

I. MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE

Iquique, a 09 de Septiembre de 2014.



Ordenanza Municipal N° 479

VISTOS:

El Sr. Alcalde, con esta misma fecha, ha dictado la siguiente Ordenanza Municipal.

Certificado N° 520/2014 de fecha 05 de Septiembre de 2014, emitido por el Secretario Municipal (S) y Secretario del Concejo Municipal (S), que da cuenta del Acuerdo N° 520/14, que aprueba Ordenanza Municipal que fija el Reglamento de Funcionamiento de Fondas, Cocinerías, Stand de Alimentos, Stand de Juegos y Artesanos 2014.

Decreto Alcaldicio N° 809, Materia de Personal, de fecha 27 de Agosto de 2014, que designa como Secretario Municipal (S) a don Guillermo Cerda Albornoz.

Decreto Alcaldicio N° 883, Materia de Personal, de fecha 09 de Septiembre de 2014, que designa como Alcalde (S) a don Marco Pérez Barría.

Y, en ejercicios de las facultades que me confiere la Ley N° 18.695 de 1988, Orgánica Constitucional de Municipalidades, y modificaciones posteriores,

CONSIDERANDO

1.- Que, las Fiestas Patrias son una festividad Chilena, la cual se establece para conmemorar la formación de Chile como un estado nación.

2.- Que, en el inciso tercero del artículo 19 de la Ley de Alcoholes N° 19.925, señala " En los días de Fiestas Patrias , las vísperas de Navidad y Año Nuevo, cuando se realicen actividades de promoción turística, y entre otras oportunidades (...) las municipalidades podrán otorgar una autorización especial transitoria, **por tres días como máximo**, para que, en los lugares de uso público u otros que determinen, se establezcan fondas o locales donde podrán expendirse y consumirse bebidas alcohólicas. La Municipalidad correspondiente podrá cobrar a los beneficiarios de estos permisos el derecho que estime conveniente.

3.- Que, al ser Iquique una ciudad Turística y teniendo en cuenta la gran afluencia de visitantes que llegan a nuestra ciudad en este periodo de festividad patria, es necesario dar continuidad a dicha celebración, que en este año se prolongará desde las 20:00 horas del día miércoles 17 de Septiembre hasta las 22:00 horas del día 21 de Septiembre de 2014.

ORDENO

1.- Apruébese el **REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE FONDAS, COCINERIAS, STAND DE ALIMENTOS, STAND DE JUEGOS Y ARTESANOS 2014**", en los siguientes términos:

1.- **UBICACIÓN**, como sigue:

Av. SALVADOR ALLENDE esquina MANUEL CASTRO RAMOS

2.- DIAS DE FUNCIONAMIENTO

Desde el día 17 al 21 de septiembre del 2014.

Horario de Funcionamiento

<u>DIA</u>	<u>HORARIO</u>
Miércoles 17	20:00 hrs. a 05:00 hrs.
Jueves 18	10:00 hrs. a 05:00 hrs
Viernes 19	10:00 hrs. a 05:00 hrs
Sábado 20	10:00 hrs. a 05:00 hrs
Domingo 21	10:00 hrs. a 22:00 hrs.

La autorización para el funcionamiento de los locales será desde el 17 al 21 de Septiembre de 2014.

El expendio de bebidas alcohólicas será desde el día miércoles 17 de septiembre desde las 20:00 horas, día de la inauguración, y hasta el día viernes 19 de septiembre por razones de celebración de Fiestas Patrias. Los días sábado 20 y domingo 21 serán autorizado por razones de promoción turística.

3.- VALORES DE DERECHOS MUNICIPALES, (según ordenanza 451, titulo V, artículo N° 8, letra D.1):

TIPO DE PERMISO	VALOR \$
FONDAS o RAMADAS	10 UTM c/u
COCINERIAS	05 UTM c/u
STAND ALIMENTOS- JUEGOS	1,5 UTM c/u
ARTESANOS	0,5 UTM c/u

a.- Los valores incluyen derechos de venta de alcohol.

b.- En materia de electricidad, los usuarios deberán contar con su propio automático, aisladores y alambre de 4mm., el valor no incluye conexiones interiores, los automáticos serán entregados al contratista para ser instalados en los postes.

