

Habilitación comercial: lo que debes saber antes de empezar

Normativa, permisos, plazos y errores frecuentes en proyectos de locales, oficinas y espacios comerciales.

01 Antes de arrendar o comprar el local

La trampa más cara: comprometerse sin verificar

NORMATIVA Y USO DE SUELO

- Verifiqué que el uso de suelo permite el rubro que quiero instalar.
 → No todos los locales permiten cualquier actividad. Restaurante, clínica, bodega o cowork tienen requisitos distintos según la zona y el Plan Regulador Comunal.
- Consulté si el edificio o local tiene recepción municipal vigente.
 → Un local sin recepción no puede obtener patente comercial, aunque esté arrendado y en uso hace años. Es más frecuente de lo que parece.
- Revisé el certificado de informaciones previas (CIP) de la propiedad.
 → Este documento resume las condiciones normativas del inmueble. Se tramita en la Dirección de Obras Municipal y tarda pocos días.
- Confirmé que el local tiene las instalaciones básicas requeridas para mi rubro: agua, desagüe, energía trifásica si aplica, gas, ventilación.

CONDICIÓN FÍSICA DEL ESPACIO

- Evalué si la superficie, altura y distribución actual permiten el funcionamiento que necesito.
 → Muchos arrendatarios descubren que el local no tiene la altura mínima para ciertos usos o que la estructura limita la distribución deseada.
- Revisé el estado de las instalaciones eléctricas y sanitarias existentes antes de firmar el contrato.
 → Una instalación eléctrica obsoleta puede obligarte a rehacer todo el tablero. Es un costo que conviene negociar antes de arrendar.
- Pregunté quién es responsable de las mejoras y habilitaciones según el contrato de arriendo.
 → En Chile es frecuente que el arrendatario asuma los costos de habilitación. Esto debe quedar claro y registrado antes de comprometerse.

02 El proyecto de habilitación

Qué implica diseñar un espacio que funcione

LO QUE DEBE INCLUIR EL PROYECTO

- El proyecto contempla el programa funcional completo: flujos de trabajo, atención de público, bodegas, baños, circulaciones y salidas de emergencia.
 → Un espacio comercial no es solo estética. La distribución determina la eficiencia operacional y el cumplimiento de normativas de seguridad.
- Se considera la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción (OGUC) para los estándares mínimos de superficies, ventilación e iluminación.
 → Muchos proyectos de habilitación se rechazan por no cumplir los mínimos de la OGUC, que a veces difieren de lo que el propietario imagina.
- El proyecto incluye planos de instalaciones: electricidad, sanitario, climatización y cualquier instalación especial según el rubro.
 → Una cocina industrial, una clínica o una sala de servidores tienen exigencias técnicas muy específicas que deben estar en el proyecto desde el inicio.
- Se coordinó con un calculista estructural si el proyecto implica demolición de tabiques, apertura de vanos o carga adicional en losas.
 → Cualquier modificación que afecte la estructura requiere un cálculo independiente. Hacerlo sin él puede comprometer la seguridad del edificio.

ACCESIBILIDAD Y SEGURIDAD

- El diseño cumple con la Ley 20.422 de accesibilidad universal: acceso sin barreras, baños adaptados si aplica, señalética.
 - *El cumplimiento de accesibilidad es obligatorio en espacios de atención al público y se revisa en el proceso de permiso.*
- Se consideró el plan de evacuación y la ubicación de extintores, luces de emergencia y señalética de seguridad.
 - *La SEREMI de Salud y el Cuerpo de Bomberos pueden solicitar estas condiciones antes de otorgar ciertas autorizaciones.*

03 Permisos, patente y apertura

El camino legal para operar

PERMISO DE OBRA

- Determiné si mi habilitación requiere permiso de obra menor, permiso de edificación o solo un expediente de obra.
 - *No toda habilitación requiere el mismo trámite. Depende del alcance de las obras: cambios solo de terminaciones versus modificaciones de instalaciones o estructura.*
- El proyecto fue ingresado a la Dirección de Obras Municipales (DOM) con todos los antecedentes requeridos.
 - *Un expediente incompleto paraliza el trámite. Es fundamental ingresar todo de una vez: planos, memorias, formularios y derechos municipales.*
- Tengo claro el plazo estimado de aprobación según la DOM de mi comuna.
 - *Los plazos varían entre comunas: desde 15 días hábiles hasta 3 meses. Planificar la apertura sin considerar esto es uno de los errores más frecuentes.*

PATENTE COMERCIAL Y OTRAS AUTORIZACIONES

- Gestioné la patente comercial en la municipalidad correspondiente al domicilio del local.
 - *La patente requiere que el local tenga recepción municipal, que el uso de suelo sea compatible y que las instalaciones estén en regla.*
- Verifiqué si mi rubro requiere autorizaciones adicionales: Seremi de Salud, SEC, Sernapesca, SII u otra entidad.
 - *Un restaurante necesita autorización sanitaria. Una clínica, autorización de la SEREMI. Una guardería, del JUNJI o INTEGRA. Cada rubro tiene su ruta.*
- El local cuenta con recepción de obras o certificado de conformidad antes de solicitar la patente.
 - *Sin este documento la municipalidad no puede otorgar la patente, aunque la obra esté terminada.*
- Tengo registrados los plazos de renovación anual de la patente y de otras autorizaciones periódicas.
 - *La patente comercial se renueva cada año. No renovarla a tiempo genera multas y puede derivar en clausura.*

¿Tienes un local en mente o un proyecto en proceso?
Conversemos antes de que cometas un error costoso.

Consulta gratuita de 20 min →
anrarquitectos.github.io