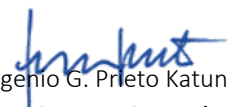


 ZONA AUSTRAL ZONA FRANCA PUNTA ARENAS CHILE	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 1 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

FICHA TÉCNICA - LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL

Elaborado por:	Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
 Miguel A. Muñoz Fica Subgerente de Operaciones y Servicios	 Francisco Aliste Ugarte Subgerente Comercial y Marketing	 Eugenio G. Prieto Katunaric Gerente General



	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 2 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

REQUISITOS PARA EL LOCATARIO

El locatario debe presentar la siguiente documentación para la habilitación del local comercial:

- Planta arquitectónica.
- Elevaciones.
- Cortes.
- Especificaciones técnicas.
- Modelo 3D del diseño propuesto.

El diseño del local debe ser coherente con la unidad arquitectónica del espacio.

ELEMENTOS ESPECÍFICOS

1. Elementos corta tráfico

Si se desarrolla un elemento corta tráfico perpendicular a la circulación, este será diseñado y provisto por SRI. Dicho elemento podrá incluir el número y nombre del local, pero no su logotipo.

2. Cielos y equipamiento técnico (Locales)

La ubicación de los equipos determinará las áreas de cielos:

- El cielo se define abierto, en las condiciones en que se entrega.

El locatario deberá definir cómo se instalarán los siguientes elementos:

- Iluminación
- Sensores de humo y de temperatura de ser necesario
- Otros equipos técnicos
- Los locales se entregan con un tablero eléctrico a distribuir por el locatario. Se debe proveer certificación TE1 al finalizar el proyecto eléctrico.
- Las islas no pueden ser intervenidas en sus cielos.
- **Restricciones:** Las islas no pueden ser intervenidas en sus cielos.



	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 3 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

3. Mesón y cierre del local

- Se permite la instalación de un **mesón de atención** en la línea de edificación del local, respetando la unidad arquitectónica del espacio.
- El mesón puede ser **retraído hacia el interior** para evitar la obstrucción del pasillo.
- Debe incluir una **puerta abatible o de vaivén** con una altura máxima de **1,05 m**.
- Para garantizar accesibilidad universal, una sección del mesón deberá estar a **0,90 m** de altura.
- La instalación de una **cortina metálica, de PVC o aluminio es opcional** y no es un requisito obligatorio y en caso de instalar debe ser de color negro.
- Las islas no pueden ser intervenidas en sus cierres.
- Las islas pueden incluir mobiliario fijo o móvil, el cual debe mantener **coherencia con la unidad arquitectónica** del espacio.
- El mobiliario de las islas u otros elementos para la exhibición de productos deben ser previamente aprobados por SRI.

4. Campana de extracción (locales gastronómicos)

El layout de los equipos gastronómicos condicionará el diseño del proyecto. Se podrán considerar las siguientes configuraciones para la campana de extracción:

- Ubicación en tabiques laterales
- Ubicación en tabique posterior
- Disposición centralizada tipo isla

Dimensiones máximas de las campanas:

- Campana contra muro: 100 x 200 cm.
- Campana en isla: 100 x 100 cm.

No se deben considerar campana de dimensiones mayores, ya que esto iría en desmedro del sistema centralizado de extracción comprometiendo su eficiencia y equilibrio.

El sistema de extracción es centralizado y provisto por SRI. Cada locatario deberá conectarse a este sistema mediante un ducto de acero galvanizado o negro, con un espesor de 1 mm. Además, se deberá considerar la instalación de un dámper cortafuego y un dámper regulador de caudal.



	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 4 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

El dämper regulador de caudal es un componente fundamental, ya que permite ajustar el flujo de aire por usuario, asegurando un equilibrio en el sistema y garantizando que cada locatario disponga de una capacidad aproximada de 5.500 m³/h. La regulación del caudal por local deberá realizarse mediante un anemómetro.

El ducto de conexión de la campana al sistema centralizado debe ser de sección cuadrada, con dimensiones mínimas de 40 x 40 cm.

La conexión de las campanas debe ser lo más directa posible, evitando desviaciones innecesarias y reduciendo al mínimo la cantidad de singularidades en el sistema. Esto garantiza un flujo eficiente, disminuye las pérdidas de carga y optimiza el rendimiento del sistema.

