



3260

**DECRETO ALCALDICIO N°**  
**MAT: Aprueba Bases Stands XXII Fiesta Costumbrista**  
**año 2022.**

**CABILDO, 18 AGO. 2022**

**VISTOS:**

- La ley N° 18.695. Ley Orgánica de Municipalidades y sus modificaciones.
- La ley N° 19.880. Establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado.
- La Sentencia de proclamación del Tribunal Electoral V Región Valparaíso de fecha 29 de junio de 2021, que proclama al Sr. VICTOR MANUEL DONOSO OYANEDEL, como Alcalde de esta comuna.
- La Resolución N° 07/2019 de la Contraloría General de la República.
- D.A 2837/2017 que aprueba modificación de la Ordenanza de derechos municipales por permisos concesiones y servicios, agregando nuevos derechos por conceptos de Permisos para stand o puestos en parque municipal con motivo de celebración de Fiestas Costumbristas.
- D.A 3170/2022 que aprueba Programa de Actividades Municipales N°2 "Fiestas Patrias 2022"

**CONSIDERANDO:**

- Que atendida la alta demanda de solicitudes ingresadas cada año para instalar puestos o stand de ventas de productos y servicios en el Parque municipal de Cabildo con ocasión de la celebración de la Fiesta Costumbrista 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 XXII temporada, aprobado por programa de actividades municipales N°2/2022, Fiestas Patrias 2022.

**DECRETO:**

**PRIMERO.-** Apruébese las siguientes "Bases de puestos o stands y otras instalaciones en dependencias del parque municipal con motivo de la celebración de XXII Fiesta Costumbrista año 2022", anexo N°1 y anexo N° 2, cuyo tenor es el siguiente:

**BASES DE PUESTOS O STANDS Y OTRAS INSTALACIONES EN DEPENDENCIAS DEL PARQUE MUNICIPAL CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DE XXII FIESTA COSTUMBRISTA AÑO 2022.**

**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, con motivo de la celebración de XXII Fiesta Costumbrista año 2022, los cuales se emplazarán en el recinto "Parque Municipal" durante los días **16,17 y 18 de septiembre de 2022**. En especial el inicio será el día 16 de septiembre a las 18:00 horas y su término será el día 19 de septiembre a las 02:00 horas.

**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 Fiesta Costumbrista XXII año 2022", a entregarse en la O.I.R.S ubicada en el edificio consistorial ubicado en Húmeres N°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](http://www.municipiocabildo.cl) o podrán ser adquirirlas en la O.I.R.S municipal a contar del **día 22 de agosto de 2022**.

La "Comisión Fiesta Costumbrista XXII año 2022" estará compuesta por el Administrador Municipal, el Director de Administración y Finanzas, el Jefe de Operaciones, Secretaria Municipal y Director de Seguridad Publica.

## 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 viernes de 09:00 a 14:00 horas, ubicada en Avenida Huméres N° 499, Cabildo, hasta el día miércoles **31 de agosto 2022**.

Los participantes deberán presentar su propuesta en un sobre cerrado dirigido a "Comisión Fiesta Costumbrista XXII año 2022", 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, escudos patrios, entre otros.

### c) Mantener en Stock

Los favorecidos deberán disponer de productos suficientes para toda la realización de la feria costumbrista, es decir desde el 16 al 18 de septiembre de 2022.

## 3.- OBLIGACIONES

Sera responsabilidad de cada oferente que sea favorecido con los stands o carros, 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
- Permiso por stand
- Permisos correspondientes de la Sociedad chilena del derecho de autor en la difusión de la música cuando corresponda.

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 de 3000 Watts.



**Se aclara que la autorización para instalación en la fiesta costumbrista permite vender los productos permitidos por la SEREMI de Salud según instructivo condiciones sanitarias básicas en instalaciones de alimentos de funcionamiento temporal, teniendo presente que la venta de productos con bebidas alcohólicas requiere de un permiso y valor extra asociado, definido en D.A 3839/2021 que aprueba modificación de la Ordenanza de derechos municipales por permisos, concesiones y servicios, agregando nuevos derechos por conceptos de Permisos para stand o puestos en parque municipal con motivo de celebración de Fiestas Costumbristas.**

**Finalmente, 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.**

#### 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 Fiesta Costumbrista XXII año 2022", 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 la comisión, se ceñirán de acuerdo a la siguiente tabla:

CRITERIOS	PONDERACIÓN
<b>1) Variedad</b> (dentro de productos permitidos por la SEREMI de Salud, de acuerdo Anexo 1 adjunto)  Nº Productos                      Puntaje 1 – 3                                      50 pts. 4 – 10                                      75 pts. 11    100 pts.	<b>60%</b>
<b>2) Presencia Comunal</b>  - 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.  Nota: El instrumento de uso será el Registro Social de Hogares	<b>40%</b>

Las Propuestas ganadoras serán comunicadas por la comisión entre el 1 y 2 de Septiembre, a través de llamada telefónica o correo electrónico del oferente, según los datos entregados en formulario de inscripción establecido en el presente reglamento.



En el caso de no salir favorecido con los stands y carros, se podrá estos transar directamente entre los interesados y la Municipalidad de Cabildo.

## 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:** 4x3 metros, 4 metros de frente y 3 metros de fondo

**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:** solo se permitirá la instalación de cualesquiera artefactos 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.
- 1 stand para organización otorgado por comisión (sin cobro de permiso).

### 5.2.- CARROS:

**Número de sitios a adjudicar:** según lugar que disponga la "Comisión Fiesta Costumbrista XXII año 2022", 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 Fiesta Costumbrista XXII año 2022".

**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 **miércoles 14 de septiembre a las 12:00 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 16 de septiembre de 2022**

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 17 de septiembre de 2022

#### **Sábado 17 de septiembre de 2022**

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 18 de septiembre de 2022

#### **Domingo 18 de septiembre de 2022**

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 19 de septiembre de 2022

## 8.- DERECHOS Y PERMISOS MUNICIPALES.

Los permisos municipales deberán estar pagados antes de la instalación en el parque municipal. Se deberán pagar los derechos definidos por D.A 2837/2017 que aprueba modificación de la Ordenanza de derechos municipales por permisos concesiones y servicios, agregando nuevos derechos por conceptos de Permisos para stand o puestos en parque municipal con motivo de celebración de Fiestas Costumbristas:

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 inmueble 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 el permiso cancelado autoriza su uso por puesto. Se exceptúa para los carros la instalación y consumo de energía eléctrica, instalación y consumo de agua potable.

En la situación de haber cancelado los derechos municipales y tuviese un imprevisto personal, para solicitar devolución del dinero debe estar justificado (ejemplo en caso de enfermedad registro medico) y presentando el requerimiento con 48 hrs. de anticipación en la municipalidad en forma presencial o vía correo electrónico a la oficina de partes [oirs@municipiocabildo.cl](mailto:oirs@municipiocabildo.cl).

## 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 serán denunciadas ante los juzgados competentes.

### 10.- RETIRO DE LAS INSTALACIONES.

El stand o puesto utilizado deberá quedar desocupado y limpio a más tardar el día **19 de septiembre de 2022, a las 12:00 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 DE LA PRESENTE BASE.

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

Anótese, comuníquese y archívese.

  
**TERESA MONTERO CARVAJAL**  
**SECRETARÍA MUNICIPAL**

  
  
**VICTOR MANUEL DONOSO OYANEDEL**  
**ALCALDE**

**TOTALMENTE TRAMITADO**  
Fecha... **19 AGO 2022**

**DISTRIBUCIÓN:**

- 1.-ADMINISTRADOR MUNICIPAL,
  - 2.-DAF,
  - 3.-OPERACIONES,
  - 4.-INSPECTORIA MUNICIPAL,
  - 5.-INFORMATICA
  - 6.-OFICINA DE DECRETOS
- VDO/TMC/PBG/sbb.-



SEREMI DE SALUD REGION DE VALPARAISO  
DEPARTAMENTO DE ACCION SANITARIA

## INSTRUCTIVO CONDICIONES SANITARIAS BASICAS EN INSTALACIONES DE ALIMENTOS DE FUNCIONAMIENTO TEMPORAL

Eventualmente se desarrollan actividades de elaboración y venta de alimentos en lugares no autorizables, sin embargo, a pesar del carácter transitorio y precario de las instalaciones, estos deben reunir las condiciones sanitarias mínimas que garanticen la inocuidad de los alimentos, la seguridad de los trabajadores y del público que concurre.

