

DECRETO ALCALDICIO Nº 2844

CABILDO, 24 AGO 2017

2844
24.08.17

VISTOS:

La ley Nº 18.695. Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificaciones. La ley Nº 19.880. Establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado. La Ordenanza de derechos municipales por permisos concesiones y servicios aprobada por decreto alcaldicio Nº 1073 y sus modificaciones. Programa de actividades municipales Nº 12/2017. Fiestas Patrias Cabildo 2017. La Resolución Nº 1.600/2008 y Nº 10/2017 de la Contraloría General de la República. El decreto alcaldicio 2833/2017 autoriza permiso administrativo del alcalde titular. -

CONSIDERANDO:

- Que atendida la alta demanda de solicitudes que cada año se ha verificado, para instalar puestos o stand de ventas de productos y servicios en el parque municipal de Cabildo con ocasión de la celebración de las fiestas costumbristas de la comuna, se requiere establecer un procedimiento que defina la postulación, selección, instalación y funcionamiento de tales puestos o stands. En este año en especial la celebración de XIX temporada, aprobado por el programa de actividades municipales Nº 12/2017: Fiestas Patrias Cabildo 2017.

-Las atribuciones que me confiere el artículo 12 y 63 de la ley Nº 18.695, artículo 62 inciso primero y segundo por el cual el Administrador Municipal siguiendo el orden de jerarquía dentro de la Municipalidad, subroga al alcalde titular por ausencia dispuesta por el decreto alcaldicio Nº 2833/2017, el artículo 53 de la ley Nº 18.695 en relación con la Resolución Nº 1.600/2008 y 10/2017 de Contraloría General de la República

DECRETO:

PRIMERO. Apruébese las "Bases de puestos o stands y otras instalaciones en dependencias del parque municipal con motivo de la celebración de XIX Fiesta costumbrista año 2017", anexo Nº 1 y anexo Nº2, cuyo tenor es el siguiente:

BASES DE PUESTOS O STANDS Y OTRAS INSTALACIONES EN DEPENDENCIAS DEL PARQUE MUNICIPAL CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DE XIX FIESTA COSTUMBRISTA AÑO 2017

1.- ANTECEDENTES GENERALES

La I. Municipalidad de Cabildo por medio de las presentes bases, regula el procedimiento de postulación, selección, instalación y funcionamiento de puestos o stand y demás instalaciones, destinados a prestar venta de productos y servicios a los asistentes que concurren con motivo de la celebración de XIX Fiesta Costumbrista año 2017, al recinto "Parque Municipal" durante los días **15, 16, 17, 18 y 19 de septiembre de 2017**. En especial el inicio será el día 15 de septiembre a las 17:00 horas y su término será el día 19 de septiembre a las 23:59 horas.

Jurídico

2.- DE LA POSTULACIÓN

2.1.- DE LOS POSTULANTES.

Podrán participar de la presente convocatoria toda persona natural o jurídica, con o sin fines de lucro, mediante propuesta escrita dirigida a la "Comisión Feria costumbrista XIX año 2017", a entregarse en la O.I.R.S ubicada en el edificio consistorial ubicado en Humeres 499. Cabildo.

No podrán participar de la presente convocatoria, todos aquellos contribuyentes que mantengan deudas con la I. Municipalidad de Cabildo por concepto de Ordenanza vigente sobre derechos municipales por permisos concesiones y servicios, como asimismo quienes se encuentren, en su caso, inhabilitadas conforme a lo dispuesto por la ley de alcoholes.

Los participantes por el solo hecho de presentarse a la presente convocatoria, aceptan todas las condiciones establecidas en las presente BASES.

Las BASES de esta convocatoria estarán disponibles en formato digital en el portal web municipal www.municipiocabildo.cl o podrán ser adquirirlas en la O.I.R.S municipal a contar del día 25 de agosto de 2017.

La "Comisión Feria costumbrista XIX año 2017" estará compuesta por el Administrador(a) Municipal, el Director(a) de Administración y Finanzas y el Encargado(a) de Gabinete.

2.2.- PRESENTACIÓN DE LOS ANTECEDENTES Y PROPUESTAS

Los participantes podrán presentar sólo una propuesta y hacer ingreso de la misma en la O.I.R.S Municipal en su horario de funcionamiento de lunes a jueves de 08:30 a 17:30 horas y el día viernes de 08:30 a 16:30 horas, ubicada en Avenida Humeres N° 499, Cabildo, hasta el **31 de agosto 2017**.

