

I. MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE

IQUIQUE, 29 de Agosto de 2023.-

1886
3193



Decreto Alcaldicio N°1932

VISTOS:

Certificado N°573/2023, de fecha 28 de agosto de 2023, emitido por Secretario Municipal y Secretario del Concejo Municipal don Marco Antonio Pérez Barría, dando cuenta de Acuerdo N°573/2023, que aprueba "Reglamento de Funcionamiento de la Fiesta de la Chilenidad 2023".

Decreto Alcaldicio N° 448, Materia de Personal, de fecha 20 de junio de 2016, que designa como Secretario Municipal a don Marco Pérez Barría.

Decreto Alcaldicio N° 401 (R.C.), Materia de Personal, de fecha 29 de junio de 2021, que designa como Alcalde a Don Mauricio Soria Macchiavello.

Y, en ejercicio de las facultades que me confiere la Ley N° 18.695 de 1988, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

CONSIDERANDO

1.- Que, en Sesión Extraordinaria, de fecha 28 de agosto de 2023, los Señores Concejales, por unanimidad de los presentes, adoptaron Acuerdo N°573/2023, que aprueba el **Reglamento de Funcionamiento de la Fiesta de la Chilenidad 2023**".

DECRETO:

1.- **APRUEBESE** el **REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LA FIESTA DE LA CHILENIDAD 2023**", de la siguiente manera:

"REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LA FIESTA DE LA CHILENIDAD 2023"

El presente Reglamento tiene por objeto, establecer un marco regulatorio para el funcionamiento de las Cocinerías, Stand de Alimentos, Foodtruck, Stand de Juegos y Artesanos 2023, de la comuna de Iquique, con ocasión de la celebración de las Fiestas Patrias, en la comuna de Iquique.

1.- UBICACIÓN:

La Fiesta de la Chilenidad del año 2023, se realizará en el estacionamiento de la Universidad Arturo Prat, sin perjuicio que puedan existir y funcionar y otros lugares de la comuna en conformidad a la legislación vigente para estos efectos.

2.- PROCESO Y REQUISITOS DE POSTULACIÓN:

Los postulantes u oferentes que se encuentran empadronados en el proceso del año 2023 deberán:

a) Presentarse en las dependencias del departamento de rentas, entre los días **4 al 14 de septiembre del 2023 para efectuar el pago** correspondiente según su ficha de empadronamiento, exceptuando a quienes se adjudiquen, según las condiciones de arriendo

las cocinerías y foodtruck, los cuales pagarán una vez adjudicados y firmado el contrato. En el caso que el usuario empadronado no pueda presentarse a efectuar el pago podrá ser representado previo poder simple.

b) Una vez pagado los respectivos derechos municipales, los contribuyentes deberán entregar, en la oficina de rentas municipales, una copia del comprobante que acredite el pago.

c) En caso de incumplimiento del pago por parte de usuarios empadronados en el año 2022, el derecho obtenido por la asignación del local caducará de inmediato.

d) En caso de que el contribuyente asignado, no haga uso del local, durante el desarrollo de la actividad, no procederá realizar la devolución de los valores, por parte de la Municipalidad de Iquique.

d) La asignación de locales, será intransferible a cualquier título. El incumplimiento de esta prohibición, será causal de clausura y prohibición de funcionamiento. Dicha situación será verificada por Inspectores Municipales, durante las fiscalizaciones que se realicen, dentro del marco de la actividad.

e) La Municipalidad de Iquique, se reserva el derecho de otorgar o no, un permiso de acuerdo con los antecedentes de comportamiento, multas, o simples denuncias de locatarios, en años anteriores, mediante informes emanados por Carabineros de Chile o Inspección Municipal.

3.- DÍAS DE FUNCIONAMIENTO Y HORARIO:

La autorización para el funcionamiento de los locales, ubicados en el estacionamiento de la Universidad Arturo Prat, será otorgado por los días 14, 15, 16, 17, 18 y 19 de septiembre, fechas en que se autorizará el expendio y consumo de bebidas alcohólicas, de acuerdo con los decretos Alcaldicios autorizados con motivo de la inauguración de las Fiestas Patrias relacionadas con la independencia de Chile por razones de celebración de las Glorias de Ejército de Chile.

