



BASES DE PARTICIPACIÓN

PATIO DE COMIDAS – FIESTA CRIOLLA CONCÓN 2026

1. Antecedentes generales

La Ilustre Municipalidad de Concón invita a empresarios y empresarias del rubro gastronómico de la comuna a participar en la 5.ª versión de la “Fiesta Criolla Concón 2026”, actividad destinada a promover la gastronomía local, fortalecer la actividad económica comunal y ofrecer a residentes y visitantes una experiencia diversa, segura, sustentable y vinculada con la identidad de la comuna de Concón.

El evento se desarrollará los días jueves 17, viernes 18, sábado 19 y domingo 20 de septiembre de 2026, en el Estadio Atlético Municipal de Concón.

La organización y coordinación del sector gastronómico estará a cargo de la Oficina de Turismo y Emprendimiento, dependiente de la Dirección de Turismo y Fomento Productivo, en coordinación con las demás unidades municipales que correspondan.

Las presentes bases establecen las condiciones de postulación, selección, participación, funcionamiento, seguridad, higiene, manipulación de alimentos, sustentabilidad y demás obligaciones que deberán cumplir los participantes seleccionados.

La participación en el evento implica la aceptación íntegra de las presentes bases y de las instrucciones complementarias impartidas por la Municipalidad y por la organización.

2. Coordinación y Mesa Técnica

Coordinadores del sector gastronómico.

- Carol Olivares, Directora de Turismo y Fomento Productivo.
- Felipe Moraga, Oficina de Turismo y Emprendimiento.

La revisión de admisibilidad y la evaluación técnica estarán a cargo de una Mesa Técnica de Evaluación integrada por representantes de la Dirección de Turismo y Fomento Productivo, Dirección de Desarrollo Comunitario y Gabinete Municipal, pudiendo solicitar apoyo técnico de otras unidades municipales cuando resulte necesario.

3. Cronograma del proceso

Etapas	Fecha y horario
Publicación de bases	18 de agosto 2026
Inicio de postulaciones	18 de agosto 2026
Cierre de postulaciones	24 de agosto 12:00 hrs
Revisión de admisibilidad	24 de agosto 2026
Evaluación técnica	25 al 27 de agosto 2026
Comunicación de resultados	Viernes 28 de agosto 2026
Confirmación de participación	31 de agosto 2026
Pago de permisos	Desde lunes 31 de agosto hasta el lunes 7 de septiembre 2026
Presentación de garantía	Desde lunes 31 de agosto hasta el lunes 7 de septiembre 2026



Reunión obligatoria	Martes 1 de septiembre 2026
Montaje	Martes 15 de septiembre de 2026, por confirmar
Desarrollo del evento	17 al 20 de septiembre de 2026

4. Cupos y categorías de participación

Se dispondrá de un máximo de 14 stands de 5 x 4 metros (20 m²) cada uno. La distribución definitiva de cupos por categoría será informada en la convocatoria oficial.

- Categoría A: Gastronomía.
- Categoría B: Gastronomía y Cervecería.
- Categoría C: Gastronomía, Coctelería y otras bebidas alcohólicas autorizadas.

Cada postulante deberá indicar claramente la categoría a la cual postula. El cupo adjudicado será personal e intransferible y no podrá ser cedido, compartido ni subarrendado. No se permitirán opciones que sólo vendan alcohol.

5. Requisitos para postular

1. Ser titular o representante legal de un establecimiento gastronómico con patente municipal vigente y al día en la comuna de Concón.
2. Contar con autorización sanitaria vigente del establecimiento de origen, cuando corresponda, y que dicha autorización resulte compatible con los productos y actividades que se pretenden desarrollar.
3. No mantener deudas municipales exigibles, salvo aquellas que se encuentren debidamente regularizadas o sujetas a un convenio de pago vigente, cuando corresponda.
4. Presentar la postulación dentro del plazo establecido y mediante el canal oficial definido por la Municipalidad.
5. Presentar la totalidad de los antecedentes exigidos.
6. Aceptar íntegramente las presentes bases y las instrucciones complementarias de la organización.
7. Declarar los productos, preparaciones, procesos de elaboración y equipamiento que utilizará durante el evento.
8. Contar con capacidad técnica y operativa suficiente para desarrollar la propuesta gastronómica en el espacio de 20 m² asignado.
9. Cumplir las exigencias sanitarias, de seguridad, eléctricas, medioambientales y de funcionamiento establecidas en las presentes bases.

