DIARIO OFICIAL DEL BICENTENARIO

El Peruano

FUNDADO EL 22 DE OCTUBRE DE 1825 POR EL LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR

AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA

Jueves 11 de febrero de 2021

PERÚ Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento

RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 061-2021-VIVIENDA

MODIFICACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA A.070 "COMERCIO" DEL REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES

NORMAS LEGALES

SEPARATA ESPECIAL

RESOLUCIÓN MINISTERIAL
N° 061-2021-VIVIENDA

Lima, 10 de febrero de 2021

VISTOS:

El Informe N°031-2021-VIVIENDA/VMVU-DGPRVU, por el cual el Director General de la Dirección General de Políticas y Regulación en Vivienda y Urbanismo (DGPRVU) hace suyo el Informe Técnico - Legal N° 005-2021-VIVIENDA/VMVU-DGPRVU-DV-JLHP-KCG de la Dirección de Vivienda; el Informe N° 002-2020-CPARNE de la Comisión Permanente de Actualización del Reglamento Nacional de Edi?caciones (CPARNE); y,

CONSIDERANDO:

Que, los artículos 5 y 6 de la Ley N° 30156, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (MVCS), establecen que el citado Ministerio es el órgano rector de las políticas nacionales y sectoriales dentro de su ámbito de competencia, encontrándose, entre otras, la materia de vivienda, que son de obligatorio cumplimiento por los tres niveles de gobierno en el marco del proceso de descentralización y en todo el territorio nacional; asimismo dispone entre sus competencias exclusivas, el dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales;

Que, el numeral 2 del artículo 10 de la referida Ley señala que el MVCS tiene la función compartida de normar, aprobar, efectuar y supervisar las políticas nacionales sobre ordenamiento y desarrollo urbanístico, habilitación urbana y edi?caciones, uso y ocupación del suelo urbano y urbanizable, en el ámbito de su competencia, en concordancia con las leyes orgánicas de los gobiernos regionales y de municipalidades;

Que, el literal o) del artículo 66 del Reglamento de Organización y Funciones del MVCS, aprobado por el Decreto Supremo N° 010-2014-VIVIENDA, modi?cado por Decreto Supremo N° 006-2015-VIVIENDA, establece que la DGPRVU tiene entre sus funciones, proponer actualizaciones del Reglamento Nacional de Edi?caciones (RNE), en coordinación con los sectores que se vinculen, en el marco de los Comités Técnicos de Normalización conforme a la normatividad vigente;

Que, mediante el Decreto Supremo Nº 015-2004-VIVIENDA, se aprueba el Índice y la estructura del RNE, aplicable a las habilitaciones urbanas y a las edi?caciones que se ejecuten a nivel nacional, estableciendo en sus artículos 1 y 3 que corresponde al MVCS, aprobar mediante Resolución Ministerial las normas técnicas de acuerdo al mencionado Índice y sus variaciones según los avances tecnológicos;

Que, por el Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA, se aprueban sesenta y seis (66) normas técnicas del RNE, entre ellas, la Norma Técnica A.070 "Comercio", contenida en el Numeral III.1 Arquitectura del Título III Edificaciones del RNE; y, se constituye la CPARNE, encargada de analizar y formular las propuestas para la actualización del RNE;

Que, por Resolución Ministerial Nº 894-2008-VIVIENDA, se aprueba el Reglamento Interno de la CPARNE, en cuyo numeral 6.5 se establece como una de las funciones de dicha Comisión, evaluar y aprobar los proyectos de actualización del RNE;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 006-2011-VIVIENDA, se modi?ca, entre otras, la Norma Técnica A.070 "Comercio" del RNE;

Que, mediante el Informe Nº 002-2020-CPARNE de fecha 29 de octubre de 2020, el Presidente de la CPARNE eleva la propuesta de modi?cación de la Norma Técnica A.070 "Comercio" del RNE, la misma que ha sido materia de evaluación y aprobación por la mencionada Comisión conforme al Acta de la Septuagésima Octava Sesión de fecha 30 de setiembre de 2020;

Que, por Resolución Ministerial Nº 310-2020-VIVIENDA, se dispuso la publicación del proyecto de Resolución Ministerial que aprueba la modi?cación de la Norma Técnica A.070 "Comercio" del RNE, en el portal institucional del MVCS; dicho proyecto recibió comentarios y aportes de las personas interesadas, siendo la DGPRVU la encargada de su consolidación;

Que, mediante el documento de vistos, la DGPRVU sustenta la propuesta de modi?cación de la Norma Técnica A.070 "Comercio" del RNE, la cual tiene por objeto regular las condiciones mínimas de diseño para las edi?caciones destinadas a desarrollar actividades comerciales de bienes y/o servicios; así como se complementa con las disposiciones especí?cas que regulan los sectores correspondientes; asimismo, propone se derogue el Capítulo VIII Comercio, de la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE, aprobada por el Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA, a ?n de evitar la doble regulación de requisitos mínimos de seguridad que deben cumplir las edi?caciones de comercio;

Que, de acuerdo a lo expuesto en los considerandos precedentes, corresponde modi?car la Norma Técnica A.070 "Comercio" del RNE, conforme a lo señalado por la DGPRVU y la CPARNE, a ?n de actualizar y complementar su contenido y derogar el Capítulo VIII Comercio, de la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 30156, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento; su Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por el Decreto Supremo N° 010-2014-VIVIENDA, modi?cado por el Decreto Supremo N° 006-2015-VIVIENDA; el Decreto Supremo N° 015-2004-VIVIENDA, que aprueba el Índice del Reglamento Nacional de Edi?caciones; el Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA, que aprueba sesenta y seis (66) Normas Técnicas del Reglamento Nacional de Edi?caciones; el Decreto Supremo N° 006-2011-VIVIENDA, que modi?ca, entre otras, la Norma Técnica A.070;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Modi?cación de la Norma Técnica A.070 "Comercio" del Reglamento Nacional de Edi?caciones
Modifícase la Norma Técnica A.070 "Comercio", contenida en el Numeral III.1 Arquitectura del Título III Edi?caciones del Reglamento Nacional de Edi?caciones, aprobada por el Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA, modi?cada por el Decreto Supremo N° 006-2011-VIVIENDA, cuyo texto forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Publicación y Difusión
Publícase la presente Resolución Ministerial y la Norma Técnica a que se re?ere el artículo precedente, en el Portal Institucional del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (www.gob.pe/vivienda), el mismo día de la publicación de la Resolución Ministerial y la Norma Técnica en el diario o?cial El Peruano.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

Única.- Derógase el Capítulo VIII Comercio, de la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del Reglamento Nacional de Edi?caciones, aprobada por el Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

SOLANGEL FERNÁNDEZ HUANQUI
Ministra de Vivienda Construcción y Saneamiento

NORMA TÉCNICA A.070 "COMERCIO" DEL REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES - RNE

