



REPÚBLICA DEL ECUADOR
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DE GUAYAQUIL
(M.I. MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL)

GACETA OFICIAL

Administración del Señor
Ab. Jaime Nebot Saadi
ALCALDE DE GUAYAQUIL

Año 2

Guayaquil, Martes 15 de Mayo de 2012 No. 33

Guayaquil: Pichincha 605 y Clemente Ballén.

INDICE

CONCEJO MUNICIPAL

Páginas

ORDENANZA REGLAMENTARIA PARA EL
DESARROLLO COMERCIAL Y DE SERVICIO
TURÍSTICO DEL "SECTOR CENTRO"1

REFORMA A LA RESOLUCIÓN NORMATIVA
EXPEDIDA EL 22 DE MARZO DEL 2012 RESPECTO
DE LA APLICACIÓN DE LA ORDENANZA QUE
CREA LA CONTRIBUCIÓN ESPECIAL DE
MEJORAS POR EL BENEFICIO GENERADO POR
LA INVERSIÓN PÚBLICA MUNICIPAL EN
TERRENOS EXPROPIADOS, EN CUANTO AL
PREDIO DE CÓDIGO CATASTRAL No.
48-0415-001-515

EL M.I. CONCEJO MUNICIPAL DE GUAYAQUIL

CONSIDERANDO:

- Que,** la Constitución de la República establece como competencias de los gobiernos municipales, entre otras, el control sobre el uso y ocupación del suelo en el cantón, Art. 264 numeral 2; norma que concuerda con el Art. 55 letra b) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización;
- Que,** el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, establece como funciones de los gobiernos autónomos descentralizados, entre otros, el regular y controlar la actividad turística, así como del espacio público cantonal, Art. 54 letras g) y m);
- Que,** la Ordenanza para el Funcionamiento de Discotecas, Peñas, Barras, Billares, Cabarets y Casas de Citas, publicada el 9 de octubre del 2001, ha sido objeto de varias reformas, estableciendo como uno de los sectores para el desarrollo de Discotecas, Peñas y Barras, el sector denominado CENTRO;
- Que,** la Ordenanza Reglamentaria de la Zona de Regeneración Urbana del Centro de la Ciudad, publicada en enero 14 del 2004, establece el Plan de Regeneración Urbana, dentro de cuyo ámbito está considerada la Av. 10 NE ROCAFUERTE;
- Que,** las características del emplazamiento y delimitación física del referido sector permiten, en el marco del proceso de regeneración urbana, potenciar el desarrollo comercial y de servicio al turismo en el centro de la ciudad; y,

Que, es necesario establecer medidas de control, tanto al interior de los establecimientos como en los espacios públicos que los rodean con el objeto de mantener como un espacio turístico seguro, tanto la Av. 10 NE Rocafuerte como su entorno.

En ejercicio de la facultad legislativa que confiere la Constitución de la República del Ecuador en el Art. 240, en concordancia con lo establecido en los artículos 7 y 57 letra a) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización,

EXPIDE:

La **ORDENANZA REGLAMENTARIA PARA EL DESARROLLO COMERCIAL Y DE SERVICIO TURÍSTICO DEL "SECTOR CENTRO"**.

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

OBJETO, ALCANCE Y ÁMBITO

Art. 1.- Objeto.-

La presente Ordenanza tiene por objeto impulsar y controlar el desarrollo turístico, comercial y de servicios del sector denominado "CENTRO", en el marco de una cooperación entre los propietarios de los establecimientos y El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Guayaquil, que permita mantener un adecuado control en el desenvolvimiento de las actividades, en la conservación de las inversiones que en el espacio público ha efectuado esta Institución, así como un adecuado nivel de seguridad para los usuarios del sector en general.

Art. 2.- Alcance.-

Esta Ordenanza regula y establece las normas y condiciones de funcionamiento de los establecimientos destinados específicamente a las actividades que se señalan en el Art. 4 de esta normativa.

Art. 3.- Ámbito.-

La presente Ordenanza regula el Sector denominado "CENTRO", cuyo límite está comprendido entre las siguientes vías: Calle 4 NE Francisco María Roca Rodríguez (acera Norte), Calle 9A NE Loja (acera Sur), Av. 11 NE Panamá (acera Este), y, Av. 9 NE José María Córdova Muñoz (acera Oeste). (Ver plano Anexo # 1).