La participación en la actividad no exime al participante del cumplimiento de las autorizaciones, permisos y obligaciones que correspondan conforme a la legislación vigente.

6. Antecedentes de postulación

- Formulario oficial completo.
- Copia de cédula de identidad del titular o representante legal.
- Copia de patente municipal vigente.
- Copia de resolución sanitaria vigente.
- Descripción de la propuesta gastronómica, menú, principales insumos y precios de venta al público.
- Detalle de equipos eléctricos que se utilizarán, indicando potencia y consumo estimado.
- Declaración simple de aceptación de bases y veracidad de antecedentes.
- Detalle de equipos a gas, carbón u otras fuentes de calor, cuando corresponda.



Las postulaciones incompletas, presentadas fuera de plazo o por un canal distinto al oficial serán declaradas inadmisibles.

7. Admisibilidad

La admisibilidad no asignará puntaje. Cada requisito será calificado como “Cumple” o “No cumple”. Solo las postulaciones admisibles avanzarán a la evaluación técnica.

Requisito	Resultado
Postulación dentro del plazo.	Cumple / No cumple
Ingreso mediante canal oficial.	Cumple / No cumple
Formulario completo.	Cumple / No cumple
Patente municipal vigente y al día.	Cumple / No cumple
Resolución sanitaria vigente.	Cumple / No cumple
Ausencia de deudas municipales exigibles.	Cumple / No cumple
Documentación obligatoria completa.	Cumple / No cumple
Aceptación de bases.	Cumple / No cumple
Menu y propuesta gastronómica declarados	Cumple / No cumple
Ficha técnica de equipos presentada	Cumple / No cumple

El cumplimiento de admisibilidad no implica adjudicación.

8. Evaluación técnica y selección

Las postulaciones admisibles serán evaluadas sobre un total de 100 puntos. Se requerirá un mínimo de 60 puntos para ser seleccionada o integrar la lista de espera.

Criterio	Puntaje máximo	Descripción
Pertinencia e identidad gastronómica	25	Vinculación con la Fiesta Criolla, preparaciones tradicionales, identidad local, uso de productos de la zona y aporte a la gastronomía de Concón.
Calidad y coherencia de la propuesta	20	Claridad del menú, coherencia entre productos, insumos y precios, factibilidad de ejecución y presentación general.
Factibilidad sanitaria de la prouesta	20	Cumple con las exigencias de la Seremi de Salud, sin trasgredir los rubros autorizados por la Autoridad Sanitaria
Capacidad operativa y seguridad	15	Equipamiento, dotación de personal, conservación de alimentos, distribución del stand y compatibilidad con las restricciones eléctricas.
Sostenibilidad	10	Reducción de desechables, separación de residuos, manejo de aceite usado y medidas para disminuir desperdicios.
Precio y accesibilidad	10	Precios visibles y coherentes, relación entre precio, producto y porción, y existencia de alternativas de precio accesible.



Escala de evaluación:

- Excelente 100%
- Bueno 75%
- Suficiente 50%
- Insuficiente 25%
- No presenta 0%.

En caso de empate, se considerará, en este orden:

1. Mayor puntaje en pertinencia e identidad gastronómica
2. Mayor puntaje en diversidad de la oferta
3. Mayor puntaje en capacidad operativa y seguridad
4. Mayor puntaje en sostenibilidad
5. Sorteo registrado en acta.

La selección final deberá considerar el puntaje y la necesidad de conformar una oferta equilibrada entre categorías. Este criterio no permitirá seleccionar postulaciones bajo el puntaje mínimo.

9. Invitaciones directas y lista de espera

La Comisión Organizadora podrá reservar cupos para exponentes invitados, cuando ello sea necesario para asegurar representatividad de la gastronomía local o diversidad de la oferta. La decisión deberá quedar fundada en acta.

