

BASES DE FUNCIONAMIENTO Y POSTULACIÓN
Feria de emprendedores, Huertos Familiares
Organiza: Municipalidad de Tiltit

1. ASPECTOS GENERALES

Estimada comunidad de Tiltit, la Municipalidad organizará la **Feria de emprendedores de Huertos Familiares** que busca apoyar el emprendimiento local de la comuna, realzando los atractivos de cada emprendedor y sus creaciones.

DATOS DE LA FERIA:

- ❖ Fecha: 05 de julio de 2025
- ❖ Horario: 15:00 a 21:30 horas.
- ❖ Lugar: Calle Uno Sur, frontis Liceo de Huertos Familiares.

Importante: Los días y horarios están sujetos a cambios según necesidad de las autoridades municipales.

Dónde se publican las bases de participación:

- ❖ En la página web del Municipio de Tiltit: <https://munitiltit.cl/>
- ❖ También serán enviadas a través de los grupos de difusión.
- ❖ En las redes sociales oficiales de la Municipalidad de Tiltit y Fomento Productivo y Turismo.

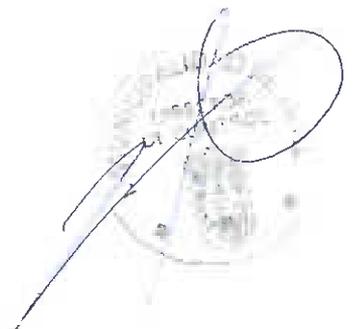
2. DE LOS RUBROS

Los productos a comercializar comprenden las siguientes categorías:

- Considerar que la postulación incluye sólo un rubro.

1.	Artesanía en general.
2.	Stand de Reventa.
3.	Alcohol Artesanal (producción propia).
4.	Comidas típicas de la zona (envasada), productos gourmet, pastelería, confites, bebidas de fantasía.
5.	Carros candy bar.
6.	Food Truck.
7.	Juegos infantiles.
8.	Servicio.

Nota: No se aceptarán rubros que no estén indicados en estas bases.



ARTESANO es quien elabora artesanía tradicional o indígena, transformando materias primas silvoagropecuarias en objetos tradicionales, folclóricos, decorativos o artísticos, y que resguardan nuestro patrimonio cultural. Entre estos oficios se destacan: trabajo en madera, textilera, alfarería, tallado en subproductos, tallado en piedra, orfebrería, curtiembre y talabartería.

Las artesanías son creaciones propias del expositor o de alguna asociación de artesanos a la cual represente. No se admitirán productos industrializados. La creación in situ, agrega valor al postulante.

REVENTA acción y efecto de revender, es decir, volver a vender algo que ya se ha comprado, generalmente con el objetivo de obtener ganancias.

Revendedores de todo tipo de artículos, entran aquellos que realizan sublimación, estampados, alteración de prendas, impresiones 3D, plantas, papelería personalizada, aromaterapia (inciensos, aceite y similares).

Para este rubro se debe tener en consideración que no se pueden mezclar productos que no se complementan, como por ejemplo: ropa y juguetes, confites y ropa.

COMIDAS TÍPICAS DE LA ZONA Y ALCOHOL ARTESANAL son producidas por emprendedores de agroalimentos, naturales o procesadas, elaboradas en pequeña escala, utilizando materias primas de origen agropecuario del sector rural, envasados con algún grado de diferenciación y que se dirijan al mercado de los alimentos de nicho. Entre estos productos están las mermeladas, las conservas, la miel y sus derivados, chocolates, galletas, vinagres, quesos, pastas, aceites, embutidos, deshidratados, frutos secos, hortalizas, aguas aromáticas, vinos y licores de producción artesanal (**solo podrán ofrecer degustación**). Todos estos productos deben contar con resolución sanitaria.