c.- Al día 16 de Septiembre deberá estar cancelado el valor del derecho municipal asignado al local respectivo, el no cumplimiento del pago dará lugar a que dicho local sea entregado a por el alcalde, un nuevo contribuyente, según su mejor apreciación.

d.- El Alcalde podrá dejar exento del pago de los derechos a las instituciones sin fines de lucro, clubes y a quienes acrediten una condición social precaria.

e.- Los locatarios estarán obligados a mantener la limpieza de sus locales y sus alrededores; Hacerse cargo de su respectiva limpieza y mantención; La electricidad y cableado de los locales será de cargo y responsabilidad de los ramaderos y/o locatarios, como así también el armado de sus locales, cuya estructura debe ser uniforme y ornamentada acorde a las fiestas. Deberán contar con receptáculos para la basura, como además de extintores.

Es obligatorio que las fondas y cocinerías deban contar con 2 baños al interior de sus locales, separados por sexo, además de 1 baño exclusivo para los manipuladores de alimentos.(Según requisitos básicos de la Seremia de Salud)

3.1.- En caso que otras instituciones, agrupaciones , u otro tipo de organizaciones, y/ o personas naturales, instalen recintos de ramada o fonda, cocinerías, stand de alimentos , en una ubicación y/o inmueble distinto del indicado en punto 1 de la presente ordenanza, deberán contar con las respectivas autorizaciones de la Seremia de Salud, S.E.C. Super Intendencia de Electricidad y Combustibles y habitadas las salidas de emergencia, en caso de estar ubicadas en zona de inundación lo anterior para pagar los siguientes derechos por venta de alcohol:

TIPO DE PERMISO	VALOR \$
FONDAS o RAMADAS	04 UTM c/u
COCINERIAS	02 UTM c/u
STAND ALIMENTOS	0,5 UTM c/u

En aquellos inmuebles o recintos, en que funcione más de uno de estos locales, cada uno de ellos deberá pagar el permiso por los derechos indicados precedentemente.

El pago de este derecho sólo incorpora la autorización de venta de alcohol y ninguna otra obligación del Municipio de Iquique. Sin perjuicio de lo anterior le será aplicable los puntos 6 y 7 de la presente ordenanza.

4.- CARACTERISTICAS Y REQUISITOS SANITARIOS :

a) FONDAS o RAMADAS:

Su dimensión será indicada en el plano y deberá ser cerrada hacia los pasillos, no permitiéndole la instalación en ella de algún kiosco, ni menos la subdivisión.

Su característica fundamental será que, conjuntamente con la venta de alimentos y bebidas, tanto alcohólicas como analcohólicas, contará con una pista de baile, en la que se difundirá como mínimo 80% de música chilena; además deberá contar a lo menos una vez al día, con la presentación de un conjunto folclórico chileno. Sin perjuicio de lo anterior se deberá dar cumplimiento a lo que señala la Ley N°17.336.

Sólo podrán expender bebidas alcohólicas y analcohólicas, empanadas de fábricas autorizadas por la Seremia de Salud (se comprobará con facturas o boletas), anticuchos y carnes a las brasas.

EXIGENCIAS SANITARIAS:

- Sistema de agua potable en todo momento
- Sistema individual de abastecimiento de agua potable dotado de llave para regular el suministro
- Sistema de conservación de alimentos (frío) con la capacidad acorde a la cantidad de alimentos perecibles que se tenga a disposición.
- Disponibilidad de receptáculos de basura con tapa en cantidad de acuerdo al rubro.

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) COCINERIAS:

Su dimensión será de 8x16 mts, total de 128 mts², no permitiéndosele la subdivisión ni instalación de kioscos, stand u otro destinado del autorizado en el respectivo permiso, 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 circunscribirá también en el interior de ella.

Podrán expender platos 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) y de la Seremia de Salud.

EXIGENCIAS SANITARIAS:

- Debe contar con una sala de elaboración aislada del resto del local, por medio de paredes y mallas mosquiteras, deberán tener piso que no sea de tierra.
- Deberá disponer de un sistema de agua potable con estanque individual y con llave para regular el suministro.

- Mesones de trabajo con superficie lavable, lisa y no porosa.
- Dispondrán de receptáculos lavables y de un tamaño de fácil manejo, con tapa, para depositar las basuras que se podrán a disposición de los camiones recolectores en los momentos previos a que éstos realicen el retiro de basuras.
- Deberán disponer de un sistema de frío para conservar alimentos perecibles.