La lista de espera se ordenará según puntaje. En caso de renuncia, falta de confirmación o no pago dentro del plazo, se convocará al postulante siguiente. El reemplazante deberá cumplir las mismas obligaciones y plazos especiales informados por la organización.

10. Confirmación, permisos y documentos posteriores

- Certificado de antecedentes, cuando corresponda.
- Declaración jurada para venta de alcoholes, cuando corresponda.
- Giro compatible ante el Servicio de Impuestos Internos.
- Identificación del vehículo autorizado para carga y descarga.
- Nómina de personas que trabajarán en el stand.
- Boleta de garantía por \$300.000, en la forma, glosa, vigencia y plazo que determine la Municipalidad.
- Comprobante de pago de permisos.
- Ficha final de equipos eléctricos y consumo estimado.
- Ficha sanitaria definitiva de stand
- Ficha de equipos a gas u otras fuentes de calor, cuando corresponda.

El no pago, la falta de garantía o la no presentación de antecedentes dentro del plazo implicará la pérdida del cupo y la convocatoria de la lista de espera.

11. Valores y pagos

Los valores de permisos serán calculados y actualizados por el Departamento de Rentas Municipales conforme a la ordenanza vigente. Los montos definitivos deberán ser informados antes de la aceptación del cupo.

- **Precio Stand de comida de 5.00 x 4.00 metros: 20 m2.** **\$17.912 por los 4 días.**
- **Precio Stand de cerveza de 5.00 x 4.00 metros: 20 m2.** **\$125.387 por los 3 días.**
- **Precio Stand de alcohol de 5.00 x 4.00 metros: 20 m2.** **\$232.859 por los 3 días.**



12. Stand, mobiliario, cenefa e imagen

La organización dispondrá stands de 5 x 4 metros. La ubicación será definida por la Comisión Organizadora y deberá ser respetada por los participantes.

Cada establecimiento será responsable de la implementación interior, mesas, sillas, equipamiento, decoración y demás elementos necesarios, sin perjuicio del mobiliario que eventualmente pueda aportar el Municipio o empresas colaboradoras.

Cenefa identificatoria:

Cada establecimiento seleccionado deberá asumir el costo de confección, impresión e instalación de la cenefa con el nombre comercial de su establecimiento. La Municipalidad, a través de Publicidad, será responsable únicamente de elaborar y entregar el diseño gráfico oficial, con el fin de mantener una imagen uniforme del evento. No se podrán modificar tipografías, colores, dimensiones ni elementos del diseño sin autorización previa de la organización.

La organización informará oportunamente las medidas, material, sistema de instalación, fecha de entrega del diseño y plazo máximo para instalar la cenefa.

13. Montaje, carga y descarga

El montaje se efectuará en la fecha y horario informados en el cronograma. Durante las jornadas del evento solo podrán ingresar los vehículos previamente declarados y autorizados, exclusivamente para carga y descarga en los horarios establecidos.

14. Horarios de funcionamiento

- Jueves 17 de septiembre: 11:00 a 02:00 horas del día siguiente.
- Viernes 18 de septiembre: 11:00 a 03:00 horas del día siguiente.
- Sábado 19 de septiembre: 11:00 a 02:00 horas del día siguiente.
- Domingo 20 de septiembre: 11:00 a 19:00 horas.

Los stands deberán permanecer operativos durante todo el horario oficial, salvo autorización expresa de la organización o una situación de fuerza mayor debidamente informada.

15. Condiciones sanitarias y de seguridad

Todos los participantes que elaboren, manipulen, almacenen, transporten o expendan alimentos deberán cumplir permanentemente con el Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. N.º 977/96 del Ministerio de Salud, sus modificaciones, las demás disposiciones sanitarias vigentes y las instrucciones que imparta la Autoridad Sanitaria competente.

Las exigencias sanitarias establecidas en este capítulo serán obligatorias durante el montaje, funcionamiento y desmontaje del stand.

La propuesta gastronómica, menú, materias primas, procesos de elaboración y equipos deberán ser compatibles con las condiciones de infraestructura disponibles.