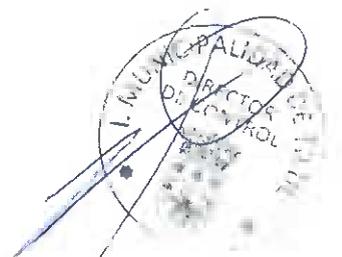
CARROS CANDY BAR son aquellos que venden palomitas, manzanas confitadas, algodón, maní tostado, salado y confitado, golosinas, confites, mote con huesillo y jugos o bebidas individuales selladas. Todos estos productos deben contar con resolución sanitaria.

FOOD TRUCKS son aquellos vehículos de dos o cuatro ruedas, correcta y completamente equipados para la manipulación de alimentos y que comercializan productos de elaboración propia, tales como: jugos naturales, café, té, chocolate, batidos de frutas, repostería, churros, pizzas, sandwiches, hamburguesas, waffles, tacos, quesadillas, platos de comida típica entre otros. Todos ellos estarán presentados en un estilo gourmet. Debe contar con la resolución sanitaria correspondiente.

Cada food truck debe estar dotado de depósito o depósitos de agua potable suficiente para el servicio y la comida que esté autorizado a elaborar. Este depósito por bombeo o gravedad debe hacer llegar el agua potable directa al/los grifos instalados en el vehículo. Además, tendrá uno o varios depósitos de aguas residuales para aguas de mostrador y de cocina y estará equipado con grifo exterior para su vertido a un depósito de desagüe.

JUEGOS INFANTILES es la categoría que engloba pintacaritas, camas elásticas, taca-tacas, benji, pesca milagrosa, juegos inflables menores y de gran tamaño, mecánicos, entre otros. Serán instalados en el punto destinado a este tipo de entretenimientos.

Se entregarán los espacios de acuerdo a los requerimientos y a las posibilidades del espacio o recinto.



El postulante deberá enviar un set de fotografías de los juegos e instalaciones a utilizar (las fotografías deben ser propias), señalando dimensiones (que incluye pasillos y vientos de cada juego) consumo de energía y medidas de seguridad de cada uno.

El postulante deberá indicar en la ficha si proporciona otro servicio durante el desarrollo de los juegos (ejemplo: pintar caritas, carritos candy bar, camas elásticas, entre otros).

SERVICIO actividades y recursos que ofrecen los emprendedores a los asistentes, como por ejemplo, manicuristas, barberos, masajistas, sanación, entre otros.

2.1. PROHIBICIONES

Queda prohibida la venta de los siguientes tipos de productos:

1. Ropa usada o americana.
2. Abarrotes.
3. Comercialización de cualquier tipo de tabaco y/o accesorios.
4. Sushi, hand roll y similares por disposición sanitaria.
5. Fuegos artificiales.
6. Arma de fogueo o real, calificadas como tal por la autoridad competente.
7. Alimentos crudos y cocidos relacionados con productos del mar, mariscos, ceviches y otros que no cuenten con la autorización sanitaria.
8. Medicamentos especificados según la ley vigente.
9. Venta o exhibición de cualquier tipo de animales, vivos o muertos.
10. Música en general, que incumplan las normativas de Derechos de Autor.
11. Cualquier tipo de bebidas alcohólicas que no sea producción propia, independiente de su graduación, tales como cervezas, sidra, espumante (champagne), etc.
12. Artículos de toda naturaleza que no sean originales o sean ilegales.
13. Máquinas tragamonedas o calificadas como de habilidad y/o destreza.
14. Todo tipo de productos prohibidos de comercializar por la autoridad competente (SEC, SEREMI de salud, entre otros).
15. CD, DVD no originales, pendrive con música, que incumplan las normativas de Derechos de Autor.

3. DE LAS CARACTERÍSTICA DE LA INFRAESTRUCTURA Y DESARROLLO DE LA FERIA:

Cada emprendedor participante deberá disponer para su participación de: **un toldo de 3x3 metros (color azul), de acuerdo con la medida asignada, mesa, silla, mantel blanco, pechera en caso de manipulación de alimentos, enchufes eléctricos e iluminación (soquete, ampolleta)**. Está prohibido utilizar extensiones interferidas o en mal estado.

Los productos en exhibición no podrán obstaculizar la circulación de público. En el caso de exhibir ropa, el emprendedor **deberá contar con percheros**.