Los participantes deberán presentar su propuesta en un sobre cerrado dirigido a "Comisión Feria costumbrista XIX año 2017", la cual contendrá la siguiente información.

1. Presentar un listado de los productos a ofrecer dentro de los permitidos por la SEREMI de Salud según documento Anexo 1.
2. Listado del equipamiento, mobiliario y artefactos eléctricos a utilizar en los stands o carros.
3. Individualización del proponente, nombre, dirección, e-mail, teléfono de la persona natural y/o los datos de la persona jurídica y firma de la misma o representante legal
4. Carta, donde manifiesta al señor alcalde, su intención de participar de esta convocatoria.
5. Presentar hoja de declaración jurada de propuesta pública (Anexo 2).

2.3.- CONTENIDOS QUE DEBERÁN CONSIDERAR LAS PROPUESTAS

a) Variedad

Se permitirá la comercialización solo de los productos permitidos por la SEREMI de Salud según documento Anexo 1, los cuales se relacionan con comidas típicas de la zona o del territorio nacional.

b) Ornamentación de Stands y Carros.

Para la ocasión los oferentes favorecidos deberán decorar los stands o carros con adornos aludidos a las fiestas patrias, tales como guirnaldas, banderas patrias, escudo patrios, entre otros.

c) Mantener en Stock

Jurídico

Los favorecidos deberán disponer de productos suficientes para toda la realización de la feria costumbrista, es decir desde el 15 al 19 de septiembre de 2017.

3.- OBLIGACIONES

Sera responsabilidad de cada oferente que sea seleccionado, obtener todas las autorizaciones necesarias para su funcionamiento, a saber:

- Autorización sanitaria
- Autorización para desarrollar la correspondiente actividad económica en el Servicio de Impuestos Internos
- Permiso por venta de alcoholes, en su caso.

- Permiso por stand
- Permisos correspondientes de la Sociedad chilena del derecho de autor en la difusión de la música, en su caso.

De la misma forma será obligación de cada locatario respetar las condiciones y restricciones establecidas por la Municipalidad, en especial las que refieren con los horarios y uso de artefactos eléctricos en razón del máximo restrictivo de consumo eléctrico de 3000 Watts.

Se reitera que la autorización respectiva, solo permite expender los productos permitidos por la SEREMI de Salud según documento Anexo 1, teniendo presente que la venta de productos con bebidas alcohólicas requiere de un permiso y valor extra asociado, definido en la Ordenanza de derechos municipales por permisos concesiones y servicios.

Finalmente cada locatario será el único responsable por las mercaderías y artefactos que mantenga en el respectivo puesto o stand que se le asigne, no respondiendo de ningún modo la Municipalidad por perdida ocasionada por acción de tercero o del mal clima.

4.- DE LA SELECCIÓN.

4.1. SELECCIÓN DE PROPUESTAS.

A partir del proceso de inscripción y entrega de las propuestas se evaluarán las mismas por parte de un jurado compuesto por los integrantes de la "Comisión Feria costumbrista XIX año 2017", a través del levantamiento de acta, según evaluación de los criterios que se detallan. Las propuestas que obtengan el mayor puntaje, serán presentadas al Sr. Alcalde, para su aprobación.

Los criterios de evaluación a considerar por el jurado, se ceñirán de acuerdo a la siguiente tabla:

| CRITERIOS | PONDERACIÓN |
|--|-------------|
| 1) Variedad (dentro de productos permitidos por la SEREMI de Salud, de acuerdo Anexo 1 adjunto) | 60% |
| Nº Productos | Puntaje |
| 1 – 3 | 50 pts. |
| 4 – 10 | 75 pts. |
| 11 | 100 pts. |

Jurídico

| | |
|---|------------|
| 2) Presencia Comunal - Si el participante cuenta con residencia en la comuna, se le asignan 100 puntos - Si el participante cuenta con residencia en la región de Valparaíso, se le asignan 70 puntos. - Si el participante cuenta con residencia en otras regiones, se le asignan 30 puntos. | 40% |
|---|------------|



Las propuestas seleccionadas serán comunicadas e informadas por la O.I.R.S., encargada de la secretaria municipal, a través de carta certificada despachada al domicilio del oferente, según los datos entregados en formulario de inscripción establecido en el presente reglamento.

