

**REGLAMENTO COMERCIO AMBULANTE
ASADO MAS GRANDE DE TIERRA DEL FUEGO
FEBRERO 2023**

Artículo 1°, las presentes normas reglamentan el comercio ambulante para el asado más grande de tierra del fuego.

Artículo 2°, la Municipalidad pondrá a disposición un máximo de 40 espacios para la habilitación de stand de ventas, los que tendrán una medida de 4x3 mts cuadrados. en caso de los food truck, estos ocuparan otro espacio lateral y la cantidad autorizada dependerá del tamaño de los equipos interesados en participar

Artículo 3°, las construcciones de los locales de venta deberán ser uniformes y deberán ser construidos exteriormente con plancha OSB o terciado estructural y techo de fierro acanalado o en "V" también se podrá utilizar toldos tipo araña plegables con pared laterales impermeable **no se aceptará construcción con materiales deteriorados o planchas oxidadas. Será el departamento de patentes e inspecciones el encargado de supervigilar el cumplimiento de este artículo.**

Artículo 4° las construcciones del stand se realizarán entre los días 16 de enero al 30 del mismo mes en los siguientes horarios:

DE LUNES A VIERNES	DE 08:30 HRS Y HASTA LAS 17:30
---------------------------	---------------------------------------

Artículo 5° cada dueño de stand será el responsable de la seguridad y resguardo del stand construido

Artículo 6° el no termino del stand en las fechas estipuladas y el no cumplimiento del artículo N°3 del presente reglamento, facultara al departamento de operaciones a desarmar lo construido

Artículo 7° El permiso se otorgará a criterio exclusivo del Alcalde, fundando en razones sociales, y/o económicas.

Artículo 8° los stands serán sorteados en su ubicación, día del sorteo se comunicará en forma oportuna a través de medios locales y en reunión de coordinación con los participantes

Artículo 9° El expendio de artículos alimenticios deberá contar con la autorización del Servicio de Salud la que debe ser emitida con anterioridad a la obtención del permiso municipal.

Artículo 10° Este comercio estará afecto al pago de permisos, impuestos y derechos establecidos en la Ley de Rentas Municipales y en las Ordenanzas Municipales correspondientes siendo los siguientes:

PERMISOS TEMPORALES PARA EJERCICIOS DE ACTIVIDADES LUCRATIVAS ARTÍCULO 17 DE LA ORDENANZA N°8 DE COBROS DE DERECHOS MUNICIPALES DE LA COMUNA DE PORVENIR	
N°2 comercio provisorio, establecido en otras comunas	2% Utm
N°4 comercio Ambulante de productos específicos en festividades especiales	30% Utm
N°5 comercio ambulante con movilización propia	35% Utm

- La autoridad Municipal, ante situaciones especiales y debidamente calificadas, podrá eximir del pago total o parcial de alguno de los derechos establecidos en la presente ordenanza, esta facultad será ejercida a través de decreto Alcaldicio fundado. **(aplicaría Artículo N° 30 de la presente ordenanza, SOLO RESIDENTES DE LA COMUNA DE PORVENIR)**

Artículo 11° Es obligación del comerciante mantener permanentemente aseado el entorno del lugar físico donde ejerza la respectiva actividad comercial.

Artículo 12° El comercio tendrá el siguiente horario máximo de funcionamiento:
desde las 08:00 y hasta las 18:00 horas

Artículo 10° El interesado en obtener un permiso para ejercer comercio para este evento deberá residir en la comuna, salvo casos expresamente calificados por el Alcalde. La solicitud será dirigida al Alcalde, indicando con claridad sus datos. Dicha solicitud contendrá:

- a) Nombre completo del solicitante
- b) Cédula de identidad o RUT
- c) Domicilio y teléfono
- d) giros a explotar

Así mismo, deberá acompañar los antecedentes que a continuación se señalan:

- a) Certificado de antecedentes
- b) Certificado de residencia otorgado por la unidad vecinal respectiva
- c) resolución sanitaria cuando corresponda

Artículo 11: ante cualquier cambio y/o actualización de información, será notificado oportunamente medios locales

N°

FORMULARIO

Señor alcalde de la comuna don José Gabriel Parada Aguilar, solicito autorización para instalación y funcionamiento de stand de ventas para el asado más grande de Tierra del Fuego año 2023

NOMBRE COMPLETO DEL SOLICITANTE	
CÉDULA DE IDENTIDAD	
DOMICILIO	
TELÉFONO	
GIROS A EXPLOTAR	

Atravez del presente formulario me comprometo a acatar todo lo establecido en el reglamento entregado para el asado más grande de tierra del fuego y entregar los terrenos entregado a más tardar al tercer día de finalizado la actividad.

Nota: el no retiro de lo construido facultara al departamento de operaciones el retiro de estos quedando al resguardo permanente de la municipalidad

RUT Y FIRMA

ANEXO

REQUISITOS DE ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS, SEREMI DE SALUD SEÑALADOS EN EL ARTICULO 74, LETRA B DEL REGLAMENTO SAITARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Contar con carro o soporte físico sólido, lavable, de tamaño suficiente, el que deberá tener una estructura protegida que delimite el espacio de la manipulación de alimentos.
2. Disponer de agua potable, corriente mediante un estanque con llave y lavaplatos, que permita su reabastecimiento, cada vez que sea necesario y que asegure el correcto lavado de mano y utensilios que se utilicen.
3. Contar con jabón líquido y toalla de papel para el lavado de manos.
4. Contar con receptáculo lavable para basura con tapa.
5. Contar con extintor de incendio con carga al día y ubicado en un lugar visible.
6. Contar con un piso que evite la formación de polvo y contaminación sobre los alimentos
7. Disponer de un sistema de frío, que permita mantener la temperatura de refrigeración de las masas, vegetales procesados, cecinas y alimentos que lo requieran, entre 0 grados y 5 grados C, y de un dispositivo de un control permanente de la temperatura (cooler con hielo, gel pack, etc.).

DE LAS PROHIBICIONES SANITARIAS

- Está prohibido la elaboración de mayonesa casera
- Disponer de un estanque hermético de recepción de agua utilizadas, cuya capacidad sea mayor a la del estanque de agua limpia.
- Ubicar la instalación lejos de los focos de insalubridad, olores, polvo, etc.
- Disponer de un deposito o contenedores herméticos para las materias primas, que no requieran refrigeración, que aseguren mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.
- En caso de contar con instalaciones eléctricas y conexiones a gas, esta debe ser segura y mantenerse en buenas condiciones.