TÍTULO II

DISPOSICIONES PARTICULARES

CAPÍTULO I

TIPO DE ESTABLECIMIENTOS Y SUS REQUERIMIENTOS

Art. 4.- Tipología y Definiciones.-

A efectos de aplicar la presente Ordenanza, se establecen los siguientes tipos de establecimientos, sus definiciones y sus requerimientos mínimos de funcionamiento:

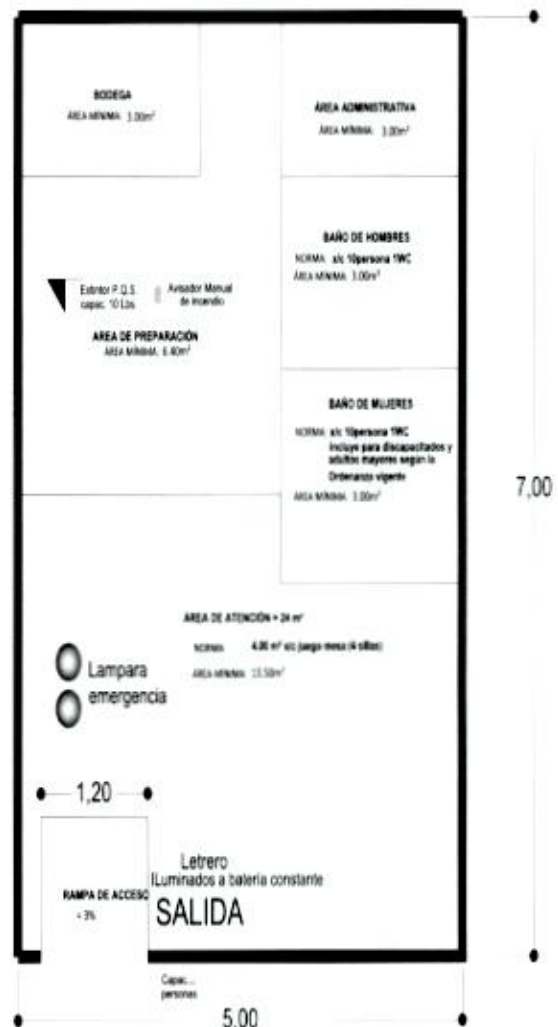
Art. 4.1.- FUENTES DE SODA y CAFETERÍAS

4.1.1. Definición: Locales con espacio de atención al público al interior del establecimiento, donde se

expenden bocados (como sánduches, hot dog, hamburguesas, piqueos, empanadas, dulces y comidas similares sin necesidad de preparación en el interior del establecimiento); así como, bebidas no alcohólicas.

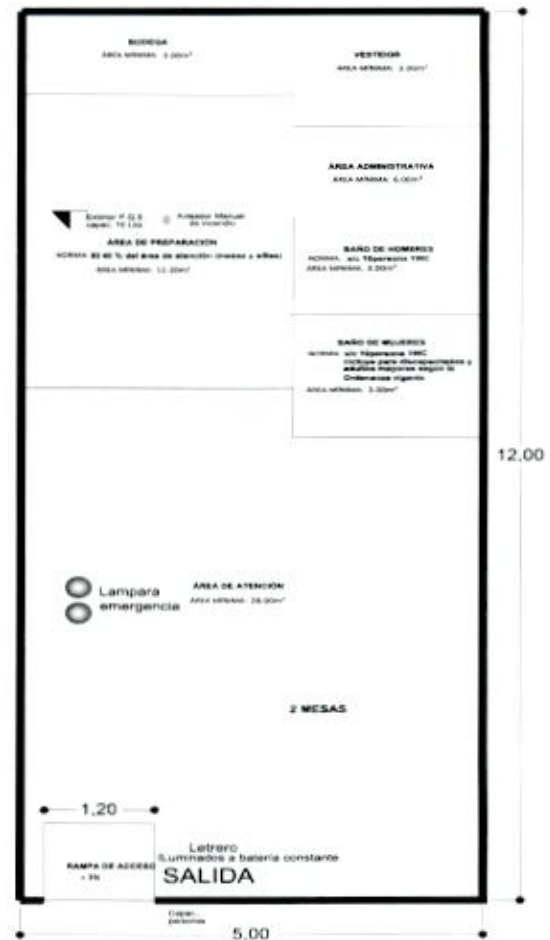
4.1.2. Requerimientos de espacios mínimos: Deben tener espacios claramente diferenciados para área de preparación (sin instalación de cocina pero con campana y ducto extractor de olores, además dispondrán obligatoriamente de trampa de grasas), bodega, área de atención al público, oficina administrativa, y servicios complementarios (vestidor para empleados y batería sanitaria).

