

I. MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE

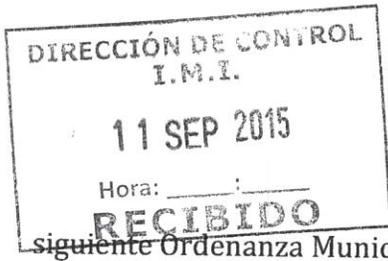
1428
5472

Iquique, a 08 de Septiembre de 2015.

Ordenanza Municipal N° 486

VISTOS:

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



siguiente Ordenanza Municipal.

Ordenanza Municipal N° 450, de fecha 13 de septiembre de 2010, Título V, Artículo 8, letra D-1, sobre Derechos Municipales relacionados con Permisos por Ejercicios de Actividades Lucrativas de Fondas, Cocinerías, Stand de Alimentos, Juegos y Artesanos.

Certificado N° 573/2015 de fecha 07 de Septiembre de 2015, emitido por el Secretario Municipal (S) y Secretario del Concejo Municipal (S), que da cuenta del Acuerdo N° 573/15, que aprueba la presente Ordenanza Municipal que fija Reglamento de Funcionamiento de Fondas, Cocinería, Stand de Alimentos, Stand de Juegos y Artesanos 2015".

Decreto Alcaldicio N° 592, Materia de Personal, de fecha 03 de Septiembre de 2015, que designa como Secretario Municipal (S) a don Guillermo Cerda Albornoz.

Decreto Alcaldicio N° 602, Materia de Personal, de fecha 07 de Septiembre de 2015, que designa como Alcalde (S) a don Jorge Paniagua Solís.

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 jueves 17 de Septiembre hasta las 22:00 horas del día 20 de Septiembre de 2015.

ORDENO

1.- Apruébese el **REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE FONDAS, COCINERIAS, STAND DE ALIMENTOS, STAND DE JUEGOS Y ARTESANOS 2015"**, en los siguientes términos:

1.- **UBICACIÓN**, como sigue:

Documento revisado, ajustado a Derecho con
Visto Bueno, emanado por Mario Meza Adriaes!
Director de la Dirección de Asesoría Jurídica.

Ex Estadio Cavancha

2.- DIAS DE FUNCIONAMIENTO

Desde el día 17 al 20 de septiembre del 2015.

Horario de Funcionamiento

<u>DIA</u>	<u>HORARIO</u>
Jueves 17	19:00 hrs. a 04:00 hrs.
Viernes 18	10:00 hrs. a 04:00 hrs
Sábado 19	10:00 hrs. a 04:00 hrs
Domingo 20	10:00 hrs. a 22:00 hrs

La autorización para el funcionamiento de los locales será desde el 17 al 20 de Septiembre de 2015.

El expendio de bebidas alcohólicas será desde el día miércoles 17 de septiembre desde las 19:00 horas, día de la inauguración, y hasta el día sábado 19 de septiembre por razones de celebración de Fiestas Patrias. El día domingo 20 será 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	6 UTM c/u
COCINERIAS	3 UTM c/u
STAND ALIMENTOS- JUEGOS	1 UTM c/u
ARTESANOS	0,25 UTM c/u

Nota :

- 1.- Los valores incluyen derechos de venta de alcohol solamente para las fondas y/o ramadas y cocinerías.
- 2.- 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.
- 3.- Al día 14 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.
- 4.- 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.
- 5.- 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 Seremía de Salud).

4.- CARACTERISTICAS Y REQUISITOS SANITARIOS:

a) FONDAS Y RAMADAS:

Documento revisado, ajustado a Derecho
Visto Bueno, emanado por Mario Meza Achazola
Director de la Dirección de Asesoría Jurídica.

Su dimensión será la indicada en el plano y deberá ser cerrada hacia los pasillos, no permitiéndole La instalación en ella de algún kiosko, 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 música chilena, y deberá contar a lo menos una vez al día, con la presentación de un conjunto folclórico. Además, se deberá dar cumplimiento a lo que señala la Ley N°17.336.

Sólo podrán expender bebidas alcohólicas y analcohólicas, empanadas de fábricas autorizadas (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 indicada en plano, no permitiéndosele la subdivisión ni instalación de kioscos 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)

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.


Documento revisado, ajustado a Derecho con
Visto Bueno, emanado por Mario Meza Agriazola
Director de la Dirección de Asesoría Jurídica

- 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.2, sólo podrán expender bebidas alcohólicas y analcohólicas, 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. y se podrá disponer para juegos de lotería, ruletas y otros populares tradicionales de Chile, 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, a no ser que cuente con autorización sanitaria.

e) ARTESANOS y OTROS:

Su dimensión es de 2 x 2 mts. 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.

Documento revisado, ajustado a Derecho con
Quirino, emanado por Marijo Meza Adriaola
Director de la Dirección de Asesoría Jurídica.

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, como plazo máximo el día 16 de septiembre de 2015.

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.

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	20 Amperes o 4,4 K
COCINERIAS	10 Amperes o 2,2 K
STAND DE ALIMENTOS	10 Amperes o 2,2 K
STAND DE JUEGOS	03 Amperes o 1,2 K

POTENCIA EN WATT:

- Por cada local se requiere 1.320 watts, que significa un automático de 6 amperes.

b) **MÚSICA.**

Todos los locales que funcionen en las ramadas deberán tocar música chilena.

Documento revisado, ajustado a Derecho con
Visto Bueno, emanado por Mario Meza Adriaola
Director de la Dirección de Asesoría Jurídica.

6.- FISCALIZACION :

- Prohíbese la instalación de comerciantes ambulantes en el interior del recinto Ramadas 2015.
- 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 incumplimiento de lo preceptuado en la presente ordenanza, podrá dar lugar a la clausura de local.
- 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.

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.

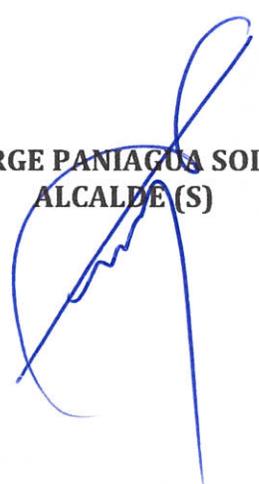
La presente ordenanza comenzará a regir desde la fecha de su publicación en la página web del municipio, sin perjuicio que para el sólo efecto de publicitar el acto administrativo, se publique en alguno de los diarios de circulación comunal.

Anótese, comuníquese, publíquese y archívese

Documento revisado, ajustado a Derecho con
Visto Bueno, emanado por Mario Meza Adriaola
Director de la Dirección de Asesoría Jurídica.



GUILLERMO CERDA ALBORNOZ
SECRETARIO MUNICIPAL(S)



JORGE PANIAGUA SOLIS
ALCALDE (S)