

BASES STAND GASTRONÓMICOS, CERVECERÍA ARTESANAL, VINOS, PRODUCTORES
LOCALES

"FESTIVAL GASTRONOMICO DEL CALDILLO DE CONGRIO 2026"

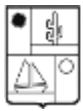
OBJETIVO:

Seleccionar a los proveedores y adjudicatarios de los stands gastronómicos y de bebidas alcohólicas que participarán en la actividad denominada "**Festival Gastronómico del Caldillo de Congrio 2026**", a realizarse los días **15 y 16 de agosto de 2026**.

Este evento tiene por finalidad **promover y poner en valor la riqueza gastronómica de la comuna de El Quisco**, destacando especialmente al **caldillo de congrio** como su plato emblemático. Asimismo, busca brindar una experiencia integral a la comunidad y a los visitantes, incorporando diversas expresiones artísticas, culturales y recreativas, orientadas al disfrute y esparcimiento de toda la familia.

I. OBLIGACIONES DE LOS POSTULANTES

- a) Los postulantes del **rubro gastronómico**, deberán disponer de **3 tipos de preparaciones como máximo**. Los cuales deben ajustarse al instructivo mencionado en el *Anexo 1 "Listado de productos y alimentos permitidos"* y el *Anexo 2 "Instructivo condiciones básicas en instalaciones de alimentos de funcionamiento temporal"*
- b) Solo podrán ser seleccionados, aquellos postulantes que realicen una postulación, en caso de existir postulaciones duplicadas se darán por mal recepcionadas y quedarán excluidos de la selección.
- c) El expositor deberá presentar **resolución sanitaria u otro documento** que acredite procedencia de sus productos, con guías, facturas o boletas, esto al momento de alguna fiscalización durante el evento, ya sea por parte de la Seremi de Salud o la Comisión Organizadora.
- d) El postulante gastronómico deberá traer sus propios contenedores de basura (grande y pequeño), con sus respectivas tapas, uno al interior de su stand y otro para uso público. (Contenedor para uso interior: 120 litros, polietileno, color negro / contenedor para uso exterior: 50 litros, polietileno, color negro).
- e) El seleccionado deberá contar con **un extintor de un peso mínimo de 6 kilos, categoría A B C**, cuya fecha de uso no se encuentra expirada al momento de comenzar el evento y durante el tiempo de ejecución de este. Lo cual deberá ser acreditado al momento de la instalación



MUNICIPALIDAD DE EL QUISCO

en el stand asignado. El no cumplimiento de este requisito, facultará a la Comisión Organizadora para desvincular de la muestra al Expositor. Esta importante medida se incorpora, para prevenir incendios u otros accidentes durante las actividades.

- f) Los postulantes deberán cumplir todas las normas de seguridad que la Comisión Organizadora considere pertinente para el correcto desarrollo y funcionamiento de la actividad. (El evento se llevará a cabo desde las 12:00 horas hasta las 20:00 horas, los días 15 y 16 de agosto 2026).

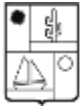
La organización podrá entregar un margen de un máximo de 2 horas, para extensión del desarrollo del evento.

- g) Cada persona seleccionada deberá **formalizar su participación con la firma de una carta compromiso**, donde se estipula cumplir con lo establecido en las bases de selección y participación, además de liberar al municipio de cualquier dificultad derivada de la utilización de sus servicios o del consumo de sus productos. Quienes no cumplan con las condiciones establecidas serán sancionados con la prohibición de participar en las próximas actividades realizadas por la Municipalidad de El Quisco.

II. PROHIBICIONES.

Se prohíbe:

- a) La venta de productos que no cuenten con sus ingredientes e insumos debidamente adquiridos en locales autorizados por el organismo regulador. (normas sanitarias, entre otros). En la ficha de postulación debe quedar consignado el origen de sus materias primas o proveedores.
- b) El abandono de stand sin autorización de la Comisión Organizadora, el retraso en la implementación del stand (los stands deben estar operativos y atendiendo a más tardar a las 11:00 horas en los días que se realizará el evento) y el cierre anticipado de este, se considerará de igual modo como abandono de obligaciones y por tanto será sancionado con la prohibición de participar en las próximas actividades realizadas por la Municipalidad de El Quisco.
- c) Se prohíbe la venta de productos gastronómicos y bebidas de todo tipo, fuera de los horarios establecidos de funcionamiento de los stands.
- d) Se prohíbe compartir el stand designado con otros proveedores de productos que no estén dentro del registro de la postulación. De incurrir en esta conducta, será



MUNICIPALIDAD DE EL QUISCO

sancionado/a con la expulsión inmediata del evento.

e) Se prohíbe además el uso de hervidores y/o artículos de gran consumo eléctrico, que puedan causar bajas o caídas de voltaje, o cortes de energía, que afecten la actividad y que no estén informados y autorizados por la Comisión Organizadora previamente.

f) Las personas que sean sorprendidas vendiendo y/o promocionando productos no autorizados por la comisión organizadora, serán sancionados con la expulsión inmediata del evento y por tanto no serán seleccionadas para próximas actividades de la municipalidad de El Quisco.