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

Artículo 1.- Objeto
La presente Norma Técnica tiene por objeto regular las condiciones mínimas de diseño para las edi?caciones destinadas a desarrollar actividades comerciales de bienes y/o servicios.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación
La presente Norma Técnica es aplicable a las edi?caciones donde se comercializan productos y servicios y se complementa con las disposiciones especí?cas que regulan los sectores correspondientes, según lo siguiente:

Cuadro N° 1. Normas especí?cas

Disposición	Sector
Establecimientos de venta de combustible y/o energía eléctrica	Ministerio de Energía y Minas
Establecimientos de hospedaje y restaurantes	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
Reglamento sanitario para establecimientos de expendio de comidas y bebidas	Ministerio de Salud
Mercados de abastos, minoristas y mayoristas.	Ministerio de la Producción

Artículo 3.- Alcance
Están comprendidas dentro de los alcances de la presente Norma Técnica los siguientes tipos de edi?caciones:

Cuadro N° 2. Clasi?cación

Tipo	Clasi?cación	Servicio
Locales comerciales individuales	Tienda independiente	
	Locales de expendio de comidas y bebidas	Restaurante
		Cafetería
		Local de comida rápida
		Local de venta de comidas al paso
	Locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica	Establecimiento de venta de combustibles (Estación de servicio, grifo, gasocentro) y/o de energía eléctrica para vehículos.
	Locales bancarios y de intermediación ?nanciera	
	Locales de entretenimiento y/o recreo	Parques de diversión y/o recreo, salas de juegos (electrónicos, video, bowling, de mesa, entre otros)
	Locales de servicios personales	Spa, baño turco, sauna, baño de vapor, barbería y/o salón de belleza.
		Gimnasio, ?sicoculturismo
	Tienda por departamentos	
	Tienda de autoservicio	Supermercado
		Tienda de mejoramiento del hogar
		Otras tiendas de autoservicio
	Locales de servicios para vehículos	Local de estacionamientos de vehículos
		Local de venta, mantenimiento y/o limpieza de vehículos

Tipo	Clasi?cación	Servicio
Locales comerciales agrupados	Mercado de abastos	Mercado de abastos mayorista
		Mercado de abastos minorista
	Galería comercial	
	Centro comercial	
	Galería ferial	

Los casos no expresamente mencionados en la presente clasi?cación se rigen por las disposiciones establecidas para el tipo de edi?cación comercial de uso similar o aproximado.

Artículo 4.- Glosario de términos
Para efectos de la presente Norma Técnica se considera los siguientes conceptos:

Área de venta: Super?cie y/o área en la que se exponen las mercancías o se prestan los servicios, con carácter habitual y permanente o destinada a tal ?n de forma estacional, a la cual puede acceder el público para realizar sus compras. Incluye escaparates y espacios destinados a la presentación de mercancías o servicios y al tránsito de personas. Asimismo, se consideran la zona de cajas, la zona entre éstas y la salida, si en ella se prestan servicios o sirve de escaparate.

Cafetería: Establecimiento destinado a la preparación, comercialización y consumo de comida de baja complejidad de elaboración, así como, de bebidas para su consumo dentro y/o fuera del local.

Centro comercial: Conjunto de locales comerciales integrados en un edi?cio o complejo de edi?cios, bajo un proyecto plani?cado y desarrollado con criterio de unidad, donde se realizan actividades diversas de consumo de bienes y servicios de forma empresarialmente independiente. También cuenta con bienes y servicios comunes.

Establecimiento de venta de combustibles (estación de servicio, grifo, gasocentro) y/o de energía eléctrica para vehículos: Establecimiento destinado a la comercialización de combustibles y/o de servicio de carga de baterías, que cuenta con edi?cación complementaria para gestión, administración y funcionamiento del mismo. Adicionalmente puede contener servicios de comercialización de bienes y servicios.

Galería Comercial: Conjunto de establecimientos comerciales de pequeña super?cie integrados en una sola edi?cación organizada en corredores interiores o exteriores, donde se realizan actividades diversas de consumo de bienes y servicios de forma independiente, también cuenta con bienes y servicios comunes.

Galería Ferial: Conjunto de establecimientos comerciales, organizados bajo un proyecto plani?cado y desarrollado con criterio de unidad, donde se realizan actividades diversas de consumo de bienes y servicios de forma estacional, disponiendo de determinados elementos comunes de gestión.

Gimnasio, ?sicoculturismo: Local especializado destinado a la práctica de ejercicios corporales, con o sin máquinas.

Local bancario y de intermediación ?nanciera: Establecimiento para el funcionamiento exclusivo de un banco, entidad ?nanciera, de seguros, bursátil u otro tipo de intermediación ?nanciera con atención al público.

Local de comida rápida: Establecimiento destinado a la comercialización de comida pre-elaborada y de bebidas.

Local de entretenimiento y/o recreo: Establecimiento que presta servicios destinados al esparcimiento tales como parques de diversiones y/o recreo, locales de juegos electrónicos, video, bowling, bochas, billas y billar, fulbito, sapo, entre otros. Pueden presentar áreas complementarias correspondientes a actividades de centros de diversión, así como para el expendio de comidas de muy baja complejidad de elaboración y de bebidas.

Local de estacionamiento de vehículos: Establecimiento que presta servicios destinados al estacionamiento de vehículos en espacios para el parqueo. Puede complementarse brindando servicios de mantenimiento y limpieza de vehículos.

Local de servicios personales: Local destinado a la prestación de servicios personales y especializados en tratamiento corporal, tales como, gimnasio, ?sicoculturismo, spa, baño turco, sauna y/o de vapor, barbería, salón de belleza, entre otros similares.

Local de venta de comidas al paso: Establecimiento destinado a la comercialización de comida de baja complejidad de elaboración y de bebidas para su consumo al paso.

Local de venta, mantenimiento y/o limpieza de vehículos: Establecimiento de comercialización de vehículos y/o de insumos, así como servicios de mantenimiento, reparación y/o limpieza de vehículos.

Mercado de abastos: Local bajo una gestión centralizada, que en base a un programa unitario desarrolla actividades de venta de productos destinados al consumo humano o la limpieza y mantenimiento del hogar. Complementariamente pueden contar con expendio de comidas y bebidas, guarderías y servicios comunales, así como locales administrativos y ?nancieros.

Mercado de abastos mayorista: Establecimiento en el que de manera directa o mediante agentes de comercio se negocia o expende al por mayor productos agropecuarios, recursos hidrobiológicos, abarrotes, licores, productos de limpieza y mantenimiento. Complementariamente puede realizarse el comercio al por menor.

