



REPÚBLICA DE CHILE
REGIÓN DE ÑUBLE
I. MUNICIPALIDAD DE TREHUACO
DEPARTAMENTO DE RENTAS Y PATENTES

APRUEBA AUTORIZACION DE PATENTE PROVISORIA, A
NOMBRE DE BASILIO ATANACIO MOENA MENDEZ,
RUT 9.529.885-0.

DECRETO ALCALDICO N° 012311

TREHUACO,

14 MAR 2022

VISTOS: Las facultades conferidas en la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades, la ley 19.925 sobre Alcoholes; los artículos 23 y 34 de la Ley N° 3.063 de Rentas Municipales; el Art. 14 del D.S. N° 484 de 1980, Decreto Alcaldicio N° 648 del 14.10.2019 que aprueba la ordenanza municipal sobre patentes provisoria, solicitud y respaldos entregados por **BASILIO ATANACIO MOENA MENDEZ, Rut 9.529.885-0**

DECRETO

1.- AUTORIZA LA PATENTE PROVISORIA, a **BASILIO ATANACIO MOENA MENDEZ, Rut 9.529.885-0**, para ejercer la actividad comercial de **PANADERIA, CAFETERIA, PASTELERIA Y COMIDA AL PASO**, en dirección **Arturo Prat s/n**.

2.-La Dirección de Administración y Finanzas, a través del Depto. De Rentas y Patentes, procederá a efectuar el ingreso a los registros correspondientes.

4.- La vigencia de la presente **patente provisoria vence en 365 días** corridos a partir de la fecha del presente Decreto.

3.- Los antecedentes que respaldan este documento, pasarán a formar parte integrante del presente Decreto.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE


LUCY CARTES RAMIREZ
SECRETARIA MUNICIPAL


VIVIANA LEIVA PLACENCIA
ADMINISTRADORA MUNICIPAL
"POR ORDEN DEL ALCALDE"



VLP/LCR/fra
Distribución:

- La indicada
- Secretaría Municipal (1)
- D.A.F (1)
- Rentas y Patentes (1)
- Archivo Decretos Alcaldicio (1)

REPUBLICA DE CHILE
REGION DEL BIO - BIO
I. MUNICIPALIDAD DE TREHUACO
RUT. 69.250.600-6
GONZALO URREJOLA N° 460
FONO FAX 511351

SOLICITUD DE PATENTE

- COMERCIAL
 INDUSTRIAL
 DE ALCOHOLES

Basilio Atanacio Roena Tendez

Nombre o Razón Social del solicitante

9-8-75-0

RUT.

Arturo Prat s/n.

Dirección del Local donde se desea ejercer la actividad

975932508

Fono

Panaderia, Cafeteria, posteleria y artículos al paso.

Giro principal que desea ejercer

Giros anexos

Basilio Atanacio Roena Tendez
Firma Rep. Legal, Nombre, Rut.

- Certificado de destino extendido por Dirección de Obras Municipales, (Indicar Rol Avalúo S.I.I.)
 Recibo de iniciación de actividades indicando capital inicial extendido por S.I.I. y/o Balance
 Si es sucursal, adjuntar fotocopia Aviso de Apertura
 Contrato de arriendo del local o acreditar ser su propietario.
 En caso de personas jurídicas escritura de constitución de Sociedad, Certificado de Vigencia Sociedad y del Rep. Legal
 En caso de productos alimenticios, resolución sanitaria. También para algunas fábricas y talleres dependiendo del giro a ejercer.
 En caso de venta de gas licuado Declaración visada por S.E.C.
 Declaración Jurada de conocer Ordenanza sobre Entretenimientos Electrónicos y otros.
 Imprentas: Inscripción en Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (Avda. B. O'Higgins 6-10)
 Vigilancia y Seguridad: Autorización de Carabineros de Chile.
 Artes Marciales: Autorización de la Comandancia de la Guarnición.
 Declaración de letreros de publicidad, en la presente solicitud.
Además para patentes de alcoholes:
 Declaración Jurada notarial de no afectarle prohibiciones Art. 166 Ley de Alcoholes.
 Informe de antecedentes emitidos por el Gabinete de lencificación. (Fines especiales)
 En caso de Distribuidoras y Envasadoras de Vino y Licores, Inscripción en SAG.(Angol 262)
 Nota de la Junta de Vecinos del Sector para funcionamiento de patentes de alcoholes.

1: MUNICIPALIDAD
TREHUACO

Folio	664	Línea	05
Entrada	01	3	22
Trámite	Dom		
Salida	01	03	22

USO EXCLUSIVO INTERNO

Fecha recepción	Nº Ingreso	Nº Folio
-----------------	------------	----------

Nº	Pase a	Plazo Días	Fecha
----	--------	------------	-------

OBSERVACIONES:



DERECHOS MUNICIPALES DE PUBLICIDAD Y PROPAGANDA EN LA VIA PUBLICA

1. La Ordenanza Municipal sobre publicidad y propaganda, establece que debe pagar derechos de Publicidad todo letrero, cartel o aviso con fines publicitarios, que sea visto desde la vía pública
2. Todo contribuyente al solicitar Patente Municipal, debe declarar los letreros, carteles y avisos que tendrán el negocio: para lo cual deberá llenar el cuadro declaración de letreros que se incluye en esta página. Dicha declaración será verificada en el terreno por Inspectores Municipales.
3. En caso de decidir la no instalación de letreros debe indicarlo expresamente en la presente declaración registrando el dígito cero a los totales.

DECLARACION DE DERECHOS

LETREROS 1	<input type="checkbox"/> Luminoso <input type="checkbox"/> No Luminoso	Superficie en M2	<input type="checkbox"/>
LETREROS 2	<input type="checkbox"/> Luminoso <input type="checkbox"/> No Luminoso	Superficie en M2	<input type="checkbox"/>
LETREROS 3	<input type="checkbox"/> Luminoso <input type="checkbox"/> No Luminoso	Superficie en M2	<input type="checkbox"/>