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.

c) **STAND DE ALIMENTOS:**

Sus dimensiones son de 4 x 4 mts , total de 16 mts², sólo podrán expender bebidas analcohólicas, chicha , vino y cerveza, empanadas de fábricas autorizadas, sándwich 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:

- Deberán contar con una sala de elaboración aislada del medio ambiente, un mesón de trabajo con superficies lisas, lavables, no porosas, no absorbentes, deberá tener piso que no sea de tierra. Disponer de una forma permanente de agua potable corriente en estanque individual con llave para regular el suministro.
- 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.
- Disponer de un receptáculo para las aguas servidas, las que deberán ser eliminadas posteriormente en forma sanitaria.

d) **STAND DE JUEGOS:**

Su dimensión es de 4 x 4 mts. , total de 16 mts², y se podrá disponer para juegos de lotería, ruletas y otros, manteniendo en el caso altoparlantes, con un volumen moderado que permita la buena audición entre los locales colindantes.

No podrá expender ningún tipo de alimentos ni bebidas alcohólicas o anahalcólicas, a no ser que cuente con autorización sanitaria.

e) **ARTESANOS y OTROS:**

Su dimensión es de 2 x 2 mts., total de 4 mts² y sólo se autorizará para la venta de artesanías típicas.

5.- 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 del Servicio Nacional de Salud y la SEREMIA de Salud, como plazo máximo el día 16 de septiembre de 2014.

a) **ELECTRICIDAD:**

Las instalaciones se deben ejecutar conforme a la NCH.Elec.4/2003, el cumplimiento de esta norma es la base para el desarrollo de las instalaciones.

Los siguientes puntos son los básicos que se deben cumplir para el buen funcionamiento de las instalaciones eléctricas.

DEL TABLERO DE PROTECCION:

- Se debe contemplar tablero sobrepuesto con las protecciones adecuadas (termomagnéticas y diferenciales) para circuito de alumbrado y enchufes.
- Instalación de tierra de protección con su respectiva barra cooperweld y camarilla de registro.

DE LAS INSTALACIONES:

- Deben estar todos los puntos tanto de iluminación como de enchufes soportados en base firme y canalizada en tuberías plásticas rígidas en toda su extensión para evitar manipulación de los cables que interconectan los elementos.

DE LOS MATERIALES:

- Los materiales eléctricos deben poseer las certificaciones correspondientes. No se admitirán cables a la vista en la instalación, como así tampoco equipos que no tengan una adecuada fijación.

POTENCIA EN WATT:

- Con el propósito de prevenir la caída del alumbrado de las ramadas y el perjuicio que para los señores ramaderos signifique, se ha dispuesto un máximo de potencia en cada caso que será el siguiente:

RAMADAS	30kw
COCINERIAS	10kw
STAND DE ALIMENTOS	10kw
STAND DE JUEGOS	02 kw

6.- PROHIBICIONES Y FISCALIZACION :

- Prohíbese la instalación de comerciantes ambulantes en el interior del recinto Ramadas 2014.
- Prohíbese fumar en todo espacio cerrado, esto es, al interior de fondas, 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).
- La autorización para expender y consumir alcohol será sólo al interior de las fondas y cocinerías.
- 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.

El incumplimiento de la presente normativa dará lugar a la clausura inmediata del recinto, por parte de los inspectores municipales o Carabineros de Chile, sin perjuicio de otras sanciones que puedan aplicarse.

7.- SANCIONES:

Cualquier incumplimiento al presente reglamento será sancionado por el Juez competente con una multa de 1 a 5 UTM, sin perjuicio 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.

La presente ordenanza comenzará a regir desde la fecha de su publicación en la página web del municipio, sin perjuicio que para él sólo efecto de publicitar el acto administrativo, se publique en alguno de los diarios de circulación comunal.

Anótese, comuníquese, publíquese y archívese



GUILLERMO CERDA ALBORNOZ
SECRETARIO MUNICIPAL(S)

MARCO PEREZ BARRIA
ALCALDE (S)

VOTAN
DIRECCIÓN ASesoría JURÍDICA
C.M.I.