

**ANEXO N°1 FORMULARIO DE POSTULACIÓN**

|                                                                 |  |
|-----------------------------------------------------------------|--|
| NOMBRE DEL STAND                                                |  |
| NOMBRE COMPLETO O RAZÓN SOCIAL                                  |  |
| RUT                                                             |  |
| NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL (solo para personalidades jurídicas) |  |
| RUT REPRESENTANTE LEGAL (solo para personalidades jurídicas)    |  |
| DIRECCIÓN                                                       |  |
| TELÉFONOS                                                       |  |
| CORREO ELECTRÓNICO                                              |  |

**TIPO DE STAND AL QUE POSTULA, MARCAR CON UNA X**

| TIPO DE STANDS                  | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                  | MARCAR |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Cocinerías con venta de Alcohol | Producción y venta de productos alimenticios específicamente comida tradicional y bebidas y adicionalmente hay venta de bebidas alcohólicas y analcohólicas. |        |
| Cocinerías sin venta de Alcohol | Producción y venta de productos alimenticios específicamente comida tradicional y bebidas analcohólicas.                                                     |        |
| Foodtruck sin venta de alcohol  | Producción y venta de productos alimenticios, empanadas, papas fritas, sándwiches, salchipapas, etc. No hay venta de alcohol.                                |        |
| Barras                          | Elaboración y venta de bebidas alcohólicas y analcohólicas. No hay venta de alimentos de ningún tipo.                                                        |        |
| Artesanía y productores locales | Artesanos(as) que comercializan productos de su manufactura.                                                                                                 |        |
| Comercio                        | Venta de artículos varios y comestibles envasados de fábrica certificada, juguetería, chocolates, etc.                                                       |        |
| Juegos Criollos                 | Tiro al blanco (con tarros), pesca milagrosa, taca-taca, tenis de mesa, regalos sorpresas, etc.                                                              |        |
| Juegos inflables/mecánicos      | Camas saltarinas, toro mecánico, etc.                                                                                                                        |        |
| Espacios complementarios        | Carro de Algodón de Azúcar, maní confitado, cabritas, entre otros.                                                                                           |        |



**ANEXO N° 2<sup>2</sup>**

**EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES**

A continuación, se presenta el detalle de actividades en las cuales ha participado. Se recuerda que deberá acompañar fotografías y cartas de respaldo firmada por el responsable de la actividad.

|                                                |  |
|------------------------------------------------|--|
| Nombre de la actividad                         |  |
| Fecha en la que participó                      |  |
| Motivo de la actividad                         |  |
| Cuál fue su participación, describa brevemente |  |

**Fotografías** (Deben estar impresas en papel normal y a color)

<sup>2</sup> Repetir el anexo un máximo de 3 veces, respetando el formato



**ANEXO N°3<sup>3</sup>**  
**CARTA DE RESPALDO**

(COMPLEMENTA EL ANEXO N°2)

Yo, \_\_\_\_\_  
RUT: \_\_\_\_\_, en mi calidad de organizador(a) de (mencionar evento)  
\_\_\_\_\_  
realizado en (señalar lugar donde se realizó el evento)  
\_\_\_\_\_ informo que el Sr.(a)  
\_\_\_\_\_,  
RUT: \_\_\_\_\_, participó en la actividad  
con \_\_\_\_\_  
el año: \_\_\_\_\_, quedando enteramente satisfecho(a) con la tarea realizada.

Atentamente,

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma

<sup>3</sup> Repetir el anexo un máximo de 3 veces, respetando el formato



#### **ANEXO 4** **DECLARACIÓN JURADA DE COMPROMISO**

Yo, \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, con RUT \_\_\_\_\_, por la presente declaro estar debidamente informado(a) y acepto íntegramente las bases de postulación. Adicionalmente, me comprometo formalmente a cumplir con cada uno de los requisitos y condiciones establecidos en dichas bases.