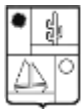
g) Se prohíbe la venta de bebidas, de cualquier tipo, en vasos de plástico no reutilizables de acuerdo a lo indicado en la ley N° 21.368 que ***"Regula la entrega de Plástico de un solo uso"***. En caso de no cumplir con esta normativa se sancionará con la no inclusión en futuros eventos de la Municipalidad de El Quisco.

Se adjuntan imágenes referenciales de los vasos que **SI** se aceptan para la actividad:



h) Se prohíbe, la venta de bebidas alcohólicas por personas que no cumplan los requisitos para expender, vender o comercializar dichos productos, en conformidad a la ley N°19.925, Ley de Alcoholes, específicamente en su Art. 4., esto es:

1.- Los miembros del Congreso Nacional, Intendentes, Gobernadores, Alcaldes



y miembros de los Tribunales de Justicia.

- 2.- Los empleados o funcionarios fiscales o municipales.
- 3.- Los que hayan sido condenados por crímenes o simples delitos.
- 4.- Los dueños o administradores de negocios que hubieren sido clausurados definitivamente.
- 5.- Los consejeros regionales y los concejales.
- 6.- Los menores de dieciocho años.
- 7.- A personas en manifiesto estado de ebriedad.

III. COMISIÓN ORGANIZADORA

Se designará una Comisión Organizadora, la cual será responsable de fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el convenio y de los requisitos de participación. Asimismo, esta Comisión tendrá la facultad de formular observaciones y aplicar las medidas o sanciones que correspondan, de acuerdo con la naturaleza y gravedad de los incumplimientos detectados.

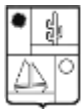
En caso de incumplimiento de las obligaciones contenidas en la Carta de Compromiso suscrita por el participante seleccionado, se adoptarán las medidas pertinentes, considerando la gravedad de la falta cometida.

Si los encargados de los stands incurrieren en infracciones a la Ley N° 19.925 sobre Expendio y Consumo de Bebidas Alcohólicas, se dará aviso a Carabineros de Chile o al personal de Protección Civil para que adopten las acciones correspondientes y cursen las infracciones que procedan. Sin perjuicio de lo anterior, el infractor será expulsado de manera inmediata del evento.

IV. DE LA POSTULACIÓN Y RECEPCIÓN DE ANTECEDENTES

Estas condiciones se aplicarán a todos los postulantes que deseen participar del evento:

- a) Las bases estarán disponibles a contar de la fecha del Decreto Alcaldicio que apruebe las presentes bases, y serán publicadas en la página web del municipio, donde podrán ser descargadas hasta 7 días corridos posteriores, (en caso que el plazo venza en día no hábil, este se extenderá hasta el día hábil siguiente).
- b) Las presentes bases podrán ser retiradas directamente en la Oficina de Relaciones públicas, ubicada en Ex Hotel Italia o en la Oficina de Fomento, ubicada en el edificio Ex Hotel Italia, en horario de lunes a viernes en horario de 09:00 a 13:30 horas. Por otro lado, también

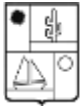


MUNICIPALIDAD DE EL QUISCO

podrán ser solicitadas mediante correo electrónico a apoyotecnico.sdp@elquisco.cl , y a su vez, podrán ser descargadas de la página web www.elquisco.cl.