Los locales destinados al funcionamiento de Fuentes de Soda o Cafeterías tendrán que cumplir con las siguientes normas y características mínimas de espacio:



NOTA: Las instalaciones de disposiciones técnicas mínimas de seguridad contra incendio dependerán del diseño e inspección que se le realice.

DIMENSIONES DE LOCAL (Fuentes de Soda o Cafeterías)	Local (área mínima) : 35,00m ² Frente mínimo : 5,00m
CAPACIDAD MÁXIMA de personas que se pueda albergar.	Se calculará en función de la siguiente fórmula: área útil (área de atención) del local dividido para el factor 1,4.
INSTALACIONES MÍNIMAS	<ul style="list-style-type: none"> -Extintor(es) en lugar(es) visible(s), accesible(s) y con señalización (es) y avisador manual de incendio. -Lámpara de emergencia. -Extractor de olores y humos. -Mesones con un fregadero. -Baterías Sanitarias -con SH independientes para hombres y mujeres- -Equipo de climatización. -Campana con ductos (no instalación de cocina). -Trampa de grasas aprobado por Interagua. -Letreros luminosos indicando "SALIDA" y "CAPACIDAD" de personas en el área de atención al público. -Iluminación natural y artificial. <p>Opcional:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Equipo de seguridad (video-cámara) al interior del local. El Sistema de Seguridad Externa aplicará la respectiva normativa aplicable en esta materia. -Música ambiental (equipos e instalaciones).
Nota: a) Las instalaciones señaladas se sujetarán en lo que sea aplicable a las características técnicas, cantidades, ubicaciones y demás requerimientos que se detallan en los Arts. 5 y 6 de la presente Ordenanza.	
b) Contar con infraestructura de mitigación de ruidos y vibraciones.	



NOTA: Las instalaciones de disposiciones técnicas mínimas de seguridad contra incendio dependerán del diseño e inspección que se le realice.

Art. 4.2.- RESTAURANTES.-

4.2.1. Definición: Locales con servicio de preparación de comidas a la carta y/o en menú con bebidas envasadas y/o naturales, incluyendo la venta de bebidas alcohólicas en forma moderada, entendiéndose como tal la que se consume acompañada de la comida.

Se incluyen en estos locales: los autoservicios de alimentos preparados, parrilladas, marisquerías, pizzerías, asaderos y similares, que ofrezcan variedad de alimentos preparados y su implementación estará de acuerdo al volumen que demande esta actividad como del área requerida.

4.2.2. Requerimientos de espacios mínimos: Deben contar con espacios claramente diferenciados para cocina con materiales e instalaciones básicas (piso, paredes y mesones revestidos con material de fácil mantenimiento y limpieza; trampa de grasas; aspersores; cuarto para tanques de gas; depósito frío para desechos sólidos; espacio para instalar campanas, ductos y extractores; cisterna, y demás que de acuerdo a la actividad se requiera), además de área de atención al público, oficina administrativa y servicios complementarios (bodega, vestidor para empleados y batería sanitaria).

4.2.3.- Los locales destinados al funcionamiento de Restaurantes tendrán que cumplir con las siguientes normas y características mínimas de espacio:

DIMENSIONES MÍNIMAS (Restaurantes)	Local (área mínima): 60,00m ² Frente mínimo : 5,00m
CAPACIDAD MÁXIMA de personas que se pueda albergar.	Se calculará en función de la siguiente fórmula: área útil (área de atención) del local dividido para el factor 1,4.
INSTALACIONES MÍNIMAS	<ul style="list-style-type: none"> -Extintor(es) en lugar(es) visible(s), accesible(s) y con señalización y avisador manual de incendio. -Lámpara de emergencia. -Extractor de olores y humos. -Sistema contra incendios (rociadores manuales sobre área de la cocina y rociadores automáticos en el resto del local). -Mesones con un fregadero. -Cocina -Campana con espacio adecuado para su instalación que incluya ductos y extractores. -Trampa de grasas aprobado por Interagua. -Equipo de climatización. -Baterías Sanitarias -con SH independientes para hombres y mujeres- -Letreros luminosos indicando "SALIDA" y "CAPACIDAD" de personas en el área de atención al público. -Iluminación natural y artificial. <p>Opcional:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Equipo de seguridad (video-cámara) al interior del local. El Sistema de Seguridad Externa aplicará la respectiva normativa aplicable en esta materia. -Música ambiental (equipos e instalaciones).
Nota: a) Las instalaciones señaladas se sujetarán en lo que sea aplicable a las características técnicas, cantidades, ubicaciones y demás requerimientos que se detallan en los Arts. 5 y 6 de la presente Ordenanza.	
b) Contar con infraestructura de mitigación de ruidos y vibraciones.	

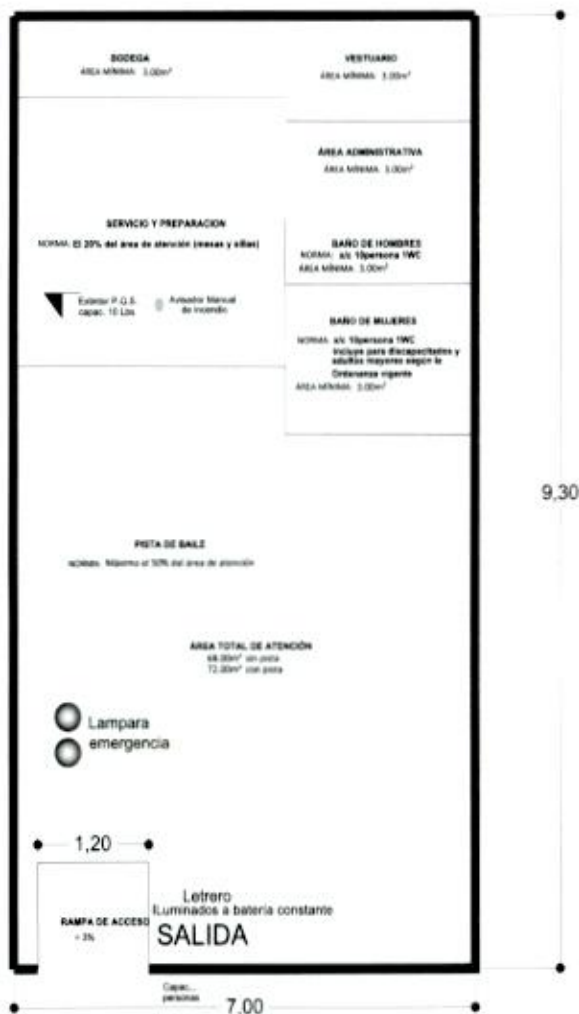
Art. 4.3. - PEÑAS Y DISCOTECAS.-

- 4.3.1. Definición:** Locales de concurrencia de personas para bailar o distraerse, con o sin pista en el caso de las Peñas, donde se permite la presentación de espectáculos en vivo, incluyendo sistema de sonido "karaoke". En las Discotecas y Peñas puede expendirse bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- 4.3.2. Requerimientos de espacios mínimos:** Deben contar con espacios claramente definidos para área de atención al público conteniendo elementos fácilmente desmontables y/o mobiliarios no fijos (barra, bancos, taburetes, mesas, sillas, sillones y demás aprobado por la Dirección de Urbanismo, Avalúos y Registro) que permitan al usuario circular libremente por todo el lugar; además oficina administrativa y servicios complementarios (bodega, vestidor para empleados y batería sanitaria).
- 4.3.3.** Los locales destinados al funcionamiento de Peñas y Discotecas tendrán que cumplir con las siguientes normas y características mínimas de espacio:

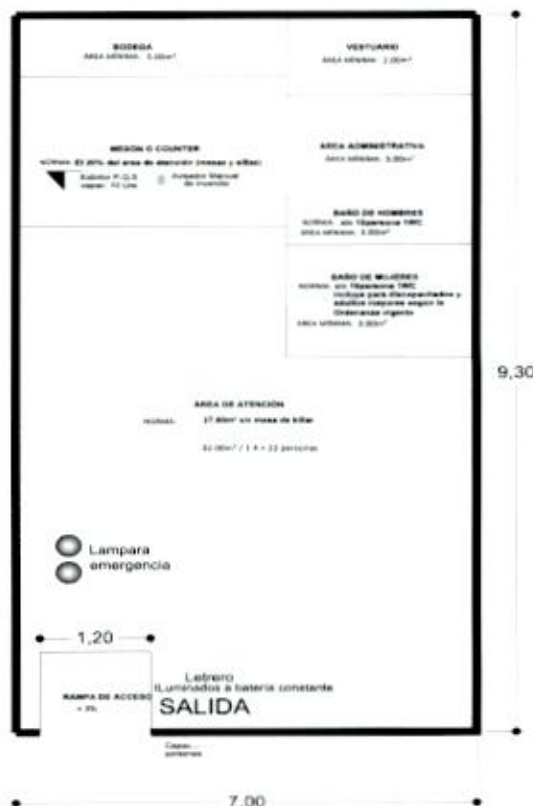
DIMENSIONES MÍNIMAS (Peñas o Discotecas):	Local (área mínima): 100,00m ² con pista; o 85,00m ² sin pista en el caso de peñas. Frente mínimo del local: 7,00m Área atención con pista = 72,00m ² Área atención sin pista = 68,00m ²
CAPACIDAD MÁXIMA de personas que se pueda albergar.	Se calculará en función de la siguiente fórmula: área útil (área de atención) del local dividido para el factor 1,4.
INSTALACIONES MÍNIMAS	-Extintores en lugares visibles, accesibles con señalización y avisador manual de incendio. -Lámpara de emergencia. -Extractor de olores y humo. -Counter o mesones con un fregadero. -Iluminación natural y artificial. -Salida de emergencia. -Sistema contra incendio. -Sistema y/o equipo de sonido; pantallas audiovisuales. -Batería Sanitaria -con 01 independientes para hombres y mujeres-. -Equipo de Climatización. -Letreros luminosos indicando "SALIDA" y "CAPACIDAD" de personas en el área de atención al público. Opcional: -Equipo de seguridad (video-cámara) al interior del local. El Sistema de Seguridad Externa aplicará la respectiva normativa aplicable en esta materia. -Otros autorizados por la Municipalidad de Guayaquil.
Nota: a) Las instalaciones señaladas se sujetarán en lo que sea aplicable a las características técnicas, cantidades, ubicaciones y demás requerimientos que se detallan en los Arts. 5 y 6 de la presente Ordenanza. b) Contar con infraestructura de mitigación de ruidos y vibraciones.	

Art. 4.4.- BILLARES.-

- 4.4.1. Definición:** Locales con juego de salón con mesa de billa, donde se permite el consumo de bebidas alcohólicas.
- 4.4.2. Requerimientos de espacios mínimos:** Deben contar con espacios claramente definidos con área de atención al público (mesón o counter, mesas para juego de billar, porta tacos y accesorios, bancos, taburetes, sillas, sillones y demás mobiliarios aprobado por la Dirección de Urbanismo, Avalúos y Registro) que permitan al usuario circular libremente por todo el lugar, además oficina administrativa y servicios complementarios (bodega, vestidor para empleados y batería sanitaria).
- 4.4.3.** Los locales destinados al funcionamiento de Billares, tendrán que cumplir con las siguientes normas y características mínimas de espacio:



NOTA: Las instalaciones de disposiciones técnicas mínimas de seguridad contra incendio dependerán del diseño e inspección que se le realice.