### 1.- CONDICIONES SANITARIAS BÁSICAS.

- Se deberán instalar en sitios autorizados y durante el período definido por los municipios.
- Los recintos que autorice la municipalidad para que se instalen deberán contar con recolección de los residuos sólidos en forma diaria.
- Servicios higiénicos (permanentes o químicos) separados por sexo, en cantidad suficiente, a menos de 75 metros y en buen estado de funcionamiento. Queda **PROHIBIDO** el uso de pozos negros y similares.
- Cada instalación deberá disponer de agua de calidad potable conectada a la red pública o en depósitos que cuenten con llave basal de fácil limpieza y en cantidad suficientes para el lavado de manos, equipos y utensilios.
- Disponer de un sistema de eliminación de aguas residuales a través del alcantarillado público si existe o infiltración en el terreno.
- Contar con receptáculos plásticos o metálico lavables y con tapa para una adecuada disposición transitoria de basuras. Deberán estar alejados de áreas de elaboración de alimentos.
- Contar con instalación eléctrica segura.
- Disponibilidad de extintores de incendios.
- Áreas de cocina con superficies de trabajo de material lavable, pisos sólidos o tratados para evitar polvo ambiental.
- Si la instalación tiene la capacidad de albergar a más de 200 personas deberán contar con una vía de escape debidamente señalizada.

### 2.- INDICACIONES PARA CUMPLIR CON LA LEY DE TABACO (LEY Nº20.660)

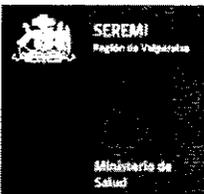
- Son espacios cerrados todos aquellos contruidos de material sólido o ligero, cubierto por una techumbre y cerrados por uno o más lados, por lo que aplica la Ley Nº19419 en Art. Nº10, quedando por tanto, **PROHIBIDO FUMAR** dentro de estas instalaciones.
- Se debe dar especialmente cumplimiento además a lo instruido en el Art. Nº 14 "En los lugares de acceso público, se deberán exhibir advertencias que prohíban fumar, las cuales deberán ser notoriamente visibles y comprensibles", el incumplimiento de este artículo se sanciona de acuerdo a lo establecido en el Art. 15 Multa de 2 a 20 unidades tributarias mensuales aplicada al dueño, director o administrador del establecimiento, cuando se constata la infracción de las reglas sobre las advertencias que deben exhibirse relativas a la prohibición de fumar en conformidad a lo dispuesto en el artículo 14.

### 3.- HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos estarán sujetos a las siguientes disposiciones:

- No deberán presentar enfermedades cutáneas, digestivas ni respiratorias. Deberán tener salud compatible con la actividad.
- Mantener un aseo personal acorde con la función, en especial de las manos, las cuales deberán estar sin anillos ni pulseras. Las uñas deben estar cortas y sin barniz, además no podrá recibir dinero.
- Deberá utilizar uniforme de trabajo, es decir delantal y gorro o cofia que cubra la totalidad del cabello, ambos en perfectas condiciones de uso y limpieza.





SEREMI DE SALUD REGION DE VALPARAISO  
DEPARTAMENTO DE ACCION SANITARIA

- Debe lavarse las manos prolijamente con agua y jabón, y en forma permanente durante la jornada, en especial después de manipular alimentos crudos, de manipular residuos y de usar los servicios higiénicos.
- Donde se manipulen alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.

#### 4.- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Los alimentos que se utilicen en la elaboración y/o expendio deberán provenir de fábricas autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente. Los propietarios o encargados deben demostrar la procedencia con guías, facturas o boletas, para lo cual estos documentos deben mantenerse en el local para su revisión.
- Siempre mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir.
- Los alimentos predecibles deberán permanecer refrigerados a Temperatura entre 0° y 5° C.
- La manipulación de los alimentos deberá realizarse sobre superficies lavables (lisas, no absorbentes, no corrosivas y fáciles de limpiar e higienizar).
- Todos los utensilios e implementos tales como platos, tenedores, vasos, etc., deberán almacenarse en buenas condiciones de higiene y protegidos de la contaminación del medio ambiente.