Mercado de abastos minorista: Establecimiento en el que comerciantes distribuidos en puestos venden a usuarios ?nales y en pequeñas cantidades productos agropecuarios, productos hidrobiológicos, abarrotes, productos de limpieza y otros productos tradicionales, alimenticios y no alimenticios y/o brindan servicios menores complementarios, que no atenten contra la sanidad e inocuidad del establecimiento.

Restaurante: Establecimiento destinado a la preparación y comercialización de comidas y bebidas al público, así como, de complementos para su consumo dentro de un local.

Spa, baño turco, sauna, baño de vapor, barbería y/o salón de belleza: Local destinado a la prestación de servicios especializados en tratamiento corporal y/o estilismo.

Super?cie edi?cada: Super?cie total construida, la que incluye el área de venta y la destinada al almacenamiento, servicios, espacios comunes de paso, entre otros.

Supermercado: Establecimiento comercial de venta de productos de consumo cotidiano, alimenticios, de droguería y perfumería, electro, vestido y otros que opera en régimen de autoservicio con secciones de venta organizadas en pasillos. Opcionalmente se complementan con establecimientos comerciales, de venta de comidas y bebidas y de recreación de pequeña super?cie, así como artículos de bazar.

Tienda de autoservicio: Local comercial que ofrece productos principalmente de consumo directo, que funciona bajo el régimen de autoservicio con cajas de cobros centralizadas ubicadas al ingreso-salida del establecimiento, que puede estar complementado por servicios ofrecidos al cliente.

Tienda de mejoramiento del hogar: Establecimiento comercial de venta de productos especializados, tales como herramientas y materiales de construcción, muebles, entre otros. Se pueden complementar con establecimientos comerciales, de venta de comidas y bebidas y de recreación de pequeña super?cie.

Tienda independiente: Establecimiento de expendio de bienes y servicios, principalmente de consumo directo. Se caracteriza por la atención personalizada, y el expendio y cobro de los productos se realiza de manera centralizada.

CAPÍTULO II

CONDICIONES GENERALES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

Artículo 5.- Ubicación de las edi?caciones comerciales

5.1 Las edi?caciones que desarrollan actividades de comercialización de bienes y/o servicios, deben ubicarse conforme a lo indicado en los instrumentos de Acondicionamiento Territorial y Desarrollo Urbano, así como a la Zoni?cación vigente y a lo indicado en el índice de usos para la ubicación de actividades urbanas de los gobiernos locales.

5.2 Las edi?caciones comerciales pueden desarrollarse a través de habilitaciones urbanas y/o en predios urbanos, de uso comercial o usos múltiples, conforme a los índices de usos del suelo y la zoni?cación compatible.

Artículo 6.- Mitigación del impacto vial

6.1 Los proyectos de edi?caciones comerciales deben contemplar los criterios previstos en el Reglamento Nacional de Edi?caciones (RNE) para mitigar el impacto que puedan generar éstas sobre la vía pública.

6.2 En caso presenten una menor cantidad de estacionamientos, solo se debe justificar en la memoria descriptiva y plano de arquitectura, indicando el área de barrido de vehículo en el acceso y/o salida, tanto para la zona de estacionamientos como para la carga y descarga de mercancías, sin afectar el funcionamiento de las vías adyacentes. En ningún caso el acceso y la salida deben superponerse sobre los cruceros peatonales y/o esquinas.

6.3 En caso el proyecto contemple 300 a más estacionamientos con ingreso y/o salida frente a vía del Sistema Vial Primario o Metropolitano, además de cumplir los criterios establecidos para el espacio de espera, área desembarque de pasajeros, área de carga y descarga de materiales, debe incorporar un estudio técnico que lo sustente.

Artículo 7.- Confort en los ambientes

7.1 Iluminación

Las edi?caciones comerciales deben contar con iluminación natural y/o arti?cial, que garantice la clara visibilidad de los productos que se expenden, sin alterar sus condiciones naturales.

Cuando se opte por iluminación natural se debe aplicar lo dispuesto en la Norma Técnica A.010 “Condiciones Generales de Diseño” del RNE.

Cuando se opte por iluminación arti?cial se debe aplicar lo dispuesto en la Norma Técnica EM.010 “Instalaciones Eléctricas Interiores” del RNE.

7.2 Confort Acústico

El confort acústico para los ambientes requeridos se sujeta a lo establecido en la Norma Técnica A.010 “Condiciones Generales de Diseño” del RNE.

7.3 Confort Térmico

El confort térmico se garantiza teniendo en cuenta el clima del lugar, los materiales constructivos, la ventilación de los ambientes y los tipos de actividades a realizar en ellos; así como se sujeta a lo establecido en la Norma Técnica A.010 “Condiciones Generales de Diseño” del RNE. Cuando corresponda, aplica la Norma Técnica EM.050 “Instalaciones de Climatización” del RNE.

7.4 Ventilación

Las edi?caciones comerciales deben contar con ventilación natural o arti?cial. La ventilación natural puede ser cenital o mediante vanos a patios o zonas abiertas, siempre que permitan la ventilación constante, renovada y/o cruzada o arti?cial.

El área mínima de los vanos que abren debe ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.

Artículo 8.- Cálculo del número de ocupantes

8.1 El número de ocupantes de una edi?cación, nivel piso o ambiente de uso comercial se determina en base al área de venta de cada establecimiento, según la siguiente tabla:

Cuadro N° 3. Número de ocupantes

Clasi?cación	Coe?ciente de ocupación
Tienda Independiente	
Tienda independiente en primer piso (nivel de acceso)	2.8 m^2 por persona
Tienda independiente en segundo piso	5.6 m^2 por persona
Tienda independiente interconectada de dos niveles	3.7m^2 por persona
Locales de expendio de comidas y bebidas	
Restaurante, cafetería (cocina)	9.3 m^2 por persona
Restaurante, cafetería (área de mesas)	1.5 m^2 por persona
Comida rápida, comida al paso (cocina)	9.3 m_2 por persona
Comida rápida, comida al paso (área de mesas, área de atención)	1.5 m_2 por persona
Locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica	En función de los servicios complementarios que cuente
Locales bancarios y de intermediación ?nanciera	5.0 m^2 por persona
Locales de entretenimiento y/o recreo	
Parques de diversión y/o recreo, salas de juegos (electrónicos, video, bowling, de mesa, entre otros)	4.0 m^2 por persona
Locales de servicios personales	
Spa, baño turco, sauna, baño de vapor	3.4 m^2 por persona
Barbería, salón de belleza	2.4 m^2 por persona
Gimnasio, ?sicoculturismo (área con máquinas)	4.6 m_2 por persona
Gimnasio, ?sicoculturismo (área sin maquinas)	1.4 m_2 por persona
Tienda por departamentos	3.0 m_2 por persona
Tienda de autoservicio	
Supermercado	2.5 m^2 por persona
Tienda de mejoramiento del hogar	3.0 m^2 por persona
Otras tienda de autoservicio	2.5 m_2 por persona
Locales de servicios para vehículos	
Local de estacionamiento de vehículos	27.5 m^2 por persona
Local de venta, mantenimiento y/o limpieza de vehículos	37.7 m^2 por persona
Mercado de abastos	
Mercado de abastos mayorista	5.0 m^2 por persona
Mercado de abastos minorista	2.0 m^2 por persona
Galería comercial	2.0 m^2 por persona
Centro comercial	En función a la sumatoria total de la áreas de venta de los cálculos resultantes de ocupantes de los establecimientos que lo conforman
Galería ferial	2.0 m^2 por persona
Depósitos y almacenes al interior de ocupaciones comerciales	27.9 m^2 por persona

8.2 Para los casos de otros establecimientos, que no se encuentran en la lista, se aplica el indicador de aquel que tenga un uso afín.