Se solicita **no usar artefactos de alto consumo**, tales como hervidores, estufas eléctricas, etc.

A los participantes se les solicita contar con alargador como mínimo de 20 mts. certificado y para los carros foodtruck, contar con una extensión mínima de 25 mts. para conectarse a la red facilitada por el municipio.



No está permitido mantener vehículos en el lugar de emplazamiento. Asimismo, fumar y la ingesta de alcohol en el puesto designado.

4. EXHIBICIÓN DE LA PATENTE/PERMISO MUNICIPAL

Será obligación de todo comerciante tener su permiso debidamente pagado y mantenerlo en el puesto de la feria, durante toda la jornada de funcionamiento, cada vez que se solicite por parte de los Inspectores Municipales, Carabineros u otro agente fiscalizador del estado (SII, SAG, SEREMI Salud, etc.). En el evento de producirse imposibilidad absoluta del titular del permiso para atender personalmente su puesto de feria mediante antecedentes documentados, debidamente fundados. **La solicitud y revisión de estos antecedentes deberá ser verificada por la encargada de oficina de Inspección y Patentes en conjunto con la oficina de Fomento Productivo y Turismo.** El titular de la patente está autorizado exclusivamente para ejercer la actividad comercial en el lugar o puesto asignado por la municipalidad, quedando expresamente prohibido ante toda circunstancia el extender sus instalaciones fuera de dicho espacio, como asimismo instalarse o hacer ocupación de otros lugares de funcionamiento dentro de la feria.

5. DE LOS COBROS POR VENDER EN UN BIEN NACIONAL DE USO PÚBLICO (BNUP)

La participación en la feria tiene un costo, que a continuación se detalla:

Monto único para todos los rubros	0,05 UTM c/u
-----------------------------------	--------------

*Se actualizarán los valores según la UTM del mes en curso de 2025.

6. DE LA SELECCIÓN

1. La comisión organizadora será la encargada de evaluar, seleccionar a los expositores y los productos aceptados a exponer en dicha feria.
2. La comisión organizadora determinará el número de stands considerando el espacio, la variedad y la calidad de la propuesta, además de la **ubicación donde los expositores deberán presentarse.**
3. En caso de haber sido seleccionado(a), se enviará un WhatsApp, correo electrónico y/o se llamará telefónicamente indicando que se encuentra en condiciones para poder realizar el pago.
4. En caso de haber sido seleccionado(a) y cancelado el cupo de participación. Pero si el expositor no se presenta a la feria, no se devolverá el dinero.

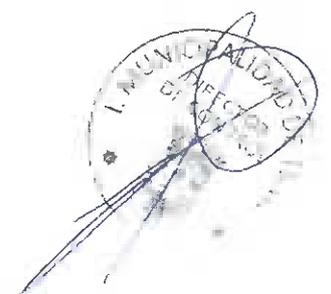
7. DE LA PARTICIPACIÓN

Podrán participar a un emplazamiento a la Feria:

- Mayores de 18 años.
- Persona natural o jurídica.
- Residentes o no de la comuna.

7.1. Nuevos Postulantes

Una vez concluido el proceso de inscripción para contribuyentes de Bien Nacional de Uso Público (BNUP), en el caso de contar con cupos disponibles, se dará preferencia a emprendedores/as de la comuna, y sólo en el caso de no completar con dichos cupos,



dependiendo el rubro se procederá a inscribir a postulantes de otras comunas dando la inducción y procedimiento de inscripción correspondiente.

8. DE LAS SANCIONES

Toda infracción a esta ordenanza será denunciada al Juzgado de Policía Local, el cual podrá aplicar sanciones de hasta 5 UTM de conformidad con lo previsto en el artículo N° 12 de la ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades, sin perjuicio de las sanciones que establece la normativa sanitaria y las que corresponden por aplicación de la Ley N° 19.496 sobre Normas de Protección al Consumidor. Todo comerciante, ayudante, o quien se encuentre inclusive en calidad de acompañante en el puesto al momento de la inspección, se encuentre consumiendo drogas o bajo la influencia de alcohol, deberá ser denunciado a Carabineros de Chile, además de sancionar con la pérdida de la postura y no será devuelto el dinero.