Total Superficie Letreros Luminosos

<input type="checkbox"/>

Firma Contribuyente

Total Superficie Letreros No Luminosos

<input type="checkbox"/>

USO EXCLUSIVO PATENTES

Total M2 Letreros Luminoso

<input type="checkbox"/>

Vº Bº Jefe

Total M2 Letreros No Luminoso

<input type="checkbox"/>

SECRETARIO MUNICIPAL

ALCALDE

CERTIFICADO DE DESTINO

I. MUNICIPALIDAD DE
TREHUACO

DIRECCION DE OBRAS



CERTIFICADO N°	DE FECHA
1 7	04/03/2022
2 7	04/03/2022

DATOS PROPIEDAD			
A LA PROPIEDAD UBICADA EN CALLE		ROL DE AVALUOS	
1	ARTURO PRAT S/N°	45 - 51	
LOTEO O POBLACION	MANZANA	SITIO	
2	
LOCALIDAD			
3	TREHUACO	
DATOS PROPIETARIO			
NOMBRES	APELLIDOS		
4	GASPAR ENRIQUE		
DOMICILIO	RUT		
5	ARTURO PRAT S/N°		
16327355-1			
DATOS SOLICITANTE			
NOMBRES	APELLIDOS		
6	BASILIO ATANACIO		
DOMICILIO	RUT		
7	ARTURO PRAT S/N°		
0-529-665-0			
CONDICIONES TÉCNICO URBANISTICAS			
CONTENIDAS EN	DECRETOS, RES. APROBATORIAS CON FECHA		
8			
AREA O ZONA EN QUE SE EMPLAZA			
9	RURAL	X URBANA	
INGRESO D.O.M.			
Nº DE EXPEDIENTE	FECHA		
10			
PERMISO DE EDIFICACIÓN N°	FECHA		
RECEPCIÓN N°			
11	<input type="checkbox"/> DEFINITIVA	<input type="checkbox"/> PARCIAL	<input type="checkbox"/> NO TIENE
DESTINO			
12	<input type="checkbox"/> VIVIENDA	<input type="checkbox"/> INDUSTRIA, COMERCIO	<input type="checkbox"/> SERVICIOS
	<input type="checkbox"/> OTROS	<input type="checkbox"/>	
ZONA PROYECTADA EN PLAN REGULADOR:			
13	ZONA URBANA		
SE APRUEBA TRAMITACIÓN DE PATENTE:			
14	<input checked="" type="checkbox"/> PROVISORIA	<input type="checkbox"/> DEFINITIVA	
PARA EL GIRO QUE SE INDICA: PANADERÍA, CAFETERÍA, PASTELERÍA Y COMIDA AL PASO.			
15 OBSERVACIONES:			



MAURICIO FLORES HUENTEO
DIRECTOR DE OBRAS MUNICIPALES



Nació en: TOMÉ
Profesión: No Informada

08148-2P

INGHI1029910848856
6408284H2408286CH9529885-0-07
MOENA MENDEZ / BASILIO ATANACIO

DECLARACION DE CAPITAL

NOMBRE **BASILIO A. MOENA MENDEZ**
GIRO **RESTAURANT, SALON DE TE**
RUT **0-129-885-0**
DIRECCION **ARTURO PRAT S/N**
CIUDAD **TREHUACO**
ACTIVO

1 CAJA INICIAL **\$ 3.500.000**

TOTAL ACTIVO **\$ 3.500.000**

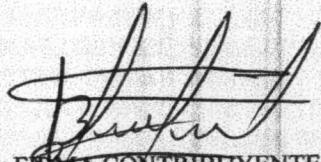
PASIVO

CAPITAL **\$ 3.500.000**

TOTAL ACTIVO IGUAL PASIVO **\$ 3.500.000**



FIRMA CONTADOR



FIRMA CONTRIBUYENTE



RECEPCIÓN DE AVISO DE CAMBIO DE GIRO

El Servicio de Impuestos Internos ha actualizado con fecha **21 de Diciembre de 2021**, el giro de **BASILIO ATANACIO MOENA MENDEZ**, RUT: **8.529.885-0**.

Giro(s) Agregado(s)	
Código de Actividad	Descripción de Giro, Actividad o Profesión
561000	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDAS

Giro(s) Eliminado(s)	
Código de Actividad	Descripción de Giro, Actividad o Profesión
932901	GESTION DE SALAS DE POOL; GESTION (EXPLOTACION) DE JUEGOS ELECTRONICOS
492290	OTRAS ACTIVIDADES DE TRANSPORTE DE PASAJEROS POR VIA TERRESTRE N.C.P.

Glosa Descriptiva	
CAFE RESTAURANT	

VERIFICACIÓN DE ACTIVIDAD	
Sr. Contribuyente:	
Si usted requiere emitir documentos que dan derecho a crédito fiscal del IVA, como facturas electrónicas, deberá solicitar una Verificación de Actividad en:	

- En Internet a través de sii.cl: Servicios online / Peticiones Administrativas y otras solicitudes / Verificación de actividad / opción: Solicitar verificación de actividad, autenticándose con su Rut y clave.

INFORMACIÓN DE IMPORTANCIA	
los documentos que timbre de ahora en adelante, deberán contener las actividades económicas actualizadas.	

UNIDAD OPERATIVA	
En base a su domicilio, a Ud. le corresponde timbrar y efectuar sus trámites ante el SII en la Unidad CONCEPCION , ubicada en O'HIGGINS 749, CONCEPCION .	

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

**GASPAR ENRIQUE NUÑEZ PEÑA
A
BASILIO ATANACIO MOENA MENDEZ**



En Coelemu, a 20 de diciembre del año 2021, entre don Gaspar Enrique Nuñez Peña, chileno, soltero, cédula de identidad N° 9.529.885-1, con domicilio en Membillar # 21521, comuna de Tome (en adelante, el "Arrendador"), por una parte y por la otra don Basilio Atanacio Moena Mendez, Chileno, casado, cédula de identidad N° 9.529.885-0 con domicilio en Camino Tracoyan S/n comuna de Trehuaco (en adelante, el "Arrendatario", y conjuntamente con el Arrendador, las "Partes"), exponen que han convenido el siguiente Contrato de Arrendamiento(en adelante, el "Contrato"), de acuerdo a las estipulaciones que a continuación se indican:

PRIMERO: Objeto.

El Arrendador es Arrendatario con poder amplio del inmueble ubicado en Calle Arturo Prat # s/n, ROL 45-51, Comuna de Trehuaco, Región de Ñuble. Se comprenden en el arrendamiento, un sector de la propiedad de 100m2 para uso comercial.

Por el presente instrumento, el Arrendador, da en arrendamiento al Arrendatario el sector definido de 100m2 al sur de la propiedad (en adelante, la "Local Comercial"), quien la toma y acepta para sí.

La entrega material del "Local Comercial" se realizará el día 22 de diciembre de 2021 a satisfacción del Arrendatario.

El Arrendador declara que el Local Comercial se encuentra en buen estado de conservación, que no registra deudas pendientes de ningún tipo por consumos domiciliarios o gastos comunes, ni tiene ninguna limitación al dominio que impida la celebración del presente Contrato.