8.3 En caso de proyectos con dos o más tipos de establecimientos, se calcula el número de ocupantes correspondiente a cada área según su uso. Cuando en una misma área se contemplen usos diferentes, debe considerarse el de mayor aforo.

Artículo 9.- Altura mínima de ambientes

9.1 La altura libre mínima en los ambientes de comercio de bienes y/o servicios en las edi?caciones comerciales es de 3.00 m. medido desde el nivel del piso terminado hasta la parte inferior del techo (cielo raso, falso cielo, cobertura o similar) y 2.40 m. para los ambientes de servicio, tales como servicios higiénicos, vestidores, cajas, depósitos y otros similares.

9.2 La altura libre mínima desde el nivel de piso terminado hasta el fondo de viga y dintel no debe ser menor a 2.10 m.

CAPÍTULO III

CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Artículo 10.- Acceso

10.1 Las edi?caciones comerciales deben contar como mínimo con un ingreso accesible para personas con movilidad reducida y discapacidad, así como se debe cumplir la Norma Técnica A.120 "Accesibilidad Universal en Edi?caciones" del RNE.

10.2 A partir de 1,500 m² de área techada, la edi?cación debe contar con ingresos diferenciados para público y para mercadería.

Artículo 11.- Vanos

11.1 Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deben calcularse según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al tipo de usuario que las emplea, cumpliendo los siguientes requisitos:

a) La altura mínima debe ser de 2.10 m.
b) Independientemente de su cálculo, los anchos mínimos de los vanos en que se instalen puertas son:

Cuadro N° 4. Ancho mínimo de los vanos

Tipo de vano	Ancho mínimo
Ingreso principal	1.00 m.
Dependencias interiores	0.90 m.
Servicios higiénicos	0.80 m.
Servicios higiénicos para discapacitados	0.90 m.

Cuando las puertas de salida sean requeridas como puertas de evacuación deben cumplir con lo establecido en la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE.

11.2 Cualquier puerta que provea acceso hacia la azotea debe disponer de mecanismos de apertura a presión, en el sentido de la evacuación.

Artículo 12.- Pasajes de circulación

12.1 El ancho de los pasajes de circulación de uso público depende de la longitud del pasaje desde la salida más cercana, el número de personas en la edi?cación, y la profundidad de las tiendas o puestos a los que se accede desde dicho pasaje. El ancho mínimo de los pasajes de circulación se da en relación al siguiente cuadro:

Cuadro N° 5. Ancho mínimo de los pasajes de circulación

Tipo de pasajes de circulación	Ancho mínimo
Interior de locales comerciales individuales, el ancho mínimo entre góndolas, anaqueles o exhibidores de 1.20 m. de altura que contiene productos de consumo cotidiano.	0.90 m.
Interior de locales comerciales, entre góndolas o anaqueles de consumo cotidiano, y para productos especializados cuando las dimensiones del producto lo permita.	1.20 m.
Pasajes secundarios por los que se accede a tiendas o locales dentro de un local comercial agrupado.	2.40 m.
Pasajes principales por los que se accede a tiendas o locales dentro de un local comercial agrupado.	3.00 m.

12.2 Los pasajes de circulación de uso público deben estar intercomunicados entre sí mediante circulaciones verticales, escaleras y/o ascensores.

12.3 Para el cálculo del dimensionamiento del ancho de los pasajes de circulación de uso público utilizados como medios de evacuación, se debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE".

Artículo 13.- Materiales y acabados

13.1 El material de acabado de los pisos exteriores debe ser antideslizante. Los pisos en mercados de abastos y supermercados son de material impermeable, antideslizante y liso, fáciles de limpiar y se les da pendiente de por lo menos 1.5% hacia las canaletas o sumideros de desagüe, de existir.

13.2 Los puestos de comercialización en los mercados de abastos se construyen de material no combustible, las super?cies que estén en contacto directo con el alimento deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.

13.3 El área de elaboración de alimentos debe ser con pisos de material no absorbente, resistentes, antideslizantes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y de materiales que permitan su mantenimiento en adecuadas

condiciones de higiene; así como, deben ser fáciles de limpiar y con una inclinación su?ciente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos.

13.4 Las paredes deben tener super?cies lisas, no absorbentes y revestidas de material o pintura que permitan ser lavados sin deterioro. Los techos deben ser construidos de forma que no acumulen polvo ni vapores de condensación, de fácil limpieza y siempre deben estar en condiciones que eviten contaminación a los productos.

Artículo 14.- Organización y áreas mínimas de los ambientes

14.1 Los centros comerciales se organizan a partir de las áreas correspondiente al tipo de locales que los conforman y las áreas de uso común, que están constituidas por las áreas de circulación común, las áreas de estacionamiento, las áreas libres, las áreas de mantenimiento y las áreas de servicios comunes. Tanto las áreas de los locales como las de uso común son de propiedad privada.

14.2 El diseño de las instalaciones deben ser apropiado para la exhibición y la comercialización de alimentos en forma inocua; considera una zona de depósito para almacenar mercadería ligera; y, requiere de instalaciones eléctricas y sanitarias en caso que lo exija la actividad comercial a desarrollar.

14.3 Los locales comerciales tienen un área mínima de 6.00 m^2, sin incluir depósitos ni servicios higiénicos, con un frente mínimo de 2.40 m.

14.4 La distribución de las secciones en mercados de abastos es por tipo de producto. Las áreas mínimas de los puestos de acuerdo a las actividades comerciales a desarrollar en los mercados de abastos son:

Cuadro N° 6. Áreas mínimas de puestos en mercados de abastos

Tipo de ambientes	Área mínima
Carnes, pescado y productos perecibles, abarrotes, mercería	4 m^2
Cocina	6 m^2
Otros productos	5 m^2

14.5 Las características y condiciones deben ser establecidas por el sector correspondiente (Ministerio de la Producción). En el caso de mercados de abastos mayoristas la dimensión de los puestos se determina de acuerdo al volumen de ventas de productos por día.

