



## ANEXO

### CONDICIONES DE LOS ESPACIOS DISPONIBLES PARA ARRENDAMIENTO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

#### I. PRESENTACIÓN

El presente documento describe las condiciones mínimas con las que debería contar un espacio o ambiente del local educativo para poder ser arrendado, de acuerdo al uso que se le destine; el objetivo inmediato de la compilación y resumen de diversas normas técnicas es brindar un material de soporte conciso a las instituciones educativas para que, al momento de solicitar opinión técnica, cuenten con los lineamientos que se consideran durante la supervisión pues se busca garantizar la administración eficiente y transparente de la gestión de los recursos propios y actividades productivas y empresariales en las instituciones educativas.

#### II. BASE LEGAL

- D.S N° 028-2007-ED – Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas Empresariales en las Instituciones Públicas.
- D.S. 011-2012-ED – Reglamento de la Ley general de Educación
- D.S. N°006-2021-MINEDU, que aprueba los lineamientos para la gestión escolar de la Instituciones educativas públicas de educación básica
- Ley N° 28044, Ley General de Educación – art 86 señala que los ingresos propios de las instituciones educativas se destinan a financiar proyectos de inversión o actividades de desarrollo educativo.
- Resolución Ministerial N° 218-2004-ED, modificada por la Resolución Ministerial N° 188-2005-ED, se aprobó la Directiva N°002-2004-ME/SPE-UP “Normas para la recaudación y administración de los recursos directamente recaudados en las instituciones educativas públicas”
- Resolución Ministerial N° 215-2015, art.53 señala funciones del Área de Supervisión y Gestión del servicio educativo, inciso d) supervisar las condiciones y el funcionamiento del servicio educativo en las instituciones educativas.
- Resolución Ministerial N°195-2019 Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica regular.
- Resolución Ministerial N° 178-2020-MINEDU, NORMA TÉCNICA “Criterios de diseño para ambientes de servicio de alimentación en los locales educativos de la educación básica.
- Resolución Ministerial N° 189-2021-MINEDU, aprueba el documento normativo denominado “Disposiciones para los Comités de Gestión Escolar en las Instituciones Educativas Públicas de Educación Básica”

#### III. GENERALIDADES

Mediante Decreto Supremo N°006-2021-MINEDU aprueba los lineamientos para la gestión escolar de la Instituciones educativas públicas de educación básica, en la cual excluye alcances del reglamento de gestión de Recursos Propios y Actividades emitido según D.S. 028-2007-ED, en referente a los cap. II, art. 4, art.5, art.6, art.7 y art. 8. Asimismo, el cap. II. Art. 9, y art.10 del mencionado dispositivo

Resolución Ministerial No 189-2021-MINEDU, que aprueba “Disposiciones para los Comités de Gestión Escolar en las instituciones educativas públicas de educación básica, en la cual permiten avanzar en el cumplimiento de las condiciones para el

“Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “

funcionamiento de las instituciones educativas, según las características y los recursos con los que cuente, siendo las siguientes consideraciones que indica la norma:

- Formular e incorporar en el plan anual de trabajo, las acciones, presupuesto asociado, personal a cargo y otros aspectos vinculados a la gestión de recursos propios y actividades productivas y empresariales u otros ingresos obtenidos o asignados a la IE. En concordancia con las prioridades definidas en los instrumentos de gestión.
- Rendir cuenta sobre los recursos financieros obtenidos o asignados a la IE, ante el CONEI, la comunidad educativa y/o la UGEL, de forma semestral o según la normativa, vigente

#### **IV. CONDICIONES MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR DE LOS ESPACIOS DISPONIBLES PARA EFECTUAR EL ARRENDAMIENTO EN LAS II.EE.**

##### **REQUERIMIENTOS GENERALES**

Existen lineamientos que son reiterativos en diversos espacios a arrendar los cuales son expuestos a continuación:

- El espacio para efectuar el arrendamiento no debe interferir con el servicio educativo en ninguno de sus turnos que oferta la I.E.
- Los ambientes destinados al servicio deben estar cercanos a una zona de ingreso que permita el abastecimiento, de preferencia en el primer nivel.
- Si el arrendamiento se pretende efectuar en un módulo acondicionado en área exterior, área libre o patio de la IE, primero deberá solicitar autorización para su instalación correspondiente.
- El director deberá exigir al concesionario que al iniciar el arrendamiento presente su licencia de funcionamiento y certificación ITSE correspondiente.
- El arrendatario deberá realizar mantenimiento periódicamente de toda la infraestructura, con la finalidad que al momento de finalizar el contrato el espacio arrendado debería estar en igual o mejores condiciones de las que se recibió.
- En caso el arrendamiento sea de un módulo de madera o posea elementos de madera se requiere dar tratamiento retardante de fuego y contar con certificado de aplicación de retardante de fuego como mínimo 1 hora.
- Los SS.HH. para el personal designado y los usuarios de los servicios de la concesionaria deberán ser distintos a los SS.HH. de los alumnos; es decir, se deberá de permitir solamente el uso de SS.HH. de profesores y/o administrativos, en su defecto, habilitarse SS.HH. exclusivos para su uso de acuerdo a sus requerimientos<sup>1</sup>
- Es responsabilidad del concesionario implementar un botiquín de primeros auxilios<sup>2</sup> y extintor de acuerdo al área<sup>3</sup> y tipo de espacio<sup>4</sup>.
- En el caso de requerirse una caseta de vigilancia se debe de tomar en consideración que este ambiente contará como máximo con un área de 2.00m x 2.00m y bajo ningún concepto esta se utilizará como vivienda. La ubicación de la caseta de vigilancia deberá de ser

<sup>1</sup> En el caso de espacios deportivos los ss.hh. deberán de contar con un espacio de vestidores y estar diferenciados por género.

<sup>2</sup> El botiquín de primeros auxilios se requiere en todos los ambientes a arrendar y deberá ubicarse en un lugar visible y de fácil acceso.

<sup>3</sup> En el caso de cocheras y auditorios la dotación de la cantidad de extintores dependerá del área.

<sup>4</sup> En el caso del cafetín el extintor a emplear será el TIPO K (acetato de potasio) en los otros espacios se requerirá de extintores TIPO ABC de mínimo 6kg.



“Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “

próximo al punto de acceso designado y ubicarse en el primer nivel.

- Toda instalación eléctrica y de datos (internet, cámara de vigilancias, etc) deberá encontrarse debidamente canalizada y fijada; del mismo modo, todo tomacorriente e interruptor debe encontrarse debidamente fijado y en buenas condiciones; no se debe usar extensiones para conexión de varios equipos eléctricos.
- No es recomendable emplear espacios debajo de escaleras a menos que el uso del mismo no interfiera con la circulación y evacuación de los usuarios de la II.EE.

## CAMPOS DEPORTIVOS

Se considera campo deportivo a toda canchas o estadio con grass sintético o natural:

- Requiere de una caseta de vigilancia para la gestión del espacio deportivo.
- Se recomienda la implementación de reflectores que permitan una adecuada iluminación en las horas de la noche.
- Se recomienda la instalación de cámaras de vigilancia.
- Debe restringirse el ingreso de los arrendatarios a los ambientes que están en uso por la comunidad educativa (aulas, espacios administrativos, servicios higiénicos etc.), por lo que deberá contar con un cerco perimétrico que lo delimite.
- La cancha deportiva debe estar debidamente delimitada y señalizada además de contar con mallas perimetrales que eviten daños a la infraestructura y transeúntes durante el uso del espacio deportivo.
- Es necesario que se cuente con una estructura metálica con malla raschel a fin de brindar protección de los rayos UV, acorde a la Ley N° 30102- Ley que dispone medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud, por la exposición prolongada a la radiación solar.
- De contar con columnas metálicas, para la instalación de mallas tanto perimetrales como la cobertura de malla raschel, se recomienda que estas cuenten con una protección acolchada.
- Los campos deportivos deben contar con servicios higiénicos diferenciados por género en buenas condiciones e independiente, con lavaderos o lavamanos además deberán contar con vestidores.