SEGUNDO: Destino.

La Propiedad arrendada será destinada exclusivamente para fines comerciales.

TERCERO: Plazo.

El presente Contrato tiene una vigencia de 3 año, a contar del día 22 de diciembre de 2021. Al término del periodo original de vigencia, el Contrato se renovará por períodos iguales y sucesivos de 36 meses cada uno, salvo que alguna de las Partes diere aviso a la otra - mediante carta certificada- con 30 día(s) de anticipación al término del Contrato o la prorroga que estuviere vigente, de su intención de no renovar el mismo.

CUARTO: Inventario.

uedan incluidos en el arrendamiento los artefactos y especies de que dé cuenta el inventario que podrán celebrar las Partes, el cual se tendrá como parte integrante de este contrato para todos los efectos legales. El Arrendatario declara que recibe la Propiedad y las especies inventariadas a su entera satisfacción y que se obliga a restituir todo en el mismo estado al término del Contrato, salvo el desgaste derivado del tiempo y uso legítimo.

QUINTO: Renta.

a renta mensual de arrendamiento será la suma de \$150.000 pagadera en su equivalente en pesos moneda de curso legal, al valor que tenga la Unidad de Fomento el día del pago efectivo. La suma señalada deberá ser pagada por el Arrendatario anticipadamente dentro de los 05 primeros días de cada mes, mediante pago en efectivo.

SEXTO: Consumos.

El Arrendatario estará obligado a pagar oportunamente y a quien corresponda, los consumos de luz, agua potable, gastos comunes y demás pertinentes, pudiendo el Arrendador en cualquier oportunidad, exigir la presentación de los recibos que acrediten dichos pagos. El atraso de un mes en cualquiera de los pagos indicados, dará derecho al Arrendador para suspender los servicios respectivos. Asimismo, el Arrendador podrá solicitar a la administración del condominio información respecto al pago de gastos comunes por parte del Arrendatario. En caso de mora en el pago oportuno de estos gastos, el Arrendador podrá pagarlos por su cuenta con cargo al mes de garantía a que se refiere la cláusula Décimo Cuarto y solicitar su reembolso inmediato al Arrendatario.

SÉPTIMO: Término anticipado.

El Arrendador tendrá la facultad de disponer el término anticipado al presente Contrato, sin necesidad de declaración judicial o indemnización alguna, por las siguientes causales:

- a) Si el Arrendatario no paga la renta mensual o los servicios dentro de los plazos definidos.
- b) Si el Arrendatario o cualquier persona a su cargo causare deterioros al Local Comercial o a sus instalaciones, sea directa o indirectamente.
- c) Si el Arrendatario o cualquier persona a su cargo hiciere variaciones o modificaciones en la Propiedad sin previa autorización escrita del Arrendador.
- d) Si se cambia el destino de la Propiedad estipulado en la cláusula Segundo del Contrato.
- e) Si el Arrendatario incumpliera las obligaciones o prohibiciones establecidas en el presente Contrato o cualquiera de las normas y prohibiciones contenidas en el respectivo reglamento de copropiedad de la Propiedad.

Asimismo, el Arrendatario podrá dar término anticipado al presente Contrato, en los mismos términos señalados precedentemente, si el Arrendador incumpliera grave o reiteradamente sus obligaciones estipuladas en el Contrato.



AVO: Mantención del Local Comercial.

El Arrendatario se obliga a mantener el local comercial en buen estado de aseo y conservación y, en general, se obliga a efectuar oportunamente, y a su costo, todas las reparaciones locativas para la conservación y buen funcionamiento de la Propiedad arrendada. En especial, y sin que la numeración sea taxativa, el Arrendatario se obliga a mantener en buen estado de funcionamiento las llaves de los artefactos, las llaves de paso, los enchufes, timbres e interruptores de la instalación eléctrica, el sistema de climatización interior, y otras. En caso de desperfecto de alguno de estos elementos, el Arrendatario está obligado a repararlos o cambiarlos por su cuenta, salvo que se produzcan por caso fortuito o fuerza mayor.

NOVENO: Restitución del Local Comercial.

El Arrendatario se obliga a restituir el local comercial inmediatamente al término de este Contrato, entrega que deberá hacer mediante la desocupación total de la misma, poniéndola a disposición del Arrendador y entregándole las llaves. La entrega deberá efectuarse en el mismo estado que el Arrendatario recibió la Propiedad, habida consideración del transcurso del tiempo y de su uso legítimo. Además, el Arrendatario deberá exhibir los recibos que acrediten el pago hasta el último día que ocupó el local comercial de los gastos comunes, como así también, de los consumos de energía eléctrica, basura, agua, teléfono, internet, tv cable y otros similares no incluidos en la enunciación precedente.

DÉCIMO: Perjuicios.

El Arrendador no responderá en caso alguno por robos que puedan ocurrir en el local comercial o por los perjuicios que pueda sufrir el Arrendatario en caso de incendio, inundaciones, filtraciones, roturas de cañerías, efectos de humedad o calor y otros hechos de similar naturaleza, como tampoco del caso fortuito o fuerza mayor.

DÉCIMO PRIMERO: Mejoras.

El Arrendador no tendrá obligación de hacer mejoras en la Propiedad. Las mejoras que pueda efectuar el Arrendatario quedarán en beneficio de la Propiedad desde el momento en que sean ejecutadas, sin que el Arrendador deba pagar suma alguna por ellas, cualquiera sea su carácter, naturaleza o monto. Sin perjuicio de lo anterior y con anterioridad a la ejecución de las mejoras, el Arrendatario deberá obtener el consentimiento por escrito del Arrendador para incorporarlas. El Arrendatario podrá llevarse aquellas mejoras que puedan retirarse sin perjudicar la Propiedad.

DÉCIMO SEGUNDO: Garantía.

A fin de garantizar la conservación del local comercial y su restitución en el mismo estado en que la recibe, la mantención y conservación de las especies y artefactos que se indican en el inventario, el pago de los perjuicios y deterioros que cause el Arrendatario y/o sus dependientes a la Propiedad, sus servicios e instalaciones y, en general, para responder al fiel cumplimiento de las estipulaciones de este Contrato, el Arrendatario entrega en este acto en garantía al Arrendador la suma de \$300,000.