Artículo 15.- Escaleras

15.1 Toda edi?cación comercial debe contar con el número de escaleras de evacuación y salidas de emergencia necesarias, de acuerdo con el cálculo de evacuación establecida en la Norma Técnica A.130 “Requisitos de Seguridad” del RNE. Las escaleras integradas de uso público deben cumplir con las siguientes características:

a) Tener un pasamano adicional continuo, ubicado entre los 0.45 m. y los 0.60 m. de altura respecto del nivel del piso.
b) Los pasos deben medir como mínimo 0.28 m. y los contrapasos un máximo de 0.18 m., medido entre las proyecciones verticales de dos bordes contiguos.

15.2 Toda edi?cación comercial debe contar por lo menos con dos (2) escaleras de evacuación, salvo que se cumplan todos los siguientes requisitos para que se pueda contar con una (1) sola escalera de evacuación:

a) No mayor de 9.00 m. de altura medidos desde el nivel más bajo del acceso del camión de bomberos hasta el último nivel de circulación común de la escalera.
b) Para el caso de escalera integrada usada como ruta de evacuación, la distancia máxima de recorrido, desde el punto más alejado de la edi?cación hasta el exterior de la edi?cación no sea mayor a 45.00 m. si la edi?cación no cuenta con rociadores o 60.00 m. si la edi?cación cuenta con rociadores.
c) Para el caso de escalera de evacuación, esta cumpla con cualquiera de las alternativas planteadas en la Norma Técnica A.010 “Condiciones Generales de Diseño” del RNE y entregue directamente al exterior de la edi?cación, con una distancia máxima de recorrido, desde el punto más alejado de la planta hasta la puerta de ingreso a la escalera de evacuación no mayor a 30.00 m.
d) El piso con mayor área de la edi?cación no supere los 300.00 m^2 de área techada.
e) Toda la edi?cación cuente con un sistema de detección de humos y alarma de incendios centralizado, de acuerdo al artículo 53 de la Norma Técnica A.130 “Requisitos de Seguridad” del RNE.

f) Es permitido el uso de escaleras integradas, cumpliendo las distancias de viaje del evacuante descritas en el literal b) del presente numeral, siempre y cuando la ruta de evacuación pase a más de 6.00 m. de cualquier hogar, parrilla, chimenea o cualquier otro artefacto que presente llama viva (fuego) expuesta. No incluye hornos con dispositivos de puertas o mecanismos de cierre.

15.3 El uso de una sola escalera de evacuación no es permitido en galerías comerciales, centros comerciales y mercados de abastos mayorista y minorista.

CAPÍTULO IV

DOTACIÓN DE SERVICIOS

Artículo 16.- Servicios higiénicos

16.1 Los ambientes para servicios higiénicos deben contar con sumideros de dimensiones su?cientes como para permitir la evacuación de agua en caso de aniegos accidentales.

16.2 Los servicios higiénicos para toda edi?cación comercial deben ubicarse cercanos a los accesos y/o las circulaciones verticales de los locales comerciales, de tal forma que estén a una distancia no mayor a un nivel en sentido vertical y no mayor a 100.00 m. en sentido horizontal, del posible usuario.

16.3 Para centros comerciales la distancia entre los servicios higiénicos y el espacio más lejano de las circulaciones comunes a varios establecimientos no puede ser mayor de 100.00 m.

16.4 Las edi?caciones para tiendas independientes, tiendas por departamentos, supermercados, tiendas de mejoramiento del hogar y otras tiendas de autoservicio deben estar provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo siguiente:

Cuadro N° 7.

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 6 empleados	1L, 1U, 1I	
De 7 hasta 25 empleados	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 26 hasta 75 empleados	2L, 2U, 2I	2L, 2I
De 76 hasta 200 empleados	3L, 3U, 3I	3L, 3I
Por cada 200 empleados adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

El número de empleados debe ser el establecido para el funcionamiento de la edi?cación.

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados se deben proveer de servicios sanitarios para el público en base al cálculo del número de ocupantes y lo siguiente:

Cuadro N° 8.

Número de personas	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 20 personas (público)	No requiere	
De 21 hasta 50 personas (público)	1L, 1U, 1I	
De 51 hasta 200 personas (público)	1L, 1U, 1I	1L, 1I
Por cada 400 personas adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

La dotación de servicios que requieran los locales al interior de un centro comercial o galería comercial pueden ubicarse en áreas comunes o en áreas propias de algunos de estos locales.

16.5 Los locales de expendio de comidas y bebidas (restaurante, cafetería) deben estar provistos de servicios sanitarios para empleados, considerando 10.00 m² por persona, según lo siguiente:

Cuadro N° 9.

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 5 empleados	1L, 1U, 1I	
De 6 hasta 20 empleados	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 21 hasta 60 empleados	2L, 2U, 2I	2L, 2I
De 61 hasta 150 empleados	3L, 3U, 3I	3L, 3I
Por cada 300 empleados adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados, se debe proveer de servicios sanitarios para uso público, en base al cálculo del número de ocupantes y según lo siguiente:

Cuadro N° 10.

Número de personas	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 16 personas (público)	No requiere	
De 17 hasta 50 personas (público)	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 51 hasta 100 personas (público)	2L, 2U, 2I	2L, 2I
Por cada 200 personas adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

Los locales de comida al paso no requieren de servicios higiénicos para uso público.

En el caso de locales de comida rápida o comida al paso, la dotación de servicios que requieran estos al interior de un centro comercial o galería comercial, puede ubicarse en áreas comunes o en áreas propias de algunos de estos últimos.

16.6 Las edi?caciones para mercados de abastos mayoristas y minoristas, y galerías feriales deben estar provistas de servicios sanitarios para empleados, considerando 10.00 m^2 por persona, según lo siguiente:

Cuadro N° 11.

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 5 empleados	1L, 1U, 1I	
De 6 hasta 20 empleados	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 21 hasta 60 empleados	2L, 2U, 2I	2L, 2I
De 61 hasta 150 empleados	3L, 3U, 3I	3L, 3I
Por cada 300 empleados adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados, se debe proveer de servicios sanitarios para el público en base al cálculo del número de ocupantes y según lo siguiente:

Cuadro N° 12.

Número de personas	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 100 personas (público)	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 101 hasta 250 personas (público)	2L, 2U, 2I	2L, 2I
Por cada 500 personas adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

16.7 Las edi?caciones para locales bancarios y de intermediación ?nanciera deben estar provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo siguiente:

Cuadro N° 13.

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 6 empleados	1L, 1U, 1I	
De 7 hasta 25 empleados	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 26 hasta 75 empleados	2L, 2U, 2I	2L, 2I
Por cada 150 empleados adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

El número de empleados debe ser el establecido para el funcionamiento de la edi?cación.

