



BASES DE POSTULACIÓN COMERCIOS FIESTAS PATRIAS MARÍA PINTO 2026

ANTECEDENTES.

La Ilustre Municipalidad de María Pinto, mediante el Departamento de Desarrollo Económico Local (DEL) está organizando la celebración de las Fiestas Patrias 2026 de la comuna, dicha actividad crea un ambiente familiar, cultural y comunitario, donde se busca generar un espacio de reunión de familias, vecinas, vecinos y visitantes de la comuna.

¿CUÁNDO Y DÓNDE SE REALIZARÁ?

Los Comercios funcionarán los días 18 y 19 de septiembre, los cuales estarán emplazados en el Complejo Deportivo San Pedro, ubicado en Avenida Las Palmeras N° 100, comuna de María Pinto, región Metropolitana. La inauguración será el día 18 de septiembre a las 19:00 horas. Todo esto, sujeto a cambios de fecha y horario por orden municipal.

OBJETIVOS.

Las presentes bases establecen las disposiciones, condiciones, procedimientos y términos que regularán las exigencias mínimas requeridas para la adjudicación de los permisos para los rubros de gastronomía (cocinerías), foodtruck, carros, cervecerías, coctelerías, comercio regular, artesanías y juegos típicos.

PARTICIPANTES.

En la postulación podrán participar personas naturales, jurídicas, organizaciones o instituciones que así lo deseen, y que estén en condiciones de cumplir con los requisitos exigidos en las presentes bases.

Se priorizará la participación de emprendedores de la comuna formalizados, pero no es un requisito excluyente dentro de las bases.



POSTULACIÓN.

Las bases de postulación y los formularios están disponibles desde el primer día de publicada las bases a través de dos modalidades:

- Presencial: en recepción del Departamento de Desarrollo Económico Local (DEL), ubicado en Alcalde Eduardo Garay N° 293, comuna de María Pinto, de Lunes a Viernes, entre las 08:30 a 14:00 horas.
- Digital: mediante descarga desde el sitio web oficial de la Ilustre Municipalidad de María Pinto www.mpinto.cl

Cabe destacar que la recepción de las postulaciones se realizarán en dos modalidades, al igual que la entrega o descarga de las bases: Presencial o digital, este último dirigido al correo csolorza@mpinto.cl, con copia a turismo@mpinto.cl, con el siguiente formato:

IMPORTANTE:

- Asunto: Mencionar el rubro al que postula, por ejemplo: Comercio regular.
- Cuerpo del correo: Nombre y apellido de la persona que manda la información, mencionar si es representante legal (en caso de que corresponda) y adjuntar toda la información solicitada, **no se permitirá que la información sea entregada de forma parcializada**, debe venir completa. Se confirmará la recepción de la documentación por el mismo medio con "acuso recibo".

FECHAS	PROCESOS
10 al 19 de Agosto	Postulación y recepción de documentos.
20 al 21 de Agosto	Revisión y selección.
24 de Agosto	Contacto vía WhatsApp o llamado telefónico con los seleccionados y los no seleccionados.
25 al 31 de Agosto	Semana de charlas obligatorias: SEREMI de Salud y reunión informativa DEL, fecha exacta y horario por confirmar.
16 al 17 de Septiembre	Instalación de comercio por bloque horario.
18 de Septiembre	Inauguración de Fiestas Patrias, horario sujeto a modificaciones.



COMISIÓN EVALUADORA.

La Ilustre Municipalidad de María Pinto designará una **comisión evaluadora** responsable de revisar y calificar los proyectos presentados por los postulantes. Esa comisión será compuesta por:

- **Tres funcionarios municipales** pertenecientes al Departamento Desarrollo Económico Local (DEL) y Turismo.
- **Un funcionario municipal**, quien actuará como ministro de fe durante todo el proceso, garantizando la transparencia y legalidad del procedimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La comisión evaluadora procederá a verificar el cumplimiento de todos los requisitos formales establecidos en estas bases, levantando un acta que registre el listado de los postulantes.