15.1. Condiciones generales del área de elaboración

Cada stand deberá mantenerse:

- Limpio y ordenado.
- Protegido de polvo, tierra, lluvia, viento, humo, insectos, roedores y animales.
- Con superficies lisas, lavables y de fácil limpieza.
- Con alimentos protegidos de contaminación.
- Con áreas de almacenamiento separadas de residuos y productos químicos.



- Con alimentos almacenados sin contacto directo con el piso.
- Con piso estable, sólido y de fácil limpieza.

Cuando el terreno genere polvo o dificulte la limpieza, deberá utilizarse una cubierta continua y lavable.

15.2. Agua potable y lavado de manos

Cada stand deberá disponer de agua potable en cantidad suficiente para las operaciones desarrolladas.

Será obligatorio contar con un sistema destinado al lavado higiénico de manos de los manipuladores, ubicado próximo al área de manipulación.

Deberá contar, como mínimo, con:

- Agua potable.
- Jabón líquido.
- Toallas de papel de un solo uso.
- Sistema para recolectar las aguas residuales.

La sola disponibilidad de un bidón de agua no se considerará suficiente si no permite efectuar adecuadamente el lavado higiénico de manos.

15.3. Aguas residuales

Las aguas provenientes del lavado de manos, utensilios, equipos, alimentos o superficies no podrán descargarse directamente al suelo, zonas de público, sistemas de aguas lluvias ni espacios no autorizados.

La organización deberá disponer de un sistema adecuado para la recolección y disposición de las aguas residuales.

15.4. Higiene de manipuladores

Los manipuladores deberán:

- Mantener adecuada higiene personal.
- Lavarse las manos frecuentemente.
- Mantener uñas cortas y limpias.
- No utilizar anillos, pulseras o elementos que puedan contaminar alimentos.
- Utilizar delantal limpio.
- Utilizar gorro o cofia que cubra completamente el cabello.
- Mantener heridas protegidas.
- No comer, fumar, escupir o realizar prácticas antihigiénicas en el área de elaboración.
- No manipular dinero mientras manipulan directamente alimentos.

Las personas que padezcan enfermedades susceptibles de transmitirse por alimentos o presenten condiciones que puedan contaminar estos no podrán realizar labores de manipulación mientras exista riesgo sanitario.

15.5. Capacitación

El responsable de cada stand deberá asegurar que los manipuladores conozcan las medidas de higiene y manipulación necesarias para evitar contaminación de los alimentos.

La Municipalidad podrá solicitar antecedentes de dicha capacitación o instrucción.

15.6. Materias primas

Las materias primas deberán provenir de establecimientos autorizados cuando corresponda.



El responsable deberá mantener disponibles documentos que permitan acreditar su procedencia cuando sean requeridos.

No podrán utilizarse productos vencidos, alterados, contaminados o de procedencia desconocida.

15.7. Almacenamiento

Los alimentos deberán almacenarse:

- Protegidos.
- Ordenados.
- Separados del piso.
- Separados de productos químicos.
- Separados de residuos.
- Protegidos de contaminación ambiental.

Los alimentos crudos deberán mantenerse separados de alimentos preparados o listos para consumo.

15.8. Cadena de frío

Los alimentos perecibles deberán mantenerse bajo las condiciones de temperatura establecidas por el RSA y según las características del producto.

Como referencia, los alimentos refrigerados deberán mantenerse entre 0 °C y 5 °C, cuando corresponda.

Los equipos deberán:

- Tener capacidad suficiente.
- Mantenerse operativos.
- Contar con sistema de medición de temperatura.
- Evitar sobrecarga.
- Mantener los alimentos protegidos.

Ante cortes de energía deberán adoptarse medidas de contingencia para proteger la cadena de frío.

Los alimentos descongelados no podrán volver a congelarse.

15.9. Elaboración

Las operaciones de elaboración deberán evitar la contaminación cruzada.

Los alimentos crudos deberán mantenerse separados de los cocidos y listos para consumo.

Las superficies y utensilios deberán mantenerse limpios y sanitizados.