Entiendo y acepto que el incumplimiento de la normativa vigente, necesaria para el correcto desarrollo de la actividad, será sancionado con multas desde 1 UTM y/o la revocación inmediata de mi permiso como postulante/locatario.

Asimismo, **permito expresamente a la Ilustre Municipalidad de Renca hacer las providencias o diligencias respectivas para validar la información que declaro** y los antecedentes acompañados en mi postulación. Además, consiento que, ante cualquier falta grave a estas bases o conducta contraria a la buena convivencia, la Ilustre Municipalidad de Renca pueda suspender el funcionamiento de mi negocio, dejando sin efecto la participación en el evento sin derecho a devolución de pagos.

**Firma del postulante**

**Fecha:** \_\_\_\_/ \_\_\_\_/ 2026

**ANEXO 5**  
**PROPUESTA DE VALOR**

**Para responder esta pregunta debe leer atentamente el punto 4: Pauta de Evaluación de las presentes bases, para seleccionar a los participantes Fonda Parque Las Palmeras 2026**

Indique qué métodos de pago acepta

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |

Describa cuáles son sus productos y/o servicios que entrega con su perspectiva imagen referencial

|  |
|--|
|  |
|--|



**ANEXO 6**

**PROPUESTA DE ORNAMENTACIÓN**

**Descripción detallada**

**Boceto o Croquis**

**Fotografías referenciales**

|  |
|--|
|  |
|  |

**ANEXO N°7**  
**DECLARACIÓN DEL EQUIPO A UTILIZAR**

A continuación, detalle todos los utensilios y artefactos eléctricos que utilizará en su stand durante los días de fiestas patrias:

| <u>ARTÍCULO</u> | <u>CANTIDAD</u> | <u>ESPECIFICACIONES (CONSUMO DE ENERGÍA)</u> |
|-----------------|-----------------|----------------------------------------------|
|                 |                 |                                              |
|                 |                 |                                              |
|                 |                 |                                              |
|                 |                 |                                              |
|                 |                 |                                              |
|                 |                 |                                              |
|                 |                 |                                              |
|                 |                 |                                              |
|                 |                 |                                              |

**ANEXO N°8**

**DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS QUE VENDERÁ Y PROCESO DE ELABORACIÓN**  
**(Sólo para *foodtrucks* y cocinerías)**

En la siguiente tabla enumera todos los alimentos que venderá en su stand, luego describa el proceso de elaboración según anexo

| PRODUCTOS | PROCESO DE ELABORACIÓN |
|-----------|------------------------|
|           |                        |
|           |                        |
|           |                        |
|           |                        |
|           |                        |
|           |                        |
|           |                        |

**ANEXO N°9**  
**MEDIDAS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN**  
**(De acuerdo a anexo 12 )**

Describe los sistemas de control de calidad sanitaria que implementará:

Describe las medidas de higiene que implementará:

|                                                       |
|-------------------------------------------------------|
|                                                       |
|                                                       |
| Describe las medidas de desinfección que implementará |
|                                                       |

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

Describa el alcance de estas medidas:

|  |
|--|
|  |
|--|



## ANEXO N°10

### **DECLARACIÓN JURADA DE OFERTA COMERCIAL "TARJETA VECINO RENCA" PROCESO: FONDA FAMILIAR PARQUE LAS PALMERAS 2026**

#### **I. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE**

- Nombre Completo / Razón Social: \_\_\_\_\_
- RUT: \_\_\_\_\_
- Nombre de Fantasía Fonda/Stand: \_\_\_\_\_

#### **II. OFERTA DE DESCUENTO "TARJETA VECINO RENCA"**

De acuerdo a las Bases de Postulación de la Fonda Familiar Parque Las Palmeras 2026, declaro mi voluntad de aplicar el siguiente porcentaje de descuento sobre el TOTAL DE LA CUENTA O BOLETA a los clientes que validen su condición mediante la "Tarjeta Vecino Renca". *(Marque con una 'X' solo UNA de las siguientes opciones):*

- ☐ Opción A (1 punto): Descuento del 5% sobre el total de la cuenta.
- ☐ Opción B (2 puntos): Descuento del 10% sobre el total de la cuenta.
- ☐ Opción C (3 puntos): Descuento del 15% sobre el total de la cuenta.
- ☐ Opción D (0 puntos): No presentaré oferta de descuento.

