

INSTRUCTIVO AUTORIZACION DE FONDAS Y RAMADAS 2024
MUNICIPALIDAD DE TEODORO SCHMIDT.

1.- REQUISITOS:

- ✓ Ingresar solicitud, dirigida al Sr. Alcalde, en la Oficina de Partes de la Municipalidad, a partir del 26 de agosto de 2024 y hasta el 06 de septiembre de 2024, desde las 08:30 a las 14:00 hrs.
- ✓ La solicitud, debe ser en un terreno particular, si el contribuyente que solicita permiso no es dueño del terreno, deberá presentar autorización del Propietario, debido a que el Municipio no cuenta con terreno para realizar este tipo de actividades.
- ✓ La solicitud debe indicar los días de funcionamiento.
- ✓ Indicar si es con Venta de Bebidas alcohólicas.
- ✓ Indicar en la solicitud que los Locales expendedores de alimentos y los sistemas básicos de agua potable, desagües, baños químicos y energía eléctrica se encuentren operativos con anterioridad a la inauguración del recinto de ramadas.

2.- NORMATIVA MUNICIPAL

- ✓ VALOR POR FONDAS Y RAMADAS POR DIA DE FUNCIONAMIENTO: 30% de la UTM. Según lo estipulado en Ordenanza N° 001, Título VIII, "Derechos Municipales, relacionadas con las Patentes, por el ejercicio de Actividades Lucrativas.
- ✓ HORARIO Y DIAS DE FUNCIONAMIENTO: PROPUESTA 1.-
 - ✚ Día 17.09.2024 desde las 20:00 hrs, hasta las 05:00 AM.
 - ✚ Día 18.09.2024 desde las 10:00 hrs. Hasta las 05:00 AM
 - ✚ Día 19.09.2024 desde las 10:00 hrs. Hasta las 05:00 AM
 - ✚ Día 20.09.2024 desde las 10:00 hrs. Hasta las 05:00 AM.
 - ✚ DÍA 21.09.2024 desde las 10:00 hrs. Hasta las 05:00 AM.

3.- OBLIGACIONES SANITARIAS

Las actividades transitorias de concurrencia masiva de este tipo, como lo son fondas, ramadas o fiestas, costumbristas, tradicionales o chilenas, **no están afectas a resolución expresa de autorización de funcionamiento, por parte de la Autoridad Sanitara.** Sin embargo, en dichos lugares se debe dar cumplimiento a las medidas sanitarias mínimas, para asegurar la protección de la salud del público en general y las personas que allí trabajan.

1.- Condiciones de las Instalaciones:

- ✚ Lugar y período de funcionamiento autorizado por la Municipalidad.
- ✚ Considerar en el emplazamiento minimizar la emisión de ruidos molestos al vecindario.
- ✚ Disponer de agua potable y sistema de eliminación de aguas residuales (sistema de alcantarillado público o acopio y disposición en lugar autorizado).
- ✚ Instalación eléctrica segura.
- ✚ Disponibilidad de extintores de incendio.

- ✦ Servicios higiénicos permanentes o retretes químicos separados por sexo, en cantidad suficiente a 75 metros de distancia como máximo.
- ✦ Área de cocina con superficies de trabajo de material impermeable, particularmente las mesas de preparación de alimentos.
- ✦ Prohibición de tenencia de mascotas (perros, gatos) al interior de locales.
- ✦ Sistema de recolección y eliminación de basuras (recipientes impermeables y alejados de áreas de elaboración de alimentos).
- ✦ Se solicita a los organizadores de fondas y/o ramadas, velar por la seguridad e integridad de la comunidad en general.

2.- Higiene de manipuladores (as) alimentos

- ✦ Ausencia de lesiones en la piel.
- ✦ Deben usar delantal blanco, limpio y gorro que cubra la totalidad del cabello.
- ✦ No deben usar adornos en las manos y mantener uñas cortas, limpias y sin barniz.
- ✦ Deben lavarse las manos al iniciar su trabajo y en forma permanente durante la jornada, en especial después de manipular alimentos crudos, de manipular residuos y de usar los servicios higiénicos.
- ✦ Contar con jabón, cepillo de uñas y toalla de un solo uso para facilitar el lavado y secado de manos.
- ✦ Donde se manipule alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.

3.- Manejo de alimentos en el local

- ✦ Los alimentos y materias primas, ejemplo: carnes y cecinas deben provenir de fábricas y/o mataderos autorizados.
- ✦ Los alimentos perecibles deben mantenerse bajo temperatura de refrigeración y/o congelación según el caso, en envases protegidos.
- ✦ Siempre mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir. Lo anterior con la finalidad de evitar la “contaminación cruzada”.



JESSICA SOTO JELDRES
ENCARGADA DE RENTAS Y PATENTES