16.8 Los locales de entretenimiento y/o de recreo deben estar provistos de servicios sanitarios para empleados, según lo siguiente:

Cuadro N° 14.

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 6 empleados	1L, 1U, 1I	
De 7 hasta 25 empleados	1L, 1U, 1I	1L, 1I
Por cada 50 empleados adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

El número de empleados debe ser el establecido para el funcionamiento de la edi?cación.

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados, se debe proveer de servicios sanitarios para el público en base al cálculo del número de ocupantes y según lo siguiente:

Cuadro N° 15.

Número de personas	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 50 personas (público)	1L, 1U, 1I	1L, 1I
Por cada 100 personas adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

16.9 Los locales de servicios personales y servicios para vehículos deben estar provistos de servicios sanitarios para empleados, según lo siguiente:

Cuadro N° 16.

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 25 empleados	1L, 1U, 1I	
Por cada 200 empleados adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

El número de empleados debe ser el establecido para el funcionamiento de la edi?cación.

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados, se debe proveer de servicios sanitarios para el público en base al cálculo del número de ocupantes y según lo siguiente:

Cuadro N° 17.

Número de personas	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 50 personas (público)	1L, 1U, 1I	1L, 1I
Por cada 400 personas adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

16.10 El número de aparatos sanitarios en un centro comercial se determina en base a la sumatoria del área de venta de los locales que empleen los servicios higiénicos colectivos, de acuerdo a lo siguiente:

Cuadro N° 18.

Número de Empleados	Hombres	Mujeres
Hasta 60 empleados	2L, 2u, 2I	2L, 2I
De 61 hasta 150 empleados	3L, 3u, 3I	3L, 3I
Por cada 150 empleados adicionales	1L, 1u, 1I	1L,1I

Número de Personas	Hombres	Mujeres
Hasta 200 personas (público)	2L, 2u, 2I	2L, 2I
De 201 hasta 500 personas (público)	3L, 3u, 3I	3L, 3I
Por cada 300 personas adicionales	1L, 1u, 1I	1L,1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

16.11 Los locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica deben estar provistos de servicios sanitarios para empleados, según lo siguiente:

Cuadro N° 19.

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 6 empleados	1L, 1U, 1I	
De 7 hasta 25 empleados	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 26 hasta 75 empleados	2L, 2U, 2I	2L, 2I
Por cada 50 empleados adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

El número de empleados debe ser el establecido para el funcionamiento del establecimiento de venta de combustibles.

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados, se deben proveer de servicios sanitarios para el público en base al número de vehículos que comprenda el área de venta de combustibles del predio y lo siguiente:

Cuadro N° 20.

Número de vehículos	Hombres	Mujeres
De 1 hasta 20 vehículos	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 21 hasta 50 vehículos	2L, 2U, 2I	2L, 2I
Por cada 50 vehículos adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, U= urinario, I = Inodoro

16.12 Los servicios higiénicos accesibles para personas con discapacidad son obligatorios conforme a lo establecido en la Norma Técnica A.120 “Accesibilidad Universal en Edi?caciones” del RNE. En caso se proponga servicios accesibles separados exclusivos para personas con discapacidad sin diferenciación de sexo, estos deben ser adicionales al número de aparatos exigible según las tablas indicadas en los artículos precedentes.

Artículo 17.- Estacionamientos

17.1 Ubicación y accesos:
Las edificaciones comerciales deben contar con áreas de estacionamiento, que pueden localizarse dentro del predio sobre el que se edifica, en las vías frente al predio que hayan sido habilitadas para tal fin, en predios colindantes laterales, y, cuando la naturaleza de la edificación y/o de las vías de acceso restrinjan la ubicación de estacionamientos, en predios localizados a distancias no mayores a 200.00 m. de los accesos a la edificación comercial.

17.2 Dotación de estacionamientos:

a) El número mínimo de estacionamientos en una edi?cación comercial se determina en base al cuadro de cálculo de estacionamientos:

Cuadro N° 21. Cálculo de estacionamientos

Clasi?cación	Estacionamientos	
	Para personal administrativo	Para público
Tienda independiente	1 est. cada 15 personas	1 est. cada 15 personas
Locales de expendio de comidas y bebidas		
Restaurante, cafetería (área de mesas)	1 est. cada 20 pers.	1 est. cada 20 pers.
Comida rápida, o al paso (área de mesas, área de atención)		
Locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica	En función de los servicios complementarios que contiene	
Locales bancarios y de intermediación ?nanciera	1 est. cada 15 pers.	1 est. cada 10 pers.
Locales de entretenimiento y/o recreo		
Parques de diversión y/o recreo, salas de juegos (electrónicos, video, bowling, de mesa, entre otros)	1 est. cada 25 pers.	1 est. cada 25 pers.
Locales de servicios personales		
Spa, baños turcos, sauna, baños de vapor, barbería, salones de belleza	1 est. cada 15 pers.	1 est. cada 10 pers.
Gimnasios, ?sicoculturismo		
Tienda por departamentos	1 est. cada 25 pers.	1 est. cada 25 pers.
Tienda de autoservicio		
Supermercado	1 est. cada 20 pers.	1 est. cada 20 pers.
Tienda de mejoramiento del hogar		
Otras tiendas de autoservicio		
Mercado de abastos		
Mercado de abastos mayorista	1 est. cada 10 pers.	1 est. cada 10 pers.
Mercado de abastos minorista		
Galería comercial	1 est. cada 25 pers.	1 est. cada 20 pers.
Centro Comercial	En función a la sumatoria total de los cálculos resultantes de estacionamientos de los establecimientos que lo conforman	
Galería ferial	1 est. cada 25 pers.	1 est. cada 20 pers.

b) Este a su vez se multiplica por el factor de rango de atención del local, de acuerdo a la zoni?cación urbana y la ubicación geográ?ca de cada ciudad, según lo siguiente:

Cuadro N° 22.

Tipo de comercio	Población a servir	Costa		Sierra	Selva
		Lima	Otras ciudades		
Comercio Interdistrital y Metropolitano (CM)	Más de 300,000 Hab.	1.0	0.8	0.8	0.7
Comercio distrital (CZ)	100,00 – 300,000 Hab.		0.7	0.7	0.6
Comercio Zonal o Sectorial (CZ)	30,00 – 100,000 Hab.	0.9	0.6	0.6	0.5
Comercio local y Vecinal (CV)	Hasta 30,000 Hab.	0.6	0.4	0.4	0.3

c) Del total del requerimiento se debe considerar lo siguiente:

Cuadro N° 23.