## LOSAS DEPORTIVAS

En este espacio deportivo se consideran losa de cemento semipulido o de otro material

- Existe la posibilidad de compartir su uso con los estudiantes siempre y cuando no interfiera con el servicio educativo en ninguno de sus turnos que oferta la I.E.
- Requiere de una caseta de vigilancia para la gestión del espacio deportivo.
- Se recomienda la implementación de reflectores que permitan una adecuada iluminación en las horas de la noche.
- Se recomienda la instalación de cámaras de vigilancia.
- Debe estar debidamente delimitado y señalizado además de restringirse el ingreso de los arrendatarios a los ambientes que están en uso por la comunidad educativa (aulas, espacios administrativos, servicios higiénicos etc.)
- Es necesario que se cuente con una estructura metálica con malla raschel a fin de brindar protección de los rayos UV, acorde a la Ley N° 30102- Ley que dispone medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud, por la exposición prolongada a la radiación solar.
- De contar con columnas metálicas, para la instalación de mallas tanto perimetrales como la cobertura de malla raschel, se recomienda que estas cuenten con una protección



PERÚ

Ministerio  
de Educación

Viceministerio de  
Gestión Institucional

Dirección Regional  
de Educación  
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión  
Educativa Local N° 02

Área de Supervisión y  
Gestión del Servicio  
Educativo

“Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “

acolchada.

- Se recomienda contar con servicios higiénicos diferenciados por género en buenas condiciones e independiente, con lavaderos o lavamanos además deberá contar con vestidores.

## COCHERA

Suelen destinarse los patios de las II.EE. como ambiente para cochera; sin embargo, en algunos casos se identifican espacios adicionales que se acondicionan para poder arrendarlos como cochera.

- No se admite el servicio de cochera durante el horario escolar por lo que, bajo ningún concepto, se admite la presencia de vehículos dentro de la infraestructura educativa a no ser que se cuente con un espacio adicional que no interfiera con el servicio educativo.
- Si el local educativo cuenta con CEBA se debe coordinar el proyecto de contrato también con el director del turno noche de tal manera que la entrada y salida de vehículos no afecte el desarrollo de la jornada estudiantil para estudiantes en el turno noche.
- Debe establecerse periodos de mantenimiento periódico al espacio de cochera, como el caso de limpieza diaria, mantenimiento para el resane, reparación de juntas, reparación de estructura metálica (toldo) o pintado del espacio a utilizarse.
- El local educativo deberá contar con un portón de entrada conformado como pórtico de concreto armado en buen estado de conservación, dicho portón puede ser el mismo de entrada y salida de los estudiantes; sin embargo, existe la posibilidad de contar con una entrada independiente. En ambos casos se debe contar con rampas internas y externas para ingreso y salida de vehículos.
- Se requiere de una caseta de vigilancia para la gestión de la cochera para lo cual el concesionario debe de contar con un responsable para la salida y entrada de vehículos, así mismo debe contar con reflectores y cámaras de seguridad para mejorar aún más las condiciones de seguridad.
- Las losas de los patios de las II.EE. están diseñadas para el uso de personas por lo que, para evitar el deterioro en el espacio habilitado como cochera dentro de la I.E., se admitirán exclusivamente vehículos cuya carga máxima correspondan a vehículos **M1**.
- Se recomienda que se cuente con una estructura metálica con malla raschel a fin de brindar protección de los rayos UV, acorde a la Ley N° 30102- Ley que dispone medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud, por la exposición prolongada a la radiación solar.
- De contar con columnas metálicas, para la instalación de mallas tanto perimetrales como la cobertura de malla raschel, se recomienda que estas cuenten con una protección acolchada.
- La implementación de extintores tipo ABC y el peso del mismo se debe de calcular respecto al área destinada a cochera (Especificar con un cuadro)
- Se deberá de presentar un esquema de distribución de los vehículos en el que se respeten las medidas mínimas tanto de los cajones de estacionamiento (5.00m x 2.40m) y la circulación de vehículos (6.00m para una circulación de doble sentido)

## PISCINAS

En este espacio se consideran piscina debidamente equipadas y operativas:

- La piscina debe encontrarse debidamente delimitada, señalizada y restringida hacia las instalaciones del local educativo.
- Debe establecerse periodos de mantenimiento hacia la piscina de manera regular, así como

“Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “

el cambio de agua, limpieza de piscina vacía y el mantenimiento a dar de manera anual a bombas de llenado de agua, entre otros.