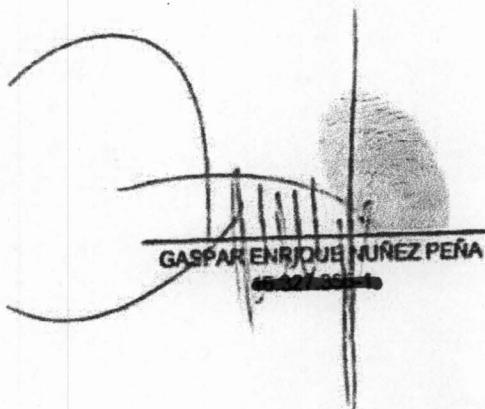
Esta garantía se devolverá al Arrendatario dentro de los 10 días siguientes a la fecha en que se le haya devuelto al Arrendador-a su entera satisfacción- el local comercial y cuando los servicios públicos, consumos y gastos comunes hayan sido pagados, lo que se acreditará con los comprobantes correspondientes y con los estados de los medidores de cada servicio. El Arrendador queda desde ya facultado para descontar de la garantía el valor de los deterioros y perjuicios producidos por el uso indebido, negligencia o dolo del Arrendatario o sus dependientes, como asimismo, el valor de las cuentas pendientes de servicios u otros, de cargo del Arrendatario. El Arrendatario no podrá en ningún caso imputar la garantía al pago de rentas insolubles, ni al pago del último mes o meses que permanezca en la Propiedad.

DÉCIMO TERCERO: Otorgamiento.

El presente Contrato se firma en dos ejemplares, quedando uno en poder de cada parte.

DECIMO CUARTO: Domicilio.

Para todos los efectos legales, las Partes fijan su domicilio en la comuna y ciudad de COELEMU y se someten a la competencia de sus Tribunales Ordinarios de Justicia.

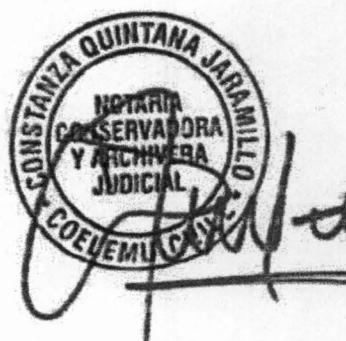


GASPAR ENRIQUE NÚÑEZ PEÑA
[Redacted]



BASILIO ATANACIO MOENA MENDEZ
[Redacted]

FIRMO (aron) ANTE MI EL (LOS) OTORGANTE (S)
precedentemente individualizado (s). Doy fe.
Coelemu. 20 DIC 2021





CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

[PABLO CHANDIA ARCE]

A

[GASPAR NUÑEZ PEÑA]

En Coelemu, a 21 de julio año 2021 entre: don PABLO CHANDIA ARCE, chileno, soltero cédula de identidad N° 17.217.836-7 con domicilio en Mariano Egaña # 2175, comuna de Tomé (en adelante, el "Arrendador"); por una parte y por la otra don GASPAR NUÑEZ PEÑA chileno, soltero, cédula de identidad N° 16.327.355-1 con domicilio en Pasaje Membrillar # 2162 comuna de Tomé (en adelante, el "Arrendatario", y conjuntamente con el Arrendador, las "Partes"); exponen que han convenido el siguiente Contrato de Arrendamiento(en adelante, el "Contrato"), de acuerdo a las estipulaciones que a continuación se indican:

PRIMERO: Objeto.

El Arrendador es dueño del inmueble y local comercial con patente de minimarket y venta de bebidas alcohólicas vigente, ubicada en Calle Arturo Prat S/N Rol # 45-51, comuna de Trehuaco, región de Ñuble. Se comprenden en el arrendamiento, los artefactos, instalaciones y especies que se individualizan en el inventario suscrito por las partes y que se considerará parte del presente contrato.

Por el presente instrumento, el Arrendador, da en arrendamiento al Arrendatario el inmueble individualizado precedentemente (en adelante, la "Propiedad"), quien la toma y acepta para sí.

La entrega material de la Propiedad se realizará a satisfacción del Arrendatario y comenzará a regir desde el 01 de agosto de 2021.

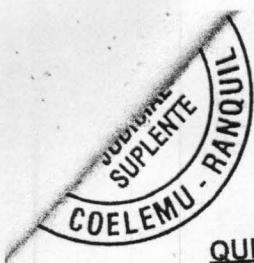
El Arrendador declara que la Propiedad se encuentra en estado regular de conservación, que no registra deudas pendientes de ningún tipo por consumos domiciliarios o gastos comunes, que no ha sido declarada bien familiar, ni tiene ninguna limitación al dominio que impida la celebración del presente Contrato.

SEGUNDO: Destino.

La Propiedad arrendada será destinada exclusivamente para los fines que estime conveniente el arrendador, podrá subarrendar, modificar y construir espacios sin modificar la estructura y estabilidad del inmueble.

TERCERO: Plazo.

El presente Contrato tiene una vigencia de 3 años, a contar del día 01 de agosto del 2021. Al término del periodo original de vigencia, el Contrato se renovará por períodos iguales y sucesivos de 36 meses cada uno, salvo que alguna de las Partes diere aviso a la otra - mediante carta certificada- con 30 día(s) de anticipación al término del Contrato o la prorrogá que estuviere vigente, de su intención de no renovar el mismo.



QUINTO: Renta.

La renta mensual de arrendamiento será la suma de \$550,000 por los 5 primeros meses y \$650,000 el resto del contrato pagadera en su equivalente en pesos chilenos. La suma señalada deberá ser pagada por el Arrendatario dentro de los 05 primeros días de cada mes, mediante depósito en la cuenta corriente o vista cuyo titular es el Arrendador, y el Arrendatario deberá enviar el comprobante de depósito o de transferencia electrónica al correo electrónico.

SEXTO: Consumos.

El Arrendatario estará obligado a pagar oportunamente y a quien corresponda, los consumos de luz, agua potable, gastos comunes y demás pertinentes, pudiendo el Arrendador en cualquier oportunidad, exigir la presentación de los recibos que acrediten dichos pagos. El atraso de un mes en cualquiera de los pagos indicados, dará derecho al Arrendador para suspender los servicios respectivos.

SÉPTIMO: Término anticipado.

El Arrendador tendrá la facultad de disponer el término anticipado al presente Contrato, sin necesidad de declaración judicial o indemnización alguna, por las siguientes causales:

- a) Si el Arrendatario no paga la renta mensual o los servicios dentro de los plazos definidos.
- b) Si el Arrendatario o cualquier persona a su cargo causare deterioros a la Propiedad o a sus instalaciones, sea directa o indirectamente.
- c) Si se cambia el destino de la Propiedad estipulado en la cláusula Segundo del Contrato.
- d) Si el Arrendatario incumpliera las obligaciones o prohibiciones establecidas en el presente Contrato.