Tipo de vehículo	Porcentaje requerido
Autos	60%
Motos	10%
Vehículos menores	30%

17.3 Estacionamiento de vehículos de carga

En el caso de edi?caciones comerciales que requieran ingresos diferenciados para personas y mercancías, la carga y descarga de estas debe efectuarse dentro del lote, mediante un patio de maniobras para vehículos de carga acorde con las demandas de recepción de mercancías.

Debe proveerse un mínimo de espacios para estacionamiento de vehículos de carga, según lo siguiente:

a) Para locales comerciales, debe ser de acuerdo al análisis de las necesidades del establecimiento; en caso de no contarse con dicho análisis se debe emplear la siguiente tabla:

Cuadro N° 24.

Índice	Estacionamiento
De 1 a 500 m^2 de área techada	1 estacionamiento
De 501 a 1,500 m^2 de área techada	2 estacionamientos
De 1,501 a 3,000 m^2 de área techada	3 estacionamientos
Más de 3,000 m^2 de área techada	4 estacionamientos

b) Para centros comerciales:

Cuadro N° 25.

Índice	Estacionamiento
Hasta 1,500 m^2 de área techada	1 estacionamiento
De 1,501 a 3,000 m^2 de área techada	2 estacionamientos
Cada 3,000 m^2 adicionales	1 estacionamiento

c) Para el caso de los mercados de abastos minoristas, el factor de rango de atención para estacionamiento se encuentra especi?cado en la "Norma Técnica para el Diseño de Mercado de Abastos Minoristas" del Ministerio de la Producción.

En el caso que el centro comercial incluya tiendas con expendio de materiales de construcción, se adiciona un (1) estacionamiento cada 200 m^2 de área venta destinada a dicho ?n.

Artículo 18.- Áreas de depósitos y almacenes

18.1 En los mercados de abastos minoristas y supermercados se considera espacios para depósito de mercadería cuya área debe ser como mínimo el 20% del área de ventas, entendida como la suma de las áreas de los puestos de venta, las áreas para la exposición de los productos y las áreas que ocupan las circulaciones abiertas al público; pudiendo considerarse dentro del cálculo las zonas de exhibición que cuenten con almacenamiento en la parte superior (góndolas o gondoracks).

18.2 Se debe proveer de cámaras frigorí?cas para carnes y pescados. La dimensión de la cámara frigorí?ca de carnes debe permitir un volumen de 0.02 m^3 por m^2de área de venta. La dimensión de la cámara frigorí?ca de pescado debe permitir un volumen mínimo de 0.06 m^3 por m^2 de área de venta: La dimensión de la cámara fría para productos diversos con una capacidad de 0.03 m^3 por m^2 de área de venta.

18.3 Los mercados de abastos minoristas menores a ochenta (80) puestos pueden estar exentos de cámara frigorí?ca siempre y cuando se garantice la cadena de frio dentro del puesto sin alterar la funcionalidad del mismo. Las características y condiciones deben ser establecidas por el Ministerio de la Producción en la "Norma Técnica para el Diseño de Mercado de Abastos Minoristas".

18.4 El área mínima del ambiente para el acopio y evacuación de residuos se determina en base al área de venta, de acuerdo con la siguiente tabla:

Cuadro N° 26. Factor para determinar el área mínima de ambientes de acopio y evacuación de residuos sólidos

Clasi?cación	Acopio y Evacuación de Residuos
Tienda independiente	0.003 m^3 por m^2 de área de venta
Locales de expendio de comidas y bebidas	
Restaurante, cafetería	0.015 m^3 por m^2 de área de venta
Comida rápida, o al paso	0.030 m^3 por m^2 de área de venta
Locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica	0.0001 m^3 por m^2 de área de venta
Locales bancarios y de Intermediación ?nanciera	0.003 m^3 por m^2 de área de venta
Locales de entretenimiento y/o recreo	
Parques de diversión y/o recreo, salas de juegos (electrónicos, video, bowling, de mesa, entre otros)	0.003 m^3 por m^2 de área de venta
Locales de servicios personales	

Clasi?cación	Acopio y Evacuación de Residuos
Spa, baños turcos, sauna, baños de vapor, barbería, salones de belleza	0.003 m^3 por m^2 de área de venta
Gimnasios, ?sicoculturismo	
Tienda por departamentos	0.003 m^3 por m^2 de área de venta
Tienda de autoservicio	
Supermercado	0.003 m^3 por m^2 de área de venta
Tienda de mejoramiento del hogar	
Otras tienda de autoservicio	
Locales de servicios para vehículos	
Local de estacionamiento de vehículos	0.003 m^3 por m^2 de área de venta
Local de venta, mantenimiento y/o limpieza de vehículos	
Mercado de abastos	
Mercado de abastos mayorista	0.015 m^3 por m^2 de área de venta
Mercado de abastos minorista	0.020 m^3 por m^2 de área de venta
Galería comercial	0.003 m^3 por m^2 de área de venta
Centros comerciales	En base a la área de venta de los establecimientos que la conforman
Galería ferial	0.003 m^3 por m^2 de área de venta

18.5 Adicionalmente se debe prever un área para lavado de recipientes de basura, estacionamiento de vehículo recolector de basura, etc. Los mercados de abastos mayoristas y mercados de abastos minoristas deben contar con un laboratorio de control de calidad de los alimentos.

CAPÍTULO V

REQUISITOS DE SEGURIDAD

Artículo 19.- Requisitos de seguridad
Las edi?caciones de comercio deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos de seguridad:

Cuadro N° 27. Requisitos de seguridad

Clasi?cación	Servicio	Características	Señalización e Iluminación de emergencia	Extintores Portátiles	Sistema de Rociadores (10)	Sistema de gabinetes Contra Incendios	Detección y Alarma de incendios Centralizado (11)
Tienda independiente (14)		Área techada hasta 100 m^2	✓	✓	X	X	X
		Área techada mayor a 100 m^2 hasta 750 m^2	✓	✓	X	X	✓ (1)
		Área techada mayor a 750 m^2 hasta 1500 m^2	✓	✓	✓ (2)	X	✓
		Planta techada de área mayor a 1500 m^2	✓	✓	✓	✓	✓
Locales de expendio de comidas y bebidas	Restaurante, cafetería, local de comida rápida, local de venta de comidas al paso	Área total construida hasta 75 m^2	✓	✓	X	X	X
		Área total construida mayor a 75 m^2 hasta 300 m^2	✓ (6)	✓	X	X	✓ (5)
		Área total construida mayor a 300 m^2	✓	✓	X	X	✓
Locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica	Establecimiento de venta de combustibles (Estación de servicio, grifo, gasocentro) y/o de energía eléctrica para vehículos.	Los requisitos de seguridad que se requieren son en función de los servicios complementarios que contiene.					