#### **III. ACEPTACIÓN DE CONDICIONES Y RESTRICCIONES (CLÁUSULA ANTIFRAUDE)**

Al marcar una opción de descuento (A, B o C) y firmar este documento, el oferente acepta y se obliga a cumplir las siguientes condiciones vinculantes durante el funcionamiento de la Fonda Familiar Parque Las Palmeras 2026:

1. Tope Máximo: El descuento ofrecido tendrá un tope máximo a descontar de \$20.000.- (veinte mil pesos) por transacción o mesa.
2. No Fraccionamiento: El descuento se aplica de manera consolidada por mesa o grupo de consumo. Queda estrictamente prohibido para los clientes el fraccionamiento de la cuenta (emitir dos o más boletas a un mismo grupo o mesa en un mismo momento) con el fin de duplicar o evadir el tope del beneficio. El locatario aplicará el descuento una sola vez por mesa.
3. Publicidad: Me comprometo a exhibir de forma visible en el frontis o caja de mi stand la gráfica oficial provista o sugerida por la Municipalidad que indique el porcentaje de descuento y las presentes restricciones.

#### **FIRMA DEL POSTULANTE O REPRESENTANTE LEGAL**

Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2026

## DECLARACIÓN JURADA SIMPLE

(Inhabilidades Art. 4° Ley N° 19.925 sobre Expendio y Consumo de Bebidas Alcohólicas)

En Renca, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, el/la que suscribe, don/doña \_\_\_\_\_, Cédula de Identidad N° \_\_\_\_\_, con domicilio comercial/particular \_\_\_\_\_ en \_\_\_\_\_,

declara bajo juramento lo siguiente:

**PRIMERO:** Que, para efectos de solicitar ante la Ilustre Municipalidad de Renca el otorgamiento, renovación o traslado de una patente o permiso para el expendio de bebidas alcohólicas, declaro NO ENCONTRARME AFECTO(A) a ninguna de las inhabilidades establecidas en el Artículo 4° de la Ley N° 19.925.

**SEGUNDO:** En consecuencia, declaro expresamente bajo mi responsabilidad que NO poseo la calidad de:

1. Miembro del Congreso Nacional, Intendente, Gobernador, Alcalde ni miembro de los Tribunales de Justicia.
2. Empleado o funcionario fiscal o municipal.
3. Persona condenada por crimen o simple delito.
4. Dueño o administrador de un negocio de alcoholes que hubiere sido clausurado definitivamente.
5. Consejero regional ni concejal.
6. Menor de dieciocho años de edad.

**TERCERO:** Declaro estar en conocimiento de que la falsedad, ocultamiento u omisión de la información aquí vertida facultará a la Ilustre Municipalidad de Renca para rechazar la solicitud o caducar de pleno derecho la patente o permiso otorgado, asumiendo las responsabilidades legales correspondientes.

**Firma del Declarante**



**ANEXO N°11**

**Listado de Chequeo de documentos (sirve como ayuda para revisar si están todos los documentos que debe reunir y adjuntar acorde a tipo de stand al que postula)**