- c) Las postulaciones deberán ser entregadas a través de la Oficina de Partes, a más tardar el día 05 de agosto del presente Año, hasta las 13:30 horas. El postulante deberá presentar de manera física toda la documentación solicitada en Avda. Francia N°011, mediante sobre cerrado en horario de lunes a viernes de 09:00 a 13:30 horas.
- d) **Es responsabilidad del postulante** que la venta de sus productos coincida con lo señalado en el proceso de postulación, lo que será fiscalizado por inspectores y/o integrantes de la Comisión Organizadora.
- e) En el caso anterior, de no cumplir con esta obligación las sanciones serán aplicadas por la Comisión Organizadora en relación a la gravedad de esta, y podrán constituirse en una disminución de 10 puntos del porcentaje, en el ítem de experiencia, por cada producto que no coincida con su postulación. **Esta sanción será implementada para los próximos eventos que se ejecuten durante la anualidad 2026 y 2027.**
- f) Serán admitidos en postulación sólo las preparaciones que se mencionan en **Anexo N°1: "Listado de productos y alimentos permitidos"**
- g) Bajo ninguna circunstancia, es responsabilidad de la municipalidad, dar aviso de la publicación de las bases de postulación.
- h) La postulación no significa, **en ningún caso**, la selección de la propuesta, por lo tanto, la Comisión Organizadora **no se hace responsable** de que los postulantes compren innecesaria y anticipadamente los productos, equipos y materiales.
- i) El evento contará con **9 cupos de postulación**, los cuales se distribuirán de la siguiente manera:
 - 5 stand de preparaciones gastronómicas.
 - 1 Dulces y pasteles
 - 2 stand de cerveza artesanal.
 - 1 Vinos

Lo anterior, podrá ser modificable, en caso de no tener la cantidad de seleccionados para la distribución de los stands. Esta modificación queda a cargo de la Comisión Organizadora y será en base a los puntajes obtenidos en la selección de los postulantes.



j) Documentos a presentar:

- Ficha de postulación.
- Registro Social de Hogares o Certificado de residencia de la junta de vecinos **vigente**, certificado de vigencia de agrupaciones jurídicas sin fines de lucro (en caso correspondiente)
- Catálogo de sus productos (3 - Set fotográfico).
- Permiso de producción SAG y venta de alcohol (sólo en caso de cerveza artesanal).
- Patente de alcohol

- Certificado de antecedentes para fines especiales.
- Resolución Sanitaria en caso que corresponda.
- Certificado de iniciación de actividades
- Respaldo fotográfico del extintor, en el que se verifique su vigencia (fecha de carga y vencimiento), confirmando que la persona cuenta con un extintor operativo y al día.

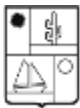
***El cierre de las postulaciones vence impostergablemente el 05 de agosto 2026, a las 13:30 horas.**

V. DE LA SELECCIÓN

- a) La selección estará a cargo de la Comisión Evaluadora, integrada por funcionarios municipales, designados por el Alcalde.
- b) En la selección no participará el Alcalde de la comuna.
- c) El proceso de selección, se realizará por la Comisión Evaluadora el día 06 de Agosto del 2026.
- d) Se tendrá en consideración como criterio de evaluación el comportamiento y cumplimiento del postulante en eventos realizados anteriormente por la Municipalidad de El Quisco.
- e) Criterios de Evaluación:
- 1) Residencia en la comuna (50 %)

Los postulantes de la comuna de El Quisco deberán acreditar residencia por medio de Registro Social de Hogares, o certificado de residencia. Así mismo, los residentes de otras comunas, deberán traer certificado o documento que acredite su residencia en la comuna correspondiente.

Residencia en comuna de El Quisco	100 puntos
Residencia en otras comunas de la Provincia de San Antonio	70 puntos
Residencia en Región de Valparaíso	40 puntos



Residencia en otra región	10 puntos
---------------------------	-----------

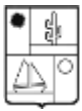
2) Experiencia demostrable (30 %)

La acreditación de experiencia en fiestas similares en la comuna, se debe demostrar por medio de un certificado de participación o carta de referencia, otorgado por la municipalidad (se debe solicitar en la unidad correspondiente) o gremio establecido en la comuna. Por otro lado, para experiencia de postulantes que han participado en fiestas o ferias fuera de la comuna, deberá ser acreditada por medio de un documento para validar dicha participación, la cual deberá solicitar en el municipio y unidad técnica que ejecutó esta actividad.

Participación en 3 o más ferias similares en la Comuna de El Quisco	100 puntos
Participación en 1 o 2 ferias similares en la Comuna de El Quisco	80 puntos
Ha participado en fiestas o ferias similares en otra comuna	50 puntos
Nunca ha participado en fiestas o ferias similares	0 puntos

3) Identidad local (10%).

Se considerará como identidad local, aquel producto, preparación, presentación del servicio o producto, que contenga un valor agregado en la presentación, preparación, venta de sus productos, ornamentación del stand, entre otros, promoviendo la incorporación de elementos propios del territorio (cultura, tradiciones y patrimonio local), esto mediante la declaración de productos a exponer en Ficha de Postulación, adjuntando fotografías y descripción para su evaluación.