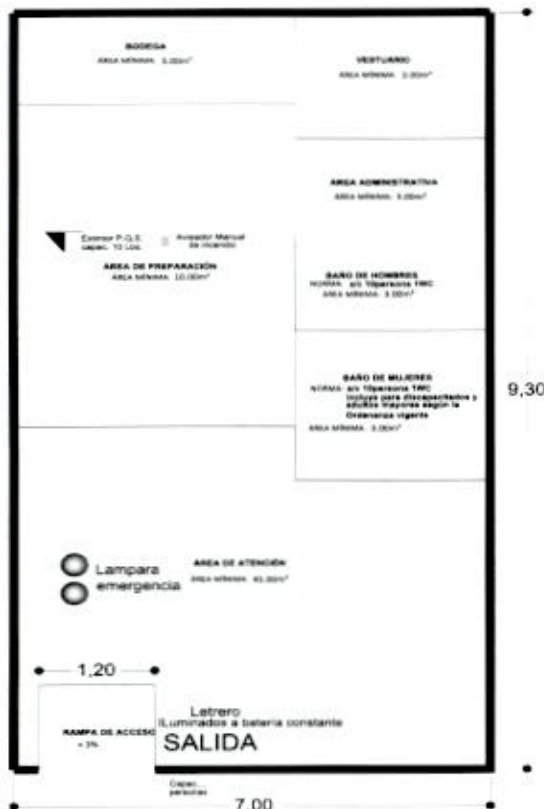
NOTA: Las instalaciones de disposiciones técnicas mínimas de seguridad contra incendio dependerán del diseño e inspección que se le realice.

ÁREA MÍNIMA (Billares)	Local (área mínima): 60,0 m ² Frente mínimo del local: 7,00 m
CAPACIDAD MÁXIMA	Se calculará en función de la siguiente fórmula: área útil del local (área de atención, que no incluye la superficie de la mesa de billar ni circulación en su alrededor, que es de 1,60m a cada lado) dividido para el factor 1.4
INSTALACIONES MÍNIMAS	-Extintores en lugar(es) visible(s), accesible(s) y con señalización y avisador manual de incendio. -Lámparas de emergencia. -Extractor de olores y humo. -Counter o mesón con un fregadero. -Iluminación natural y artificial. -Salida de emergencia. -Batería Sanitaria -con 01 independientes para hombres y mujeres- -Equipo de climatización. -Mesa (s) para billar -más superficie libre de 1,6m a cada lado- -Muebles para tacos. -Letreros luminosos indicando "SALIDA" y "CAPACIDAD" de personas en el área de atención al público. Opcional: -Equipo de seguridad (vídeo-cámara) al interior del local. El Sistema de Seguridad Externa aplicará la respectiva normativa aplicable en esta materia. -Música ambiental (equipos e instalaciones).
Nota:	a) Las instalaciones señaladas se sujetarán en lo que sea aplicable a las características técnicas, cantidades, ubicaciones y demás requerimientos que se detallan en los Arts. 5 y 6 de la presente Ordenanza. b) Contar con infraestructura de mitigación de ruidos y vibraciones.

ÁREA MÍNIMA (Bares)	Local (área mínima): 70,00 m ² Frente mínimo del local: 7,00 m.
CAPACIDAD MÁXIMA	Se calculará en función de la siguiente fórmula: área útil (área de atención) del local dividido para el factor 1.4.
INSTALACIONES MÍNIMAS	-Extintores en lugar(es) visible(s), accesible(s) y con señalización y avisador manual de incendio. -Lámparas de emergencia. -Extractor de olores y humo. -Counter o mesón con un fregadero (debe prepararse en instalación de cocina). -Trampa de grasas aprobado por Interagua. -Iluminación natural y artificial. -Salida de emergencia. -Batería Sanitaria -con 01 independientes para hombres y mujeres- -Equipo de climatización. -Mesa (s) para billar -más superficie libre de 1,6m a cada lado- (opcional). -Letreros luminosos indicando "SALIDA" y "CAPACIDAD" de personas en el área de atención al público. Opcional: -Equipo de seguridad (vídeo-cámara) al interior del local. El Sistema de Seguridad Externa aplicará la respectiva normativa aplicable en esta materia. -Música ambiental (equipos e instalaciones).
Nota:	a) Las instalaciones señaladas se sujetarán en lo que sea aplicable a las características técnicas, cantidades, ubicaciones y demás requerimientos que se detallan en los Arts. 5 y 6 de la presente Ordenanza. b) Contar con infraestructura de mitigación de ruidos y vibraciones.

