



BASES PARA FUNCIONAMIENTO COCINERIAS
FIESTA DE LA VENDIMIA Y LA CHILENIDAD COLTAUCO 2023.

I.- ANTECEDENTES LEGALES:

1.1.- Ord Nº 421 de fecha 24.08.2004 del Director Regional del Servicio de Impuestos Internos de Rancagua.

1.2.- Instructivo del Servicio de Salud del Ambiente, sobre condiciones sanitarias mínimas para el funcionamiento de Puestos Y Cocinerías.

II.- DIAS Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

2.1.- Los locales abrirán sus puertas para atención de público el viernes 31 de marzo hasta el domingo 02 de abril del año 2023.

2.2.- El Horario de funcionamiento será en una jornada corrida: viernes 31 de marzo de 12:00 a 01:00 horas del día siguiente, el sábado 01 de abril de 10:00 a 04:00 horas del día siguiente y domingo 02 de abril de 10:00 a 22:00 horas.

2.3.- El plazo de inscripción para aquellos interesados en participar con cocinerías, será desde el miércoles 15 de febrero hasta el día viernes 21 de febrero del 2023, cerrando a las 13:00 hrs.

III.- DE LOS LOCALES

3.1.- Cada adjudicatario Recibirá su local en óptimas condiciones eléctricas y deberá entregarlas en las mismas condiciones y deberá habilitar su cocina, a más tardar el día jueves 30 de Marzo del 2023. Tienen 10 días antes del evento para instalarse.

3.2.- Cada Locatario deberá retirar su cocinería a más tardar el día jueves 06 de abril de 2023. De no cumplir con la fecha establecida, tendrá una citación al juzgado de policía local.

3.3.- Cada Locatario al momento de retirar su cocinería, además deberán llevar todos los escombros y restos de basuras dejados en el lugar. Los locatarios que no retiren sus escombros, basura y/o deshechos, estarán expuestos a una multa de 1 a 5 UTM.

3.4.- Toda multa no pagada en tiempo oportuno será causal para no ser considerado/a en próximas Fiestas organizadas por la Ilustre Municipalidad de Coltauco.

IV.- REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN y MANEJO DE LOS LOCALES:

4.1.- Construir según medidas del local ya establecido (según los metros de fondo del local).

4.2.- Será obligatoria la instalación de un cerco de protección alrededor de las parrillas, el cual no podrá exceder 1.5 metros desde el frontis.



- 4.3.- Decoración acorde a la fiesta.
- 4.4.- Cada locatario deberá instalar en el frontis superior de su cocinería un letrero distintivo con el nombre de ésta.
- 4.5.- Traer contenedores para basura que sean lavables, con tapa y bolsa de basura
- 4.6.- Dotación de agua potable: El municipio dispondrá instalación de agua, por lo que cada locatario debe disponer la llave y un sifón para descarga de aguas servidas.
- 4.7.- Disponer de un extintor de 10 kg.
- 4.8.- Se prohíbe intervenir los automáticos de instalación eléctrica. Será multado por 0,5 UTM por intervención de instalaciones eléctricas.
- 4.9.-En cuanto a la vestimenta, esta debe ser: delantal o pechera blanca, mascarilla y malla para el cabello (para quienes manipulen alimentos).
- 4.10.-Los Stand podrán usar gas licuado de 15 kilos como máximo para cocinas y hornos.
- 4.11.- Las cocinas deben contar con piso lavable y además contar con las condiciones que impone el servicio de salud.
- 4.12.-En el caso que los locatarios realicen extensión de sus locales (cocinas) las cocinas deben estar en superficie y muralla seguras para evitar alguna propagación de incendio y para refrigeradores y demás artículos de cocina estar sobre una superficie solida (no en suelo de tierra).

V.- DEL PAGO DE DERECHOS

- 5.1.- El valor de los locales incluirá el valor del piso y derecho de funcionamiento diario

VI.- VALOR DE LOS PISOS:

COCINERÍAS CONSTRUIDAS DE CONCRETO \$1.200.000 por pago de piso y permiso de funcionamiento (valor incluye todos los días, sujeto a cambios).

- 6.1.- Estos valores no incluyen el pago de impuesto ante S.I.I, contenido en el D.L. N° 825 de 1974, por lo que será obligación del comerciante tramitarlo directamente en el Servicio de Impuestos Internos de Rancagua, según se instruye en Ord. N° 421 de fecha 24.08.2004, del S.I.I.

- 6.2.- Pago del monto de Derecho a Piso. Se establece que la fecha límite para el primer pago correspondiente al 50% del total de Derecho a Piso y Permiso de Funcionamiento (\$600.000), será desde 13 al 17 de marzo de 2023. El pago del 50% restante del total del Derecho a piso y Permiso de Funcionamiento (\$600.000) deberá estar enterado al día viernes 24 de Marzo de 2023.

VII. - SOBRE LA EXTRACCION DE BASURA.

- 1. Procedimiento para **manejo de residuos. (Veolia SU Chile)**
 - 1.1 como primera medida se efectuara la recolección de residuos, esto consiste en recolectar



los residuos de cada cocinería, las cuales se deben dejar en bolsas plásticas “de basura” amarradas en el frontis de estas.