También se **cancelará el permiso** otorgado al comerciante que sea sorprendido cometiendo fraudes y/o negocios ilícitos, debiendo ser denunciado por estos hechos. Asimismo, se procederá a **revocar inmediatamente la asignación de puesto** al comerciante que **agrediera física o verbalmente** al equipo de Fomento Productivo y Turismo, Inspectores Municipales, o cualquier otra figura de fiscalización; Para la asignación de puesto o permiso para ejercer comercio en la Feria, se revisará el comportamiento de los postulantes, en cuanto hubieren sido sancionados en años o meses anteriores.

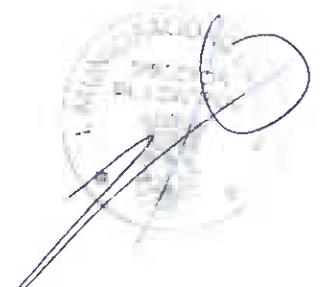
Se sancionará con futuras posturas a emprendedores que no cumplan con lo solicitado por el equipo organizador.

9. CALENDARIO DE PROGRAMACIÓN

ACTIVIDAD	FECHA
Difusión de convocatoria y publicación de bases	La convocatoria estará disponible hasta el 23 de junio de 2025, a las 12:30 horas.
Pago del permiso	Se comunicará a través de WhatsApp o llamada telefónica.
Reconocimiento de posturas	05 de julio de 2025.

Período durante el que los interesados podrán descargar las Bases de la convocatoria desde el sitio web de la Municipalidad de Tiltit (www.munitiltil.cl), **NO SE RECIBIRÁN POSTULACIONES FUERA DEL PLAZO ESTIPULADO NI EXENCIÓN DE PAGO DEL PERMISO.**

Será facultad del Municipio modificar este calendario en función de requerimientos para el correcto desarrollo de la actividad y no será devuelto el dinero cancelado.



ANEXO N°1

REQUISITOS DE POSTULACIÓN:

1. Será responsabilidad de los emprendedores participantes de la feria dar aviso al SII para que éste autorice la venta de productos en el lugar destinado a dicha feria a través del pago de impuestos presuntos (tasación esporádica) para los emprendedores comerciantes Sin iniciación de actividades o del traslado de boletas para los emprendedores comerciantes Con iniciación de actividades. Ambos prestan el mismo servicio. Ver detalle de cómo obtenerlo de manera online (**Ver anexo N°3**).
2. Será responsabilidad absoluta de los emprendedores participantes de la feria que **vendan alimentos**, cumplir con los protocolos de manipulación y de sanidad entregados por la **SEREMI de Salud (Ver Anexo N°2)**.
3. Completar vía online el formulario de postulación, que la oficina de **Fomento Productivo y Turismo** realizó para esta feria.
4. Deseablemente contar con medios de pagos electrónicos (transferencias u redbank).

Compromiso opcional:

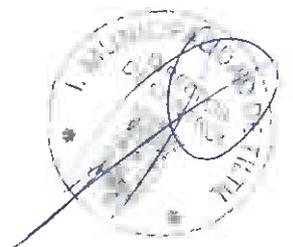
Se invita a todos los emprendedores participantes de la feria que no cumplan con los requisitos de responsabilidad indicados en el ANEXO N°1: los puntos 1 y 2, a participar de la orientación profesional y del programa de formalización de negocios que coordina la oficina de Fomento Productivo y Turismo del Municipio con el Centro de negocios Sercotec.