Se considerarán **rechazados** aquellas postulaciones que incurran en alguna de las siguientes situaciones:

- a) Postulaciones presentadas **fuera de plazo establecido**.
- b) Postulaciones que se encuentren **incompletas**, que no incluyan todos los documentos y anexos exigidos.
- c) Documentación que, a juicio de la Comisión Evaluadora, podría resultar ser **falsa, adulterada o fraudulenta**. Sin perjuicio de las acciones que deberá adoptar la Ilustre Municipalidad de María Pinto en caso de configurarse algún tipo penal.
- d) Proyectos cuyo **Anexo 1 no corresponda al tipo de actividad declarado**.

PAUTA DE EVALUACIÓN:

Criterios de Calificación	Puntajes	Ponderación
Experiencia de los postulantes: Se revisará la experiencia demostrable según información entregada. Cada actividad debe tener fotos. (Ver anexo 1 y 2)	• 2 puntos si presenta los siguientes ítems: 1) Informa experiencia en eventos similares (fondas, ramadas, feria navideña, bingos, kermeses, ferias) 2) Presentar fotografías que avalen la actividad. • 1 punto si cumple con solo uno de los	40%

	ítems anteriores.	
Ornamentación y decoración de stand. (Ver anexo 5)	• 2 puntos si cumple con dos de los ítems anteriores. 1) Descripción de la propuesta. 2) Fotos de cómo se adornará el stand. • 1 punto si cumple con solo uno de los ítems anteriores.	20%
Propuesta de valor (ver anexo 4)	• 3 puntos si presenta todos los ítems correspondientes a su rubro o al menos 3 de los siguientes: 1) Aceptan diferentes modalidades de pagos (Transbank, transferencias, Pago RUT u otras apps.) 2) Ofrece productos innovadores y/o alimentos/coctelería de autor (ejemplo: opciones alternativas como vegetarianos, libre de gluten, etc). 3) Contempla medidas eficientes para la adecuada disposición y/o eliminación de residuos. 4) Posee local establecido con resolución sanitaria. (uso único rubro alimenticio). • 2 puntos si cumple con dos de los ítems anteriores. • 1 punto si cumple con uno de los ítems anteriores.	40%



REQUISITOS DE BASE PARA POSTULAR.

Para poder postular a un stand comercial, deberá presentar los siguientes documentos:

- Fotocopia de la cédula de identidad por ambos lados (en caso de ser persona jurídica, deberá presentar la fotocopia del representante legal).
- Certificado de antecedentes para fines especiales tanto del representante como el ayudante.
- Certificado o declaración de iniciación de actividades en primera categoría del Servicio de Impuestos Internos, cabe destacar que el giro declarado en el SII deberá coincidir con la actividad comercial a realizar.
- Resolución sanitaria, únicamente para rubros alimenticios.
- Certificado de vigencia de la empresa, en caso de ser personalidad jurídica.
- Anexo 1: Formulario de postulación (todos los rubros).
- Anexo 2: Experiencia en actividades (todos los rubros).
- Anexo 3: declaración de compromiso (todos los rubros).
- Anexo 4: Propuesta de valor (todos los rubros).
- Anexo 5: Propuesta de ornamentación (todos los rubros).
- Anexo 6: Descripción de alimentos y proceso de elaboración (sólo rubros alimenticios).
- Anexo 7: Declaración del equipo a utilizar (todos los rubros).
- Anexo 8: Medidas de higiene y desinfección (sólo rubros alimenticios).



REQUISITOS SANITARIOS Y DE FUNCIONAMIENTO: COCINERÍAS.