DÍA	HORARIO
Inauguración Viernes 15 las 19:00 hrs.	Apertura será desde las 19:00 horas del día 15 hasta las 00:00 horas. La venta de alcohol y funcionamiento de la música será desde las 19:00 hrs. hasta las 00:00 a.m.
Sábado 16	Apertura será desde las 11:00 hrs. hasta las 00.00 hrs. La venta de alcohol y funcionamiento de la música será desde las 11:00 hrs. hasta las 00:00 hrs.
Domingo 17	Apertura será desde las 11:00 hrs. hasta las 00.00 hrs. La venta de alcohol y funcionamiento de la música será desde las 11:00 hrs. hasta las 00:00 hrs.
Lunes 18	Apertura será desde las 11:00 hrs. hasta las 00.00 hrs. La venta de alcohol y funcionamiento de la música será desde las 11:00 hrs. hasta las 00:00 hrs.
Martes 19	Apertura será desde las 11:00 hrs. hasta las 22:00 hrs. La venta de alcohol y funcionamiento de la música será desde las 11:00 hrs. hasta las 22:00 hrs.

El arrendatario de cocinerías y foodtruck incurrirá en una multa de 0,5 U.T.M por el no cumplimiento de las obligaciones establecidas en las condiciones y contrato, tales como; mantener un buen trato y calidad de servicio (atención del cliente); aseo, mantención y conservación del sector arrendado; cumplimiento de horario de servicio; higiene y limpieza del personal y contar con libro de sugerencias y reclamos.

S

e hace presente que todos los locales que tengan música envasada, vía radial o cualquier otro sistema o formato de reproducción, deberá difundir un 70% de música chilena y un 30% de música extranjera, además de contar para funcionar con la correspondiente licencia de autorización emitida por la sociedad chilena de autores e intérpretes musicales, para realizar comunicación pública de obras y fonogramas musicales, Ley N°17.336.

4.- VALORES DE DERECHOS MUNICIPALES Y USO DE STAND

En virtud de lo establecido por la Ordenanza Municipal N° 451 del 28.10.2010 y sus modificaciones, los contribuyentes que resulten adjudicados, con alguno de los locales disponibles al interior de recinto de la fiesta de la chilenidad 2023, deberán pagar por concepto de Derechos Municipales, los siguientes valores:

TIPO DE PERMISO	VALOR DERECHOS
COCINERIAS	3UTM
FOODTRUCK	2 UTM
JUEGOS	1 UTM
STAND ALIMENTOS	1 UTM
ARTESANOS (3X3)	0,25 UTM

Se hace presente que los locales de cocinerías y foodtruck, deberán pagar una vez adjudicado lo señalado en la Ordenanza Municipal 541 y sus modificaciones, correspondiente a 3 UTM en el caso de las cocinerías y 2 UTM en el caso de los foodtruck, más lo ofertado en las Condiciones de arriendo año 2023.

NOTA:

1.- Los valores incluyen derechos de venta de alcohol solamente para las cocinerías, stand de alimentos y foodtruck establecidas dentro del recinto señalado, en el número 1 del presente Reglamento.

2.- Los locatarios estarán obligados a mantener la limpieza de sus locales y sus alrededores; Hacerse cargo de su respectiva limpieza y mantención; la ornamentación y colores de estos será acorde a las fiestas patrias chilenas, sin identificación, colores o emblemas que representen a otros países.

3.-Deberán contar con receptáculos para la basura, extintores de acuerdo a las necesidades del recinto y cualquier otra medida de seguridad que, a criterio de la Municipalidad de Iquique, sea pertinente, con el fin de prevenir el riesgo u ocurrencia de accidentes.

5.- CARACTERISTICAS Y REQUISITOS SANITARIOS:

a) COCINERIAS:

De acuerdo con lo indicado por la Dirección de Obras Municipales en el plano respectivo, no permitiéndose la subdivisión ni instalación de stand en ella. De la misma manera, se

prohibirá la existencia de braseros al costado de los pasillos, constituyendo una fuente de peligro para los paseantes, para lo cual su venta se circunscribe también en el interior de ella.