2

3



SEREMI DE SALUD REGION DE VALPARAISO  
DEPARTAMENTO DE ACCION SANITARIA

- Respecto a tipos de instalaciones y condiciones mínimas necesarias para su implementación y alimentos por tipo de instalación se informa:

Tipo de instalación	Condiciones de implementación	Alimentos permitidos
<p style="text-align: center;"><b>STAND</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipiente hermético de una capacidad mínima de agua potable de 100 litros con llave. Que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario.</li> <li>• Sistema de recipiente para lavado de manos similar a un lavamanos</li> <li>• Recipiente hermético de una capacidad mínima de 100 litros para recepcionar las aguas residuales</li> <li>• Todas las conexiones anteriores deben estar bien selladas para evitar filtraciones</li> <li>• Conexiones eléctricas certificadas.</li> <li>• Mantener utensilios de aseo para lavado de manos (jabón líquido, escobillas para uñas, toalla desechable, basurero con tapa)</li> <li>• 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.</li> <li>• Extintor de incendios certificado con carga al día</li> <li>• Fuentes de calor con conexiones certificadas al día.</li> <li>• Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 mts. de la fuentes de calor</li> <li>• Equipos de frío (refrigeradores o congeladores) funcionando correctamente. Mantener termómetro.</li> <li>• Mesones de manipulación de superficies lavables sin deterioro, sin manteles.</li> <li>• Recipientes de material lavable, fácil de limpiar e higienizar</li> <li>• Basureros con tapa de material lavable e incorporar su respectiva bolsa de igual o capacidad mayor a este.</li> <li>• Zonas de elaboración separadas del sector de atención.</li> <li>• Las parrillas pueden ser solo eléctricas o a gas, las cuales deberán estar protegidas en su parte anterior con algún sistema que impida el acceso directo a ellas por parte del público, para evitar contaminación de los productos alimenticios y riesgos de posibles accidentes.</li> </ul>	<p><b>Elaborar y Expende:</b></p> <p>Anticuchos provenientes de instalaciones autorizadas y mantenidos en refrigeración (temperatura máxima 5°C) hasta el momento en que se cocinen.</p> <p>Choripán, El chorizo debe provenir de fábricas autorizadas <u>envasados al vacío</u> y mantenidos en refrigeración (temperatura máxima 5°C) hasta el momento en que se cocinen.</p> <p><b>Expende:</b></p> <p>Confites, Bebidas, jugos naturales envasados provenientes de instalaciones autorizadas con su rotulación completa.</p>

2

3



SEREMI DE SALUD REGION DE VALPARAISO  
DEPARTAMENTO DE ACCION SANITARIA

Tipo de instalación	Condiciones de implementación	Alimentos permitidos
<p><b>Puestos (se refiere a que se deben desplazar con vehículos motorizados)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Deben contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados.</b></li> <li>• Vehículo en el cual los trabajadores se ubican en interior de dicho puesto</li> <li>• Recipiente hermético de una capacidad mínima de agua potable de 100 litros con llave. Que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario.</li> <li>• Sistema de recipiente para lavado de manos similar a un lavamanos</li> <li>• Recipiente hermético de una capacidad mínima de 100 litros para recepcionar las aguas residuales</li> <li>• Todas las conexiones anteriores deben estar bien selladas para evitar filtraciones.</li> <li>• Sistema de extracción de tamaño superior a las fuentes de calor, con ducto de salida de vapor y olor, funcionando correctamente.</li> <li>• Fuentes de calor con conexiones seguras y certificadas</li> <li>• Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 mts. de las fuentes de calor</li> <li>• Extintor de incendios certificada y con carga al día</li> <li>• Paredes, piso y cielo de superficie liso, impermeable, fácil de limpiar e higienizar</li> <li>• Fuentes luminosas protegidas</li> <li>• Muebles de superficies impermeables fácil de limpiar e higienizar</li> <li>• Utensilios de material lavable e impermeable.</li> <li>• Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas adecuada sobre 65°C.</li> </ul> <p><b>CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS SANITARIOS CON LOS CUALES FUERON AUTORIZADOS.</b></p>	<p>De acuerdo a lo que se indique en cada Resolución Sanitaria como:</p> <p><b>Elaborar y expender</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas pre-fritas congeladas instalaciones autorizadas.</li> <li>• Masas o similares de instalaciones autorizadas</li> <li>• Tomate pelado y picado, palta ambos mantenidos a temperaturas de refrigeración.</li> <li>• Los aderezos y salsas, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados proveniente de instalaciones autorizadas, para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. No se permitirá el uso de aderezos trasvasijados en dispensadores</li> </ul> <p><b>Expender</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas y jugos envasados de instalaciones autorizadas</li> <li>• Confites y similares de instalaciones autorizadas.</li> <li>• En caso de contar con máquinas dispensadoras de jugos refrigerados, su materia prima debe trasvasiarse en forma directa al equipo y deben provenir de instalación autorizada.</li> <li>• Empanadas de horno de fábrica autorizada.</li> </ul>
<p><b>Carros (se refieren a los de arrastre manual)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Deben contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados.</b></li> <li>• Sistema de mantención de alimentos tipo Cooler con unidades congeladas para almacenar el mote.</li> <li>• Sistema de doble fondo con hielo para disponer el jugo y huesillos.</li> <li>• Vitrina sin condiciones de refrigeración o calor, solo debe ser usada para exhibir productos como muestras.</li> </ul>	<p><b>Elaborar y Expender:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hot dogs (Pan, vienesa y aderezos y salsas, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados proveniente de instalaciones autorizadas, para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. No se permitirá el uso de aderezos trasvasijados en dispensadores.</li> </ul>

