
BASES STANDS

QUENUIR

2026



GENERALIDADES

Las presentes bases regulan la postulación de los stands para el desarrollo de la actividad “Fiesta de la chilenidad 2026” a realizarse el día 26-09-2026 en el sector de Quenuir.

1.- De las Fechas

Localidad	Fecha	Lugar
Quenuir	26-09-2026	Gimnasio escuela Hilda Hunquén

2.- De la Convocatoria

Se realizará convocatoria abierta a todas organizaciones y particulares que quieran participar con stand de Comida típica, repostería, artesanía y cerveza artesanal.

3.- De los Puestos

Se entregarán 4 stands cocinería (interior), 2 para venta de cerveza artesanal, 6 repostería y 6 puestos de artesanía. (Los participantes deberán llevar todo lo necesario para mantener la calidad de sus productos y adornar su espacio).

El responsable y/o titular del puesto deberá cuidar la decoración del espacio asignado, la correcta ubicación de las piezas, la limpieza, así como también la presentación de quienes atienden al público y el respeto al mismo.

Uso de basureros y bolsas en el caso de los gastronómicos.

Los valores por cancelar:

Rubro	Nº de Puestos	Dimensiones y ubicación	Valor Stand
Cocinerías	4	2,5 m x 3 m (Estructura metálica - Interior)	\$10.000
Cerveza artesanal	2	2,5 m x 3 m (Estructura metálica - Interior)	\$20.000
Repostería	6	Stand de madera 2 m x 2 m (Interior)	\$5.000
Artesanía	6	Stand de madera 2 m x 2 m (Interior)	\$5.000

4.- Del Funcionamiento

El horario de funcionamiento es de 12:00 a 21:00 horas, se prohíbe el abandono del stand antes del término. (La instalación del participante en los stands será desde las 10:00 a las 12:00 hrs)

Cada participante tendrá que mantener la adecuada refrigeración de los alimentos y prepararlos de acuerdo con la normativa de higiene y salubridad contenida en la normativa vigente del Servicio de Salud.

Los participantes de los stands de comida deberán traer su implementación para elaborar sus productos (cocinilla, gas, alargador, termo, mesas etc) y será obligación el uso de delantal, cofias y guantes. La recepción del dinero será efectuada por una persona que no manipule alimento.

Es responsabilidad de todo participante tener los permisos y documentación del SII correspondiente (Boletas, declaración de ventas presunta u otro requisito exigible por la autoridad competente)

Cada stand de cocinería debe responsabilizarse por 3 mesas y sillas para la utilización de los visitantes, deberá mantenerlas limpias.

Queda prohibido el uso de hervidores y parrillas eléctricas esto con la finalidad de evitar cortes de suministro y accidentes de sobreconsumo.

5.- De los Productos a vender

Solo se podrán vender platos representativos de la región o comuna. No se permite la venta de ropa usada; perfumes; Ventas por catálogo de cualquier producto; reventa de productos (ej.: confort, menaje, libros, etc.)

Todo producto de repostería debe venir totalmente preparado, quedará estrictamente prohibido realizar dentro del gimnasio cualquier proceso de cocción, fritura u horneado de alimentos.

6.- De la Postulación

La postulación será por medio de la ficha de postulación la cual debe ser llenada por el particular u organización y deberá ser entregada al correo cultura@munimaullin.cl con copia a claudia.almonacid@munimaullin.cl

- Ficha de postulación completa STANDS QUENUIR.
- Fotocopia Carnet por ambos lados
- Declaración POSTULANTE firmada

Además, si vende alimentos:

- Declaración Jurada Simple (Orientaciones sanitarias)

Si vende alcohol:

- Declaración Jurada Ante Notario (Art. 4° Ley N°19.925)
- Certificado de Antecedentes Fines Especiales (Registro Civil).
- Comunicación Inicio de Actividades Ley de Alcoholes (SAG).
- Patente municipal al día (idealmente deben tener Patente Municipal).

Fechas de postulación:

Localidad	Fecha	Lugar / Modalidad
Postulación	Hasta el 22 de septiembre	Correo electrónico hasta las 14:00 hrs.
Selección	23 de septiembre	Comisión Evaluadora
Pago de los puestos	Del 24 al 25 de septiembre	Tesorería Municipal
Sorteo de los puestos	25 de septiembre	Gimnasio Hilda Hunquén
Ejecución del Evento	26 de septiembre	Gimnasio Hilda Hunquén

Comisión evaluadora:

-Encargado Oficina Cultura y Pueblos Originarios

-Encargado Departamento de Fomento productivo.