Podrán expendir platos (solo comidas típicas chilenas) preparados como asados, cazuela, arroz y ensaladas solamente cocidas, (prohíbese el expendio de platos preparados con hortalizas y frutas crudas, que crecen bajo y ras del suelo, tales como: lechugas, cilantros, repollos, coliflor, apio, achicorias, berros, perejil, betarragas, zanahorias), (Res. N°442 del Servicio Nacional de Salud Iquique de fecha 03.05.1991)

EXIGENCIAS SANITARIAS:

- Se deberán tener separadas las áreas de recepción y limpieza de las materias primas, de las áreas de preparación y de las áreas de almacenamiento de materias primas y producto terminado.
- Las paredes, pisos y superficies de trabajo que tengan contacto con los alimentos deben ser lisas, atóxicas, no absorbentes y lavables.
- Los cielos rasos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua y deberán ser fáciles de limpiar.
- En las áreas de elaboración deberá disponerse de lavamanos provistos de jabón y medios higiénicos para secarse las manos, tales como, toallas de un solo uso o aire caliente.
- Los alimentos deberán estar protegidos contra la contaminación medio ambiental, por lo cual se exige que se almacenen en contenedores con tapa, separando de los productos crudos, o no sanitizados, de los cocidos o que van de consumo directo, para evitar contaminación cruzada.
- En el caso que los alimentos requieran de frío, estos deberán estar debidamente mantenidos a temperaturas de congelación de -18°C y los refrigerados a temperaturas de 0 a 5°C . Para los alimentos calientes deberán estar a temperaturas superiores a los 65°C , con la finalidad de reducir de esta manera al mínimo el deterioro de los alimentos. Por lo que, deberán contar con suministro eléctrico permanente para asegurara las temperaturas de estos.
- Los equipos de calor (cocina, freidoras, hornos, etc.) deberán estar dentro de las áreas de elaboración, las cuales deben contar con un sistema de extracción de calor, para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor de agua.
- Las materias primas que se utilicen para la elaboración y expendio de alimentos deberán provenir sólo de fábricas autorizados, conservando la rotulación donde se indique la fecha de elaboración y vencimiento. Se prohíbe utilizar alimentos de procedencia clandestina, en especial los cárneos.
- Se deberá tomar resguardo con los desechos generados, los que se deben mantener alejados de las áreas de manipulación de alimentos debidamente almacenados en contenedores plásticos lavables con tapa, para evitar foco de atracción de vectores (Moscas, baratas, roedores, etc.) y contaminación medio ambiental. El retiro debe ser oportuno y eficaz para evitar que colapsen los contenedores.
- Para un adecuado manejo higiénico de los alimentos, se requiere que los manipuladores de alimentos mantengan un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos, además, el personal que manipule alimentos **NO DEBERÁ ATENDER PAGOS A PÚBLICO**, sea recibiendo o entregando dinero y no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.

ASPECTOS DE SEGURIDAD:

- Debe mantener vías de acceso y evacuación despejadas y debidamente señalizadas.
- Contar con equipo extintor contra incendio, según metro cuadrado de ocupación y con señalética correspondiente.

b) STAND DE ALIMENTOS -FOODTRUCK

De acuerdo con la dirección de obras municipales en el plano respectivo. Sólo podrán expender bebidas alcohólicas y no-alcohólicas, aquellos locales que expendan alimentos.

En cuanto a los alimentos, estos corresponderán a empanadas de fábricas autorizadas, sándwiches fríos, dulces (masas horneadas), anticuchos y completos con mayonesa de fábrica.

Se prohibirá la instalación en la Red Eléctrica de televisores y otros artículos eléctricos no necesarios para su funcionamiento.