Terminado el proceso de selección y si quedaren puestos o stand vacantes, estos podrán asignarse directamente por la Municipalidad a aquellos postulantes que hubieren sido rechazados, si así se estima conveniente.

5.- SITIOS A OTORGAR.

5.1.- STANDS O PUESTO DE COMIDA:

Los puestos o stands serán proporcionados por la Municipalidad con las siguientes características y limitantes:

Número de sitios a adjudicar: 31.

Dimensiones del Sitio: 3x3 metros

Nota: se agrega baranda a 2 metros de distancia del puesto o stand para generar zona de protección de los asistentes y zona de restricción donde instalar parrillas y otros que requieran ventilación, de acuerdo a exigencias de la SEREMI de Salud.

Condiciones:

- Del Sitio: Con instalación de energía eléctrica (máximo restrictivo de consumo eléctrico de 3000 Watts), agua potable y desagüe.
- Restricción de Artefactos eléctricos: solo se permitirá la instalación de cualesquiera artefactos eléctricos cuya sumatoria de consumos eléctricos no supere el máximo restrictivo de 3000 Watts, entendiéndose por eso a modo referencial, colocar 1 conservadora, 1 juguera y 1 hervidor.

5.2.- CARROS:

Número de sitios a adjudicar: según lugar que disponga la "Comisión Feria costumbrista XIX año 2017", en relación a la cantidad de solicitudes y espacio disponible para tales efectos, de acuerdo a plano adjunto.

Dimensiones del Sitio: de acuerdo a las medidas propias de cada carro, previa evaluación de la "Comisión Feria costumbrista XIX año 2017".

Jurídico

Condiciones: No considera instalación y consumo de energía eléctrica, ni instalación y consumo de agua potable y desagüe, toda vez que deben considerar su abastecimiento y descarga propios de acuerdo a normativa aplicable vigente.

6.- DE LA INSTALACIÓN.

6.1.- ENTREGA DEL SITIO.

Se entregará el sitio para comenzar su implementación por parte de funcionarios del Departamento de Operaciones, el día **jueves 14 de septiembre a las 16:00 horas**, en el parque municipal.

6.2.- LUGAR DE INSTALACIÓN.

Recinto parque municipal, ubicado en Avenida Ferrocarril a Iquique, en el lugar que disponga el municipio conforme a plano que se adjunta.

7.- DEL FUNCIONAMIENTO.

HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO.

Los participantes deberán respetar el siguiente horario de cierre estipulado, el incumplimiento será denunciado por los inspectores municipales y/o autoridades orden público ante los organismos correspondientes:

Viernes 15 de septiembre de 2017

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 16 de septiembre de 2017

Sábado 16 de septiembre de 2017

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 17 de septiembre de 2017

Domingo 17 de septiembre de 2017

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 18 de septiembre de 2017

Lunes 18 de septiembre de 2017

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 19 de septiembre de 2017

Martes 19 de septiembre de 2017

Stands y Carros: Cierre a las 23:59 horas

8.- DERECHOS Y PERMISOS MUNICIPALES.

Los permisos municipales deberán ser pagados antes de la instalación en el parque municipal. Se deberán pagar los derechos definidos por la Ordenanza de derechos municipales por permisos concesiones y servicios, los cuales para fines ilustrativos son los siguientes:

m) Permisos para stand o puestos en parque municipal con motivo de celebración de fiestas costumbristas.

*1.- Permiso stand o puesto de venta de productos sin derecho a venta de bebidas alcohólicas.....**0,4 UTM diario.***

2.- Permiso stand o puesto de venta de productos con derecho a venta de bebidas alcohólicas.....**0,8 UTM diario.**

Entiéndase para los fines de este literal:

b) "Stand o puestos" los que se encuentran adheridos al inmuebles como también carros o remolques de comida.



Dicho valor incluirá concepto de piso, instalación y consumo de energía eléctrica, instalación y consumo de agua potable, desagüe, retiro de basura, derechos municipales por concepto de uso de establecimiento municipal, estacionamiento y uso de baños; para los dos últimos mencionados se entregaran una credencial por puesto. Se exceptúa para los carros la instalación y consumo de energía eléctrica, instalación y consumo de agua potable.