- El/la emprendedor/a de **cocinerías**, deberán contar mesas y sillas (tipo patio de comidas) para la atención de los usuarios, sin importar que no hayan efectuado la compra en su puesto, ya que será de uso común con los demás locatarios. Además, podrán disponer de un toldo (3x3 metros) de uso exclusivo para bodega, se prohíbe cocinar en dicho espacio, ya que presenta un riesgo de inflamación.
- Deberán contar con área de cocina con mesones de cubierta lisa y de material lavable. Los pisos deben ser de fácil limpieza y desinfección, lisos y sólidos (tratados, entablados, luego cubiertos por lona u otro material lavable, en el caso que sea tierra, para evitar levantamiento de polvo, encharcamientos y permitir adecuada limpieza).
- Contar con iluminación natural o artificial, que permita la apropiada manipulación y control de los alimentos.
- Debe disponer de una zona únicamente para la elaboración de alimentos y contar con un ayudante quién será el encargado de la manipulación del dinero, esto como medida para evitar la contaminación de los alimentos.
- Las instalaciones eléctricas deben ser instaladas de forma segura, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente.
- Los recintos que cuenten con parrillas a carbón u otras unidades de calor, deben ubicarse en un lugar seguro. Además, deberán mantenerse protegidas de aquellas estructuras cuyo material pudiese inflamarse con facilidad.
- El personal manipulador deberá usar en todo momento sus elementos de protección personal apropiado a los riesgos que se exponen (humedad, deslizamientos, cortes, quemaduras, entre otros factores).
- Se debe evitar el ingreso y mantención de animales domésticos en áreas donde se almacenan y elaboran alimentos.
- Los equipos y utensilios, deben mantenerse protegidos, limpios y en buen estado.
- Se debe mantener un adecuado aseo y orden en las áreas de elaboración.



-
- En la zona de elaboración no se debe almacenar sustancias que puedan contaminar los alimentos.
 - Los desechos deben retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.
 - La recolección de basuras debe depositarse en áreas alejadas de las zonas de elaboración de alimentos.
 - Los alimentos y materias primas deben provenir de fábricas y/o mataderos autorizados por la SEREMI de Salud (acreditar facturas, guías y autorización sanitaria) y con la fecha de caducidad vigente.
 - Se deberá mantener en todo momento la cadena de frío del alimento que sea perecible hasta que esté listo para consumo.
 - Una vez descongelados los alimentos, no se pueden volver a congelar y deberán usarse de inmediato.
 - Siempre se deberán mantener protegidos los alimentos de moscas u otros insectos o roedores, de la tierra y del piso, entre otros tipos de contaminación.
 - Una vez preparados los alimentos, deben ofrecerse al consumo inmediatamente respetando las temperaturas de mantención correspondiente.

HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Debe tener salud compatible con la actividad.
- No deberá recibir dinero, deberá contar con ayudante para evitar la manipulación de dinero.
- Contar con delantal limpio, gorro o cofia que cubra la totalidad del cabello.
- No debe usar adornos en las manos, mantener las uñas cortas y limpias.



-
- Debe lavarse las manos al iniciar su trabajo y en forma permanente durante la jornada, en especial después de manipular alimentos crudos, residuos y luego de usar el servicio higiénico.
 - Donde se manipulen alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.

REQUISITOS SANITARIOS Y DE FUNCIONAMIENTO: FOODTRUCK.

- El/la emprendedor/a de **foodtruck**, la infraestructura no deberá superar los 12 m² como máximo (incluyendo la lanza de transporte), deberá contar con su respectiva resolución sanitaria (requisito excluyente), disponer de al menos un contenedor para el correcto retiro de su basura, además si el espacio lo permite, podrá colocar mesas y sillas (estilo patio de comidas) para los usuarios sin importar que hayan o no comprado en su local.
- 
- Contar con iluminación natural o artificial, que permita la apropiada manipulación y control de los alimentos.
 - Debe disponer de una zona únicamente para la elaboración de alimentos y contar con un ayudante quién será el encargado de la manipulación del dinero, esto como medida para evitar la contaminación de los alimentos.
 - Las instalaciones eléctricas deben ser instaladas de forma segura, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente.
 - Los recintos que cuenten con parrillas a carbón u otras unidades de calor, deben ubicarse en un lugar seguro. Además, deberán mantenerse protegidas de aquellas estructuras cuyo material pudiese inflamarse con facilidad.
 - El personal manipulador deberá usar en todo momento sus elementos de protección personal apropiado a los riesgos que se exponen (humedad, deslizamientos, cortes, quemaduras, entre otros factores).
 - Se debe evitar el ingreso y mantención de animales domésticos en áreas donde se almacenan y elaboran alimentos.
 - Los equipos y utensilios, deben mantenerse protegidos, limpios y en buen estado.