Se recomienda el siguiente plan de mantención de las campanas:

a. Mantenimiento diario:

Limpieza superficial: Limpiar las superficies externas de la campana con un paño húmedo y un desengrasante no corrosivo para eliminar grasa y suciedad acumulada.

Filtros: Lavar los filtros con agua caliente y detergente desengrasante, enjuagar bien y secar antes de volver a colocarlos.

b. Mantenimiento semanal:

Inspección de filtros: Cambiar los filtros por reemplazo para poder lavar al vapor los retirados. Verificar el estado de los filtros, si están muy dañados o corroídos, reemplazarlos.

Revisión de conductos visibles: Observar cualquier acumulación de grasa en los tramos de ductos accesibles, si se detecta obstrucciones, programar una limpieza profunda.

c. Mantenimiento mensual:

Limpieza interna de la campana: Limpiar las paredes internas de la campana para evitar acumulaciones de grasa en áreas no accesibles con la limpieza diaria.

d. Mantenimiento trimestral:

Limpieza de los ductos de extracción: Realizar una limpieza de los conductos para eliminar grasa acumulada. Esto reduce el riesgo de incendio y mejora la eficiencia del sistema.



	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 5 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

e. Mantenimiento anual:

Limpieza completa del sistema de extracción: Contratar a un equipo profesional para limpiar profundamente toda la campana y conductos.

Inspección por un técnico certificado: Un técnico debe realizar una revisión exhaustiva del sistema de extracción, incluyendo ajustes, reparaciones y cambios necesarios.

Consejos adicionales:

- Capacitar al personal para realizar el mantenimiento diario correctamente.
- Registrar todas las actividades de mantenimiento realizadas.
- Usar productos específicos para limpieza de acero inoxidable y grasa industrial.

5. Revestimiento

Tabiques islas: Para locales gastronómicos, los revestimientos deben cumplir con la normativa del Decreto Nº 10 de la Seremi de Salud, garantizando superficies **lisas y lavables**. Se aceptarán materiales como:

- Cerámicos
- Porcelanatos
- Vinílicos en rollo o palmeta

Pavimentos: Se deberá mantener el **micropiso existente**. No se permitirá la aplicación de ningún otro revestimiento adicional sobre el pavimento entregado por SRI.

6. Cenefa publicitaria (locales e islas)

El locatario podrá aplicar su marca en la **cenefa dispuesta** para este propósito, para una mayor uniformidad el letrero será proporcionado por SRI a costo del locatario.

Dimensiones:

- **Local 1:** 3,55m largo por 0,5m de alto
- **Local 2:** 3,55m largo por 0,5m de alto
- **Local 3:** 3,55m largo por 0,5m de alto
- **Local 4:** 3,53m largo por 0,5m de alto



	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 6 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

- **Local 5:** 3,50m largo por 0,5m de alto
- **Local 6:** 4,10m largo por 0,5m de alto
- **Local 7:** 4,61m largo por 0,5m de alto
- **Local 8:** 4,10m largo por 0,5m de alto
- **Local 9:** 6,10m largo por 0,5m de alto
- **Local 10:** 2,88m largo por 0,5m de alto
- **Local 11:** 2,92m largo por 0,5m de alto
- **Local 12:** 2,87m largo por 0,5m de alto
- **Local 13:** 3,63m largo por 0,5m de alto

7. Elementos adicionales

Pizarras, porta precios, y elementos de comunicación deberán seguir la unidad arquitectónica del espacio.

Materiales permitidos:

- Madera
- Fierro negro
- Fibras naturales tipo manila

Cualquier elemento adicional deberá contar con **aprobación previa de SRI**.

8. Red de agua y desagües (Locales gastronómicos)

- Cualquier conexión a la **red de agua potable o de desagüe** deberá cumplir con la normativa sanitaria vigente y contar con la aprobación de la **Seremi de Salud**.
- Los locales gastronómicos deberán incluir un **sistema de trampa de grasa** si el giro comercial así lo requiere.
- No se permitirá la descarga directa de aceites o residuos al alcantarillado.

9. Normas de seguridad y prevención de riesgos

- Todos los locales deberán **cumplir con las normativas de seguridad** exigidas por la autoridad competente.
- Se exigirá la instalación de **extintores** adecuados al riesgo del local.