7.- Datos de contactos

- Fono: 65 - 2 – 482550 o 547
- Responsable: DIDECO a través de Fomento Productivo y Oficina de Cultura
- Correo electrónico: cultura@munimaullin.cl y claudia.almonacid@munimaullin.cl .

STANDS QUENUIR

FICHA DE POSTULACIÓN

Participa en: ARTESANÍA – REPOSTERÍA – COCINERÍA – CERVECERÍA (Marcar alternativa)

1.- Antecedentes Postulantes:

<i>Nombre particular</i>	
<i>Cédula de Identidad</i>	
<i>Organización representante</i>	
<i>Teléfono</i>	
<i>Dirección</i>	

2.- Listado de Productos:

--

3.- Fotografías de los productos:

Nombre y Firma Postulante

DECLARACIÓN POSTULANTE

____ / ____ / 2026

A través del presente documento, yo (nombre del postulante):

..... Rut:.....

Declaro que toda la información proporcionada en el presente formulario de postulación es fidedigna. Asimismo, declaro conocer y aceptar todo lo estipulado en las Bases y en el proceso de postulación a “ _____ ”.

Me comprometo a cumplir íntegramente las condiciones, requisitos, obligaciones y normas establecidas en las Bases, así como aquellas señaladas en la Ficha de Postulación, especialmente respecto de los productos declarados, condiciones de funcionamiento, higiene, seguridad, ubicación y demás disposiciones establecidas para el desarrollo de la actividad.

Asimismo, me comprometo a respetar los conductos definidos en las Bases y a aceptar y cumplir las resoluciones que sobre mi postulación adopten.

Declaro conocer y aceptar que el incumplimiento de las condiciones comprometidas en la postulación, de las disposiciones establecidas en las Bases, de lo declarado en la ficha de postulación o de las instrucciones impartidas por la Municipalidad podrá ser considerado como antecedente para futuras postulaciones a actividades.

Firma postulante

Para los emprendedores que vendan alimentos:

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE

YO _____

C. IDENTIDAD _____ NACIONALIDAD _____

ESTADO CIVIL _____ DOMICILIADO EN _____

_____ COMUNA DE MAULLIN.

DECLARO BAJO JURAMENTO:

ESTAR EN PLENO CONOCIMIENTO DEL INSTRUCTIVO DE REQUISITOS SANITARIOS DENOMINADO: **“ORIENTACIONES SANITARIAS BÁSICAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES/TRANSITORIOS DE ALIMENTOS”**.

POR TANTO, HE TOMADO CONOCIMIENTO DE LOS REQUISITOS SANITARIOS Y FORMULO LA PRESENTE DECLARACIÓN PARA SER PRESENTADA A LA ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE MAULLÍN.

FIRMA DECLARANTE

MAULLIN, ____ de septiembre del 2026.

Para los emprendedores que van a vender alcohol,
deben cumplir con la ley de alcoholes:

- ✓ Declaración Jurada – Art. 4° Ley N°19.925 (Formato adjunto).
- ✓ Certificado de Antecedentes Fines Especiales (Registro Civil).
- ✓ Comunicación Inicio de Actividades Ley de Alcoholes (SAG).
- ✓ Patente municipal al día (idealmente deben tener Patente Municipal).

DECLARACION JURADA ANTE NOTARIO

NOMBRE _____,

C. DE IDENTIDAD _____ DE

NACIONALIDAD _____

ESTADO CIVIL _____, DOMICILIADO EN

_____, COMUNA DE MAULLIN.

DECLARO BAJO JURAMENTO QUE:

NO ME ENCUENTRO AFECTO A LAS PROHIBICIONES NI INHABILIDADES DEL ARTICULO 4° DE LA LEY N°19.925., DE ALCOHOLES, QUE SE TRANSCRIBEN A CONTINUACION:

- 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 hubiere clausurados definitivamente;
- 5.- Los Consejeros Regionales y los Concejales, y
- 6.- Los menores de 18 años.

FORMULO LA PRESENTE DECLARACION PARA SER PRESENTADA EN LA I. MUNICIPALIDAD DE MAULLIN.