| Documentos                                                                                                                                                        | ¿Entregado? (marcar ✓ si está listo) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Certificado de Registro Social de Hogares.                                                                                                                        |                                      |
| Certificado de inicio de actividades emitido por el Servicio de Impuestos Internos (obligatorio para personas jurídicas, solo si aplica para personas naturales). |                                      |
| Certificado de vigencia de la entidad (sólo personas jurídicas).                                                                                                  |                                      |
| Patente municipal de Renca vigente y pagada al día (obligatorio para personas jurídicas, solo si aplica para personas naturales).                                 |                                      |
| Fotocopia de cédula de identidad vigente.                                                                                                                         |                                      |
| Certificado de antecedentes para fines especiales.                                                                                                                |                                      |
| Anexo 1: Formulario de postulación                                                                                                                                |                                      |
| Declaración jurada (sólo en caso de venta de alcohol)                                                                                                             |                                      |
| Anexo 2: Fotografías y descripción de actividades anteriores                                                                                                      |                                      |
| Anexo 3: Carta de respaldo firmada por la organización en que participó                                                                                           |                                      |
| Anexo 4: Carta de compromiso de adhesión                                                                                                                          |                                      |
| Anexo 5: Propuesta gastronómica y/o de valor                                                                                                                      |                                      |
| Anexo 6: Propuesta de ornamentación                                                                                                                               |                                      |
| Anexo 7: Declaración del equipo a utilizar (solo cocinerías y foodtrucks).                                                                                        |                                      |
| Anexo 8: Descripción de alimentos y proceso de elaboración (solo cocinerías y foodtrucks).                                                                        |                                      |
| Anexo 9: Medidas de higiene y desinfección (solo cocineras y foodtrucks).                                                                                         |                                      |
| Anexo 10: Declaración Jurada de Oferta Comercial “Tarjeta Vecino”                                                                                                 |                                      |
| Certificado de resolución sanitaria (si lo posee)                                                                                                                 |                                      |
| Patente de alcoholes vigentes de restaurante o bar (si la posee)                                                                                                  |                                      |

## **ANEXO 12**

### **MATERIAL INFORMATIVO**

#### **Especificaciones e informaciones manejo de alimentos**

##### **1. Locales de alimentos (cocinerías)**

Si el locatario posee una resolución sanitaria de alimentos, la puede acreditar y esto indica que de cierto modo las personas ya saben trabajar y tienen experiencia desarrollando labores de manipulación de alimentos bajo las condiciones del DS 977.

Cada locatario que se adjudique una cocinería, deberá acreditar el anexo 14 (del formulario de eventos), que se adjunta en anexo 1 de este informe.

##### **2. Foodtrucks**

Cada encargado de foodtruck, debe acreditar sí o sí los siguientes documentos:

- Resolución sanitaria del carro (no de un local, la resolución es específica del carro)
- TE1 (trámite electrónico n°1), correspondiente a la SEC. Es la declaración de las instalaciones eléctricas del carro.

##### **3. Mantener sólo las máquinas declaradas** para evitar caídas de sistema eléctrico.

Considerar que se entregará una toma de 16A, para el funcionamiento del espacio.

##### **4. Elaboración y/o expendio de alimentos (Guía Anexo 8)**

###### **4.1. Tipos de alimentos que se elaborarán.** Completos.

**4.2. Resoluciones sanitarias emitidas por esta autoridad sanitaria.** Se adjunta resolución.

**4.3. Autorización del transporte.** No considera transporte de alimentos.

**4.4. Listado y cantidad de maquinarias o equipos a utilizar (para mantener los alimentos fríos o calientes; cocción etc.).** Mantenedores fríos, mantenedores calientes, cocina.

**4.5. El o los sistemas de control de calidad sanitaria con que contará.** Se revisan todos los puntos para verificar que estén con todas las medidas sanitarias e higiénicas correspondientes. Se toman temperaturas a mantenedores fríos y calientes y se mantiene este control durante el evento.

###### **4.6. La descripción general de los procesos de elaboración.**

###### **✓ Área de operaciones preliminares**

- Llegan las verduras
- Lavado de verduras
- Pelado
- Trozado.

###### **✓ Área de elaboración**

- Zona Fría
- Zona Caliente

###### **✓ Área de distribución**

- Aquí se distribuyen los productos solicitados por los clientes.

###### **✓ Área de lavado de utensilios**

- Se lavan los utensilios utilizados para la elaboración de completos.

14.7. Desinfección

Se realiza un plan de limpieza y desinfección, el cual se aplica antes de comenzar a funcionar y una vez que los puntos de alimentos terminan su jornada de trabajo.