Art. 4.5.- BARES.-

- 4.5.1. Definición:** Local de concurrencia de personas, sin pista para bailar, siendo opcional la presentación de espectáculos en vivo y música; permitiéndose el expendio de bebidas alcohólicas.
- 4.5.2. Requerimientos de espacios mínimos:** Deben contar con espacios claramente definidos con área de atención al público (mesón o counter, bancos, taburetes, mesas, sillas, sillones y demás aprobado por la DUAR) que permitan al usuario circular libremente por todo el lugar; además oficina administrativa y servicios complementarios (bodega, vestidor para empleados y batería sanitaria). Incluye área de preparación de alimentos (no cocina), únicamente mesones con instalaciones y accesorios básicos, en cuya área deberá constar trampa de grasas.
- 4.5.3.** Los locales para Bares cumplirán mínimo con las siguientes características:



NOTA: Las instalaciones de dispositivos mínimos de seguridad contra incendio dependerán del diseño e inspección que se le realice.

CAPÍTULO II

REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS

Art. 5.- NORMAS DE SEGURIDAD Y ACCESIBILIDAD.

Adicional a las normas mínimas aplicables a los accesos (ingresos, corredores, etc.), sistemas de control, rampas, escaleras, corredores, puertas, unidades o baterías sanitarias, interruptores y señalización establecidos en la Ordenanza Reformatoria a la Ordenanza Sustitutiva de Edificaciones y Construcciones del Cantón Guayaquil, aplicada a la Accesibilidad de las Personas con Discapacidades, publicada por la prensa el 10 de noviembre del 2009, en lo que sea aplicable se deberá cumplir con lo siguiente:

5.1 Cerramientos.-

Los cerramientos serán construidos o revestidos con materiales no combustibles o con combustión limitada. Se permite el uso de madera tratada con retardante de fuego protegida o recubierta.

5.2 Cielorrasos (Tumbados falsos).-

5.2.1 La altura libre del cielorraso o tumbados en los corredores utilizados con acceso a salida deberán mantenerse por no menos de dos tercios del área del cielorraso de cualquier espacio siempre que la altura restante de este no sea menor a 2,030m.

5.2.2 La altura libre del cielorraso sobre las escaleras no debe ser menor a 2,030m. y deberá medirse verticalmente encima de un plano paralelo y tangente a la mayor proyección hacia delante de la huella del escalón.

5.3 Colores.- Pintura Externa de las instalaciones.

Todo Propietario, Representante Legal o Administrador de un local, debe aplicar y hacer cumplir las disposiciones contenidas en la Ordenanza que Norma la Obligación que Tienen Los Propietarios o Administradores, Arrendatarios u Ocupantes de Inmuebles, De Pintar Adecuada y Debidamente las Fachadas, Cerramientos, Cercas o Verjas De Las Edificaciones, Para el Embellecimiento y Ornato de Guayaquil publicada por la prensa el 25 de mayo del 2001.

5.4 Control de Emisiones de Ruidos.-

El diseño del local con instalaciones nuevas o existentes deberá contemplar obligatoriamente la dotación de infraestructura diseñada o remodelada técnicamente en base a los criterios de prevención, control y mitigación de ruido y vibraciones que resulten de una evaluación y diagnóstico técnico y de los controles periódicos del funcionamiento adecuado de los mencionados locales.

5.4.1 Evaluación y Diagnóstico Técnico:

Los locales nuevos y existentes que por su actividad demande del control de emisiones de ruidos, deberán someterse a costo del Promotor o Propietario del local, a una evaluación de los niveles de ruido (emisiones e inmisiones) y vibraciones que generan. Dicha evaluación deberá contemplar al menos los siguientes criterios:

a. Debe ser realizada por un equipo técnico que cuente con un experto en acústica y/o aislamiento e insonorización de ruido.

b. Se debe considerar los niveles de presión sonora existentes en el interior en cuanto a la inmisión de ruido, desde un local hacia el interior de otros locales del mismo edificio. La evaluación se hará adoptando los criterios aceptados internacionalmente para estas situaciones (curvas NC, niveles sonoros dBA, etc.) que la Dirección de Medio Ambiente considere necesarios recomendar.

c. Se debe considerar los niveles de presión sonora existentes que se generan hacia el exterior (en lo referente a la emisión de ruido de los locales hacia el exterior, estos deberán cumplir con los niveles máximos de ruido permisibles establecidos en la Ley Ambiental vigente para una zona residencial mixta, TULAS Libro VI Anexo 5). Se tomará en cuenta los locales o viviendas adyacentes en el mismo edificio o edificios contiguos.

d. Se deberán considerar los niveles de ruido de fondo en horario diurno y nocturno.

e. Se deberá exigir al equipo técnico que realice el diagnóstico, que elabore un informe técnico que avale los diseños de las medidas de aislamiento e insonorización y su implementación.

f. El promotor, propietario, administrador o representante legal del local, será el responsable de implementar las medidas preventivas y correctivas recomendadas.