- Con la finalidad de evitar la contaminación del agua se debe tener en cuenta una pendiente adecuada de la superficie y canaletas alrededor del vaso de la piscina. En el interior del vaso se deberán utilizar materiales impermeables.
- Los bordes de la piscina deberán contar con una superficie rugosa a fin de evitar accidentes de parte de los usuarios.
- Se deberá contar con informe del MINSA cuya resolución sea FAVORABLE para garantizar la salubridad del ambiente.
- El espacio de la piscina debe contar con servicios higiénicos debidamente diferenciados, así como también espacio de vestidores. Asimismo, dentro del horario de uso deberá contarse con un responsable de la concesionaria a fin de que supervise el adecuado uso que se está realizando y vele por la seguridad de los usuarios.
- De contar con un ambiente de vigilancia este deberá de ser máximo de 2.00m x 2.00m no siendo posible su uso como vivienda.

## AUDITORIOS

En este espacio se consideran ambientes destinados para uso de auditorios:

- El ambiente arrendado puede estar establecido para su uso ocasional o de manera regular previo acuerdo entre ambas partes.
- Debe establecerse periodos de mantenimiento al espacio del auditorio, como el caso de limpieza diaria, mantenimiento, a fin de que la concesionaria al momento de finalización de contrato deje el espacio alquilado en iguales o mejores condiciones de lo que se recibió.
- El espacio a arrendar deberá encontrarse en buen estado de conservación al igual que el mobiliario a utilizar. Esta deberá contar con ventilación adecuada e instalaciones eléctricas debidamente canalizadas, equipamiento para uso de instalaciones en buen estado de conservación.
- Se debe contar con la cantidad de extintores requeridos de acuerdo al área del auditorio.
- Las puertas de ingreso y salida operativas con apertura hacia afuera, deben estar debidamente señalizadas como salidas de emergencia.

## FOTOCOPIADORA

En este espacio se consideran ambientes destinados para uso de fotocopidora y venta exclusivamente de artículos de librería.

- El ambiente es de uso exclusivo para la fotocopidora, debiendo ser este un ambiente independiente.
- El espacio para alquilar deberá encontrarse en buen estado de conservación; esta deberá contar con ventilación adecuada e instalaciones eléctricas debidamente canalizadas y fijadas, equipamiento para uso de instalaciones en buen estado de conservación.
- El arrendatario deberá realizar mantenimiento de toda la infraestructura con la finalidad que al momento de culminar el contrato se dejan los ambientes en igual o mejores condiciones en las que la recibió inicialmente.
- Las puertas de acceso al área designada como fotocopidora deberán de contar con las medidas mínimas de 1.00m x 2.10m y con una apertura con sentido a la evacuación.





## PANELES PUBLICITARIOS

En este espacio se consideran paneles publicitarios mediante torres unipolares o paneles anclados a cercos perimétricos

- El arrendatario deberá realizar mantenimiento de toda la infraestructura, con la finalidad que al momento de finalizar el contrato el espacio arrendado este en mejores condiciones de las que se recibió.