Se debe velar por mantener limpio y desinfectado antes de comenzar a funcionar, el cual es revisado por personal a cargo y dar el visto bueno para su funcionamiento.

14.8. Medidas de Higiene

Todos los alimentos que se venden en los puntos vienen listos y envasados de cocina de central y se mantienen en los mantenedores que correspondan para no perder cadena de frío (hasta 5°) o mantener a temperatura adecuada para la venta (más de 65°)

Todo el personal que manipula los alimentos, contará con sus respectivos elementos de protección personal para evitar la contaminación de los productos en cualquier parte del proceso. Como mínimo, se utilizan cofias o gorros que cubra su cabello, mascarillas, cubre calzado, guantes entre otro que sea necesario dependiendo de la tarea a realizar.

Mantenimiento permanente del orden y aseo de los lugares de trabajo.

Restricciones de ingreso autorizado al personal que puede circular por la zona de alimentos.

14.9. Alcance

Los procedimientos de trabajo que se aplican, son para todos los trabajadores, tanto para la cocina, como para el catering.

|                                  |                                                                                                                         |  |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                  | Requerimientos sanitarios según D.S. 977                                                                                |  |
|                                  |                                                                                                                         |  |
| Ítem                             | Recomendaciones, obligaciones y deberes                                                                                 |  |
| Piso lavable                     | Cada local debe contar con piso lavable, debido a la manipulación de alimentos. Éste debe mantenerse siempre aseado.    |  |
| Mesón lavable                    | El mesón de atención debe ser de material lavable y siempre aseado.                                                     |  |
| Manipulación de dinero/alimentos | La persona que manipula dinero, no puede manipular a su vez alimentos.                                                  |  |
| Agua                             | El stand debe poseer agua potable                                                                                       |  |
| Lavaplatos/manos                 | El stand debe poseer lavaplatos/lavamanos                                                                               |  |
| Productos refrigeración en       | Todos los productos que necesiten refrigeración, deben mantenerse refrigerados, durante su almacenamiento y previo a su |  |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | manipulación para ser preparados. Sobre todo, las carnes, cecinas y embutidos.                                                                                                                                                                    |
| Venta en botellas                                          | Se informa que no se permite la venta de bebidas alcohólicas o analcohólicas en botellas de vidrio. La venta debe realizarse en envases de plástico, impidiendo el riesgo de corte y que potencialmente sean utilizados como arma corto-punzante. |
| Venta de alimentos crudos                                  | Se indica que no es recomendable la venta de alimentos crudos (ceviches crudos, ensaladas, pebre, otros)                                                                                                                                          |
| Elaboración de mayonesas                                   | No se pueden elaborar mayonesas caseras y otras salsas en el puesto, solamente productos envasados y que se pueda acreditar su origen.                                                                                                            |
| Salsas                                                     | Todas las salsas (mayonesa, ketchup, mostaza y otras) deben estar refrigeradas y no expuestas al sol.                                                                                                                                             |
| Aislación de artefactos                                    | Si su stand posee cocina, cocinilla, horno eléctrico o a gas, u otro similar, la pared contigua a estos, debe contar con material aislante.                                                                                                       |
| Parrillas                                                  | Si su stand posee parrillas a carbón o a gas, y se encuentra fuera de su espacio, dicho elemento debe encontrarse protegido, para evitar el contacto directo con los clientes.                                                                    |
| Uso de cofia                                               | Cada uno de los manipuladores deben utilizar como mínimo cofia, en donde todo el cabello quede al interior de ésta. Si es posible, además el uso de guantes y mascarilla.                                                                         |
| Uso de joyas (aros, pulseras, anillos)                     | No se pueden utilizar joyas, tales como aros, pulseras, anillos. Sobre todo, las personas que manipulan alimentos.                                                                                                                                |
| Vías de tránsito libre                                     | Mantener el orden al interior de su espacio y evitar obstrucciones para sus desplazamientos.                                                                                                                                                      |
| Todos los alimentos sobre piso lavable                     | Ningún alimento puede estar en contacto directo con la tierra. Limones, cebollas, papas, etc., a lo menos sobre el piso lavable.                                                                                                                  |
| Instalaciones de gas (mangueras, abrazaderas, reguladores) | Todas las mangueras, reguladores y abrazaderas deben permanecer en buen estado y vigentes (las mangueras deben estar vigentes, no vencidas). Si existe una instalación más compleja, debe acreditar mediante instalador autorizado por la SEC.    |
| Extintor                                                   | Debe contar con al menos un extintor. De mínimo 6 kg tipo polvo químico seco (PQS) o mínimo 2 extintores de 2kgs de CO2. No se permite el de automóvil.                                                                                           |