Asimismo, el Arrendatario podrá dar término anticipado al presente Contrato, en los mismos términos señalados precedentemente, si el Arrendador incumpliera grave o reiteradamente sus obligaciones estipuladas en el Contrato.

NOVENO: Mantención de la Propiedad.

El Arrendatario se obliga a mantener la Propiedad en buen estado de aseo y conservación y, en general, se obliga a efectuar oportunamente, y a su costo, todas las reparaciones locativas para la conservación y buen funcionamiento de la Propiedad arrendada.

DÉCIMO: Restitución de la Propiedad.

El Arrendatario se obliga a restituir la Propiedad inmediatamente al término de este Contrato, entrega que deberá hacer mediante la desocupación total de la misma, poniéndola a disposición del Arrendador y entregándole las llaves. La entrega deberá efectuarse en el mismo estado que el Arrendatario recibió la Propiedad, habida consideración del transcurso del tiempo y de su uso legítimo. Además, el Arrendatario deberá exhibir los recibos que acrediten el pago hasta el último día que ocupó la Propiedad de los gastos comunes, como así también, de los consumos de energía eléctrica, basura, agua, teléfono, internet, tv cable y otros similares no incluidos en la enunciación precedente.

Firmaron ante mí al anverso de este documento, don **PABLO**
FRANCISCO CHANDIA ARCE, C.I. N° **1.217.836-1**, como arrendador; y,
don **GASPAR ENRIQUE NUÑEZ PEÑA**, C.I. N° **16.327.055-1**, como
arrendatario.- Doy fe.- Coelemu, A 21 de Julio de 2021.-



DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS SANITARIOS

Yo, BASILIO ATANACIO MOENA MÉNDEZ , RUT 9529885-0 , domiciliado para estos efectos en ARTURO PRAT S/N , TREGUACO , declaro conocer y cumplir con los requisitos sanitarios entregados en este acto por la Autoridad Sanitaria para el funcionamiento de la instalación con los fines solicitados. Asimismo, declaro que los datos aquí vertidos son fidedignos, y me comprometo a ejecutar las actividades desarrolladas de manera fiel y respetuosa de las normas legales y reglamentarias que las regulan.

La solicitud de AUTORIZACION DE ALIMENTOS, para el LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO AL PASO, ubicado en ARTURO PRAT, S/N, TREGUACO, con ingreso N° 000000000, de fecha 11/03/2022.

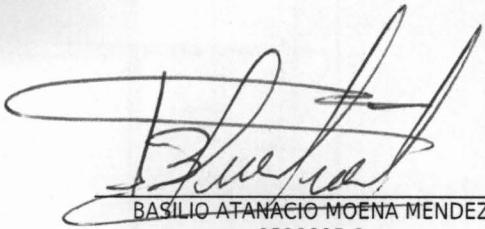
Considera las siguiente actividades o fines:

- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCION
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO HELADOS FRACCIONADOS
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO INFUSIONES DE TE O CAFE
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION

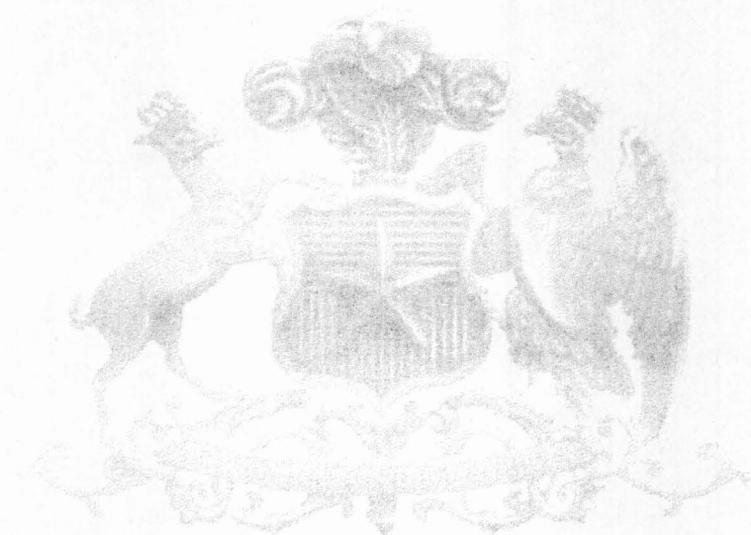
Los requisitos sanitarios asociados a la actividad que me autorizan y que declaro cumplir son los siguientes:

- DEBE ESTAR SITUADA EN ZONAS ALEJADAS DE FOCOS DE INSALUBRIDAD, OLORES OBJETABLES, HUMO, POLVO Y OTROS CONTAMINANTES Y NO EXPUESTOS A INUNDACIONES
- LAS VIAS DE ACCESO Y ZONAS DE CIRCULACION QUE SE ENCUENTREN DENTRO DEL RECINTO DEL ESTABLECIMIENTO O EN SUS INMEDIACIONES, DEBEN TENER UNA SUPERFICIE DURA, PAVIMENTADA O TRATADA DE MANERA TAL QUE CONTROLEN LA PRESENCIA DE POLVO AMBIENTAL
- LOS EDIFICIOS E INSTALACIONES DEBEN PROYECTARSE DE TAL MANERA QUE LAS OPERACIONES SE REALICEN EN LAS DEBIDAS CONDICIONES HIGIENICAS Y SE GARANTICE LA FLUIDEZ DEL PROCESO DE ELABORACION DESDE LA LLEGADA DE LA MATERIA PRIMA, HASTA LA OBTENCION DEL PRODUCTO TERMINADO, ASEGURANDO, CONDICIONES DE TEMPERATURA APROPIADAS PARA EL PROCESO DE ELABORACION Y PARA EL PRODUCTO
- DEBE CONTAR CON LAS SIGUIENTES AREAS: RECEPCION, SELECCION , LIMPIEZA Y PREPARACION DE LAS MATERIAS PRIMAS
- CONTAR CON PISOS DE MATERIALES IMPERMEABLES, NO ABSORBENTES, LAVABLES, ANTIDESLIZANTES Y ATOXICOS; NO TENDRAN GRIETAS Y SERAN FACILES DE LIMPIAR. SEGUN EL CASO, SE LES DARA UNA PENDIENTE SUFFICIENTE PARA QUE LOS LIQUIDOS ESCURRAN HACIA LAS BOCAS DE LOS DESAGÜES
- CONTAR CON PAREDES DE MATERIALES IMPERMEABLES, NO ABSORBENTES, LAVABLES Y ATOXICOS DE COLOR CLARO. HASTA UNA ALTURA APROPIADA PARA LAS OPERACIONES, COMO MINIMO 1.80 M, DEBERAN SER LISAS Y SIN GRIETAS, FACILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR
- LOS CIELOS RASOS DEBEN PROYECTARSE, CONSTRUIRSE Y ACABARSE DE MANERA QUE SE IMPIDA LA ACUMULACION DE SUCIEDAD Y SE REDUZCA AL MINIMO LA CONDENSACION DE VAPOR DE AGUA Y LA FORMACION DE MOHOS Y DEBERAN SER FACILES DE LIMPIAR

- LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS DEBEN CONSTRUIRSE DE MANERA QUE SE EVITE LA ACUMULACION DE SUCIEDAD, Y LAS QUE SE ABRAN DEBEN ESTAR PROVISTAS DE PROTECCIONES CONTRA VECTORES. LAS PROTECCIONES DEBEN SER REMOVIBLES PARA FACILITAR SU LIMPIEZA Y BUENA CONSERVACION. LOS ALFEIZARES DE LAS VENTANAS DEBEN ESTAR CONSTRUIDOS CON PENDIENTE PARA EVITAR QUE SE USEN COMO ESTANTES
- LAS PUERTAS DEBEN SER DE SUPERFICIE LISA Y NO ABSORBENTE Y EN LAS SALAS DE ELABORACION DEBEN TENER CIERRE AUTOMATICO
- LAS ESCALERAS, MONTACARGAS Y ESTRUCTURAS AUXILIARES, COMO PLATAFORMAS, ESCALERAS DE MANO Y RAMPAS, DEBEN ESTAR SITUADAS Y CONSTRUIDAS DE MANERA QUE NO SEAN CAUSA DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS. LAS RAMPAS DEBEN CONSTRUIRSE CON REJILLAS DE INSPECCION Y DEBEN SER FACILMENTE DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA Y BUENA CONSERVACION
- TODAS LAS ESTRUCTURAS Y ACCESORIOS ELEVADOS DEBEN INSTALARSE DE MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACION DIRECTA O INDIRECTA DE ALIMENTOS Y DE LA MATERIA PRIMA POR CONDENACIONES DE VAPOR DE AGUA Y GOTEO Y NO SE ENTORPEZCAN LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA
- LOS MATERIALES DE REVESTIMIENTO APLICADOS A LAS SUPERFICIES DE TRABAJO Y A LOS EQUIPOS QUE PUEDAN ENTRAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, NO DEBEN CEDER SUSTANCIAS TOXICAS O CONTAMINANTES A LOS ALIMENTOS, MODIFICANDO LOS CARACTERES ORGANOLEPTICOS Y DE INOCUIDAD
- LA ZONA DE PREPARACION DE ALIMENTOS DEBE ESTAR SEPARADA DE LOS RECINTOS DESTINADOS A ALOJAMIENTOS, SERVICIOS HIGIENICOS, VESTUARIOS Y ACOPIO DE DESECHOS
- CONTAR CON ABUNDANTE ABASTECIMIENTO DE AGUA, A PRESION Y TEMPERATURA CONVENIENTE, ASI COMO DE INSTALACIONES APROPIADAS PARA SU ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y CON PROTECCION CONTRA LA CONTAMINACION
- EL AGUA NO POTABLE QUE SE UTILICE PARA LA PRODUCCION DE VAPOR, REFRIGERACION, LUCHA CONTRA INCENDIOS Y OTROS PROPOSITOS SIMILARES NO RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS, DEBE TRANSPORTARSE POR TUBERIAS COMPLETAMENTE SEPARADAS, IDENTIFICADAS POR COLORES, SIN QUE HAYA NINGUNA CONEXION TRANSVERSAL NI SIFONADO DE RETROCESO CON LAS TUBERIAS QUE CONDUCEN EL AGUA POTABLE
- LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN DISPONER DE UN SISTEMA EFICAZ DE EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES, DEBE MANTENERSE EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO. TODOS LOS CONDUCTOS DE EVACUACION INCLUIDOS LOS SISTEMAS DE ALCANTARILLADO DEBEN SER DISEÑADOS PARA SOPORTAR CARGAS MAXIMAS Y DEBEN CONSTRUIRSE DE MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACION DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE
- CONTAR CON VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIENICOS DE PERSONAL CONVENIENTEMENTE SITUADOS Y EN NUMERO CONFORME A LO DISPUESTO POR EL REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BASICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO
- LOS SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL DEBEN ESTAR BIEN ILUMINADOS Y VENTILADOS Y NO TENDRAN COMUNICACION DIRECTA CON LA ZONA DONDE SE MANIPULEN LOS ALIMENTOS. LOS LAVAMANOS CONTARAN CON GRIFOS PARA EL AGUA FRIA Y CALIENTE, PROVISTOS DE JABON PARA LAVARSE LAS MANOS Y MEDIOS HIGIENICOS PARA SECARSELAS, TALES COMO TOALLAS DE PAPEL, AIRE CALIENTE U OTROS. DEBE PONERSE ROTULOS EN LOS QUE SE INDIQUE AL PERSONAL LA OBLIGACION DE LAVARSE LAS MANOS DESPUES DE USAR LOS SERVICIOS. LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS DEBERAN ESTAR PROVISTAS DE MALLAS PROTECTORAS CONTRA VECTORES
- EN LAS ZONAS DE ELABORACION DEBERA DISPONERSE DE LAVAMANOS PROVISTOS DE JABON Y MEDIOS HIGIENICOS PARA SECARSE LAS MANOS, TALES COMO, TOALLAS DE UN SOLO USO O AIRE CALIENTE
- DEBE CONTAR CON UNA ILUMINACION NATURAL O ARTIFICIAL ADECUADA, QUE NO DEBE ALTERAR LOS COLORES, Y QUE PERMITA LA APROPIADA MANIPULACION Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS. LAS LAMPARAS QUE ESTEN SUSPENDIDAS SOBRE EL MATERIAL ALIMENTARIO EN CUALQUIERA DE LAS FASES DE PRODUCCION, DEBEN SER DE FACIL LIMPIEZA Y ESTAR PROTEGIDAS PARA EVITAR LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS EN CASO DE ROTURA
- DEBE CONTAR CON UNA VENTILACION ADECUADA PARA EVITAR EL CALOR EXCESIVO, LA CONDENACION DE VAPOR DE AGUA Y ACUMULACION DE POLVO Y PARA ELIMINAR EL AIRE CONTAMINADO. LA DIRECCION DE LA CORRIENTE DE AIRE NO DEBE DESPLAZARSE DE UNA ZONA SUCIA A UNA ZONA LIMPIA. LAS ABERTURAS DE VENTILACION DEBEN ESTAR PROVISTAS DE REJILLAS U OTRAS PROTECCIONES DE MATERIAL ANTICORROSIVO Y QUE PUEDAN RETIRARSE FACILMENTE PARA SU LIMPIEZA
- CONTAR CON INSTALACIONES SEPARADAS DEL LUGAR DE ELABORACION PARA EL ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y MATERIALES NO COMESTIBLES DONDE PERMANECERAN HASTA SU ELIMINACION
- DEBERAN CONTAR CON REFRIGERADORES, VITRINAS REFRIGERADAS O CAMARAS FRIGORIFICAS SEGUN CORRESPONDA, ADEMOS ESTOS EQUIPOS DEBERAN ESTAR PROVISTOS DE UN TERMOMETRO O DE UN DISPOSITIVO PARA EL REGISTRO DE SU TEMPERATURA
- EXPENDERAN SOLO COMIDA LISTA PARA LLEVAR O ATENDERAN PUBLICO EN BARRA