## AULAS

En este espacio se consideran ambientes destinados para uso de aulas

- El alquiler puede estar establecido para su uso ocasional o de manera regular previo acuerdo entre ambas partes.
- Debe establecerse periodos de mantenimiento al espacio de aulas, como el caso de limpieza diaria, con la finalidad que el arrendatario al momento de finalizar el contrato deje el espacio igual o en mejores condiciones de lo que recibió.
- Las aulas a arrendar deberán de estar en buen estado de conservación al igual que su mobiliario (sillas, mesas, escritorios y más)

## CAFETERÍA

Espacio destinado para la cocción, preparación y expendio de alimentos para la comunidad educativa. Cuenta con un espacio de cocina y un ambiente adicional de comedor en el que se dispone de mobiliario como sillas y mesas.

- El ambiente destinado a cafetería no debe interferir con el desarrollo del servicio educativo, utilizando un ambiente independiente para su uso.
- Debe establecerse periodos de mantenimiento al espacio de cafetín, como el caso de limpieza diaria, mantenimiento, a fin de que la arrendataria al momento de finalización de contrato deje el espacio alquilado en iguales o mejores condiciones de lo que recibió.
- La cafetería y/o comedor escolar podrán prestar servicio siempre que cuenten con servicio de agua para el consumo humano, desagüe y electricidad, a fin de garantizar las mejores condiciones de bioseguridad establecidas por el MINSA para la preparación, conservación de alimentos.
- Los techos, paredes, ventanas, puertas y pisos deben ser lisos, fáciles de limpiar y desinfectar, iluminación adecuada y lámpara protegida. Esta deberá contar con ventilación adecuada e instalaciones eléctricas debidamente canalizadas, lavatorios operativos y equipamiento para la preparación de los alimentos en buen estado de conservación.
- Los pisos, paredes y techos al interior del ambiente de la cafetería y/o comedor donde se manipulen alimentos deben ser lisos, impermeables y de fácil limpieza.
- Las superficies de los muebles y equipos que tengan contacto con los alimentos deben ser lisas y de fácil limpieza, no susceptible al óxido y que eviten la transmisión de olores. Se recomienda que dichas superficies sean de acero inoxidable o de material de similares características.
- Se debe prever espacios adecuados (gavetas, cajones y otros) para el guardado de utensilios de cocina.
- Los acabados impermeables de las paredes en las cocinas deben tener una altura mínima de 1.20m sobre el nivel del piso terminado.



“Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra Independencia y de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “

- Los vanos para puertas, ventanas u otro elemento que conecte a la cocina, almacén o quiosco con espacios exteriores deben de tener un mecanismo de filtro adicional (malla de mosquitero, malla metálica u otro similar) que permita evitar el ingreso de insectos, roedores y otros animales.
- Se debe prever un sistema de extracción de humos o garantizar la adecuada renovación del aire en el ambiente.
- El balón de gas debe encontrarse en un lugar ventilado y confinado para evitar la manipulación indeseada además de ello deberá de contar con una cobertura (techo) que proteja al balón de la radiación y de las precipitaciones.
- Se requiere de la implementación de un extintor tipo K y un botiquín de emergencias ubicados en un lugar de fácil acceso y debidamente señalizado.

## QUIOSCO

En este espacio es el ambiente donde se expenden o distribuyen alimentos saludables que pueden ser perecibles y/o no perecibles. Este ambiente no comprende preparaciones que impliquen la cocción de alimentos.

- El arrendatario deberá realizar mantenimiento de toda la infraestructura, con la finalidad que al momento de finalizar el contrato el espacio arrendado debería estar en mejores condiciones de las que se recibió.
- La infraestructura debe ser de material resistente y debe de estar iluminado para facilitar el servicio de expendio los alimentos y bebidas. Deberá contar con ventilación adecuada e instalaciones eléctricas debidamente canalizadas.
- De ser necesario el quiosco debe contar con electricidad que garantice condiciones adecuadas para la conservación de alimentos y bebidas.
- Los acabados de pisos y paredes no deben presentar grietas o diseños que faciliten la acumulación de suciedad o la presencia de insectos, roedores, entre otros.
- Los acabados en pisos, paredes y techos deben de ser de colores claros.
- Los pisos, techos, paredes y ventanas deben ser lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.
- Se recomienda que los tachos de basura cuenten con tapa para evitar la propagación de malos olores o contaminación.