-
- Se debe mantener un adecuado aseo y orden en las áreas de elaboración.
 - En la zona de elaboración no se debe almacenar sustancias que puedan contaminar los alimentos.
 - Los desechos deben retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.
 - La recolección de basuras debe depositarse en áreas alejadas de las zonas de elaboración de alimentos.
 - Los alimentos y materias primas deben provenir de fábricas y/o mataderos autorizados por la SEREMI de Salud (acreditar facturas, guías y autorización sanitaria) y con la fecha de caducidad vigente.
 - Se deberá mantener en todo momento la cadena de frío del alimento que sea perecible hasta que esté listo para consumo.
 - Una vez descongelados los alimentos, no se pueden volver a congelar y deberán usarse de inmediato.
 - Siempre se deberán mantener protegidos los alimentos de moscas u otros insectos o roedores, de la tierra y del piso, entre otros tipos de contaminación.
 - Una vez preparados los alimentos, deben ofrecerse al consumo inmediatamente respetando las temperaturas de mantención correspondiente.

HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Debe tener salud compatible con la actividad.
- No deberá recibir dinero, deberá contar con ayudante para evitar la manipulación de dinero.
- Contar con delantal limpio, gorro o cofia que cubra la totalidad del cabello.
- No debe usar adornos en las manos, mantener las uñas cortas y limpias.



-
- Debe lavarse las manos al iniciar su trabajo y en forma permanente durante la jornada, en especial después de manipular alimentos crudos, residuos y luego de usar el servicio higiénico.
 - Donde se manipulen alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.



REQUISITOS SANITARIOS Y DE FUNCIONAMIENTO: CARROS.

- El/la emprendedor/a de **carros**, la infraestructura no deberá superar los 6 m² como máximo y el carro debe ser de uso exclusivo para lo que está diseñado (por ejemplo, carro completo no podrá estar vendiendo fruta confitada), dispondrá de al menos un contenedor para el correcto retiro de su basura, además si el espacio lo permite, podrá colocar toldo de uso exclusivo para protección de alimentos o bodega, se prohíbe cocinar bajo de esté, ya que significa un peligro de inflación.
- Contar con iluminación natural o artificial, que permita la apropiada manipulación y control de los alimentos.
- Debe disponer de una zona únicamente para la elaboración de alimentos y contar con un ayudante quién será el encargado de la manipulación del dinero, esto como medida para evitar la contaminación de los alimentos.
- Las instalaciones eléctricas deben ser instaladas de forma segura, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente.
- Los recintos que cuenten con parrillas a carbón u otras unidades de calor, deben ubicarse en un lugar seguro. Además, deberán mantenerse protegidas de aquellas estructuras cuyo material pudiese inflamarse con facilidad.
- El personal manipulador deberá usar en todo momento sus elementos de protección personal apropiado a los riesgos que se exponen (humedad, deslizamientos, cortes, quemaduras, entre otros factores).
- Se debe evitar el ingreso y mantención de animales domésticos en áreas donde se almacenan y elaboran alimentos.
- Los equipos y utensilios, deben mantenerse protegidos, limpios y en buen estado.
- Se debe mantener un adecuado aseo y orden en las áreas de elaboración.
- En la zona de elaboración no se debe almacenar sustancias que puedan contaminar los alimentos.



