

## **Tipos de Inspección y criterios de evaluación para obtener la licencia de Funcionamiento**

Para el otorgamiento de la licencia de funcionamiento, la municipalidad evaluará los siguientes aspectos:

- Zonificación y compatibilidad de uso.
- Condiciones de Seguridad en Defensa Civil, cuando dicha evaluación constituya facultad de la municipalidad.

La licencia de funcionamiento se otorgará en el marco de un único procedimiento administrativo, con un plazo máximo para el otorgamiento de quince (15) días hábiles.

### **Tipos de Inspección**

Para obtener la licencia de funcionamiento se requieren las siguientes tipos de inspección:

#### **Establecimientos que requieran Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil Básica, Ex Post al otorgamiento de la licencia de funcionamiento, realizada por la municipalidad.**

Aplicable para establecimientos con una área de hasta cien metros cuadrados (100 m<sup>2</sup>) y capacidad de almacenamiento no mayor del treinta por ciento (30%) del área total del local. En estos casos será necesaria la presentación de una Declaración Jurada de Observancia de Condiciones de Seguridad a que puede obtenerse de forma gratuita en el modulo de atención de la municipalidad o descargarlo desde la pagina web; debiendo realizarse la Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil Básica por la municipalidad, con posterioridad al otorgamiento de la licencia de funcionamiento, priorizando los establecimientos que representen un mayor riesgo de seguridad.

Se encuentran excluidas de este procedimiento: Las solicitudes de licencia de funcionamiento para el desarrollo de giros o establecimientos que requieran la obtención de un Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria.

Las solicitudes de licencia de funcionamiento que incluyan los giros de pub, licorería, discoteca, bar, casinos, juegos de azar, máquinas tragamonedas, ferreterías, o giros afines a los mismos; así como solicitudes que incluyan giros cuyo desarrollo implique el almacenamiento, uso o comercialización de productos tóxicos o altamente inflamables.

#### **Establecimientos que requieran de Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil Básica Ex Ante al otorgamiento de la licencia de funcionamiento,**

En este caso la municipalidad aplica este procedimiento a establecimientos con un área mayor a los cien metros cuadrados (100 m<sup>2</sup>).

## **Establecimientos que requieren de Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria expedida por el Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI). Aplicable para establecimientos con una área mayor a los quinientos metros cuadrados (500 m2).**

En este caso, el titular de la actividad deberá obtener el Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria correspondiente, previamente a la solicitud de licencia de funcionamiento.

En este supuesto, el pago por el derecho de tramitación del Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil deberá abonarse en favor del INDECI.

Se encuentran en este procedimiento:

- Edificaciones, recintos o instalaciones de más de dos niveles desde el nivel del terreno o calzada, o con una área mayor a 500 m2, tales como: tiendas, viviendas multifamiliares, talleres mecánicos, establecimientos de hospedaje, restaurantes, cafeterías, edificaciones de salud, playa de estacionamiento, templos, bibliotecas, entre otros. Industrias livianas o medianas, cualquiera sea el área con la que cuenten.
- Centros culturales, museos, entre otros similares características, cualquiera sea el área con la que cuenten. Mercados de abasto, galerías y centros comerciales, entre otros de similar evaluación. Cualquiera sea el área que ocupen. Locales de espectáculos deportivos y no deportivos (estadios, coliseos, cines, teatros, auditorios, centros de convenciones, entre otros) cualquiera sea el área que ocupen.
- Centros de diversión cualquiera sea el área que ocupen, con excepción de los pubs-karaokes. Agencias bancarias, oficinas administrativas, entre otras de similar evaluación que cuenten con una área mayor a 500 m2 y un número mayor de 20 computadoras. Instituciones educativas que cuenten con una arrea mayor a 500 m2 o de mas de dos niveles desde el nivel del terreno o calzada o mas de 200 alumnos por turno.
- Gimnasios que cuenten con máquinas eléctricas y/o electrónicas, cualquiera sea el área con la que cuenten. Centro penitenciario cualquiera sea el área con la que cuenten. Las demás edificaciones, instalaciones o recintos que por su complejidad califiquen para este tipo de inspección.

### **Criterios a tomar**

#### DATOS DEL OBJETO DE INSPECCIÓN

- RAZON SOCIAL:
- DIRECCION DEL OBJETO DE INSPECCION:
- ACTIVIDAD QUE DESARROLLA:
- NOMBRE Y APELLIDO DEL REPRESENTANTE LEGAL:
- DNI - RUC
- TELEFONO DE CONTACTO:
- USO DEL OBJETO DE INSPECCION:
- FECHA DE INSPECCION ANTE:
- FECHA DE INSPECCION EX POST:

### **Antecedentes del objeto de inspección**

Debe referir de manera sucinta la antigüedad de la edificación, los usos para los que fue diseñada y construida, de haber tenido un uso diferente al actual precisarlo indicando las características principales; adicionalmente de ser el caso referir las ampliaciones o modificaciones que se hayan realizado en el Objeto de Inspección.