Las comidas preparadas que se expendan calientes deberán mantenerse en condiciones adecuadas de temperatura hasta su expendio.

15.10. Utensilios y vajilla

Los utensilios deberán mantenerse limpios y protegidos.

Cuando se utilice vajilla reutilizable, el establecimiento deberá disponer de un sistema adecuado de lavado y sanitización.

Cuando no sea posible realizar dichas operaciones en condiciones sanitarias adecuadas, deberán utilizarse utensilios de un solo uso aptos para contacto con alimentos.



15.11. Equipos de cocción

Los equipos de cocción deberán ser compatibles con las condiciones del stand y utilizarse de manera segura. Deberán mantenerse alejados de materiales combustibles o inflamables y contar con elementos de protección o aislación térmica que eviten la propagación del calor hacia paredes, estructuras u otros elementos que puedan generar riesgo de incendio.

Los equipos eléctricos, a gas, carbón u otras fuentes de calor deberán corresponder a los previamente declarados y autorizados, y cumplir las disposiciones de seguridad aplicables.

15.12. Control de temperaturas

Los stands deberán disponer de un termómetro o sistema adecuado de control para verificar las temperaturas de conservación de los alimentos: refrigerados entre 0 °C y 5 °C, congelados a -18 °C o según corresponda, y preparaciones calientes a una temperatura mínima de 65 °C.

La organización podrá efectuar controles durante el evento. Ante desviaciones de temperatura, incluyendo cortes de suministro eléctrico que afecten los equipos de frío, el responsable deberá adoptar medidas correctivas inmediatas para resguardar la inocuidad de los alimentos, incluyendo su traslado a equipos de respaldo o su retiro, cuando corresponda.

15.13. Limpieza y sanitización

Cada participante deberá mantener limpieza permanente del stand.

Las superficies, equipos y utensilios en contacto con alimentos deberán limpiarse y sanitizarse con la frecuencia necesaria.

Los productos químicos deberán mantenerse identificados y separados de los alimentos.

15.14. Residuos

Cada stand deberá disponer de recipientes suficientes para residuos.

Estos deberán mantenerse limpios, con bolsa y tapa cuando corresponda.

Los residuos deberán retirarse con frecuencia suficiente para evitar acumulación.

Queda prohibido arrojar residuos, aceites o aguas residuales al suelo o sistemas de aguas lluvias.

El aceite vegetal usado deberá almacenarse en recipientes cerrados y gestionarse adecuadamente.

15.15. Control de plagas

Los stands deberán mantenerse en condiciones que impidan el ingreso y proliferación de insectos y roedores. No se permitirá la presencia de animales domésticos en áreas de elaboración, almacenamiento o manipulación.

15.16. Productos no declarados

No podrán comercializarse productos o preparaciones distintos de los declarados en la postulación y ficha sanitaria.

Cualquier modificación deberá ser informada y autorizada previamente cuando corresponda.

15.17. Compatibilidad sanitaria

La propuesta gastronómica deberá ser compatible con:

- Superficie del stand.
- Número de manipuladores.
- Equipamiento.
- Capacidad de refrigeración.
- Almacenamiento.
- Agua potable.



- Lavado de manos.
- Aguas residuales.
- Equipos de cocción.
- Capacidad eléctrica.
- Condiciones de conservación.

15.18. Inspección previa

Antes de iniciar la atención al público, la Municipalidad podrá realizar una inspección del stand.

Se podrá verificar:

- Agua potable.
- Lavamanos.
- Jabón y toallas.
- Aguas residuales.
- Superficies.
- Piso.
- Refrigeración.
- Termómetros.
- Protección de alimentos.
- Separación de crudos y preparados.
- Residuos.
- Higiene de manipuladores.
- Equipos.
- Extintores.
- Menú declarado.

Los stands que no cumplan las condiciones mínimas podrán quedar impedidos de iniciar funcionamiento hasta subsanar las observaciones.

15.19. Autoridad Sanitaria

El cumplimiento de estas bases no exime a los participantes del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente ni de las facultades de fiscalización de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región de Valparaíso.