-
- Los desechos deben retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.
 - La recolección de basuras debe depositarse en áreas alejadas de las zonas de elaboración de alimentos.
 - Los alimentos y materias primas deben provenir de fábricas y/o mataderos autorizados por la SEREMI de Salud (acreditar facturas, guías y autorización sanitaria) y con la fecha de caducidad vigente.
 - Se deberá mantener en todo momento la cadena de frío del alimento que sea perecible hasta que esté listo para consumo.
 - Una vez descongelados los alimentos, no se pueden volver a congelar y deberán usarse de inmediato.
 - Siempre se deberán mantener protegidos los alimentos de moscas u otros insectos o roedores, de la tierra y del piso, entre otros tipos de contaminación.
 - Una vez preparados los alimentos, deben ofrecerse al consumo inmediatamente respetando las temperaturas de mantención correspondiente.

HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Debe tener salud compatible con la actividad.
- No deberá recibir dinero, deberá contar con ayudante para evitar la manipulación de dinero.
- Contar con delantal limpio, gorro o cofia que cubra la totalidad del cabello.
- No debe usar adornos en las manos, mantener las uñas cortas y limpias.
- Debe lavarse las manos al iniciar su trabajo y en forma permanente durante la jornada, en especial después de manipular alimentos crudos, residuos y luego de usar el servicio higiénico.



-
- Donde se manipulen alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.

**REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO:
COMERCIO EN TOLDO.**

- El/la emprendedor/a de **comercio regular, artesanías, juegos típicos, cervecerías y coctelerías**, deberá contar con el siguiente mobiliario para el correcto funcionamiento del puesto: toldo de las siguientes medidas 3 metros x 3 metros (9m²), color azul o blanco, alargador certificado, guirnalda de luz, que se pueda conectar con el puesto vecino (conexión de rosca) y piso lavable o similar (lona, pasto sintético, etc.)



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA.

De acuerdo al Decreto con Fuerza de Ley. Núm. 4/20.018 Ley General de Servicios Eléctricos artículo 223° indica lo siguiente:

No será requisito para poner en servicio nuevas instalaciones eléctricas, la aprobación de éstas, pero deberán ser comunicadas a la Superintendencia acompañando además los antecedentes requeridos, según lo establezcan los reglamentos.

Es responsabilidad de los propietarios de todo tipo de instalaciones eléctricas el cumplir con las normas técnicas y reglamentos que se establezcan en virtud de la presente ley; el no cumplimiento de estas normas o reglamentos podrá ser sancionada por la Superintendencia con multas y/o desconexión de las instalaciones correspondientes, en conformidad a lo que establezcan los reglamentos respectivos.

Teniendo en cuenta esto, a continuación, se detallan las exigencias referentes a las instalaciones eléctricas provisorias de puestos resueltas por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Todos los foodtruck y carros de churros deberán contar con el TE1 inscrito en la SEC por un profesional que posea licencia de instalador eléctrico Clase A o B.

Adicionalmente, la Fonda Oficial, ramadas, cervecerías, coctelería y las cocinerías, deberán contar con las exigencias que se mencionan a continuación, esto para prevalecer el buen uso y el correcto funcionamiento de las instalaciones.

No se aceptará otro tipo de instalador (C o D), disposición de carácter obligatorio.