|                      |                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Basurero con tapa    | El stand debe poseer basurero con tapa y bolsa a la medida para su manejo.                                                                                                              |
| Etiquetado alimentos | Cada alimento preparado en las cocinerías o foodtrucks, como carnes, verduras, quesos a granel, etc. Deberán tener etiquetas que indiquen: fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |

**ANEXO 13**  
**Información/Normativa para juegos inflables/mecánicos**

Para postular a juegos inflables y/o mecánicos deberá adjuntar la siguiente información:

1. Listado, ubicación y cantidad (en planilla tipo Excel), de todas las atracciones a utilizar.
2. Atracciones mecánicas y aparatos de diversión. (Acreditar):
  - a) Descripción de cada juego a utilizar y de los elementos de diseño y seguridad hacia los trabajadores y el público.
  - b) Acreditar un informe de cada juego mecánico y/o aparato de diversión a utilizar, emitido y firmado por un profesional idóneo (ingeniero civil mecánico o ingeniero mecánico), que dé cuenta de las condiciones estructurales partes y piezas; del emplazamiento en terreno; del buen funcionamiento e instalación de los sistemas mecánicos, hidráulicos, neumáticos, eléctricos, y de los sistemas de seguridad y paradas de emergencia, tras haber realizado pruebas en blanco y previo a la operación de los juegos para el público.
  - c) Informe en original y firmado por el prevencionista de riesgos y del representante legal de la producción del evento, que dé cuenta de la revisión de cada juego a utilizar previo a la operación de los juegos para el público (verificación de las instalaciones eléctricas propias de cada juego, señalética de las indicaciones y restricciones, capacitación a los monitores
3. Juegos inflables, tradicionales y otros:
  - a) Describir e informar los juegos inflables que, además, tengan sistemas mecánicos para su funcionamiento como, por ejemplo: juego inflable melton, toro mecánico, etc.
  - b) Acreditar informe técnico de un experto en prevención de riesgos, específico de cada juego (firmado), que describa los riesgos asociados a su uso, de acuerdo a las características físicas, del terreno e instalaciones y/o modulaciones específicas, y medidas de control.
  - c) Acreditar certificado de emplazamiento, sistemas de anclaje y/o lastrado; y de todos los accesorios necesarios para permitir fijación al suelo de forma segura del juego inflable, el que debe ser emitido por un profesional idóneo, que haga relación entre las recomendaciones del fabricante del juego y la lectura de la memoria de cálculo. Dicho certificado debe contemplar inspección del profesional que indique: fecha (completa), nombre del profesional completo, run, firma en original, además cantidad y nombre de cada juego.

Ejemplos:  
 Acreditar el detalle técnico de los juegos electromecánicos o inflables, que contemple su diseño, fabricación, operación y mantenimiento. \*Imagen referencial de un formato para la descripción de los juegos (sean estos; inflables o electromecánicos).



Acreditar último mantenimiento de instalaciones, mediante certificado de responsabilidad.

**Certificado de Responsabilidad de Mantenimiento de Instalaciones**

Informe de Fiscalización en terreno.

Esta documentación es para el señor \_\_\_\_\_, representante de la empresa

Por parte de \_\_\_\_\_, Experto en Prevención de Riesgos de la empresa nombrada anteriormente.