- 1.2 El levantamiento de los residuos se realizará desde las 07:00 am hasta las 10:00 am.
- 1.3 Se contará con un contenedor “ampliroll” de 20mt³, para que durante el día la gente (cocinerías, food truck, puestos), puedan depositar sus residuos de la misma forma que señala el punto 1.1, en bolsas de basura amarradas.
- 1.4 Se adjunta plano de ubicación de contenedor ampliroll. (según distribución).

2. Procedimiento **Reciclaje de Vidrio.**

- 2.2 Para el reciclaje de vidrio, se contará con bins abiertos, ubicados en mismo sector de ampliroll. (Se adjunta plano de ubicación, según distribución por organizador).
- 2.3 Cada cocinería debe llevar el vidrio a estos bins, con la finalidad de no depositarlo en el ampliroll.

3. **Reciclaje de Aceite (Empresa RENDERING)**

- 3.1 Reciclaje que se realizará en contenedores de 60 litros o en contenedores de 200 litros.
- 3.2 Se entregaran un día antes del comienzo del evento.
- 3.3 Al momento de hacer la entrega de los contenedores, deberán firmar una declaración simple, donde se comprometen a darle un buen uso y que es responsable del contenedor hasta que sea retirado por la Municipalidad o La Empresa.

4. **Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso.** como vasos, bombillas, envoltorios y envases para alimentos.

5. **El reciclaje de cartón debe ser empaquetado y depositado en el contenedor que se destine con este fin.**

VENTAJAS DEL RECICLAJE

El reciclaje reduce la necesidad de vertederos o rellenos sanitarios y la incineración.
El reciclaje evita la contaminación causada por la fabricación de productos a partir de materiales vírgenes
El reciclaje permite ahorrar energía
El reciclaje disminuye las emisiones de gases de efecto invernadero que contribuyen al cambio climático mundial.
El reciclaje ayuda a conservar el medio ambiente para las generaciones futuras.
El reciclaje conserva fuentes naturales como el agua, la madera o los minerales.

NOTA: LA UNIDAD DE MEDIO AMBIENTE, ASEO Y ORNATO NO CUENTA CON “TARROS” PARA LA DISPOSICIÓN DE CENIZAS. ADEMÁS SI SON DEPOSITADAS A LA BASURA DEBEN ESTAR COMPLETAMENTE APAGAS, PARA NO PROVOCAR AMAGOS DE INCENDIOS.

VIII.- EXCLUSIVIDADES Y PROHIBICIONES



8.1.- Los locatarios que sean seleccionados por la comisión evaluadora, podrán hacer uso exclusivo de los locales solo para cocinerías, quedando prohibido otro tipo de comercio, así como su sub-arriendo. Si se sorprende será multado de 1 a 5 UTM.

8.2.- Las cocinerías y demás locales de ventas quedan liberados para trabajar con el proveedor que estimen conveniente.

8.3.- Por medio del Decreto Alcaldicio n°438 con fecha 30 de marzo de 2016 se aprueba la ordenanza municipal de sustitución ecológica de bolsas plásticas en la comuna de Coltauco, por ende, está prohibido el uso de estas para la venta o entrega de productos (solo uso de bolsas de papel).

IX.- SOBRE EL TÉRMINO DE LAS ACTIVIDADES

9.1.- Los locatarios dispondrán de un plazo de cuatro días hábiles desde el término de la festividad para efectuar el retiro de todos los materiales utilizados para la construcción de locales entregando al encargado el stand asignado (06 de abril). Si excede el plazo será multado de 1 a 5 UTM (valor diario de multa).

9.2.- Para efectos de consultas y coordinación dirigirse o comunicarse con:

Matías Bravo Pérez, Encargado de OMIL, Fono: +56 9 68464421.

X.- CRITERIOS QUE UTILIZARÁ LA COMISIÓN EVALUADORA

10.1.- Se tomará en cuenta para la evaluación de las solicitudes los siguientes criterios:

- Realizar la solicitud en los plazos definidos.
- Adjuntar a la ficha de postulación fotografías y una breve reseña de sus platos y servicios.
- Describir experiencias que ha tenido en el rubro.
- Si ha trabajado anteriormente en alguna fiesta costumbrista de la comuna (Fiestas Patrias, Fiesta de la Vendimia o Expo Campo).
- Comportamiento en años anteriores.
- Cumplimiento en el plazo de pago de valores relacionados.

IMPORTANTE:

Los locatarios que postulen con venta de alimentos, obligatoriamente deberán participar de la charla de la Seremi de Salud sobre expendio de alimentos, la cual se realizará en el salón del parque comunal Los Tacos.

Se informa además que el no asistir a la charla que realiza la seremi de salud la cual se informa con anticipación (fecha y horario), así como el no cumplimiento con las indicaciones que en la misma se dictan para quienes realizan venta, expendio y manipulación de alimentos ejemplo: guantes, cofia, delantal etc., será excluyente para la participación en próximas actividades municipales.