Las instrucciones impartidas por la Autoridad Sanitaria deberán ser cumplidas por los participantes y por la organización dentro de sus respectivas competencias.

16. Instalaciones eléctricas y generador

- Capacidad máxima de 16 amperes (16 A) por stand.
- Uso exclusivo para iluminación y equipos necesarios para conservación o expendio de alimentos.
- Prohibición de calefactores, hornos, parrillas y freidoras eléctricas, hervidores, termos eléctricos y otros equipos de alto consumo.
- Extensiones, enchufes y cables certificados por la SEC y en buen estado.
- Prohibición absoluta de manipular tableros de distribución.
- Durante la noche solo podrán mantenerse conectados equipos indispensables para la cadena de frío.

La Municipalidad dispondrá de un generador durante las tres noches comprendidas entre el cierre y la apertura de las jornadas. Los 14 establecimientos deberán coordinarse y asegurar la adquisición y entrega de 40 litros de petróleo diésel por noche, equivalentes a 120 litros en total. La recaudación, compra y entrega serán de exclusiva responsabilidad de los participantes; la Municipalidad no administrará dinero por este concepto.



El costo estimado por establecimiento es solo referencial y dependerá del precio efectivo del combustible. La obligación se entenderá cumplida por la entrega de los litros solicitados. Si no se entrega el combustible requerido y el generador no puede operar, la Municipalidad no será responsable por pérdidas de alimentos, interrupción de cadena de frío, daños en equipos u otras consecuencias derivadas de dicho incumplimiento.

17. Exigencias medioambientales

- Prevenir y reducir la generación de residuos.
- Separar cartón, vidrio, metales, plásticos y otros residuos valorizables en los contenedores disponibles.
- Utilizar vasos reutilizables, reciclables, biodegradables o compostables, según corresponda.
- No utilizar bolsas plásticas de un solo uso, salvo excepciones sanitarias legales.
- Disponer el aceite vegetal usado en contenedores cerrados y gestionar su reciclaje.
- No arrojar cenizas, aceites, líquidos ni residuos al suelo, alcantarillado o espacios comunes.
- Retirar y disponer correctamente los residuos al término de cada jornada.
- Cuidar el recinto, su entorno y los espacios naturales asociados.

18. Conductas prohibidas

- Compartir, ceder o subarrendar el stand.
- Vender productos no declarados o no autorizados.
- Instalar amplificación, música o sistemas promocionales sonoros.
- Usar equipos eléctricos no informados o superar la capacidad autorizada.
- Manipular tableros, conexiones o instalaciones municipales.
- Consumir alcohol durante la atención o presentarse en estado de ebriedad.
- Realizar actos de violencia, amenazas, discriminación o maltrato.
- Obstruir accesos, vías de evacuación o zonas de seguridad.

19. Fiscalización, infracciones y sanciones

La organización y las unidades fiscalizadoras podrán inspeccionar los stands durante el montaje y funcionamiento. Toda observación deberá quedar registrada cuando dé lugar a sanción.

Leves: Retrasos, desorden menor o incumplimientos subsanables que no generen riesgo.

Graves: Venta de productos no autorizados, abandono del stand, cesión del espacio, incumplimientos sanitarios, sobreconsumo eléctrico o negativa a cumplir instrucciones de seguridad.

Muy graves: Peleas, amenazas, estado de ebriedad, venta de alcohol a menores, manipulación de tableros o conductas que pongan en riesgo al público.

Las medidas podrán consistir en advertencia, amonestación escrita, retiro de productos o equipos, suspensión temporal, cierre del stand, término anticipado de la participación e inhabilitación para una o más futuras convocatorias, según la gravedad y reincidencia.

20. Suspensión, modificación o reprogramación

La Municipalidad podrá suspender, modificar horarios, reducir jornadas o reprogramar el evento por razones climáticas, sanitarias, de seguridad, fuerza mayor o caso fortuito. El tratamiento de permisos y eventuales devoluciones dependerá de si la suspensión es total, parcial o posterior al inicio, y se efectuará conforme a los procedimientos municipales aplicables.