Ref: Revisión y evaluación de instalaciones de juegos masivos.

Lugar: \_\_\_\_\_

Sr. \_\_\_\_\_, doy a conocer a usted a través de este documento la revisión que se realizó el día \_\_\_\_\_ en Las dependencias de Bodegaje de Juegos de Instalado y supervisión, con los siguientes puntos que se nombrarán a continuación:

- 1.- Se verifican las condiciones de los Juegos Electro-mecánicos instalados, con sus mallas perimetrales correspondientes, tableros eléctricos con acceso controlado, juegos debidamente aterrizados, no identificando condiciones que puedan provocar daño a las personas que participen de estos. Sin embargo, se sugiere mantener una revisión diaria antes de la apertura del parque al público (eventos), para identificar cualquier posible anomalía que se presente.
- 2.- Instalaciones de juegos inflables en zona de acceso restringido y con turbinas instaladas en sectores contrarios al tránsito de los menores que acceden a los juegos. Además, se requiere mantener una buena protección de turbinas y en correctas condiciones.
- 3.- Se analizan condiciones de cuerdas y arnés de seguridad certificados para juegos que lo requieren, detectando que todos se encuentran en buenas condiciones. Se sugiere que estos sean revisados en forma diaria y frente a cualquier desperfecto sean desechados en forma inmediata.

Finalmente y a través del presente se identifican condiciones óptimas para el funcionamiento como parque de entreteniciones desde el punto de vista preventivo y en base a seguridad para las personas que laboran y que asisten los eventos.

Sin otro particular se despide atentamente

Nombre

rut

firma

Acreditar certificado de responsabilidad emitido por el proveedor de los juegos, que establezca que los elementos de seguridad de cada uno de los juegos son apropiados para evitar accidentes del público infantil, contemplando:

- a) Peso máximo soportante para juegos (ejemplo: camas elásticas). \*Descripción de las capacidades de cada uno de los juegos que se vayan a utilizar. \*Descripción de los flujos de personas por juego (cantidad de niños por juego, cantidad de tiempo por juego)
- b) Control de riesgo asociado a partes móviles, transmisiones y puntos de operación de maquinarias y equipos (como motores, turbinas de los inflables, etc.) \*Control de riesgos realizado por Asesor en Prevención de Riesgos, y adjuntar registro de capacitación del personal.
- c) Control de riesgo asociado a instalación eléctrica de cada juego. \*Control de riesgos realizado por asesor en prevención de riesgos, y adjuntar registro de capacitación del personal.
- d) Control sanitario para juegos inflables (para evitar la proliferación de hongos, pruritos).

\*Se adjunta imagen como ejemplo del certificado que debe contar la empresa proveedora de juegos inflables.

CERTIFICADO

N° 44945  
Res. Seremi Salud  
29640 del 26/06/2009

Cliente:

Rut:

Fono:

Dirección:

Comuna:

Representante:

Rut:

Dirección Aplicación:

Comuna:

TRATAMIENTO

☐ DESRATIZACION

☐ DESINSECTACION

☒ SANITIZACION

☐ HIGIENIZACION

| Producto      | Concentración | Dosificación | Formulación | Ing. Activo      | Registro ISP |
|---------------|---------------|--------------|-------------|------------------|--------------|
| TECISA FOOD-A | 75%           | Puro         | Líquido     | Dioxido de Cloro | D-111/1      |

OBSERVACIONES

SE REALIZA SERVICIO DE SANIDAD AMBIENTAL, DE ACUERDO A PROGRAMA PREVENTIVO ESTABLECIDO, SEGÚN INSPECCIÓN DE LAS DEPENDENCIAS. SE SANITIZAN JUEGOS INFLABLES SEGÚN DESCRIPCIÓN: 2 TOBOGANES GIGANTES, 1 TOBOGANES ACUATICOS, 2 CASTILLOS PREESCOLAR, 2 TOBOGANES MEDIANOS, 1 CANCHA JABONCILLO, 1 GLADIADOR.