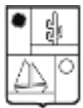
Declara en postulación 3 productos, preparación y/o presentación del servicio o producto que contenga un valor agregado en cuanto a identidad local.	100 puntos
Declara en postulación 2 productos, preparación y/o presentación del servicio o producto que contenga un valor agregado en cuanto a identidad local.	50 puntos
Declara en postulación 1 productos, preparación y/o presentación del servicio o producto que contenga un valor agregado en cuanto a identidad local.	40 puntos
No declara en ítem identidad local	0 puntos

4) Buenas prácticas sustentables (10%).

Se considerará como buenas prácticas sustentables, aquellas que se realicen en término de reciclaje de distintos tipos de residuos –desde plásticos, hasta residuos orgánicos–, la eficiencia energética, el cuidado del agua y, en general, distintas formas para mitigar y adaptarnos al cambio climático. En este ítem se considera, además, la no utilización de envases plásticos de un solo uso (Ley 21.368), reciclaje de aceite usado, la incorporación de artesanías con materiales reciclables y evitar los adornos de plásticos en todos los stands del evento. Estos antecedentes deben ser expuestos en la Ficha de Postulación, adjuntando fotografías y descripción para su evaluación.

Declara en postulación la implementación de 3 buenas prácticas sustentables durante el desarrollo del evento .	100 puntos
Declara en postulación la implementación de 2 buenas prácticas sustentables durante el desarrollo del evento	50 puntos
Declara en postulación la implementación de 1 buena práctica sustentables durante el desarrollo del evento	40 puntos
No declara en ítem de buenas prácticas sustentables.	0 puntos

Nota criterio de desempate: en caso de empatar 2 o más postulantes, la comisión evaluadora



MUNICIPALIDAD DE EL QUISCO

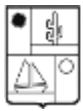
seleccionará al postulante que posea residencia en la comuna; si aún persiste el empate, la comisión seleccionará al postulante con mayor experiencia.

- Efectuada la selección de participantes, la Comisión Organizadora se pondrá en contacto con cada uno de los seleccionados, desde el día 07 Agosto 2026, mediante llamado telefónico a los números consignados en cada uno de los Formularios de Postulación. Para estos efectos, se seleccionará a uno de sus miembros para realizar esta labor.
- Sin perjuicio de esta selección, la Comisión Organizadora elaborará una lista de espera para el caso de que los postulantes seleccionados no contesten el llamado o desistan de su participación.
- Si realizado el llamado al postulante en los teléfonos consignados, durante los días precedentemente indicados, no se logra contactar al seleccionado(a), será trasladado al final de la lista de espera señalada y se procederá a seleccionar como reemplazo al siguiente participante que se encuentre mejor evaluado en la lista de espera.
- La lista de seleccionados, será publicada en el sitio web www.elquisco.cl, fanpage municipal y también en la entrada principal de la Municipalidad, ubicada en Av. Francia 011, El Quisco.
- El postulante debidamente notificado de su selección, deberá confirmar inmediatamente su participación o a más tardar el día 07 de agosto 2026.
- La Comisión Evaluadora, procurará que los productos seleccionados en el rubro gastronómico, sean de una oferta variada.

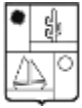
VI. DE LA ORGANIZACIÓN

La convocatoria, organización, desarrollo y evaluación de los objetivos del Festival Gastronómico del Caldillo de Congrio, estará a cargo de la Dirección de Administración Municipal - Relaciones Públicas, que a su vez funcionará con Subcomisiones, de acuerdo a las necesidades y requerimientos prácticos para la correcta ejecución de esta, los cuales cubrirán cada uno de los ámbitos a considerarse para la correcta convocatoria, organización, desarrollo y evaluación de los objetivos de la actividad.

