

01  
3606

**DECRETO ALCALDICIO N°**  
**MAT: Aprueba Bases Stands XXIV Fiesta**  
**Costumbrista año 2024.**

**CABILDO, 19 AGO. 2024**

**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 5068/2023 que aprueba texto refundido y actualizado de la Ordenanza Municipal sobre de derechos municipales por permisos concesiones y servicios.
- D.A 3483/2024 que aprueba Programa de Actividades Municipales "Fiestas Patrias Cabildo 2024"

**CONSIDERANDO:**

- Que atendida la alta demanda de consultas en atención de público y/o 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 XXIV temporada, aprobado por programa de actividades municipales mediante D.A. N° 3483/2024 Fiestas Patrias 2024.

**DECRETO:**

**PRIMERO.** - Apruébese las siguientes "Bases de puestos o stands y otras instalaciones en dependencias del parque municipal con motivo de la celebración de XXIV Fiesta Costumbrista año 2024", 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 XXIV FIESTA COSTUMBRISTA AÑO 2024.**

**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 XXIV Fiesta Costumbrista año 2024, los cuales se emplazarán en el recinto "Parque Municipal" desde el 18 al 22 de septiembre de 2024 (cierre a la madrugada a las 02:00 am).

**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 XXIV año 2024", a entregarse en la oficina de informaciones, reclamos y sugerencias (O.I.R.S.) ubicada en el edificio consistorial con dirección en Avenida Humeres 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 solicitadas en la O.I.R.S. municipal a contar del **día 21 de agosto de 2024**.

La "Comisión Fiesta Costumbrista XXIV año 2024" estará compuesta por el Administrador Municipal, 2 funcionarios del departamento de Rentas y Director de Seguridad Pública.

## **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 08:30 a 14:00 horas, ubicada en Avenida Humeros N° 499, Cabildo, hasta el día viernes **30 de agosto 2024**.

Los participantes deberán presentar su postulación en un sobre cerrado dirigido a "Comisión Fiesta Costumbrista XXIV año 2024", la cual contendrá la siguiente información.

1. Carta, donde manifiesta al Señor Alcalde su intención de participar de esta convocatoria.
2. Presentar un listado de los productos a ofrecer dentro de los permitidos por la SEREMI de Salud según documento Anexo 1.
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. Presentar hoja de declaración jurada de propuesta pública (Anexo 2).
5. Listado del equipamiento, mobiliario y artefactos eléctricos a utilizar en los stands o carros.
6. Certificado de antigüedad que acredite participación en otras versiones de la Feria Costumbrista de Cabildo o feria de aniversario de la comuna en caso que corresponda.
7. Registro Social de Hogares o certificado emitido por la junta de vecinos, el cual permita verificar domicilio del oferente, según corresponda.
8. Copia de la patente municipal otorgada por el respectivo municipio según corresponda

## **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, 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 18 de septiembre de 2024 al 22 de septiembre de 2024 (cierre en la madrugada del día 22 a las 02:00 a.m.)

Cada una de las postulaciones deberá contener cada uno de los documentos que se detallaron en el punto anterior. En caso de no adjuntar algún documento, la postulación no será necesariamente declarada inadmisibles pero si será ponderada de acuerdo a los puntajes que se detallarán más abajo.

### 3.- OBLIGACIONES

Sera responsabilidad de cada oferente que sea favorecido con los stands o carros, obtener y estar en posesión de todas las autorizaciones necesarias para su funcionamiento, a saber:

- Autorización sanitaria (resolución sanitaria) según corresponda para stands o puestos de comida y food trucks,
- Autorización para desarrollar la correspondiente actividad económica en el Servicio de Impuestos Internos;
- Permiso por venta de alcoholes según corresponda, según corresponda para stands o puestos de comida y food trucks,
- 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 Ilustre Municipalidad de Cabildo, 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 documento Anexo 1, teniendo presente que la venta de productos con bebidas alcohólicas requiere de un permiso y valor extra asociado, definido en D.A 5068/2023 que aprueba texto refundido y actualizado de la ordenanza municipal sobre derechos municipales por permisos, concesiones y servicios.**

**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 I. Municipalidad de Cabildo de ningún modo ni generando ningún tipo de devolución por hecho de terceros 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 XXIV año 2024", 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. En caso de igualdad de puntaje, el Sr. Alcalde será el encargado de decidir el orden de los postulantes.

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

CRITERIOS	PONDERACIÓN
<b>1) Antigüedad o participación en otras ferias costumbristas en la comuna de Cabildo o feria de aniversario de la comuna de Cabildo.</b>	<b>30%</b>
a) 5 o más años: 100 puntos	
b) Entre 3 o 4 años: 70 puntos	
b) 1 o 2 años: 40 puntos	
c) No registra participación en otras ferias costumbristas: 0 puntos	

<p><b>Nota: El instrumento de uso será un certificado del departamento de Rentas de la I. Municipalidad de Cabildo, por lo cual cada postulante deberá solicitarlo directamente en el municipio.</b></p>	
<p><b>2) Presencia Comunal</b></p> <p>a) Si el participante cuenta con domicilio en la comuna, se le asignan 100 puntos</p> <p>b) Si el participante cuenta con domicilio en la región de Valparaíso, se le asignan 70 puntos.</p> <p>c) Si el participante cuenta con domicilio en otras regiones, se le asignan 30 puntos.</p> <p>d) No adjunta instrumento de validación para comprobar domicilio: 0 puntos</p> <p><b>Nota: El instrumento de uso será el Registro Social de Hogares o certificado emitido por la junta de vecinos</b></p>	<p><b>20%</b></p>
<p><b>3) Patente comercial o permiso de actividad comercial</b></p> <p>a) Posee patente comercial o permiso de actividad comercial vigente dentro de la comuna: 100 puntos</p> <p>b) Posee patente comercial o permiso de actividad comercial vigente en otra comuna: 50 puntos</p> <p>c) No posee patente comercial: 0 puntos</p> <p><b>Nota: el instrumento de validación será la copia de la patente municipal de cada contribuyente otorgada por el municipio respectivo.</b></p>	<p><b>30%</b></p>
<p><b>4) Presentación de documentación solicitada</b></p> <p>a) Adjunta correctamente toda la documentación: 100 puntos</p> <p>b) No adjunta toda la documentación: 0 puntos</p>	<p><b>20%</b></p>

Las propuestas ganadoras serán comunicadas por la comisión el día 03 de septiembre de 2024, a través de correo electrónico del oferente y publicación de los resultados en página web municipal, según los datos entregados en formulario de inscripción establecido en el presente reglamento.

Finalmente, como se hizo mención con anterioridad, en caso de igualdad de puntaje, el Sr. Alcalde será el encargado de decidir el orden de los postulantes.

Los seleccionados serán citados a realizar el pago del permiso correspondiente el día miércoles 04 de septiembre de 2024 de acuerdo al siguiente orden:

- a) Stand o puestos de comida: desde las 09:00 horas hasta las 11:00 horas
- b) Food trucks o carros de comida: desde las 11:00 horas hasta las 12:00 horas
- c) Puestos de comercio o juegos típicos: desde las 12:00 horas hasta las 14:00 horas.

## 5.- SITIOS A OTORGAR.

### 5.1.- STANDS O PUESTOS DE COMIDA:

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

**Número de sitios a adjudicar:** 18

**Dimensiones del Sitio:** 4,5 x3 metros, 4,5 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 O FOOD TRUCKS:

**Número de carros o food trucks a adjudicar:** 6 o según disponga la "Comisión Fiesta Costumbrista XXIV año 2024", 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 XXIV año 2024".

**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.

### 5.3.- COMERCIO Y/O JUEGOS TÍPICOS

**Número de puestos a adjudicar:** 10 o según disponga la "Comisión Fiesta Costumbrista XXIV año 2024", en relación a la cantidad de solicitudes y espacio disponible para tales efectos, de acuerdo a plano adjunto.

**Dimensiones del sitio:** 3x3 metros en el caso de los puestos de comercio y en el caso de los juegos típicos según el requerimiento lo indique y el espacio lo permita.

**Condiciones:** Toldo azul sin rayas (no se aceptarán toldos de otro color).

## 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 de forma diferenciada según se indica:

**STANDS O PUESTOS DE COMIDA:** viernes 13 de septiembre de 2024 a las 12:00 horas, en el parque municipal.

**CARROS O FOOD TRUCKS Y COMERCIO:** lunes 16 de septiembre de 2024 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:

### **Miércoles 18 de septiembre de 2024 hasta el sábado 21 de septiembre de 2024**

Stands de comida, Carros o food trucks y puestos de comercio: Apertura desde las 12:00 horas de cada día hasta horario de cierre a las 02:00 horas a.m. de la madrugada del día siguiente.

## **8.- DERECHOS Y PERMISOS MUNICIPALES.**

Los permisos municipales deberán estar pagados antes de la instalación en el parque municipal, por lo cual, cada uno de los oferentes será citado a realizado el pago en día a determinar por personal del departamento de rentas de la I. Municipalidad de Cabildo. Se deberán pagar los derechos definidos por D.A 5068/2023 que aprueba texto refundido y actualizado de la ordenanza municipal sobre derechos municipales por permisos, concesiones y servicios. En donde se consideran los derechos por conceptos de permisos para stand o puestos en parque municipal con motivo de celebración de Fiestas Costumbristas, como también para los puestos de comercio y juegos típicos que allí se instalen:

j) 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	<b>0,4 UTM diario</b>
---	-----------------------

2)

Permiso stand o puesto de venta de productos con derecho a venta de bebidas alcohólicas	<b>0,8 UTM diario</b>
---	-----------------------

**Entiéndase para los fines de este literal:**

**a) como "venta de productos", la venta de empanadas, brochetas y/o anticuchos, papas fritas, churros, palomitas, confites y algodones como jugos naturales y gaseosas entre otros.**

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

4)

Permiso stand o puesto de juegos populares	<b>0,2 UTM diario</b>
--	-----------------------

**Entiéndase para los fines de este literal: c) como "juegos populares" juegos tales como "tiro al blanco", "pesca milagrosa", entre otros.**

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 lo anterior para los carros o food trucks, puestos de comercio o juegos populares la instalación y consumo de energía eléctrica, instalación y consumo de agua potable, lo cual se entiende que será responsabilidad de cada oferente.

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 en la municipalidad en forma presencial o vía correo electrónico de oficina de partes (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 **23 de septiembre de 2024, a las 12:00 horas**. De lo contrario, la Ilustre Municipalidad de Cabildo 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 LAS PRESENTE BASES.**

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

Anótese, comuníquese y archívese.



**ANDRÉS MEJIAS ARENAS**  
**SECRETARIO MUNICIPAL**



*[Handwritten signature]*  
**VICTOR MANUEL DONOSO OYANEDEL**  
**ALCALDE**

DISTRIBUCIÓN:

- ADMINISTRADOR MUNICIPAL,
- DAF,
- OPERACIONES,
- INSPECTORIA MUNICIPAL,
- INFORMATICA
- OFICINA DE DECRETOS

VDO/AMA/PBG/jhg.-

**TOTALMENTE TRAMITADO**

**20 AGO 2024**

Fecha: \_\_\_\_\_



Anexo Nº 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"> <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>• Todos las conexiones anteriores deben estar bien selladas para evitar filtraciones</li> <li>• Conexiones eléctricas autorizadas</li> <li>• Mantener utensilios de acero para lavado de manos (jabón líquido, escobillas para uñas, toalla desechable, basurero con tapa)</li> <li>• Piso de tierra cubierto con una superficie que evita 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 (cañerías amarillas que indiquen su fecha de uso o durabilidad, si son flexibles que sean nuevas (estas duran solo un año))</li> <li>• Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 metros de las 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 no se deben ubicar en sector de atención público directo, para evitar contaminación de los productos alimenticios y riesgos de posibles accidentes.</li> <li>• Los alimentos deben estar permanentemente protegidos de cualquier tipo de contaminantes, asegurando su inocuidad.</li> </ul>	<p>Elaborar y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anticuchos</li> <li>• Choripán</li> <li>• Sándwich con queso y salame provenientes de instalaciones autorizadas</li> <li>• Hot dogs (pan con vienesa)</li> <li>• Aderezos en sachets individuales</li> <li>• Asado (vacuno, cerdo, pollo)</li> <li>• Jugos naturales a base de pulpas congeladas y con agua envasada de fábricas autorizadas.</li> <li>• Frutas con cobertura de chocolate. La fruta porcionada y procesada debe provenir de instalaciones autorizadas, lista para su cobertura</li> </ul> <p>Frío u Hornear y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empanadas y Sopaipillas procedentes de locales autorizados.</li> <li>• Papas fritas solo preelaboradas de instalaciones autorizadas</li> </ul> <p>Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confites y Bebidas envasados provenientes de instalaciones autorizadas.</li> </ul>

<p><b>Tipo de instalación</b></p> <p>Puestos (se refiere a los vehículos de arrastre motorizados)</p>	<p><b>USO DE AGUA POTABLE:</b> 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>	<p><b>Alimentos permitidos</b></p> <p>De acuerdo a lo que se indique en cada Resolución Sanitaria como: Elaborar y expendir</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas pre elaboradas de establecimientos autorizadas</li> <li>• Masas o similares de establecimientos autorizadas</li> <li>• Empanadados a base de eschinas cocidas</li> <li>• Los aderezos y salsas, además, deberán expendirse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada.</li> <li>• 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</li> </ul> <p>Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas y jugos envasados de establecimientos autorizadas, en su envase original</li> <li>• Confitos y similares de establecimientos autorizadas.</li> <li>• En caso de contar con máquinas dispensadoras de jugos refrigerados, la base de premezcla debe trasladarse en forma directa al equipo y deben provenir de establecimientos autorizada.</li> <li>• Empanadas de horno de fábrica autorizada.</li> <li>• Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el Título X, párrafo V del presente Reglamento.</li> </ul>
<p><b>Condiciones de implementación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados.</li> <li>• Carro o soporte físico de la instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente, y deberá contar con una estructura protegida que delimita el espacio de manipulación de alimentos.</li> <li>• 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,</li> <li>• 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.</li> <li>• Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia,</li> <li>• Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cocinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.</li> <li>• Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente</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>• 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.</li> <li>• Conexión eléctrica seguras y reglamentarias</li> <li>• Extintor de incendios certificado y con carga al día</li> <li>• Fuentes luminosas protegidas</li> <li>• Muebles de superficies impermeables fácil de limpiar e higienizar</li> <li>• 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.</li> <li>• Utensilios de material lavable, fácil de higienizar.</li> </ul>	<p><b>Condiciones de implementación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados.</li> <li>• Carro o soporte físico de la instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente, y deberá contar con una estructura protegida que delimita el espacio de manipulación de alimentos.</li> <li>• 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,</li> <li>• 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.</li> <li>• Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia,</li> <li>• Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cocinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.</li> <li>• Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente</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>• 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.</li> <li>• Conexión eléctrica seguras y reglamentarias</li> <li>• Extintor de incendios certificado y con carga al día</li> <li>• Fuentes luminosas protegidas</li> <li>• Muebles de superficies impermeables fácil de limpiar e higienizar</li> <li>• 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.</li> <li>• Utensilios de material lavable, fácil de higienizar.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.</li> <li>• Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas reglamentarias.</li> </ul>	<p>Elaborar y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Algodón de azúcar</li> <li>• Palomitas de maíz</li> <li>• Frutos secos confitados</li> </ul> <p>Expendir:</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>• Empanadas de homo de fábrica autorizada.</li> </ul>
<p>Carros (se refieren a los de arrastre manual)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados:</li> <li>• Instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas.</li> <li>• 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.</li> <li>• Disponer de un depósito o contenedor, lavable y con tapa, que asegure la protección de las materias primas y a las temperaturas reglamentarias.</li> <li>• Vitrina sin condiciones de refrigeración o calor, se debe usar solo para exhibir productos como muestras.</li> <li>• Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas reglamentarias.</li> </ul>	<p>Elaborar y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebida tradicional "Mote con Huesillos" provenientes de establecimientos autorizados</li> </ul>
<p>Carros de arrastre manual para la venta de mote con huesillos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados</li> <li>• en carros móviles especialmente diseñados para tales efectos</li> <li>• vitrina para el mote</li> <li>• Sistema de doble estanque con hielo para disponer el jugo y huesillos.</li> <li>• Vasos y cucharas desechable</li> <li>• Deberán contar con depósitos con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicios.</li> </ul>	<p>Elaborar y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sólo podrán expender empanadas a base de cechnas cocidas,</li> <li>• Todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados.</li> <li>• Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada.</li> </ul>
<p>Carros de arrastre manual para la venta de empanadas a base de cechna cocida</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados</li> <li>• Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberán poseer un toldo,</li> <li>• 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.</li> <li>• Mantener utensilios de material fácil de higienizar, para disponer los alimentos y manipularlos.</li> </ul>	<p>Elaborar y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sólo podrán expender empanadas a base de cechnas cocidas,</li> <li>• Todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados.</li> <li>• Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada.</li> </ul>

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

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





**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 XXIV FIESTA COSTUMBRISTA AÑO 2024", 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 \_\_\_\_\_**