BASILIO ATANACIO MOENA MENDEZ
9529885-0



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD



REPÚBLICA DE CHILE
REGIÓN DE ÑUBLE
I. MUNICIPALIDAD DE TREHUACO
DIRECCIÓN DE OBRAS MUNICIPALES



Trehuaco, 10 de Marzo 2022

C E R T I F I C A D O N° 58 /

MAURICIO FLORES HUENTEO, Constructor Civil, Director de Obras de la

I. Municipalidad de Trehuaco, viene a certificar que:

La propiedad ubicada en calle ubicada en Calle Arturo Prat s/n rol 45 - 51 de la comuna de Trehuaco, cuenta con Dotación de Alcantarillado público del “**Proyecto de Mejoramiento de Barrio**”, ejecutado en la comuna de Trehuaco.

Se extiende el presente certificado a petición de **SR. GASPAR NUÑEZ PEÑA, RUT: 163277355-1** para los fines que estime pertinentes.

Nota: Para la realización de los trabajos de conexión se deberá presentar un Proyecto en la Dirección de Obras, el cual debe ser aprobado para su posterior ejecución, una vez finalizados los trabajos se deberá solicitar al Director de Obras la recepción final de las obras. Los costos, seguridad y/o daños a terceros, son exclusiva responsabilidad del propietario.

MFH/pvp.-

Distribución:

- Citada
- Archivo D.O.M.



MAURICIO FLORES HUENTEO

CONSTRUCTOR CIVIL

DIRECTOR DE OBRAS MUNICIPALES



COOPERATIVA DE AGUA POTABLE, ALCANTARILLADO
Y SANEAMIENTO AMBIENTAL TREHUACO LTDA
R. U. T. 70.616.400-6 TREHUACO

Captación, Purificación y Distribución de Agua

CERTIFICADO DE DOTACION DE AGUA POTABLE Nº 001/

Certifico que la Propiedad ubicada en calle **Arturo Prat S/N**, de la Comuna de Treahuaco, Rol de Avalúo Nº45-51 perteneciente a **Don Pablo Francisco Chandia Arce, RUT: 17.217.832-2** es Socio de esta Cooperativa, según consta en el Libro de Registro Nº **1093**, cuenta con:

- 1.- Conexión a la Red de Agua Potable de esta Cooperativa
- 2.- Arranque de Agua Potable de 13 mm. De diámetro
- 3.- Número de Servicio: **10756**
- 4.- Año: **2007**

Se extiende el presente certificado, a petición del interesado, para los fines que estime convenientes.

En Treahuaco, a ocho días del mes de marzo del año dos mil veintidós.


MARJORIE BUSTOS AVENDAÑO
GERENTE
COOPERATIVA A.P.R TREHUACO

SISTEMA ELIMINACION DESECHOS

Por una mayor conciencia y ayuda con el medio ambiente lo ideal es tener la basura por separación de residuos:

- Residuos Orgánicos: Son aquellos deshechos de las cascas de los alimentos, frutas o verduras. - Papel y cartón: Es aquello que protege los productos para una mayor durabilidad. - Envases de plásticos y tetrabriks: Lo más dañino para nuestro ambiente si toma contacto con la tierra, bolsas y latas de aluminio. - Vidrios:

Es recomendable depositar estos envases en el contenedor de vidrios sin tapa o corcho, esto permitirá un buen reciclaje de este producto.

Es necesario sacar la basura diariamente en cada turno, ya que, se previenen las plagas y los malos olores por descomposición de los desechos. Aparte de esto para manejar los desechos de aceites para frituras que ya no sirven vamos a trabajar con una compañía que retira estos elementos en nuestro local. En el restaurante se llenan los bidones con el aceite que ya no es utilizado y se almacena en un lugar específico para tenerlo hasta su retiro semanal

TIPO DE ALIMENTOS

Listado De Alimentos carnes: -Tapa pecho -hamburguesa -lomo -churrasco Pollo Pan: Marraqueta fresca, pan hamburguesa, pan completo Salsas Carnes frias: jamón, chorizo Papas