Clasi?cación	Servicio	Características	Señalización e Iluminación de emergencia	Extintores Portátiles	Sistema de Rociadores (10)	Sistema de gabinetes Contra Incendios	Detección y Alarma de incendios Centralizado (11)
Locales bancarios y de intermediación ?nanciera		Área techada hasta 100 m²	✓	✓	X	X	X
		Área techada mayor a 100 m² hasta 750 m²	✓	✓	X	X	✓ (1)
		Área techada mayor a 750 m² hasta 1,500 m²	✓	✓	✓ (2)	X	✓
		Planta techada de área mayor a 1,500 m²	✓	✓	✓	✓	✓
Locales de recreación y entretenimiento	Locales de diversiones y/o recreo	Áreatechada hasta 100 m²	✓	✓	X	X	X
		Área mayor a 100 m² hasta 750 m²	✓	✓	✓ (2) (8)	X	✓
		Área mayor a 750 m²	✓	✓	✓	✓	✓
Locales de servicios personales	Spa, baños turcos, sauna, baños vapor, barbería, salones de belleza.	Área techada hasta 100 m²	✓	✓	X	X	X
		de Áreamayor a 100 m hasta 750 m²	✓	✓	✓ (2)	X	✓
		Áreamayor a 750 m²	✓	✓	✓	✓	✓
	Gimnasios ?sicoculturismo	Áreatechada hasta 100 m²	✓	✓	X	X	X
		Áreamayor a 100 m² hasta 750 m²	✓	✓	✓ (2)	X	✓
		Áreamayor a 750 m²	✓	✓	✓	✓	✓
Tienda por departamentos			✓	✓	✓	✓	✓
Tienda de autoservicio	Supermercado	De un (1) solo nivel y hasta 1,000 m² de área de venta	✓	✓	X	X	✓
		De un (1) solo nivel y área de venta mayor a 1,000 m² hasta 2,000 m²	✓	✓	✓ (2)	X	✓
		De un (1) solo nivel mayor a 2,000 m² de área de venta	✓	✓	✓	✓	✓
		Entre uno (1) y tres (3) niveles, con área de venta hasta 1,000 m² por piso	✓	✓	X	X	✓
		De más de tres (3) niveles y área de venta hasta 1000 m² por piso	✓	✓	X	✓	✓
		De más de un (1) nivel y área de venta mayor a 1,000 m² por piso	✓	✓	✓	✓	✓
	Tienda de mejoramiento del hogar		✓	✓	✓	✓	✓
	Otras tiendas de autoservicio						
Mercados de abasto	de abastos Mayorista(3)	Mercado Con techo común	✓	✓	✓	✓	✓
		Sin techo común (puestos independientes)	✓	✓	X	✓	✓
	de Minorista	Mercado Con techo común	✓	✓	X	✓	✓
		abastos Sin techo común (puestos independientes)	✓	✓	X	X	✓ (15)

Clasi?cación	Servicio	Características	Señalización e Iluminación de emergencia	Extintores Portátiles	Sistema de Rociadores (10)	Sistema de gabinetes Contra Incendios	Detección y Alarma de incendios Centralizado (11)
Galería Comercial (7) (12)		De un (1) solo nivel hasta 500 m² de área de techada	✓	✓	X	X	✓
		De un (1) solo nivel y área techada mayor a 500 m² y hasta 1000 m²	✓	✓	X	✓	✓
		De un (1) solo nivel y área techada mayor a 1000 m²	✓	✓	✓ (2)	✓	✓
		De dos (2) a tres (3) niveles, con área techada total hasta 1000 m²	✓	✓	X	X	✓
		De dos (2) a tres (3) niveles, con área techada total mayor a 1000 m2.	✓	✓	X	✓	✓
		De cuatro (4) a más niveles	✓	✓	✓	✓	✓
Centro comercial (13)		De área hasta 500 m² por piso y hasta tres (3) niveles(3)	✓	✓	X	X	✓
		De área hasta 500 m² por piso y más de tres (3) niveles	✓	✓	X	✓	✓
		De área mayor a 500 m² y hasta 1500 m² por piso y hasta tres (3) niveles (3)	✓	✓	X	✓	✓
		De área mayor a 1500 m² por piso (4)	✓	✓	✓	✓	✓
Galería Ferial			✓ (9)	✓	X	X	X

✓: Requiere **X: No requiere**

Notas:

1) A partir de 250 m² de área.
2) Cuando los requerimientos de agua (caudal y presión) del sistema de rociadores puedan ser abastecidos por el servicio de agua de la localidad, estos poden conectarse directamente con la red pública, siempre y cuando exista una compañía de bomberos en la localidad.
3) Es requisito obligatorio contar con hidrantes que provean un caudal total mínimo de 750 gpm. (caudales sumados).
4) Son requeridos hidrantes de la red pública con un caudal su?ciente para el máximo riesgo, de acuerdo con la formula ISO.
5) Unicamente estaciones manuales y alarma de incendios.
6) Cuando las rutas de evacuación así lo exijan.
7) Para construcciones de conjunto de tiendas aplica los mismos requerimientos de protección contra incendio.
8) Unicamente aquellos ubicados bajo el nivel del piso.
9) Iluminación de emergencia solo requerido si hay atención al público sin iluminación natural.
10) Las áreas comerciales mayores a 250 m² ubicadas bajo el nivel del piso, debe contar con un sistema automático de rociadores. (2)
11) Los sistemas de detección y alarma, deben reportar a un lugar con personal entrenado las 24 horas, o reportar vía telefónica a un punto que cumpla con estos requisitos.
12) Las tiendas de hasta tres (3) niveles colindantes con otras tiendas y/u otros predios, agrupadas formando 24.00 m. lineales de frente, deben contar con muros laterales y posteriores resistente al fuego no menor a una (1) hora y dos (2) horas para tiendas de cuatro (4) a más niveles. No se requiere compartimentación resistente al fuego en el frente de las tiendas.
13) En Centros Comerciales bajo un mismo techo estructural, la distancia máxima de recorrido es de 45.00 m. a una salida de evacuación o de la edi?cación cuando no se cuenta con un sistema de rociadores, y de 60.00 m. cuando la edi?cación cuenta con rociadores. Pude tener una distancia máxima de recorrido de 60.00 m. adicionales, tomados desde la puerta de salida de la tienda hasta la salida más cercana de la edi?cación siempre que cuente con todos los siguientes componentes:
a) Rociadores instalados en el 100% del Centro Comercial, incluyendo áreas comunes de circulación techadas.
b) Sistema de administración de humos.
c) Compartimentación resistente al fuego no menor de 1 hora entre locales, para centros comerciales de hasta tres (3) pisos y de dos (2) horas de cuatro (4) pisos a más.
14) Las tiendas ubicadas al interior de centros comerciales y galerías comerciales, deben cumplir los requisitos de resistencia al fuego en relación al local donde se ubican.

1927103-1