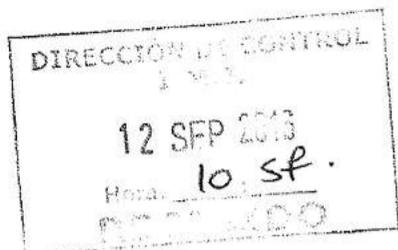


I. MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE

1470
8065



Iquique, a 09 de Septiembre de 2016.

Ordenanza Municipal N° 491

VISTOS:

siguiente Ordenanza Municipal.

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

alcohólicas.

Ley N° 19.925, sobre consumo y expendio de bebidas

Ordenanza Municipal N° 451, de fecha 28 de Octubre de 2010, Título V, Artículo 8, letra D_1, sobre Derechos Municipales relacionados con permiso por ejercicio de actividades lucrativas de Fondas, Cocinerías, Stand de Alimentos, Juegos y Artesanos.

Certificado N° 574/2016 de fecha 02 de Septiembre de 2016, emitido por el Secretario Municipal y Secretario del Concejo Municipal, que da cuenta del Acuerdo N° 574/16, que aprueba Ordenanza Municipal que fija el Reglamento de Funcionamiento de Fondas, Cocinerías, Stand de Alimentos, Stand de Juegos y Artesanos 2016.

Decreto Alcaldicio N° 194, Materia de Personal, de fecha 06 de Diciembre de 2012, que designa como Alcalde de la comuna de Iquique, a don Jorge Soria Quiroga.

Decreto Alcaldicio N° 448, Materia de Personal, de fecha 20 de Junio de 2016, que designa como Secretario Municipal 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 Viernes 16 de Septiembre hasta las 22:00 horas del día 19 de Septiembre de 2016.

ORDENO

1.- Apruébese el **REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE FONDAS, COCINERIAS, STAND DE ALIMENTOS, STAND DE JUEGOS Y ARTESANOS 2016**, en los siguientes términos:

con visto bueno, emanado
por Raúl Ríos Llanca
Director de la Dirección
de Asesoría Jurídica

1.- **UBICACIÓN**, como sigue:

Interior recinto ubicado en Tadeo Haenke, entre Emilio Recabarren y Héroes de la Concepción de la comuna de Iquique.

2.- **DÍAS DE FUNCIONAMIENTO Y HORARIO**.

La autorización para el funcionamiento de los locales para el expendio y consumo de bebidas alcohólicas, corresponderá a los días 16, 17 y 18 de Septiembre, en que se autorizará el expendio y consumo de bebidas alcohólicas, con motivo de la inauguración de las Fiestas Patrias relacionadas con la independencia de Chile.

Asimismo, se autorizará el funcionamiento de los locales para el expendio y consumo de bebidas alcohólicas, solo por el día 19 de Septiembre, por razones de celebración de las Glorias de Ejército de Chile.

A fin de ilustrar se acompaña el siguiente cuadro explicativo:

DÍA	HORARIO
Viernes 16 y Sábado 17	Desde las 20:00 horas del día 16 hasta las 04:00 horas del día 17 de Septiembre.
Sábado 17 y Domingo 18	Desde las 10:00 horas del día 17 hasta las 04:00 horas del día 18 de Septiembre.
Domingo 18 y Lunes 19	Desde las 10:00 horas del día 18 hasta las 04:00 horas del día 19 de Septiembre.
Lunes 19	10:00 horas a 22:00 horas.

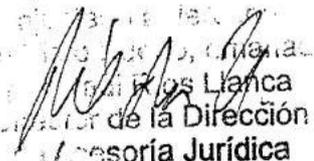
3.- **VALORES DE DERECHOS MUNICIPALES**, (según ordenanza 451, título V, artículo N° 8, letra D.1):

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, ramadas y/o 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.


Director de la Dirección
Asesoría Jurídica

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 por el alcalde, a 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 y a personas naturales que 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 SEREMI de Salud)

4.- CARACTERISTICAS Y REQUISITOS SANITARIOS:

a) **FONDAS o RAMADAS:**

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

Conjuntamente con la obligación de vender alimentos y bebidas, tanto alcohólicas como analcohólicas, las Fondas o Ramadas deberán contar 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, y en cuanto a los alimentos a vender estos corresponderán a 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

Documento en F
ajustado a J. 2018
con Visto Bueno, ematado
por Raúl Brios Llanca
Director de la Dirección
de Obras Municipales

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.
- 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.

por, como se a y
el, la me, n, l, and
con V, o, l, u, c, u, s, u, a, n, a, c,
por, h, a, v, i, f, r, i, o, s, l, a, n, c, a,
Director de la Dirección
de Asesoría Jurídica

- 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, 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.

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 14 de septiembre de 2016.

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.

con visto Bueno, emanado
por el Sr. Ríos Llanca
Director de la Dirección
12.09.16

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.

6.- FISCALIZACION:

- Prohíbese la instalación de comerciantes ambulantes tanto al interior como al exterior del recinto a celebrarse las Ramadas 2016.
- 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, ramadas y/o 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.

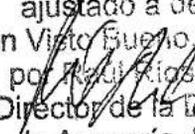
7.- SANCIONES:

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.

Reglamento 2016
El Jefe de la
con Nilsó Bueno, G...
por Raúl Ríos Llanca
Director de la Dirección
de la Agrarista J. R. Llanca

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

Documento revisado,
ajustado a derecho
con Visto Bueno, emitido
por 
Director de la Dirección
de Asesoría Jurídica


JORGE SORIA QUIROGA
ALCALDE


MARCO PEREZ BARRIA
SECRETARIO MUNICIPAL

CURSADO
DIRECCIÓN DE CONTROL
I.M.I.