EXIGENCIAS SANITARIAS:

- Deberá disponer de receptáculos de basura lavables, de un tamaño tal que permita fácilmente su manejo y con tapa en cantidad que asegure un buen manejo de basuras.
- Los contribuyentes, deberán cumplir con la normativa establecida en la ley N° 19.419 en materia de ambientes libres de humo de tabaco y su modificación establecida en la ley 20.660.-
- Todos los locales que expendan alimentos deberán contar con la autorización sanitaria correspondiente y cumplir con la normativa vigente de la emergencia sanitaria Covid-19.

c) STAND DE JUEGOS:

Se podrá disponer para juegos tradicionales chilenos, manteniendo en el caso altoparlantes, con un volumen moderado que permita la buena audición entre los locales colindantes.

Este tipo de locales, NO podrán expender ningún tipo de alimentos, ni bebidas alcohólicas.

d) ARTESANOS y OTROS:

De acuerdo a lo indicado por la Dirección de Obras Municipales en el plano respectivo y sólo se autorizarán para la venta de artesanías típicas.

Este tipo de locales, NO podrán expender ningún tipo de alimentos, ni bebidas alcohólicas.

6.- EXIGENCIAS GENERALES:

- Las personas que manipulen alimentos o ingresen a la sala de elaboración a cualquier título, deberán cumplir con las exigencias del Reglamento Sanitario de los alimentos en cuanto a usar uniforme limpio y aseo personal: uñas cortas, limpias y sin barniz, no realizar actos que puedan contaminar sus manos y ropa de trabajo, no podrán manipular dinero mientras efectúe labores como manipulador de alimentos.
- Los establecimientos que utilicen mayonesa en sus preparaciones, ésta deberá proceder de fábricas autorizadas y ser mantenida en su envase original bajo condiciones térmicas adecuadas.
- Todos los establecimientos que expendan y manipulen alimentos, deberán contar con la autorización respectiva de la Seremi de Salud de Iquique, **como plazo máximo el día 15 de septiembre de 2023.**
- El horario de carga y descarga será desde el 15 al 19 de septiembre del 2023 entre las 09:00 A.M a 10:00 A.M
- **“Los locales de cocinerías, stand de alimentos, foodtruck, stand de juegos y artesanías DEBERÁN estar disponibles al público desde las 11:00 a 00:00 hrs., siendo los inspectores municipales quienes informaran en primera instancia en forma verbal el incumplimiento del horario de apertura y cierre y en segunda oportunidad se le dejará notificado por escrito la falta a las normas regulatorias del evento(HORARIO), siendo**

causalidad de penalizaciones por no cumplir el horario establecido y será considerado en futuras postulaciones a eventos que realiza el Municipio de Iquique.”

- Para el día de la inauguración, **viernes 15 de septiembre de 2023**, los locales de cocinerías, stand de alimentos, foodtruck, stand de juegos y artesanías **DEBERÁN** estar montados, adornados y **funcionando a las 16:00 hrs. como hora límite.**

7.- PROHIBICIONES Y/O FISCALIZACION:

- Prohíbese la instalación de comerciantes ambulantes tanto al interior como al exterior del recinto a celebrarse la Fiesta de la Chilenidad 2023.
- Prohíbese fumar en todo espacio cerrado, esto es, al interior de las cocinerías, y/o stand de alimentos. Además, dichos locales deberán contar con las respectivas y suficientes señaléticas que informen dicha prohibición. (Ley 20.660, artículos 10 y 14).
- Prohíbese la exhibición de mercaderías, instalación de propagando o cualquier otro elemento, que entorpezca el libre tránsito del público, al interior de la Fiesta de la Chilenidad.
- Prohíbese la eliminación de basuras y/o cualquier otro tipo de desecho en lugares no habilitados, para tal efecto o fuera de los puestos y sus alrededores.
- Prohíbese la venta de CD's, software y juguetes de cualquier especie, que no respeten la legislación vigente sobre Derechos de Propiedad Intelectual.
- Prohíbese la instalación de puestos cuya venta incluya, armas blancas o cualquier otra especie similar.
- Prohíbese la instalación de puestos en que se desarrollen juegos de azar, especialmente aquellos relacionados con máquinas tragamonedas y / o electrónicas.
- La autorización para expender y consumir alcohol será sólo al interior de las cocinerías, stand de alimentos y foodtruck.