VII. CONDICIONES ORGANIZATIVAS Y USO DE ESPACIOS TÉCNICOS.



- a) A cada seleccionado se le entregará un stand con las siguientes características:
Equipamiento: stand de 3.5 x 2.5 metros de fondo, cerrado con tela blanca, con fondo separado con madera trilach, piso lavable, 1 mesa rectangular de 240 X 80 centímetros.
- b) La Comisión Organizadora distribuirá aleatoriamente los stands, sin tener en consideración la identidad del postulante, pero sí teniendo presente la distribución de los productos o preparaciones que ofrecerán a los asistentes.
- c) La Municipalidad de El Quisco, no se hará responsable de robos, hurtos y/o roturas de implementos al interior de los stands, ni en el recinto asignado para el desarrollo de la actividad.
- d) Respecto al deterioro del stand asignado, será responsabilidad del expositor asumir los gastos de su reparación o reemplazo. Esta situación será consignada por la comisión organizadora, verificando el stand antes del evento, y a la entrega de este, por parte del expositor, cuando finalice el evento. El expositor que no asuma su responsabilidad, no será considerado para una nueva postulación al evento.
- e) Es obligación contar con cada uno de los implementos necesarios para la manipulación de alimentos y expender sus productos. Para estos efectos, será requisito indispensable el uso de delantal y utilización de guantes para la manipulación de alimentos en caso de ser necesario. La recepción del dinero deberá ser efectuada por aquella persona que no manipule dichos alimentos. **Será responsabilidad del postulante transmitir la información a su equipo de trabajo.**
- f) Solo se autorizará, el uso de parrillas a carbón, cocinas o fogones a gas.
- g) Los stands acreditados no podrán utilizar mesas, sillas, ni otros bienes dispuestos para el público que participe del evento.
- h) Asignado un stand al postulante, éste deberá aceptar la designación que le hubiere correspondido, sin derecho a reclamo.
- i) Sin perjuicio de lo anterior, la Comisión Organizadora, tendrá la facultad de



reasignar stands, cuando sea exclusivamente para un mejor desarrollo de la actividad.

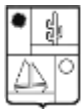
VIII. DE LAS OBLIGACIONES Y DERECHOS:

- a) Cada locatario, deberá mantener limpio su stand y el perímetro de dicho stand, siendo responsable de los materiales entregados bajo su cuidado y supervisión.
- b) Cada seleccionado(a), debe contar con vestimenta adecuada para todo el personal que esté presente en el stand, además de cumplir con las exigencias sanitarias básicas, estipuladas por el MINSAL.
- c) Será obligatorio dejar limpio el stand después de cada jornada, terminado el evento.
- d) El aceite quemado debe ser filtrado con una malla o tela para separar los sólidos del aceite, luego debe almacenarse en una botella plástica o bidón, debidamente etiquetado y con tapa que evite el derramamiento.
- e) El seleccionado(a) debe presentar certificado de iniciación de actividades (SII)
- f) El seleccionado(a) que esté con pago pendiente, en rentas, de algún evento anterior, no podrá participar del “Festival Gastronómica del Caldillo de Congrio”, sin antes cancelar dicho monto.
- g) Los expositores deben cancelar los siguientes derechos al municipio, según lo indica Ordenanza Municipal de derechos por permisos, concesiones y servicios municipales, según corresponda:

Stand de cocinería, chichería o similar por día	0.5 a 1 U.T.M
Stand de productores locales, por día	0.10 a 1 U.T.M

De acuerdo al Artículo 20° de la Ordenanza de Derechos Municipales N°23, podrán quedar exentos de pago de derechos, las organizaciones comunitarias de carácter funcional o territorial sin fines de lucro, que cuenten con personalidad jurídica vigente y que cumplan con los requisitos de postulación.

- h) La Comisión Organizadora, se reserva el derecho de clasificar un producto en cualquier rubro de los señalados, en caso de no estar claramente identificado.



MUNICIPALIDAD DE EL QUISCO

Los valores señalados en la letra g), deberán pagarse en forma previa a la ejecución del evento

- i) El pago puede realizarse directamente en la Unidad de Rentas de la Municipalidad de 09:00 a 13:30 horas, horario continuado.
- j) El incumplimiento de estos requisitos, facultará a la Comisión Organizadora, para que a partir del día 13 Agosto 2026, elimine al postulante del listado de seleccionados, autorizando para incorporar a los exponentes en lista de espera. Estos últimos, tendrán plazo para cancelar dicho monto hasta el día 12 de Agosto 2026, en horario de 09:00 a 13:30 horas, horario continuado.
- k) Los contribuyentes deberán cumplir con los horarios establecidos por la Municipalidad.

IX. DE LOS HORARIOS:

El funcionamiento de los diferentes rubros adjudicados será el siguiente: viernes 15 y sábado 16 de Agosto de 12:00 a 20:00 horas.