FIRMA CONTRIBUYENTE

FIRMA NOTARIO

En Maullín a _____ de _____ del _____





Orientaciones Sanitarias Básicas para la Implementación y Funcionamiento De Establecimientos Provisionales/Transitorios de Alimentos

Dentro de los requerimientos, en relación al lugar(es) donde vayan a concentrarse las actividades que concitarán afluencia de público, se indican los siguientes aspectos a cumplir:

- El Municipio deberá Informar mediante oficio a la mayor brevedad posible (vía formal por Of. de Partes) a nuestra Autoridad Sanitaria (AS) el o los lugares a realizarse las actividades de Eventos Transitorios, en su comuna. además el listado de solicitudes de instalaciones de alimentos (nombre y RUT de propietarios y/o representantes; tipo y ubicación precisa de la instalación).
- Deberán informar la solución final para abastecer de **agua potable** a cada una de las instalaciones de alimentos (en especial para los puestos, locales provisionales, otros) que lo requieran, así como para la disposición higiénica final, de las aguas utilizadas.
- Deberán informar la capacidad de **servicios higiénicos** del lugar y el plan previsto para mantener en todo momento su operatividad, condiciones higiénicas, mantención y retiro oportuno. La AS evaluará la capacidad descrita e informada formalmente, exigiendo una cantidad mínima de unidades de baños químicos, para el público.
- Disponer de **contenedores con tapa para la recepción de basura**, realizando el retiro oportuno.
- Deberán informar las restricciones que se adoptarán frente al peligro de electrocución (para locatarios y público concurrente), dada la eventual precariedad de las **conexiones eléctricas**; que deberán estar de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente (SEC). (Instalación Eléctrica Segura), además de disponibilidad de extintores de incendios.

2.-En relación a los requisitos sanitarios, se debe enfatizar lo siguiente:

- El área de preparación o manipulación de alimentos deberá ser de estructura sólida, con pisos y paredes lisas y de material lavable, al igual que toda superficie que entre en contacto con los alimentos; **los toldos no cumplen lo anterior por lo tanto no se aceptarán**, a excepción de que sólo se vaya a expendir alimentos envasados, no perecibles, procedentes de fábricas autorizadas y no exista manipulación de los mismos (Ejemplo: confites y bebidas envasados). Lo anterior no obsta el uso de toldos para otros fines tales como, cubrir el área de consumo de los alimentos.
- Cada puesto deberá contar con **abastecimiento de agua potable** proveniente de la red pública, provisto de llave dispensadora y lavamanos respectivos, además de dispensador de jabón desinfectante/antiséptico y toalla de papel desechable. Si no es factible abastecerse desde la red pública, podrá disponerse un estanque cerrado de 100 Lts. de capacidad mínima. Para las aguas de lavado podrá igualmente disponerse de un estanque cerrado de igual capacidad, el que deberá ser vaciado al alcantarillado.
- Deberá existir disponibilidad de **servicios higiénicos exclusivo para el personal manipulador de los puestos de alimentos, como para el público en general**; en caso de no existir servicios higiénicos establecidos, podrán instalarse baños químicos (al menos 1 por cada 5 puestos de alimentos), en cuyo caso deberán limpiarse y mantenerse en todo momento en condiciones higiénicas adecuadas. **Será responsabilidad del ente organizador y en su defecto de los propietarios de los puestos de alimentos**, asegurar el cumplimiento de lo anterior.
- **En cuanto a la higiene del Manipulador**, debe tener salud compatible con la actividad, usar delantal blanco, limpio y gorro que cubra la totalidad del cabello. No debe usar adornos en las manos y mantener uñas cortas, limpias y sin barniz.

- **Los manipuladores** 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, además donde se manipule no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.
- Todo puesto que maneje alimentos perecibles deberá contar con **equipo de frío (conservadoras para refrigeración y/o congelación)** para su mantención constante y permanente.
- Todas las materias primas e ingredientes que se utilicen para preparar alimentos, deberán proceder de fábricas autorizadas; especial atención se dará a la **procedencia de la carne, productos cárnicos y subproductos**.
- Siempre mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir
- Contar con implementos y utensilios de limpieza
- **Queda prohibida toda preparación en base a verduras, pescados y mariscos crudos, así como la elaboración de mayonesa casera sin cumplir con la normativa vigente.**

Es importante señalar la responsabilidad por parte de las personas/representantes que expendan o elaboren alimentos **la prevención de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs)**, reforzando la limpieza y desinfección, separar alimentos crudos de los cocinados, Cocinar completamente los alimentos, Mantener los alimentos a Temperaturas seguras, uso de agua y materias primas seguras.

Nota: Nuestra AS evaluará el lugar y las condiciones propuestas, desde el funcionamiento de dichos establecimientos transitorios y podrá determinar las exigencias o limitaciones que se estimen pertinentes, de acuerdo al riesgo sanitario implicado