Certificado de Inscripción de Instalación Eléctrica Interior



Superintendencia
de Electricidad y
Combustibles

TE1

FOLIO INSCRIPCION

000001812458

Código de verificación: 675678

Nº Checklist4072781

Fecha y Hora Checklist21/06/2018 15:44

Fecha y Hora Inscripción21/06/2018 16:45

Fecha y Hora Contraseña de Pago23/06/2018 13:12

Fecha y Hora Impresión22/06/2018 10:25

1. Antecedentes de Instalador o Profesional que declara

Nombre CompletoEDGAR OSWALDO SEPULVEDA SARAÑA

Dirección PobladorHUERFANOS 1500 Depto: 1033 BARRIO TORRE D

Comuna/CiudadSantiago / Metropolitana

Teléfono Fijo

Celular Electrónicoedgsepul@bolnet.cl

RUT28.356.097-K

Clase LicenciaInstalador Eléctrico Clase A

Teléfono Celular960503342

2. Antecedentes de la Instalación

DirecciónAV. BEAUCHEFF (AV. VISTARAJENA) 1054 Depto: Bío Bío Santiago / Metropolitana

Requisito para su conexión provisoriaSi

Tiempo de su conexión (en días)1

Proyecto de conexión asociadoNo

Tipo de instalación (según D.S. Nº 8283)CI

Destino de la PropiedadCOMERCIAL

Tipo de ConstrucciónCONSTRUCCIÓN

Instalación

Declara Instalaciones Externas

Ampliación

N.O

Detalle de Instalación Declarada:

Potencia de Fuente0 KW

Potencia de Almacenado252.9 KW

Potencia de Climatización0 KW

Potencia de Computación0 KW

Capacidad de Subestación0 KW

Grupo Electrógeno800 KVA

Longitud de Alimentación50 m

Potencia Total Declarada252.9 (KW)

Potencia Total Instalada542 (KW)

Cantidad de Instalaciones (*)1

(*) Detalle de Instalaciones en reverso de este formulario.

Todas las instalaciones eléctricas tanto de circuitos de iluminación y enchufes de los foodtruck, carros y la fonda oficial deberán contar con protección diferencial general o por circuito cuya corriente de falla no supere los 30 mili-amperes.

No se aceptarán instalaciones sin estos dispositivos de protección para las personas.



Tipo de toma que requiere para energizar el foodtruck o carro de churro; industrial de 16 o 32 amperes monofásica, industrial de 32 amperes trifásica, en caso de ser otra indicar con detalle. En caso que exista algún FoodTruck con un requerimiento superior de energía a lo entregado por la producción, el propietario deberá encargarse de abastecerse de su propio generador y realizar los trámites correspondientes ante la SEC (TE1) y envío del PR de su generador.

El amperaje requerido debe quedar expresado en la postulación.

No se podrán utilizar generadores eléctricos particulares durante el funcionamiento de la fonda, ya que para eso se solicita el TE1 y así la producción entregará la energía en base a lo declarado. En caso que un foodtruck requiera de generador eléctrico, deberá presentar el TE1.

Todos los foodtrucks deben contar con tomas industriales de 16 amperes 2P+T conector macho embutido o sobrepuesto, no se entregará energía a foodtrucks que no cuenten con este tipo de toma, estandarizada para distribución de energía por medidas de seguridad.



Cada puesto debe ser aterrizado con una barra *cooper* y su conector de bronce a su estructura metálica para que se suministre energía. Esta área se deberá delimitar con cinta peligro.



No se permite uso de conductor paralelo en la distribución eléctrica, se deberá realizar con conductores tipo EVA o RV-K de sección mínima 2,5 mm² para los multiconductores y sección de 4mm² para conductores unipolares.



INCORRECTO



CORRECTO

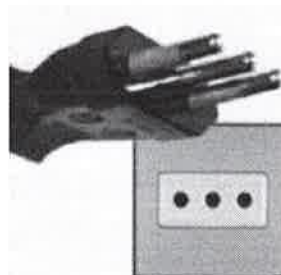
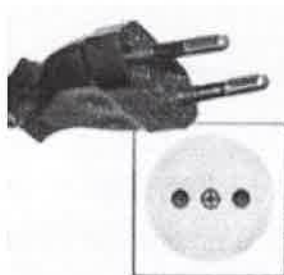
**Unipolar 1000V
Libre de halógenos**



CORRECTO

Todos los enchufes de los equipos a utilizar deberán ser del tipo tres patas. Los electrodomésticos que no cuenten con este tipo de enchufes no se podrán instalar y utilizar.