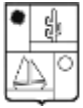
ANEXO N°1 . LISTADO DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS PERMITIDOS

1) *Preparaciones gastronómicas*

- *Choripán*
- *Sandwich con queso y salame provenientes de instalaciones autorizadas*
- *Hot dogs (pan con vienesa)*
- *Aderezos en sachets individuales o en pomos rotulados correctamente y mantenidos en refrigeración*
- *Jugos naturales a base de pulpas congeladas y con agua envasada de fábrica autorizadas*
- *Frutas con cobertura de chocolate. La fruta porcionada y procesada debe provenir de instalaciones autorizadas, lista para su cobertura.*
- *Empanadas y sopaipillas procedentes de locales autorizados*
- *Papas fritas sólo preelaboradas de instalaciones autorizadas*
- *Confites y bebidas envasados provenientes de instalaciones autorizadas.*

2) *Bebestibles:*

- *Bebidas en lata.*



MUNICIPALIDAD DE EL QUISCO

- *Té Bolsa o de hoja.*
- *Café tradicional.*
- *Café de Trigo o de grano.*
- *Café de máquina.*
- *Agua de Hierba o Mate*
- *Jugo de pulpa (variedades)*
- *Agua Mineral Gasificada*
- *Agua Mineral No Gasificada*

3) Stand de cervecería artesanal

- Cerveza en lata artesanales
- Pack o unidades de cervezas en botellas de vidrio artesanales.
- Venta de cerveza con dispensador en barril.

***Queda prohibida la venta de bebidas de tragos típicos y cervezas industriales (como Becker, Heineken, Escudo, Cristal, Sol, Corona o afines) en stands de cervezas artesanales. No se permitirá la venta de alcohol a menores de edad o personas en estado evidente de embriaguez.**

4) Postres y masas dulces

- Mote con Huesillo envasados y correctamente rotulados (etiquetados)
- Unidad de empanada de pera o alcayota.
- Chilenitos, Pajaritos.
- Alfajor Manjar.
- Rosquillas.
- Calzones Rotos.
- Queque Porción, Surtido.
- Empolvados.
- Alfajor Chileno.
- Küchen Nuez.
- Pan de huevo.
- Porción de torta o pasteles sin crema

***Los alimentos expendidos en los stands de masas dulces deben estar preparados y refrigerados a la hora de la venta. Queda prohibida su preparación en el stand.**



ANEXO N°2. INSTRUCTIVO CONDICIONES BÁSICAS EN INSTALACIONES DE
ALIMENTOS DE FUNCIONAMIENTO TEMPORAL.



SEREMI DE SALUD REGION DE VALPARAISO
DEPARTAMENTO DE ACCION SANITARIA

INSTRUCTIVO CONDICIONES SANITARIAS BASICAS EN INSTALACIONES DE ALIMENTOS DE
FUNCIONAMIENTO TEMPORAL

Eventualmente se desarrollan actividades de elaboración y venta de alimentos en lugares no autorizables, sin embargo, a pesar del carácter transitorio y precario de las instalaciones, estos deben reunir las condiciones sanitarias mínimas que garanticen la inocuidad de los alimentos y, la seguridad de los trabajadores y del público que concurre.

1.- CONDICIONES SANITARIAS BÁSICAS.

- Se deberán instalar en sitios autorizados y durante el periodo definido por los municipios.
- Los recintos que autorice la municipalidad para que se instalen deberán contar con recolección de los residuos sólidos en forma diaria.
- Servicios higiénicos (permanentes o químicos) separados por sexo, en cantidad suficiente, a menos de 75 metros y en buen estado de funcionamiento. Queda **PROHIBIDO** el uso de pozos negros y similares.
- Cada instalación deberá disponer de agua de calidad potable conectada a la red pública o en depósitos que cuenten con llave basal de fácil limpieza y en cantidad suficientes para el lavado de manos, equipos y utensilios.
- Disponer de un sistema de eliminación de aguas residuales a través del alcantarillado público si existe o infiltración en el terreno.
- Contar con receptáculos plásticos o metálico lavables y con tapa para una adecuada disposición transitoria de basuras. Deberán estar alejados de áreas de elaboración de alimentos.
- Contar con instalación eléctrica segura.
- Disponibilidad de extintores de incendios.
- Áreas de cocina con superficies de trabajo de material lavable, pisos sólidos o tratados para evitar polvo ambiental.
- Si la instalación tiene la capacidad de albergar a más de 200 personas deberán contar con una vía de escape debidamente señalizada.

2.- INDICACIONES PARA CUMPLIR CON LA LEY DE TABACO (LEY N°20.660)

- Son espacios cerrados todos aquellos contruidos de material sólido o ligero, cubierto por una techumbre y cerrados por uno o más lados, por lo que aplica la Ley N°19419 en Art. N°10, quedando por tanto, **PROHIBIDO FUMAR** dentro de estas instalaciones.
- Se debe dar especialmente cumplimiento además a lo instruido en el Art. N° 14 *"En los lugares de acceso público, se deberán exhibir advertencias que prohiban fumar, las cuales deberán ser notoriamente visibles y comprensibles"*, el incumplimiento de este artículo se sanciona de acuerdo a lo establecido en el Art. 15 Multa de 2 a 20 unidades tributarias mensuales aplicada al dueño, director o administrador del establecimiento, cuando se constata la infracción de las reglas sobre las advertencias que deben exhibirse relativas a la prohibición de fumar en conformidad a lo dispuesto en el artículo 14.