ANEXO N°2

REQUISITOS SANITARIOS

El recinto y el locatario deberá:

- ❖ Contar con electricidad para asegurar el adecuado funcionamiento.
- ❖ Contar con iluminación natural o artificial, que permita apropiada manipulación y control de los alimentos.
- ❖ De acuerdo a los volúmenes de materia prima que requieran refrigeración, se deberá contar con cantidad suficiente de unidades de frío.
- ❖ Disponer de agua apta para el consumo humano.
- ❖ En el área de elaboración de alimentos, debe disponer de lavamanos con agua potable el cual será responsabilidad del locatario, provisto de jabón para el lavado de manos y toallas de un solo uso.
- ❖ Las instalaciones eléctricas y de gas 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 del público en general que se desplaza por dicho sector.
- ❖ En las áreas de elaboración, donde se apoyan los equipos de calor, deberán ser material de difícil combustión o estar debidamente distanciados de aquella estructura cuyo material pudiese inflamarse con facilidad.



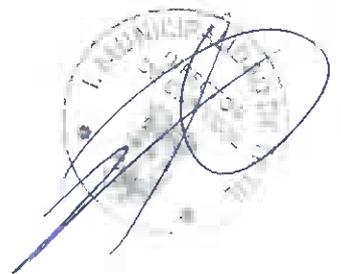
- ❖ El personal manipulador debe usar elementos de protección personal apropiados a los riesgos que se expone, protegiéndolo, por lo tanto, de la humedad, deslizamientos, cortes y quemaduras, entre otros factores.
- ❖ En caso de elaboración, deberá contar con área de cocina con mesones de cubierta lisa y de material lavable. Los pisos deben ser de fácil limpieza y desinfección, lisos y sólidos (tratados o entablados, luego cubiertos por lona u otro material lavable, en el caso que sean de tierra, para evitar levantamiento de polvo, empozamientos y permitir adecuada limpieza). Se exceptúan los carros de elaboración.
- ❖ Proteger el área de elaboración y almacenamiento de alimentos, evitando el ingreso de polvo, lluvia, viento, rocío, frío, luz solar, etc. mediante un toldo o similar.
- ❖ 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 realizarse en recipientes herméticos y depositarse en áreas alejadas de las zonas de elaboración de alimentos.

Para Higiene del manipulador de alimentos

- ❖ Debe tener salud compatible con la actividad.
- ❖ No deberá recibir dinero, para esto debe contar con ayuda de un tercero.
- ❖ Contar con delantal limpio, gorro o cofia que cubra la totalidad del cabello.
- ❖ No debe usar adornos en las manos y mantener las uñas cortas, limpias.
- ❖ Debe 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.
- ❖ Evitar la presencia de personas extrañas en el área de elaboración.
- ❖ Donde se manipulen alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.

Para manejo de alimentos en el local

- ❖ Deberá utilizar siempre alimentos con sus características organolépticas (percibido por los órganos de los sentidos) adecuados y con fechas de caducidad vigentes.
- ❖ Los alimentos y materias primas (carnes) deben provenir de fábricas y/o mataderos autorizados por la **SEREMI** de salud (acreditar facturas, guías y autorización sanitaria).
- ❖ Se hace hincapié en mantener en todo momento la cadena de frío del alimento perecible hasta el momento de consumirlo.
- ❖ Una vez descongelados los alimentos, no se pueden volver a congelar y deberán usarse de inmediato.
- ❖ Siempre debe mantener protegido los alimentos de moscas u otros insectos o roedores, de la tierra y del piso, entre otros tipos de contaminación y disponer en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir.
- ❖ Una vez preparados los alimentos, deben ofrecerse al consumo inmediatamente, respetando las temperaturas de mantención correspondiente.



ANEXO N°3
TRÁMITES ONLINE ANTE EL SERVICIO DE IMPUESTOS INTERNOS

PASOS A SEGUIR:

- 1) Ingresar a Google y marcar SII
- 2) Posicionarse en Servicios Online
- 3) Pinchar Peticiones Administrativas y otras Solicitudes
- 4) Pinchar Peticiones Administrativas
- 5) Pinchar en Ingresar petición administrativa y otras solicitudes
- 6) Pinchar la opción Peticiones Administrativas
- 7) En **Identificación Contribuyente**, completar con RUT y Clave Tributaria. Luego, pinchar **INGRESAR**
- 8) Aparece una pantalla que dice **SISTEMA DE PETICIONES ADMINISTRATIVAS**

EMPRENDEDORES/AS (QUE SI CUENTAN CON INICIACIÓN DE ACTIVIDADES) EN PRIMERA CATEGORÍA ante el Servicio de Impuestos Internos, deberán realizar un **Aviso Traslado de Boletas Timbradas para Eventos** e informar a esa entidad, por el cambio de lugar y día o días que fueron seleccionados en la feria, debiendo emitir una boleta por cada venta realizada.