PROHIBIDO



APROBADO

Todos los electrodomésticos y equipos eléctricos, zapatillas eléctricas y demás materiales, deberán contar con el sello SEC para su funcionamiento o estar en condiciones seguras para su uso.





MULTAS Y PROHIBICIONES.

Las personas cuyas propuestas sean seleccionadas y que, por tanto, se adjudiquen alguno de los locales licitados, deberán dar estricto cumplimiento a los términos de las presentes bases y del respectivo contrato.

Del mismo modo, les estará expresamente prohibido a los titulares del sitio lo siguiente:

- A. Destinar el sitio arrendado a una finalidad distinta de aquella definida en el contrato y en las presentes bases.
- B. El titular del sitio no podrá, en ningún caso, ceder o transferir en forma alguna, total o parcialmente, los derechos y obligaciones que nacen del desarrollo de la presente licitación y, en especial, los establecidos en el contrato definitivo.
- C. Modificar las dimensiones y estructura del sitio arrendado, en caso de corresponder o, moverse del espacio determinado por la municipalidad y la productora para la instalación del punto de venta o servicio a prestar.
- D. Realizar excavaciones de cualquier tipo al interior del sitio asignado o dentro del recinto. Tampoco se podrá clavar, amarrar o fijar en los árboles ningún elemento.
- E. Subarrendar espacios al interior del sitio asignado.
- F. Infringir las normas de higiene y seguridad, sanitarias y/o ambientales vigentes.
- G. Restituir el sitio con desperdicios, basuras, escombros y/o enseres, en la fecha definida para ello.
- H. Permitir o efectuar campañas políticas al interior del sitio arrendado.
- I. Depositar sus residuos sólidos no reciclables en los contenedores instalados en las calles interiores del recinto, o en un lugar distinto a los determinados por la producción del evento.
- J. Utilizar vasos, copas, botellas u otros elementos de vidrio para la venta al público.
- K. No entregar con la debida antelación la información que se requiera respecto de la identificación del personal de cada espacio, a efectos de ser acreditados por la producción del evento.
- L. En términos generales, infringir cualquiera de las especificaciones incluidas en estas bases.

La infracción de alguna de las prohibiciones definidas en las letras A) a la G) precedentes darán derecho a la producción para el cobro de hasta el total de la garantía de fiel cumplimiento del contrato, de acuerdo a la gravedad y reiteración de la infracción.



Aquellas definidas en las letras H) a L) serán sancionadas con una multa de 4 UTM, las que se descontarán de la garantía entregada. En caso que dichas infracciones sean reiteradas o se mantengan luego de notificada su infracción por la producción del evento o la municipalidad, en más de tres oportunidades, se procederá al cobro total de la garantía, pudiendo resolver anticipadamente el contrato y solicitar el abandono del espacio.

Las multas serán cursadas previa entrega al encargado del sitio asignado, de una copia de Parte de Infracción de Contrato, numerado, fechado y firmado por el fiscalizador que haya detectado la infracción.

En caso que la producción sea notificada de alguna sanción producto del incumplimiento de normas Sanitarias, Ambientales y Permisos de responsabilidad de alguno de los adjudicatarios, una copia de ella será notificada, a su vez, al infractor a objeto de que ejerza las acciones y descargos legales que correspondan, siendo ello de su exclusiva responsabilidad.

ANEXO

Una vez efectuado el pago del permiso municipal, éste quedará sujeto a modificaciones de fecha por alguno de estos conceptos: condiciones climáticas (lluvia externa, tormentas eléctricas, inundaciones, etc) o catástrofes naturales (terremotos).

JESSICA MUALIM FAJURI
ALCALDESA
I. MUNICIPALIDAD DE MARIA PINTO

JMF/RPG/JOA/ssd/csc/cov.-