SEREMI DE SALUD REGION DE VALPARAISO
DEPARTAMENTO DE ACCION SANITARIA

3.- HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos estarán sujetos a las siguientes disposiciones:

- No deberán presentar enfermedades cutáneas, digestivas ni respiratorias. Deberán tener salud compatible con la actividad.
- Mantener un aseo personal acorde con la función, en especial de las manos, las cuales deberán estar sin anillos ni pulseras. Las uñas deben estar cortas y sin barniz, además no podrá recibir dinero.
- Deberá utilizar uniforme de trabajo, es decir delantal y gorro o cofia que cubra la totalidad del cabello, ambos en perfectas condiciones de uso y limpieza.
- Debe lavarse las manos prolijamente con agua y jabón, y en forma permanente durante la jornada, en especial después de manipular alimentos crudos, de manipular residuos y de usar los servicios higiénicos.
- Donde se manipulen alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.

4.- MANEJO DE LOS ALIMENTOS EN EL LOCAL

- Los alimentos que se utilicen en la elaboración y/o expendio deberán provenir de fábricas autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente. Los propietarios o encargados deben demostrar la procedencia con guías, facturas o boletas, para lo cual estos documentos deben mantenerse en el local para su revisión.
- Siempre mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir.
- Los alimentos perecibles deberán permanecer refrigerados a Temperatura entre 0° y 5° C.
- La manipulación de los alimentos deberá realizarse sobre superficies lavables (lisas, no absorbentes, no corrosivas y fáciles de limpiar e higienizar).
- Todos los utensilios e implementos tales como platos, tenedores, vasos, etc., deberán almacenarse en buenas condiciones de higiene y protegidos de la contaminación del medio ambiente.
- Sobre comidas preparadas que se sirven/expenden calientes listos para el consumo, tales como las empanadas de pino, se destaca que estas deberán mantenerse y transportarse en receptáculos térmicos que aseguren la conservación de temperatura uniforme y permanente de a los menos 65°C. En caso de que se almacenen refrigeradas previo a su consumo, deberán conservarse y transportarse a una temperatura máxima de 5°C.

5.- DECRETO 13 / LEY 20606

- No se podrán publicitar a menores de 14 años alimentos "altos en".

No se cobrarán aranceles, pero cada persona natural o Institución deberá concurrir a las oficinas de la SEREMI de Salud Región de Valparaíso correspondiente para notificarse de las disposiciones sanitarias vigentes, ya que en ellas se basará la fiscalización, control y vigilancia, según lo establecido en el Código Sanitario y sus reglamentos. Estas fiscalizaciones estarán a cargo de funcionarios de la SEREMI de Salud Región de Valparaíso, quienes procederán al decomiso de los alimentos prohibidos, alterados, contaminados o sospechosos, y se incoará el correspondiente Sumario Sanitario y/o se procederá a la Prohibición de Funcionamiento o Clausura inmediata del establecimiento, de acuerdo a la gravedad de la infracción.

Anexo N° 1 Tabla con alimentos permitidos por tipo de instalación temporal:

ACTIVIDADES TEMPORALES 2015		
Condiciones de implementación		Alimentos permitidos
Tipo de instalación		
RAMADAS	• Abastecimiento de agua potable directo de la red pública o de sistema particular autorizado • Descargas de aguas residuales a sistema de alcantarillado público o particular autorizado • Lavajatos con abastecimiento de agua potable. • Piso de material que sea fácil de poder limpiar, de material no combustible, no puede ser tierra • Paredes lisas, fácil de limpiar e higienizar, de material no combustible • Conexiones eléctricas autorizadas • Fuentes luminosas protegidas • Fuentes de calor con conexiones de cañerías para gas licuado certificadas. • Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1,5 mtr. de la fuentes de calor • Extintor de incendios certificados con carga al día de acuerdo a superficie de la instalación • Equipos de frío (refrigeradores y congeladores) funcionando con la implementación de termómetros. • Mesones de manipulación con superficies lisas, fácil de limpiar e higienizar • Mueble o sector específico para mantener utensilios y productos químicos, separados de los alimentos. • Zonas de elaboración separadas del sector de atención. • Las parrillas no se deben ubicar en sector de atención público directo, para evitar contaminación de los productos alimenticios y riesgos de posibles accidentes. USO DE AGUA POTABLE: es solo para lavado de manos, utensilios y equipos de uso frecuente para elaboración o servicio, la cantidad de agua almacenada debe ser la necesaria según el nivel de elaboración de cada Ramada.	• Elaborar y Expendir: • Anticochos • Choripán • Sandwich queso y salame • Hot dogs (con aderezos en sachets) • Asado (vacuno, cerdo, pollo) • Casavella (este producto se debe evaluar de acuerdo a su elaboración e implementación) • Arroz (este producto se debe evaluar de acuerdo a su elaboración e implementación) • Ensalada tomate con cebolla • Papas cocidas • Jugos naturales a base de pulpas congeladas y con agua envasada de fabricas autorizadas. • Terremoto • Freir u Hornar y Expendir: • Empanadas y Sopaipillas procedentes de locales autorizados. • Papas fritas preelaboradas procedentes de locales autorizados • Expendir: • Confites y Bebidas provenientes de instalaciones autorizadas.