21. Aceptación y situaciones no previstas

La presentación de la postulación implica la aceptación íntegra de estas bases. La Comisión Organizadora resolverá las situaciones no previstas, resguardando la transparencia, seguridad, igualdad de trato y correcto desarrollo de la actividad.



ANEXO 1. Ficha de equipos eléctricos

Equipo	Cantidad	Potencia individual (W)	Potencia total (W)	Observaciones



ANEXO 2. Declaración de aceptación

Nombre del establecimiento: _____

Nombre del titular o representante legal: _____

RUN: _____

Categoría: _____

Correo electrónico: _____

Teléfono: _____

Declaro que los antecedentes entregados son verdaderos; que conozco y acepto íntegramente las presentes bases; que cumpliré el menú, precios, equipamiento y condiciones declaradas; que no cederé ni compartiré el stand; y que aceptaré las fiscalizaciones e instrucciones de la organización.

Firma: _____ Fecha: _____



Conservadora

V. AGUA Y LAVADO DE MANOS

Elementos disponibles:

☐ Agua potable ☐ Jabón líquido ☐ Toallas de papel

VI. AGUAS RESIDUALES

Descripción del sistema:

VII. SUPERFICIES Y PROTECCIÓN

Mesones lavables: ☐ Sí ☐ No

Piso lavable: ☐ Sí ☐ No

Protección contra polvo: ☐ Sí ☐ No

Protección contra lluvia/viento: ☐ Sí ☐ No

Protección contra insectos: ☐ Sí ☐ No

VIII. EQUIPOS DE COCCIÓN

Equipo

Cantidad

Fuente de energía

Potencia/consumo

IX. RESIDUOS

Cantidad de recipientes: _____

Capacidad: _____ litros

Sistema de almacenamiento de aceite usado:

☐ Sí ☐ No

X. SEGURIDAD

Extintor:

☐ Sí ☐ No

Cantidad: _____



Capacidad: _____ kg

Vigencia: _____

XI. DECLARACIÓN

Declaro que la información proporcionada es verdadera y que las condiciones declaradas corresponden a las que serán utilizadas durante el evento.

Me comprometo a mantener permanentemente las condiciones sanitarias exigidas.

Nombre: _____

RUN: _____

Firma: _____

Fecha: _____



ANEXO 4 COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO SANITARIO

Yo, _____, en representación del establecimiento _____, declaro conocer las condiciones sanitarias establecidas para la Fiesta Criolla Concón 2026.

Me comprometo a:

1. Mantener agua potable suficiente.
2. Mantener operativo el sistema de lavado de manos.
3. Mantener jabón y toallas de un solo uso.
4. Mantener los alimentos protegidos.
5. Mantener la cadena de frío.
6. Evitar la contaminación cruzada.
7. Cumplir las normas de higiene de manipuladores.
8. Mantener materias primas de procedencia acreditable.
9. Mantener condiciones adecuadas de limpieza y sanitización.
10. Disponer correctamente los residuos y aguas residuales.
11. Cumplir el menú y procesos declarados.
12. Utilizar únicamente equipos autorizados.
13. Cumplir las instrucciones de la organización.
14. Cumplir las instrucciones impartidas por la Autoridad Sanitaria.
15. Informar inmediatamente cualquier situación que pueda afectar la inocuidad de los alimentos o la seguridad del público.

Nombre: _____

RUN: _____

Establecimiento: _____

Firma: _____

Fecha: _____

Conclusiones:

- Se realizó una revisión y mejora de los aspectos planteados, particularmente en aquellas materias relacionadas con las condiciones sanitarias. No obstante, cabe señalar que la definición, elaboración y aprobación de las Bases de Participación corresponden al ámbito de competencia de la Municipalidad, por lo que su revisión y validación final deberán efectuarse internamente, en conjunto con el Departamento Jurídico y las unidades municipales que correspondan.
- Desde nuestra parte, las observaciones y propuestas efectuadas tienen por finalidad aportar desde el ámbito técnico-sanitario, procurando que las condiciones establecidas sean coherentes con la normativa sanitaria vigente, sin que ello implique determinar, imponer o aprobar el contenido definitivo de las bases, materias que exceden nuestras facultades y competencias.
- Asimismo, se recomienda que cualquier modificación o exigencia incorporada a las bases sea previamente revisada y validada por las instancias municipales competentes, especialmente por el Departamento Jurídico.