5.4.2 La Dirección de Medio Ambiente verificará la eficacia de las medidas técnicas de mitigación de ruido y vibraciones que se deben implantar de acuerdo a la evaluación y diagnóstico técnico.

5.4.3 Una vez verificada la eficacia de las medidas correctivas para mitigar el ruido la Dirección de Medio Ambiente emitirá su informe de conformidad.

5.4.4 Evaluación Técnica Periódica

La Dirección de Medio Ambiente inspeccionará periódicamente los locales a fin de constatar la emisión e inmisión de los niveles de presión sonora adecuados y podrá exigir a costo de los interesados o solicitantes las evaluaciones técnicas adicionales que se consideren pertinentes de la infraestructura implementada para la mitigación de los niveles de presión sonora.

5.5 Control de Emisiones de Humos, Gases y Olores.-

5.5.1 Las instalaciones de los establecimientos deberán estar equipadas con sistemas de detección y de eliminación de humos; gases y olores generados por la preparación de alimentos debido al consumo de tabaco por parte de los clientes o por efectos de un incendio. Este sistema o instalación cumplirán con las normas indicadas por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil.

5.5.2 El sistema instalado debe funcionar automáticamente por efectos de la activación del sistema de rociadores en el área, por los detectores de humo o por acción manual de interruptores luminosos ubicados en zona segura, de fácil acceso e identificados con señalización apropiada.

5.5.3 En las áreas que no se permita fumar, se deberán colocar letreros claramente visibles y luminosos con la leyenda: PROHIBIDO FUMAR, no pudiendo ninguna persona irrespetar los sitios que exhiban dichas señalizaciones. Este tipo de rótulo cumplirá con el diseño y las especificaciones establecidas por el Gobierno Autónomo Municipal de Guayaquil (M.I. Municipalidad de Guayaquil) a través de la Dirección de Urbanismo, Avalúos y Registro (DUAR).

5.6 Corredores de emergencia (vías de evacuación).-

5.6.1 Los corredores de emergencia, deben mantenerse libre de todo obstáculo o impedimento para su pleno uso en caso de incendio u otra emergencia. Ningún mobiliario, elemento de decoración u otros objetos deberán obstruir las salidas, el acceso a las mismas, el egreso desde ellas y la visibilidad de éstas. Si la Autoridad competente encontrare cualquier tipo de obstrucción ordenará por escrito el retiro inmediato o demolición.

5.6.2 Los corredores utilizados con acceso a salida, deberán tener paredes o separaciones resistentes al fuego, que de acuerdo a la sección de los mismos soporten el calor extremo en un tiempo no menor a una (1) hora en edificaciones que no sean de gran altura.

Las escaleras de salida emergente deberán tener una clasificación de resistencia igual al tiempo anteriormente indicado. Estas vías serán utilizadas únicamente para evacuación y en caso que sea necesaria como área de refugio.

5.6.3 Las superficies de tránsito (piso terminado) deben ser uniformemente antideslizantes a lo largo de la dirección del recorrido, estar totalmente niveladas y la pendiente debe cumplir los requisitos técnicos establecidos para rampas.

5.6.4 Cuando hay cambios en la superficie de tránsito de los corredores de salida, estos no deben ser abruptos, ni exceder a los 0,63 cms.; y si sobrepasan esta medida no serán mayores a 1,3cm., manteniéndolos biselados con una ligera pendiente. Las alturas superiores a las anteriormente indicadas serán consideradas como cambio de nivel y estarán sujetos a las recomendaciones del Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil.

5.6.5 Los corredores, escalones o escaleras donde se use(n) rampa(s), la ubicación de las partes inclinadas del recorrido deben ser fácilmente identificables y señalizadas; y donde se use(n) escalera(s), la profundidad de la huella no deberá ser menor a 33cms.