	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 7 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

- Los sensores de humo o de temperatura, deben ser compatibles con la central de incendios de SRI y serán programados y conectados a esta por un técnico autorizado por la administradora. Las salidas de emergencia deberán ser **acordes a la normativa** vigente y aprobados por **SRI**.
- Todos los artefactos deben ser eléctricos, está prohibido el uso de gas en los locales gastronómicos.
- El sistema de clima es centralizado, se prohíbe el uso de calefactores eléctricos u otros sistemas al interior del recinto.

10. Normativa sobre publicidad y Señalética

- No se permitirá la instalación de **publicidad externa fuera del área del local** sin aprobación de **SRI**.
- La señalética deberá seguir la **identidad visual y materiales** indicados en esta ficha técnica.

11. Plazos y procedimiento de aprobación

- El locatario deberá presentar su proyecto con al menos **10 días de anticipación** a la fecha prevista de apertura.
- Una vez aprobado, se otorgará un **plazo máximo de 5 semanas** para la ejecución de las obras de habilitación.
- Cualquier modificación posterior deberá ser **informada y aprobada** por **SRI** antes de su implementación.

12. Normas de operación y mantenimiento

- El locatario será **responsable del mantenimiento** del local, asegurando que la estructura, instalaciones y acabados se mantengan en perfecto estado.
- No se permitirán **modificaciones estructurales** sin autorización expresa de **SRI**.
- El incumplimiento de las normas de mantenimiento podrá derivar en sanciones o restricciones operativas.
- La basura debe ser depositada en sector de acopio designado para este propósito ubicado en el exterior del Etapa IV, en la intersección de la calle 3 Sur y ½ Poniente, el horario para el retiro de basura debe ser antes de las 10:30h y después de las 20:00h.
- Los residuos grasos y aceites deben ser retirados por el locatario en horarios fuera de atención al público y mensualmente se solicitará el certificado de destino final.



	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 8 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

- A todos los locales que por su giro realicen manipulación de alimentos, se les realizara un auditoria mensualmente, está la realizara un profesional competente y se entregara un informe, en caso de existir observaciones estas deben ser subsanadas en un plazo de 5 días hábiles y será revisado por personal de operaciones.
- El horario de ingreso de carga o productos será antes o después del horario de atención al público, de manera excepcional se podrá autorizar el ingreso en otros horarios, sin que esto afecte el normal funcionamiento del MZA y deberá ser informado a personal de operaciones.

13. Política de envases

En línea con los principios de sostenibilidad y compromiso con una alimentación saludable y responsable de Mercado Zona Austral, el punto de venta autoriza únicamente el uso de los siguientes **elementos para la entrega de alimentos de consumo inmediato o para llevar**:

Elementos incluidos en esta política: platos, vasos, tapas de vasos, cubiertos, bandejas, bowls, bombillas, porta sandwich, porta vasos, porta pizzas, contenedores de alimentos, salseros, bolsas, envases para sopa, pocillos, cajas u otros elementos para entregar alimentos de consumo inmediato o para llevar.

Materiales autorizados:

- Madera
- Hoja de palma
- Bagazo de caña de azúcar
- Almidón de maíz
- Celulosa
- Bambú
- Papel kraft reciclado
- Cartón reciclado
- Otros materiales biodegradables o compostables (sujetos a aprobación por parte de SRI)

Materiales no autorizados:

- **Plásticos y sus derivados**, incluyendo: Polipropileno (PP) Poliestireno (PS, EPS o plumavit), PET, PVC y Cualquier otro polímero de origen no biodegradable.
- **Aluminio, alusa foil o similares.**

Esta política aplica tanto para productos utilizados en el servicio dentro del local (consumo inmediato) como para pedidos de comida para llevar y delivery. Tampoco se autoriza la entrega de bolsas de materiales no biodegradables para la venta de las islas o locales comerciales de Mercado Zona Austral.



	FICHA TÉCNICA LOCALES COMERCIALES E ISLAS MERCADO ZONA AUSTRAL		Página 9 de 6
	Ficha Técnica: 01	Versión: 01	Fecha 12-03-2025

Sugerencias adicionales a los locatarios:

- Implementar política de “trae tu recipiente y obtén un beneficio/descuento”.
- Promover el reciclaje y compostaje con señalética clara.
- Capacitar al personal en la separación y uso correcto de estos materiales.
- Promover el uso de envases de vidrio con retorno en el local (vasos, botellas, envases).
- Promover el uso de cubiertos de metal con retorno en el local.
-



Miguel Angel Muñoz Fica

Subgerente de Operaciones y Servicios
Sociedad de Rentas Inmobiliaria Ltda.