2

3



SEREMI DE SALUD REGION DE VALPARAISO  
DEPARTAMENTO DE ACCION SANITARIA

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vasos y utensilios de servicio de material desechable.</li> <li>• Basurero con bolsa y tapa para disponer los desechos.</li> <li>• Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas sobre 65°C.</li> </ul> <p><b>CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS SANITARIOS CON LOS CUALES FUERON AUTORIZADOS.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Algodón de azúcar</li> <li>• Palomitas de maíz</li> <li>• Frutos secos confitados</li> </ul> <p><b>Expende:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos y Bebidas envasadas que provengan de instalaciones autorizadas.</li> <li>• Helados envasados de instalaciones autorizadas.</li> <li>• Jugos de fruta envasados de instalaciones autorizadas.</li> <li>• Mote con Huesillos de instalaciones autorizadas.</li> <li>• Empanadas de horno de fábrica autorizada.</li> </ul>
<b>Stand de confites y otros alimentos envasados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener los alimentos envasados lejos de posibles áreas contaminadas.</li> <li>• Productos rotulados correctamente y con fecha de consumo al día.</li> </ul>	<p><b>Expende:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confites envasados y rotulados de instalaciones autorizadas</li> <li>• Masas dulces o saladas envasadas de instalaciones autorizadas</li> </ul>
<b>ALIMENTOS PROHIBIDOS</b>	<p><b>ELABORAR Y/O EXPENDER:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PELAR O PORCIONAR FRUTAS</li> <li>• PRODUCTOS A BASE DE LECHE</li> <li>• PASTELES Y TORTAS CON COBERTURA o RELLENOS DE CREMAS Y FRUTAS</li> <li>• HELADOS PARA PORCIONAR EN BARQUILLOS, VASOS O SIMILARES</li> <li>• ADEREZOS FRACCIONADOS DISPUESTOS EN DISPENSADORES</li> <li>• Y OTROS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO</li> </ul>	

5.- DECRETO 13 / LEY 20606

- No se podrán publicitar a menores de 14 años alimentos "altos en".

6.- CONSIDERACIONES

No se cobrarán aranceles, pero cada persona natural o Institución deberá concurrir a las oficinas de la SEREMI de Salud correspondiente para notificarse de las disposiciones sanitarias vigentes, ya que en ellas se basará la fiscalización, control y vigilancia, según lo establecido en el Código Sanitario y sus reglamentos. Estas fiscalizaciones estarán a cargo de funcionarios de la SEREMI de Salud Región de Valparaíso, quienes procederán al decomiso de los alimentos prohibidos, alterados, contaminados o sospechosos, y se incoará el correspondiente Sumario Sanitario y/o se procederá a la Prohibición de Funcionamiento o Clausura inmediata del establecimiento, de acuerdo a la gravedad de la infracción.

1

2



**ANEXO 2**  
**HOJA DE DECLARACIÓN**

**PROPONENTE:** \_\_\_\_\_  
**(Nombre completo)**

- a) Conocer y aceptar las "BASES DE PUESTOS O STANDS Y OTRAS INSTALACIONES EN LAS DEPENDENCIAS DEL PARQUE MUNICIPAL CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DE XXII FIESTA COSTUMBRISTA AÑO 2022", 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, 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**

2

3