El presente Reglamento será fiscalizado por Carabineros de Chile, Inspectores municipales e Inspectores Fiscales, cuyo incumplimiento será infraccionado, siendo citado al Juzgado de Policía Local correspondiente.

- Se prohíbe el uso del escudo nacional en la ornamentación del local en cuestión, según lo establece el D.S. 1534 del año 1967.
- Se prohíbe la venta de alcohol (bebidas de cualquier denominación o graduación alcohólica) al paso, sean puro o mezclados con bebida de fantasía jugo natural, agua o cualquier otro tipo de bebidas o líquidos, en cualquier tipo de formato o medida en cualquiera de los locales indicados en la presente ordenanza.
- La fiscalización en el cumplimiento de la presente ordenanza será ejecutada por Carabineros de Chile, Inspectores municipales, Inspectores del estado o servicios públicos en general.

8.- SANCIONES:

Cualquier incumplimiento al presente reglamento será sancionado por el Juez competente con una multa de 1 a 5 UTM, sin perjuicio de la facultad de la Municipalidad de Iquique, de clausurar el local y ordenar la prohibición de funcionamiento, además de las sanciones especiales establecidas en la Ley 19.925 y en las Ordenanzas Municipales correspondientes, tales como alcoholes, aseo y todas aquellas que el magistrado requiera para el cumplimiento y restablecimiento del imperio del Derecho.

En caso de que el incumplimiento se refiera a las prohibiciones de venta de alcohol será sancionado con el cierre inmediato de la cocinería, foodtruck, stand de alimentos, stand de juegos u otro recinto. Se aplicarán, además, las sanciones establecidas en el cuerpo de esta ordenanza para casos específicos y debidamente individualizados.

- Prohíbese la instalación de puestos en que se desarrollen juegos de azar, especialmente aquellos relacionados con máquinas tragamonedas y / o electrónicas.
- La autorización para expender y consumir alcohol será sólo al interior de las cocinerías, stand de alimentos y foodtruck.

El presente Reglamento será fiscalizado por Carabineros de Chile, Inspectores municipales e Inspectores Fiscales, cuyo incumplimiento será infraccionado, siendo citado al Juzgado de Policía Local correspondiente.

- Se prohíbe el uso del escudo nacional en la ornamentación del local en cuestión, según lo establece el D.S. 1534 del año 1967.
- Se prohíbe la venta de alcohol (bebidas de cualquier denominación o graduación alcohólica) al paso, sean puro o mezclados con bebida de fantasía jugo natural, agua o cualquier otro tipo de bebidas o líquidos, en cualquier tipo de formato o medida en cualquiera de los locales indicados en la presente ordenanza.
- La fiscalización en el cumplimiento de la presente ordenanza será ejecutada por Carabineros de Chile, Inspectores municipales, Inspectores del estado o servicios públicos en general.

8.- SANCIONES:

Cualquier incumplimiento al presente reglamento será sancionado por el Juez competente con una multa de 1 a 5 UTM, sin perjuicio de la facultad de la Municipalidad de Iquique, de clausurar el local y ordenar la prohibición de funcionamiento, además de las sanciones especiales establecidas en la Ley 19.925 y en las Ordenanzas Municipales correspondientes, tales como alcoholes, aseo y todas aquellas que el magistrado requiera para el cumplimiento y restablecimiento del imperio del Derecho.

En caso de que el incumplimiento se refiera a las prohibiciones de venta de alcohol será sancionado con el cierre inmediato de la cocinería, foodtruck, stand de alimentos, stand de juegos u otro recinto. Se aplicarán, además, las sanciones establecidas en el cuerpo de esta ordenanza para casos específicos y debidamente individualizados.

2.- **PUBLÍQUESE** la presente resolución en la página web del Municipio.

Anótese, comuníquese y archívese



MARCO ANTONIO PÉREZ BARRÍA
SECRETARIO MUNICIPAL



MAURICIO SORIA MACCHIAVELLO
ALCALDE