9.- PROHIBICIONES GENERALES.

Dentro del Parque Municipal se prohíbe la instalación y funcionamiento de:

A.- Cualquier tipo de máquinas tragamonedas, electrónicas o electromecánicas, de destreza o habilidad o de similar naturaleza como de azar.

B.- La instalación de cualquier tipo de comercio, módulos, vehículos o similares sin permiso municipal.

C.- La instalación de juegos con uso de animales o entrega de premios en dinero.

D.- Traspasar a título oneroso ya sea como arriendo, subarriendo o cesión a terceros de los espacios adjudicados. El no cumplimiento de la presente cláusula, dará lugar a la inmediata suspensión de la autorización concedida.

E.- La venta de alcohol sin autorización especial transitoria.

Las contravenciones a lo indicado precedentemente como a las demás normas de la ley de rentas municipales, ley de alcoholes, normativa de máquinas de azar y toda normativa aplicable a las actividades realizadas, serán denunciadas por los inspectores municipales, carabineros de Chile y otros fiscalizadores públicos ante los juzgados competentes.

10.- RETIRO DE LAS INSTALACIONES.

El stand o puesto utilizado deberá quedar desocupado y limpio a más tardar el día **21 de septiembre de 2017, a las 16.00 horas.** De lo contrario, la Municipalidad queda facultada para efectuar la limpieza, pudiendo cobrar al adjudicatario, los gastos en que incurra y emitir la Orden de Ingreso correspondiente.

11.- DE LA INTERPRETACIÓN DEL PRESENTE REGLAMENTO.

Cualquier diferencia, discrepancia, como todo lo no contemplado en el presente reglamento será resuelto por el Administrador Municipal.

ANEXO 2

HOJA DE DECLARACIÓN

PROPONENTE: _____

(Nombre completo)

- a) Conocer y aceptar las "BASES DE PUESTOS O STANDS Y OTRAS INSTALACIONES EN DEPENDENCIAS DEL PARQUE MUNICIPAL CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DE XIX FIESTA COSTUMBRISTA AÑO 2017", documentos anexos, legalización aplicable en general, todos los documentos que forman parte de las bases.
- b) Conocer y aceptar las obligaciones establecidas en las bases, en especial las que refieren los horarios y condiciones de funcionamiento, así como sobre que cada locatario será el único responsable por las mercaderías y artefactos que mantenga en la respectiva instalación que se le asigne, no respondiendo la Municipalidad de ningún modo ni generando ningún tipo de devolución por hecho de tercero o causa imputable a mal clima.
- c) Haber estudiado los antecedentes y haber verificado su concordancia entre sí.
- d) Haber visitado el terreno y tomado conocimiento de las condiciones que se indican directamente en la ejecución de la iniciativa.
- e) Autorizar a la Ilustre Municipalidad de Cabildo para requerir que los organismos oficiales, o cualquier otra persona, firma o compañía, la información que se solicite y que diga relación con el presente reglamento.
- f) Reconocer que la decisión de la Ilustre Municipalidad de Cabildo en la adjudicación de la presente propuesta es inapelable y definitiva.
- g) Estar conforme con las condiciones generales, en su efecto, hacer presentes las observaciones que le ha merecido.
- h) Hacer presente a continuación, las circunstancias o condiciones que no estén previstas o indicadas en los antecedentes de las propuestas y que entorpecen, dificultan o demoran la ejecución de las obras. Igualmente hacer presente las siguientes discrepancias que hay entre los antecedentes y las condiciones reales del terreno.
- i) Si hay observaciones, se dejara constancia en esta hoja:



Observaciones:

FIRMA

CABILDO, _____ DE _____ DE _____

Anexo N° 1 Tabla con alimentos permitidos por tipo de instalación temporal:

| Tipo de instalación | Condiciones de implementación | Alimentos permitidos |
|---------------------|--|--|
| STAND | <ul style="list-style-type: none"> • Recipiente hermético de una capacidad mínima de agua potable de 100 litros con llave. Que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario. • Sistema de recipiente para lavado de manos similar a un lavamanos • Recipiente hermético de una capacidad mínima de 100 litros para recepcionar las aguas residuales • Todos las conexiones anteriores deben estar bien selladas para evitar filtraciones • Conexiones eléctricas autorizadas • Mantener utensilios de aseo para lavado de manos (jabón líquido, escobillas para uñas, toalla desechable, basurero con tapa) • Piso de tierra cubierto con una superficie que evite la polución y que no sea de material altamente combustible, sobre todo en el caso de mantener una fuente de calor con combustible tipo gas licuado. • Extintor de incendios certificado con carga al día • Fuentes de calor con conexiones certificadas (cañerías amarillas que indiquen su fecha de uso o durabilidad, si son flexibles que sean nuevas (estas duran solo un año)) • Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 metros de las fuentes de calor • Equipos de frío (refrigeradores o congeladores) funcionando correctamente. Mantener termómetro. • Mesones de manipulación de superficies lavables sin deterioro, sin manteles. • Recipientes de material lavable, fácil de limpiar e higienizar • Basureros con tapa de material lavable e incorporar su respectiva bolsa de igual o capacidad mayor a este. • Zonas de elaboración separadas del sector de atención. • Las parrillas no se deben ubicar en sector de atención público directo, para evitar contaminación de los productos alimenticios y riesgos de posibles accidentes. • Los alimentos deben estar permanentemente protegidos de cualquier tipo de contaminantes, asegurando su inocuidad. | <p>Elaborar y Expendar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anticuchos • Choripán • Sándwich con queso y salame provenientes de instalaciones autorizadas • Hot dogs (pan con vienesa) • Aderezos en sachets individuales • Asado (vacuno, cerdo, pollo) • Jugos naturales a base de pulpas congeladas y con agua envasada de fábricas autorizadas. • Frutas con cobertura de chocolate. La fruta porcionada y procesada debe provenir de instalaciones autorizadas, lista para su cobertura <p>Freír u Hornear y Expendar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empanadas y Sopalpillitas procedentes de locales autorizados. • Papas fritas solo preelaboradas de instalaciones autorizadas <p>Expendar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confitos y Bebidas envasados provenientes de instalaciones autorizadas. |



| Tipo de instalación | Condiciones de implementación | Alimentos permitidos |
|--|--|--|
| Puestos (se refiere a los vehículos de arrastre motorizados) | <p>USO DE AGUA POTABLE: es solo para lavado de manos, utensilios y equipos de uso frecuente para elaboración o servicio, la cantidad de agua almacenada debe ser la necesaria según el nivel de elaboración del Stand.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados. • Carro o soporte físcico de la instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente, y deberá contar con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos. • Disponer de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, • y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado. • Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia. • Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura. • Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente • Sistema de extracción de tamaño superior a las fuentes de calor, con ducto de salida de vapor y olor, funcionando correctamente. • Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente. Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 mts. de la fuentes de calor. • Conexión eléctrica seguras y reglamentarias • Extintor de incendios certificado y con carga al día • Fuentes luminosas protegidas • Muebles de superficies impermeables fácil de limpiar e higienizar • Disponer de un depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios, los que deberán ser retirados y eliminados cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día. • Utensilios de material lavable, fácil de higienizar. | <p>De acuerdo a lo que se indique en cada Resolución Sanitaria como:</p> <p>Elaborar y expender</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papas pre elaboradas de establecimientos autorizadas • Masas o similares de establecimientos autorizadas • Emparedados a base de cecinas cocidas • Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. • Sólo se permitirá la elaboración y expendio de aderezos a base de vegetales (tomate, palta) en aquellos quioscos o carros que cuenten estructura cerrada, estos aderezos deberán mantenerse en refrigeración y en recipientes cerrados y no podrán ser de acceso directo de los consumidores <p>Expender:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas y jugos envasados de establecimientos autorizadas, en su envase original • Confitos y similares de establecimientos autorizadas. • En caso de contar con máquinas dispensadoras de jugos refrigerados, la base de premezcla debe travasajarse en forma directa al equipo y deben provenir de establecimientos autorizada. • Empanadas de horno de fábrica autorizada. • Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el Título X, párrafo V del presente Reglamento. |





| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo. • Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas reglamentarias. | |
| Carros (se refieren a los de arrastre manual) | <ul style="list-style-type: none"> • Deben contar con <u>Resolución Sanitaria</u> y no exceder los fines autorizados: • Instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas. • Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente. • Disponer de un depósito o contenedor, lavable y con tapa, que asegure la protección de las materias primas y a las temperaturas reglamentarias. • Vitrina sin condiciones de refrigeración o calor, se debe usar solo para exhibir productos como muestras. • Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas reglamentarias. | <p>Elaborar y Expende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algodón de azúcar • Palomitas de maíz • Frutos secos confitados <p>Expende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos y Bebidas envasadas que provengan de instalaciones autorizadas. • Helados envasados de instalaciones autorizadas. • Jugos de fruta envasados de instalaciones autorizadas • Empanadas de horno de fábrica autorizada. |
| Carros de arrastre manual para la venta de mote con huesillos | <ul style="list-style-type: none"> • Deben contar con <u>Resolución Sanitaria</u> y no exceder los fines autorizados • en carros móviles especialmente diseñados para tales efectos • vitrina para el mote • Sistema de doble estanque con hielo para disponer el jugo y huesillos. • Vasos y cucharas desechable • Deberán contar con depósitos con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicios. | <p>Expende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebida tradicional "Mote con Huesillos" provenientes de establecimientos autorizados |
| Carros de arrastre manual para la venta de emparedados a base de cecina cocida | <ul style="list-style-type: none"> • Deben contar con <u>Resolución Sanitaria</u> y no exceder los fines autorizados • Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberán poseer un toldo, • Las cecinas cocidas se deberán mantener debidamente refrigeradas y para su expendio sólo se podrán calentar a través de un sistema aislado del medio ambiente. • Mantener utensilios de material fácil de higienizar, para disponer los alimentos y manipularlos. | <p>Elaborar y expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sólo podrán expendir emparedados a base de cecinas cocidas, • Todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados. • Los aderezos y salsas, además, deberán expendirse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. |

| | |
|-----------------------------|--|
| ALIMENTOS PROHIBIDOS | <p>ELABORAR Y/O EXPENDER:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MAYONESA CASERA • SALSAS • PELAR O PORCIONAR FRUTAS • PRODUCTOS A BASE DE LECHE • PASTELES Y TORTAS CON COBERTURA y/o RELLENOS DE CREMAS Y FRUTAS • HELADOS PARA PORCIONAR EN BARQUILLOS, VASOS O SIMILARES • ADEREZOS FRACCIONADOS DISPUESTOS EN DISPENSADORES DIRECTOS AL PUBLICO • PESCADOS Y MARISCOS • PLATOS PREPARADOS A BASE DE VERDURAS VERDES CRUDAS • PLATOS PREPARADOS DE ELABORACIÓN COMPLEJA (EJ LAZAÑA, GOULACH, ETC.) |
|-----------------------------|--|

Basado en:

- > Reglamento Sanitario De Los Alimentos D.S. 977/96
- > Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Y Ambientales Básicas En Los Lugares De Trabajo

Temperaturas reglamentarias para alimentos:
 Refrigeración: 5°C
 Congelado: menos -18°C
 Calientes: sobre 65°C



SEGUNDO: Publíquese la presente resolución municipal en la página web Municipal.

Anótese, comuníquese y archívese.



TERESA MONTERO CARVAJAL
SECRETARIA MUNICIPAL



CONTRALOR MUNICIPAL



FRANCISCO AHUMADA PEÑA
ALCALDE (S)

DISTRIBUCIÓN:

ADMINISTRADOR MUNICIPAL administracion.municipal.secretaria@municipiocabildo.cl
CONTROL MUNICIPAL control.municipal.secretaria@municipiocabildo.cl
DAF daf.secretaria@municipiocabildo.cl
JURIDICO juridico.secretaria@municipiocabildo.cl
GABINETE gabinete.secretaria@municipiocabildo.cl
INFORMATICA informatica.secretaria@municipiocabildo.cl
INSPECTORIA MUNICIPAL inspectoría.secretaria@municipiocabildo.cl
OFICINA DE DECRETOS oficina.decretos.secretaria@municipiocabildo.cl
SECRETARIA MUNICIPAL secretariamunicipal.secretaria@municipiocabildo.cl
APAD/TMC/DDR/DDR.-

TOTALMENTE TRAMITADO
Fecha... 23 AGO 2017



UNIVERSITY OF MICHIGAN LIBRARY