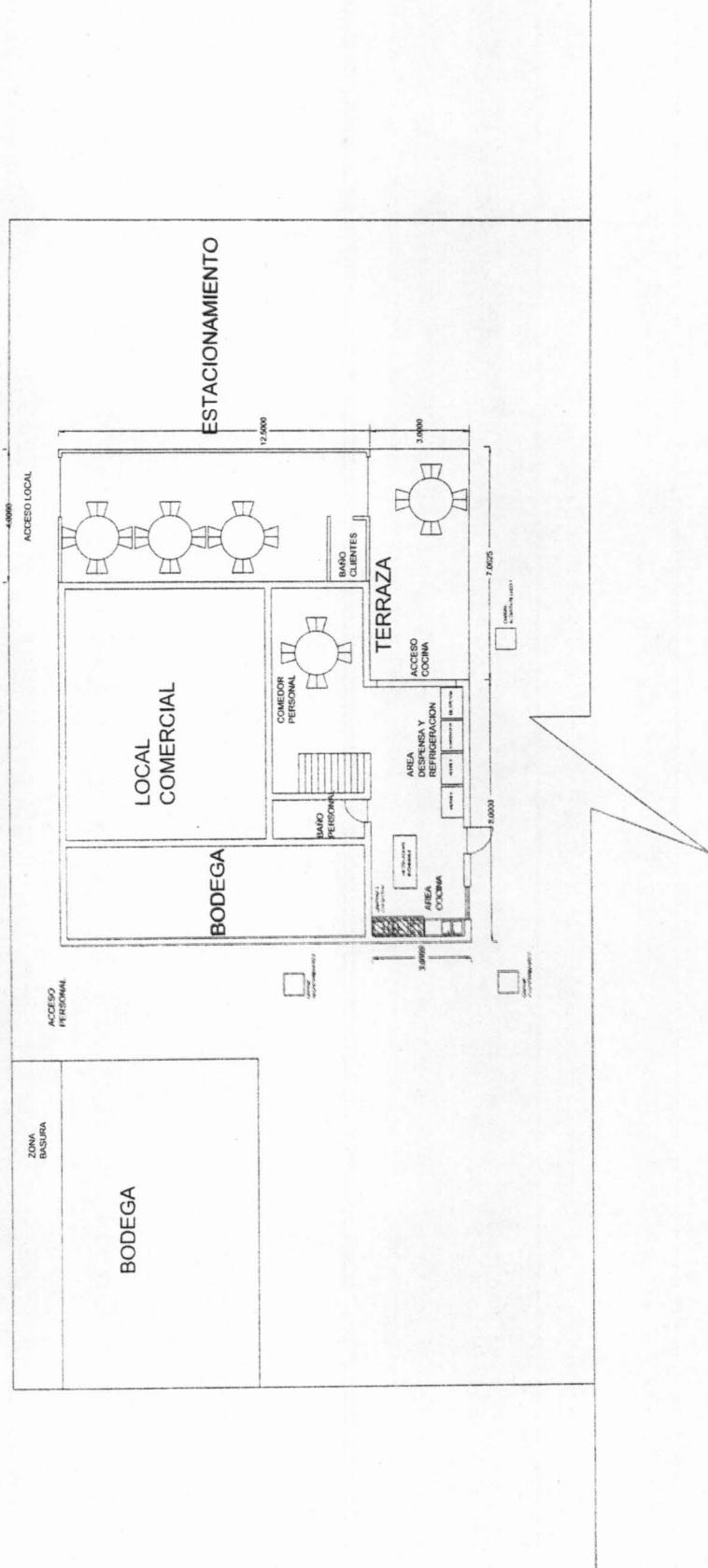
Tipos de alimentos: Comida rápida chilena con elaboración en general de cocina fría, con base en pany en su mayoría plancha. Comida rápida con elaboración en general de comida hecha en plancha basados en consumo de Comidas chilenas: Empanadas Completos Sandwich Chorrillanas, PIZZAS

Papas fritas Empanadas Hamburguesas completos Empanadas Ingredientes: -masa para empanada -pollo, carne, queso, jamon (dependiendo del sabor de la empanada a solicitud) -aceitunas -aceite Preparación Tomar la masa lista para empanada y rellenarlo con la carne a elección, cerrarla y freir en el aceite.

SISTEMA CONTROL CALIDAD

Al comenzar el turno de trabajo: Los trabajadores ya con su uniforme respetando las normas de higiene y presentación personal establecidas, pueden ingresar al área de trabajo. 1.- Lavado de manos utilizando (agua, jabón y escobilla para uñas). 2.-Limpieza y desinfección de mesones a utilizar (agua y desinfectante). 3.-Elaboración de mise en place 4.-Reunir los ingredientes y elementos a utilizar. 5.-Lavado correcto de alimentos, separados por clasificación a utilizar (si requiere desinfectante se aplica en el caso de las verduras). 6.-Tablas clasificadas por color para prevenir contaminación por ejemplo: carnes, pescados y verduras (rojo, azul, verde y blanco). 7.-Proceder con la elaboración del menú, cuidando los cortes del alimento, tiempos de cocción, almacenamiento y temperatura. Al término del turno de trabajo: Los trabajadores son los encargados de sanear el área de trabajo. 1- Guardar las materias primas adecuadamente ya sea aluzados, en recipientes, al vacío, congelados o en la máquina de frío para su posterior uso. 2.- Lavado de utensilios cada vez de se utilicen estos se lavan. 3.-Barrer cocina. 4.- Limpieza y desinfección de mesones. 5.- Lavar el piso con abundante agua y solución especial, si la cocina tuviera un escape para que el agua salga; de lo contrario se requiere trapear . 6.- Apagar freidoras, campanas u otras máquinas que no mantengan alimentos. 7.- Finalizado el turno.

CALLE ARTURO PRAT



Listado De Alimentos materias primas

Carnes de vacuno-carne de Pollo- carne de cerdo-hamburguesas -lomo -churrasco Pollo
Pan: Marraqueta fresca, pan hamburguesa, pan completo Salsas Carnes frias: jamón,
chorizo-Papas-Tomates-Lechugas-Paltas-Harina-Frutillas-Piñas-Aceite-Vienesas-Pescados-
Mariscos cogelados.

DESCRIPCION GENERAL DE LOS PROCESOS

Preparación Se cocina la empanadas en la plancha, se rellena con jamón y queso, encima se le introducen todos los ingredientes ya cocidos previamente.

Completo e italiano Ingredientes: -pan para completo -vienesa -mayonesa -tomate cortado en cuadritos -palta (italiano) Preparación Se calienta el pan en la plancha y la vienesa se coce en agua hirviendo, se pone la vienesa dentro del pan y se le agrega el tomate y encima la mayonesa Pará el italiano se pone palta machacada encima del pan con la vienesa después del tomate en cuadritos y antes de la mayonesa Sandwich Ingredientes: -marraqueta fresca -pollo, lomo, churrasco, jamon -queso -tomate Palta

Preparación Se elabora el sandwich de acuerdo a el tipo de sandwich, si es italiano, si es de lomo, si es churrasco, si es con jamón y queso. Se elaboran las carnes cocidas a la plancha y se arma el sandwich

Preparación Calentar el pan y cocinar la vienesa introducir el queso en el pan, introducir después la vienesa, llenar con la papa en ripio y encima echar las salsas. Hamburguesas y arepa burguer Ingredientes: -pan de hamburguesa, árepas (para la arepa burguer) -carne de hamburguesa -jamón -queso -lechuga -tomate -salsas Preparación Se calienta el pan en la plancha y se pone a asar la hamburguesa en la plancha, se pone el tomate en rodajas, la lechuga, el jamón y el queso encima del pan de la hamburguesa, se pone la carne asada y se agregan las salsas.

CALLE ARTURO PRAT