En pantalla que dice **SISTEMA DE PETICIONES ADMINISTRATIVAS**
En ítem **Materia**, buscar la opción **Aviso Traslado de Boletas Timbradas para Eventos**

En ítem **Descripción de Solicitud**, indicar que:
Solicita hacer **Traslado de Boletas** para actividad denominada **Feria de emprendedores** (según corresponda) a realizarse (según corresponda) en: (Lugar, según corresponda).

Luego, pinchar **Adjuntar Antecedentes** y completar con los siguientes datos:

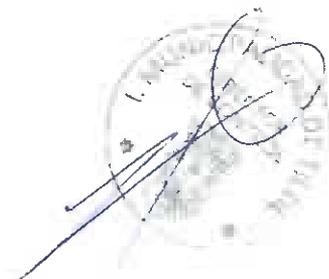
- Tipo Doctos.: Boletas Timbradas
- N° Desde - N° Hasta: Acá ingresar las boletas que estimen convenientes, por ejemplo: 1700 – 1900
- Lugar, Fecha Evento: **Indicar datos según corresponda**
- RUT organizador: 69.071.600-3
- Email: atencionalvecino@tiltil.cl
- Teléfono: 22/8105800

EMPRENDEDORES (QUE NO CUENTAN CON INICIACIÓN DE ACTIVIDADES) EN PRIMERA CATEGORÍA ante el Servicio de Impuestos Internos, deberán solicitar y cancelar un **“Permiso de Renta Presunta” (tasación tributaria)**, otorgado por el SII.

En pantalla que dice **SISTEMA DE PETICIONES ADMINISTRATIVAS**
En ítem **Materia**, buscar la opción **Tasación Esporádica**.

En ítem **Descripción de Solicitud**, indicar que:
Solicita hacer **Traslado de Boletas** para actividad denominada **Feria de emprendedores** (según corresponda) a realizarse (según corresponda) en: (Lugar, según corresponda).

Luego, pinchar **Adjuntar Antecedentes**: Agregar foto de carné de identidad y de permiso municipal o decreto de la actividad suministrada por el Municipio.



ANEXO N°4

PROCEDIMIENTO Y LOGÍSTICA PARA INICIAR LA OBTENCIÓN DEL PERMISO MUNICIPAL

- 1) Luego de ser notificado para su participación en la feria, pasar a oficina de **Patentes Municipales (container)**, para hacer ingreso del registro del formulario al sistema informático municipal y para luego pasar por caja de la oficina de **Tesorería (Primer piso)**, a cancelar la tarifa de postura del permiso municipal respectivo.
- 2) Con cancelación de permiso municipal en mano, pasar a dejar **documento girado** a oficina de **Patentes (container)**.
- 3) Si por alguna razón ya sea por problemas meteorológicos, dictamen del gobierno u otro acontecimiento que se escape de todo control municipal y el emprendedor/a no puede hacer uso de su postura, **no será devuelto su pago en ninguna circunstancia**.

Lugares y horarios de atención

Municipalidad

Fomento Productivo y Turismo (ex internado, Santa Lucía 5).

Lunes a jueves, 08:30 a 14:00

Viernes, 08:30 a 14:00 horas

fomentoyturismo@tiltil.cl

WhatsApp +56 9 7791 3837.

Inspección y Patentes

Lunes a jueves, 08:30 a 14:00 horas

Viernes, 08:30 a 14:00 horas

Tesorería (Caja)

Lunes, 08:30 a 17:30 horas.

Martes a viernes, 08:30 a 14:00 horas.

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