- Situaciones conocidas de daños ocurrido:
- Aforo del local
- Edad de la edificación
- Uso anterior de la edificación
- La edificación ha sido modificado

## **Descripción de actividades que se desarrollan en el objeto de inspección:**

Cuando corresponda el tipo de materiales, insumos, productos usados, manipulados y/o almacenados, en la actividad y/o procesos industriales.

## **Descripción del objeto de inspección:**

Debe ser desarrollada a manera de recorrido indicando la disposición del equipamiento y mobiliario; así como las características y anchos de los medios de evacuación, puertas, pasadizos, rampas, escaleras, escaleras de escape, refugios horizontales y vanos (RNE).

Debe señalarse la ubicación, número y características de los tableros, sub-tableros, circuitos derivados, sistemas de protección y control, sistemas de medición y registro, sistemas de puesta a tierra y otros; así como, precisarse la fecha del tendido de la última instalación eléctrica (remodelación total o nueva instalación); criterios de diseño; tipo de las instalaciones eléctricas (residencial, comercial, Industrial, hermética y a prueba de explosiones o especial), la potencia instalada, contratada y máxima demanda, en caso se cuente con grupo electrógeno es necesario se precise la capacidad y especificaciones técnicas (CNE)

Relación de Certificados y/o Protocolos de pruebas realizados a las instalaciones eléctricas y equipos electromecánicos y electrónicos (CNE):

- Protocolo de medición de la resistencia del pozo o pozos de puesta a tierra.
- Medición de aislamiento entre fases y tierra para instalaciones nuevas y o remodeladas.
- Certificado de mantenimiento de ascensores, montacargas, etc.
- Certificado de mantenimiento de calderos, escaleras mecánicas y otros.

En relación al equipamiento de seguridad debe indicarse información sobre el tipo y ubicación de señalización (INDECOPI 399.010-1), sistemas de alarma o detectores (RNE), iluminación de emergencia y los sistemas de extinción de fuego sean estos fijos o móviles (INDECOPI 833.034:2001 / 350.021:2004 / NFPA 10). Adicionalmente:

- Botiquín de primeros auxilios
- Presentar Plan de Contingencia a locales que tengan a partir de 12m<sup>2</sup>. D. S. N° 066-2007-PCM
- Instalaciones de sistemas de GLP, deberá tener tuberías de cobre pintados en color amarillo ocre, válvulas para GLP, tubería de caucho para balones de GLP los balones de GLP portátiles deberán estar instalados en un lugar ventilado y a una distancia no menor de tres metros de cualquier punto de ignición sea eléctrico o de calor. D.S. N° 027-1994-EM.
- Restaurante deberá tener la campana extractora deberá contar con el tiro de ventilación instalado sobre los tres metros de la parte más alta de la edificación principal. También Compromiso de mantenimiento de la campana extractora. RM N° 363-2005 MINSA.
- Locales comerciales que sea a partir de 12m<sup>2</sup>, deberá instalar luces de emergencia. D. S. N° 066-2007-PCM

En relación al equipamiento de seguridad debe indicarse información sobre el tipo y ubicación de señalización (INDECOPI 399.010-1), sistemas de alarma o detectores (RNE), iluminación de emergencia y los sistemas de extinción de fuego sean estos fijos o móviles (INDECOPI 833.034:2001 / 350.021:2004 / NFPA 10). Adicionalmente:

- Botiquín de primeros auxilios
- Presentar Plan de Contingencia a locales que tengan a partir de 12m<sup>2</sup>. D. S. N° 066-2007-PCM
- Instalaciones de sistemas de GLP, deberá tener tuberías de cobre pintados en color amarillo ocre, válvulas para GLP, tubería de caucho para balones de GLP los balones de GLP portátiles deberán estar instalados en un lugar ventilado y a una distancia no menor de tres metros de cualquier punto de ignición sea eléctrico o de calor. D.S. N° 027-1994-EM.
- Restaurante deberá tener la campana extractora deberá contar con el tiro de ventilación instalado sobre los tres metros de la parte más alta de la edificación principal. También Compromiso de mantenimiento de la campana extractora. RM N° 363-2005 MINSA.
- Locales comerciales que sea a partir de 12m<sup>2</sup>, deberá instalar luces de emergencia. D. S. N° 066-2007-PCM