizaciones de medios de salida y luces de emergencia.
- Botiquín primeros auxilios.
- Instalaciones de incendio operables.
- Instalaciones sanitarias buenas condiciones.
- Ausencia de garrafas de gas.