"LAS MEDIDAS FÍSICAS, MECÁNICAS, CULTURALES, MANTENCIÓN DE ORDEN Y ASEO SON LA MEJOR PREVENCIÓN PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y LA HIGIENE AMBIENTAL, ADEMÁS DE EVITAR SANCIONES AL CÓDIGO SANITARIO"

OBSERVACION: EN LA DESRATIZACION NO PUEDEN SER MANIPULADOS LOS CEROS Y TRAMPAS POR PERSONAS NO AUTORIZADAS, SOLOAMENTE PERSONAL TÉCNICO DE LA EMPRESA.

PARA LA DESINSECTACIÓN EL PERÍODO DE REINGRESO MÍNIMO ES DE 2 HORAS Y EL TIEMPO DE VENTILACIÓN DEL LUGAR TRATADO 1 HORA. AL INICIAR LAS ACTIVIDADES SE DEBEN LIMPIAR CON PAÑOS HÚMEDOS LAS SUPERFICIES EXPUESTAS AL CONTACTO DE LAS PERSONAS Y O PRODUCTOS QUE MANIPULEN.

FECHA APLICACIÓN: 01/12/2017

FECHA VENCIMIENTO: 31/12/2017

Acreditar capacitaciones de monitores a cargo de cada juego.

\*Formato ejemplo de registro de capacitación de los operadores y trabajadores de la empresa proveedora de los juegos inflables.

\*Debe ser realizada por un Asesor en Prevención de Riesgos \*Se debe adjuntar copia del Registro del Asesor en Prevención de Riesgos.

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

| NOMBRE | RUT | FIRMA | HUELLA |
|--------|-----|-------|--------|
|        |     |       |        |
|        |     |       |        |
|        |     |       |        |
|        |     |       |        |
|        |     |       |        |
|        |     |       |        |
|        |     |       |        |
|        |     |       |        |
|        |     |       |        |

NOMBRE:

TITULO:

RUT:

Señalización específica para uso de los juegos, de acuerdo a edad mínima, peso o estatura máxima (tabla), de acuerdo a las especificaciones acotadas por el fabricante del juego). \*Tabla con la información de cada uno de los juegos inflables. Se debe instalar en el acceso de cada uno de los juegos que se vayan a instalar, y debe ser una información manejada por el operador o monitor.



2.- **PUBLÍQUESE** por la Dirección de Comunicaciones y Relaciones Públicas el presente Decreto Alcaldicio en el sitio web oficial de la Ilustre Municipalidad de Renca.

Anótese, Comuníquese, Publíquese, Archívese

Por Orden del Alcalde

Daniela  
Constanza  
Flores  
Bahamonde

Firmado digitalmente  
por Daniela Constanza  
Flores Bahamonde  
Fecha: 2026.07.29  
15:36:39 -04'00'

Secretaría Municipal

I. Municipalidad de Renca

María Luisa  
España Le  
feuvre

Firmado digitalmente por  
María Luisa  
España Le feuvre  
Administradora Municipal  
Fecha: 2026.07.29  
14:46:22 -04'00'

- DISTRIBUCION:

- Secretaría Municipal.

- Dirección Jurídica.

- Dirección de Administración y Finanzas.

- Dirección de Desarrollo Comunitario.

- Dirección de Comunicaciones y Relaciones Públicas

- Dirección de Control.

- Archivo Oficina de Partes.
- ID-270522

María  
MAGDALENA  
A ATRIA  
BARROS

Firmado digitalmente por  
María MAGDALENA  
ATRIA BARROS  
Fecha: 2026.07.28  
17:24:02 -04'00'

Luis  
Alberto  
Jorquera  
Munita

Firmado digitalmente por  
Luis Alberto  
Jorquera Munita  
Fecha: 2026.07.29  
11:40:59 -04'00'



REPÚBLICA DE CHILE | I. MUNICIPALIDAD DE RENCA  
DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO -  
DEPARTAMENTO DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL