



INSTRUCTIVO POSTULACIÓN

FONDAS Y RAMADAS 2024

La Ilustre Municipalidad de Cobquecura, por medio de su alcalde JULIO MANUEL FUENTES ALARCON y el Honorable Concejo Municipal, invitan a la comunidad a postular a las Fondas y Ramadas con motivo de la Conmemoración Fiestas Patrias 2024, que se realizarán en la explanada Costanera Sur, Parque Ramadero La Lobería.

I. PROCESO DE POSTULACIÓN

- 1.- POSTULACIONES: desde el día Miércoles 14 al Lunes 26 de agosto de 2024.
- 2.- MECANISMO: De forma presencial mediante la Oficina de Partes Municipales, en horario de Lunes a Jueves de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:15, y días Viernes de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 16:15 horas.
- 3.- Se proveerán puestos con diferentes rubros. Como, por ejemplo: cocinerías, foodtrucks, artesanías, juegos, carritos móviles, feria libre, entre otros.
- 4.- Los criterios de selección dirán relación con la antigüedad año anterior, deuda municipal vigente, comuna de residencia, posesión de documentación sanitaria (resolución para casos que lo ameriten), entre otros requisitos para evaluar.

II. REQUISITOS A EXPOSITORES:

- 1.- EXPOSITORES CERVECEROS.: los cuales deberán ser de elaboración artesanal u original, y deberá presentar:
 - Iniciación de actividades ante el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
 - Certificado de registro para elaboración de bebidas alcohólicas, emitido por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
 - Dar cumplimiento a la Ley de Etiquetado de Alcoholes.
- 2.- EXPOSITORES VITIVINÍCOLAS: los cuales deberán ser de elaboración artesanal u original, el correspondiente:
 - Iniciación de actividades ante el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
 - Certificado de registro para elaboración de bebidas alcohólicas, emitido por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
 - Dar cumplimiento a la Ley de Etiquetado de Alcoholes.
- 3.- EXPOSITORES GASTRONÓMICOS: las cocinerías, podrán comercializar alimentos preparados y semielaborados, en base o que se considere un producto típico. Deberán contar con un sistema de refrigeración y cocina para aquellos alimentos que lo requieran de manera permanente y deberán regirse según la normativa sanitaria vigente.
- 4.- EXPOSITORES DE ARTESANÍA: que desarrollen artesanías representativas y manualidades en general. Se entiende como artesanos productores a aquellos que realizan creaciones propias. **No se aceptarán artículos de producción en serie, ni adquiridos para su reventa.**



REPUBLICA DE CHILE
ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE COBQUECURA
DIRECCION DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

5.- JUEGOS: tales como juegos de destreza, atriles para dibujar y pintar, stand de magia fotografía, taca- taca, entre otros. Todos aquellos que su instalación y dimensión sean acorde a los espacios que se disponga para esta actividad.

6.- CARROS. FOOD TRUCK: Son aquellos con ruedas que cuenten con el equipamiento para la manipulación de los alimentos que comercialicen, los que deberán contar con su respectiva resolución sanitaria, la cual será cotejará con los productos que postulen y que deberán coincidir. Deberá adjuntar:

- Certificado T1 emitidos por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
- Fotos del estado del carro actualizadas.
- Especificar Dimensiones (largo, ancho, alto, incluyendo puerta y lanza).

7.- CARRO DE CONFITES: Corresponde a carros móviles o fijos que venden variedades de confites, el cual deberá tener su autorización en forma individual y podría desplazarse dentro del perímetro autorizado.

8.- FERIA LIBRE: venta de artículos de bazar, paquetería, juguetería, menajes, herramientas, ropa, accesorios, entre otros.

III. PROCESO DE MANIPULACION Y VENTA DE ALIMENTOS

1.- DE LA ELABORACION DE ALIMENTOS

Los stands de Food Truck y gastronómicos, deberán regirse por los siguientes puntos informados por la SEREMI de Salud Ñuble, que se describen a continuación:

- Deberá instalarse en sitios autorizados y durante el período definido por el Municipio.
- Deberá contar con agua potable debiendo asegurarse que sea la cantidad suficiente para atender sus necesidades (estanque de agua 100 lts) la cual deberá proveer cada uno.
- Contar con lavamanos provisto de jabón y secado de manos desechable.
- Deberá contar con lavaplatos con desagüe.
- Las aguas provenientes del lavaplatos deben ser almacenadas para su posterior disposición en el sistema de alcantarillado.
- Se prohíbe eliminar aguas servidas de los lavaplatos a los exteriores del local, en las vías de circulación de público o en los alrededores del local.
- Debe contar con depósitos para las basuras de material lavable y con tapa. Además, las basuras deberán almacenarse en los lugares de acopio dispuestos por la Municipalidad.
- La cocina debe ubicarse en un sector independiente de la atención de público. Debe disponer de un sistema de refrigeración para el almacenamiento de alimentos perecibles, que conserve los alimentos bajo 5°C.
- En la cocina, los mesones de trabajo deben tener superficies lavables, de fácil limpieza y desinfección.

2.- DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- Utilizar mascarillas, mantener manos limpias, uñas cortas y sin barniz ni joyas, utilizar gorro o cofia que cubra su cabello y delantal.
- Deben usar jabón y toalla desechable para el aseo de las manos.



REPUBLICA DE CHILE
ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE COBQUECURA
DIRECCION DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

- No deben manipular alimentos las personas que padezcan o sean portadoras de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tengan heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o presenten diarrea.
- Debe prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos como: comer, fumar, masticar chicle o escupir en el lugar en donde éstos se manipulan.
- No deben atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no deben realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropa de trabajo.

3.- DE LOS 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 procedencia con guías, facturas o boletas, para lo cual estos documentos deben mantenerse en el local para su revisión.
- Los alimentos deberán estar correctamente rotulados y guardados en envases con tapa o sellados al vacío, de no contar con esto será solicitado eliminarlo del refrigerador. (Debiendo indicar nombre de la preparación, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y responsable de la elaboración).
- No deberán contar con alimentos crudos. Para consumir.
- Los alimentos perecibles deberán permanecer refrigerados.
- Los alimentos no perecibles no pueden ser almacenados directo al piso, debiendo tener un antepiso (pallet o caja plástica).
- La manipulación de los alimentos deberá realizarse sobre superficies lavables (lisas, no absorbentes, no corrosivas y fáciles de limpiar e higienizar) (Se exigirá mesón de acero inoxidable).
- Todos los utensilios e implementos deberán almacenarse en buenas condiciones de higiene y protegidos de la polución del medio ambiente.
- Se prohíbe el expendio de platos preparados a base de pescados y mariscos crudos.
- Se prohíbe la elaboración y expendio de mayonesa y salsas caseras, como así también platos preparados a base de ellas.
- Los puestos que no dispongan de una regular provisión de agua potable corriente, sólo podrán expender alimentos envasados de origen.

4.- DE LOS ENVASES:

- Todos los Stand que vendan comidas o bebidas, deberán considerar envases compostables o reutilizables, de acuerdo a la Ley 21.368 Regula la entrega de plásticos de un solo uso y las botellas plásticas.
- El no cumplimiento de estos requisitos facultará a la Seremi de Salud y/o a la Comisión Organizadora al cierre y expulsión del Stand que incumpla, además de facultar a inspectores municipales y/o carabineros para citarlos al Juzgado de Policía Local de la comuna.

IV. CONSIDERACIONES

1.- El contribuyente que no tenga iniciación de actividades, y una vez cancelado el giro en la unidad de rentas municipales, se sugiere acercarse a oficinas del S.I.I, para regularizar situación tributaria transitoria y/o realizar tasación correspondiente con motivo de la actividad lucrativa a desarrollar.



REPUBLICA DE CHILE
ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE COBQUECURA
DIRECCION DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

- 2.- La tasación o traslado de boletas en el Servicio de Impuestos Internos (SII), es de exclusiva responsabilidad del expositor seleccionado, el cual deberá tener el documento en el transcurso de la actividad por cualquier fiscalización, de no constar con el documento será única y exclusivamente responsabilidad de este.
- 3.- Los contribuyentes deberán tener a disposición boletas y facturas respecto de la procedencia de los productos y mercadería, lo anterior, en caso de supervisión del personal municipal a cargo de las inspecciones o bien de otra institución, como, por ejemplo: Seremi de Salud, Carabineros, etc.
- 4.- Será exclusiva responsabilidad del contribuyente vender productos apegados a la legalidad y cuyo incumplimiento se sancionará conforme al reglamento. Productos descritos como copia, réplica, imitación, clon, falsificación, producto falso, imagen duplicada o términos similares, cuando se refieren al nombre de una marca para hacerse pasar como productos genuinos del propietario de la marca. (Ejemplo: libros, ropa, calzado, etc.).
- 5.- Sólo podrán instalarse en la ubicación asignada en las fondas y ramadas aquellos permisionarios seleccionados que hayan efectuado el pago de los derechos municipales y exhiban su comprobante de pago.
- 6.- Sólo se permitirá venta de alimentos en cocinerías, food trucks y carritos móviles.
- 7.- La venta de alcohol sólo se autoriza en los puestos de cocinerías y ramadas, en los horarios establecidos para el funcionamiento.
- 8.- Se dispondrá de contenedores de basuras en distintos puntos, debiendo encargarse cada expositor de mantener la limpieza del entorno de su stand o carro.
- 9.- La Municipalidad hará entrega de credenciales por stands, para todos los expositores, se entregarán un mínimo de 2 credenciales, estas deberán ser utilizadas visiblemente durante todo el tiempo que dure la actividad.

V. DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

- Ficha de Postulación.
- Fotocopia de Carnet de Identidad por ambos lados, en el caso de contar con Rut Jurídico se solicita adjuntar ambos documentos.
- Resolución Sanitaria, etiquetas y tabla alimenticia de los productos, según corresponda.
- Certificado T1, documento emitido por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC) según corresponda.
- Iniciación de actividades y certificado de registro para elaboración de bebidas alcohólicas, ambos documentos emitidos por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), según corresponda.

(*) IMPORTANTE: SE CONSIDERARÁ LA RESOLUCIÓN DE LA SEREMI DE SALUD ÑUBLE, SOBRE LA MATERIA DE REQUISITOS SANITARIOS INSTALACIONES TRANSITORIAS DE ELABORACIÓN Y EXPEDIDO DE ALIMENTOS FIESTAS PATRIAS 2024.