Tipo de instalación	Condiciones de implementación	Alimentos permitidos
STAND	• Recipiente hermético de una capacidad mínima de agua potable de 100 litros con llave. Que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario. • Sistema de recipiente para lavado de manos similar a un lavamanos • Recipiente hermético de una capacidad mínima de 100 litros para recopilar las aguas residuales • Todos las conexiones anteriores deben estar bien selladas para evitar filtraciones • Conexiones eléctricas autorizadas • Mantener utensilios de aso para lavado de manos (jabón líquido, escombillos para uñas, toalla desechable, basurero con tapa) • Piso de tierra cubierto con una superficie que evite la polución y que no sea de material altamente combustible, sobre todo en el caso de mantener una fuente de calor con combustible tipo gas licuado. • Extintor de incendios certificado con carga al día • Fuentes de calor con conexiones certificadas (cañerías amarillas que indiquen su fecha de uso o durabilidad, si son flexibles que sean nuevas (estas duran solo un año)) • Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 mtrs. de la fuentes de calor • Equipos de frío (refrigeradores o congeladores) funcionando correctamente. Mantener termómetro. • Mesones de manipulación de superficies lavables sin detergente, sin manteles. • Recipientes de material lavable, fácil de limpiar e higienizar • Basureros con tapa de material lavable e incorporar su respectiva bolsa de igual o capacidad mayor a este. • Zonas de elaboración separadas del sector de atención. • Las parrillas no se deben ubicar en sector de atención público directo, para evitar contaminación de los productos alimenticios y riesgos de posibles accidentes. USO DE AGUA POTABLE: es solo para lavado de manos, utensilios y equipos de uso frecuente para elaboración o servicio, la cantidad de agua almacenada debe ser la necesaria según el nivel de elaboración del Stand..	Elaborar y Expendir: • Anticuchos • Choripán • Sandwich con queso y salame provenientes de instalaciones autorizadas • Hot dogs (pan con vienesa) • Aderezos en sachets individuales • Asado (vacuno, cerdo, pollo) • Jugos naturales a base de pulpas congeladas y con agua emvasada de fábricas autorizadas. • Frutas con cobertura de chocolate. La fruta porcionada y procesada debe provenir de instalaciones autorizadas, lista para su cobertura Freír u Hornear y Expendir: • Empanadas y Sopaipillas procedentes de locales autorizados. • Papas fritas solo preelaboradas de instalaciones autorizadas Expendir: • Confites y Bebidas emvasados provenientes de instalaciones autorizadas.



MUNICIPALIDAD
DE EL QUISCO

EN GENERAL SI CUMPLE CON CONDICIONES SANITARIAS:	Elaborar y Expedir: • Comedores o Hot dogs (Pan, vienesa y aderezos en sachets individuales de instalaciones autorizadas)
ALIMENTOS PROHIBIDOS	ELABORAR Y/O EXPEDIR: • MAYONESA CASERA • SALSAS • PELAR O PORCIONAR FRUTAS • PRODUCTOS A BASE DE LECHE • PASTILES Y TORTAS CON COBERTURA ORELLENOS DE CREMAS Y FRUTAS • HELADOS PARA PORCIONAR EN BARQUILLOS, VASOS O SIMILARES • ADEREZOS FRACCIONADOS DISPUESTOS EN DISPENSADORES • PESCADOS Y MARISCOS • PLATOS PREPARADOS A BASE DE VERDURAS VERDES CRUDAS • PLATOS PREPARADOS DE ELABORACIÓN COMPLETA (EL LAZAR, GOUJACI, ETC)