En la revisión de las bases se detectó en tres materias que deberían quedar expresamente resueltas antes de la publicación:

- **Agua potable, lavamanos y aguas residuales:** se reemplazó la exigencia rígida de un bidón de 20 litros por una exigencia funcional de agua potable suficiente, sistema de lavado de manos y disposición adecuada de aguas residuales.
- **Evaluación sanitaria previa:** se incorporaron la Ficha Sanitaria del Stand y el Checklist de Inspección Previa, de modo que la Municipalidad pueda verificar que la propuesta gastronómica sea compatible con la infraestructura disponible antes de permitir el funcionamiento.
- **No compensación por puntaje:** se estableció expresamente que el cumplimiento de las condiciones sanitarias mínimas es obligatorio y no puede ser compensado con un buen puntaje en otros criterios.
- También corregí la inconsistencia de las bases originales respecto de los “3 días”, ya que el evento está programado del jueves 17 al domingo 20 de septiembre de 2026, es decir, cuatro jornadas. Esa frase debe ser revisada también por Rentas Municipales antes de publicar los valores definitivos.
- Como respaldo normativo principal, el D.S. N.º 977/96 (RSA) vigente al período del evento es la versión que rige desde el 19 de junio de 2026; además, el RSA asigna a la autoridad sanitaria el control del cumplimiento de sus disposiciones y INSTRUCTIVO CONDICIONES SANITARIAS BASICAS PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS DE FUNCIONAMIENTO TEMPORAL.

Recomendación final:

- Antes de remitir las presentes Bases como versión definitiva, se recomienda efectuar una revisión jurídica interna de los numerales 5, 10, 11, 19 y 21, especialmente en lo relativo a permisos, garantías, régimen de sanciones, venta y expendio de bebidas alcohólicas y atribuciones de la Comisión Organizadora, a fin de asegurar que dichas disposiciones se encuentren debidamente respaldadas por la normativa y ordenanzas municipales vigentes.
- En materia sanitaria, se recomienda mantener el Capítulo 15 y sus respectivos anexos como referencia y condiciones sanitarias mínimas que deberán observar los participantes durante el desarrollo de la actividad, en concordancia con el Reglamento Sanitario de los Alimentos y el Instructivo de Condiciones Sanitarias Mínimas para Actividades Transitorias. Lo anterior, teniendo presente que, por la naturaleza de este tipo de actividades transitorias, estas no requieren de una resolución de autorización sanitaria como requisito previo de funcionamiento, sin perjuicio de que durante su ejecución se encuentren sujetas a las facultades de fiscalización y control de la Autoridad Sanitaria y al cumplimiento de las condiciones sanitarias que resulten aplicables.
- En consecuencia, las condiciones incorporadas en las Bases deben entenderse como medidas sanitarias mínimas de prevención y control para el adecuado desarrollo de la actividad, y no como sustitución de las facultades de fiscalización que corresponden a la Autoridad Sanitaria.
- Cabe precisar que las condiciones sanitarias mínimas establecidas en el Instructivo para el desarrollo de actividades transitorias deben ser consideradas como parte de los criterios técnicos sanitarios aplicables a la planificación y ejecución de actividades que contemplen la elaboración, manipulación, almacenamiento y expendio de alimentos.
- En consecuencia, se solicita a la Municipalidad de Concón considerar y revisar las presentes Bases a la luz de dicho Instructivo, procurando que las condiciones establecidas para los participantes sean concordantes con las exigencias sanitarias vigentes y permitan resguardar adecuadamente la inocuidad de los alimentos y la salud de los asistentes.



- Lo anterior se señala sin perjuicio de que la elaboración, definición y aprobación final de las Bases corresponde a la Municipalidad, a través de sus unidades competentes, y de las facultades que legalmente corresponden a la Autoridad Sanitaria en materia de fiscalización y control sanitario