

# LEY DE MICROEMPRESA FAMILIAR MEF

Ley N° 19.749



Gobierno  
de Chile

# ¿Qué es una MEF?

La *microempresa familiar* es una empresa, perteneciente a una o más personas naturales que residan en la casa habitación, que puede desarrollar labores profesionales, oficios, industria, artesanía, o cualquier otra actividad ya sea de prestación de servicios o de producción de bienes, *excluidas aquellas peligrosas, contaminantes o molestas.*

## ¿ A Quién Beneficia?

- Microempresario/a que no han podido formalizarse por limitaciones en las normas de zonificación industrial o comercial.
- Microempresario/a que tienen una empresa en funcionamiento sin estar formalizada (no poseen patente Municipal y/o no han iniciado actividades en el SII).

***Los beneficios de las microempresas que funcionan en el sector formal también son válidos para las Microempresas Familiares. Sin embargo, la Ley 19.749 agrega otros como son:***

- Pueden acceder a un procedimiento simplificado e integrado de inicio de actividades, cambio de domicilio o de actividad y obtención de patente municipal, al momento de efectuar la formalización en el municipio.

Les permite realizar trabajos por encargo de terceros que se conoce como “maquila” (sin la existencia de IVA), donde el contribuyente que encarga el trabajo emite una factura de compra por los trabajos realizados.

## Requisitos

- Acreditar que es legítimo ocupante de la vivienda en que se desarrollará la actividad empresarial. (casa propia , arrendada, cedida). Si la vivienda es una unidad de un condominio, deberá contar con la autorización del Comité de Administración respectivo.
- El monto del capital propio destinado a la actividad, entendiendo por tal el capital inicial declarado por el contribuyente.  
(queda indicado en el certificado emitido por la Municipalidad correspondiente)
- Que la actividad económica que constituya su giro se desarrolle en la casa habitación familiar.
- Que en la microempresa familiar no trabajen más de cinco trabajadores ajenos a la familia.
- Que los activos productivos de la microempresa familiar, sin considerar el valor del inmueble en que funciona, no superen las 1.000 unidades de fomento. Los activos productivos corresponden a las instalaciones, herramientas, materias primas e insumos que sirven para la producción de bienes y servicios. Para la valoración de estos activos, el microempresario podrá aplicar las normas establecidas en la ley sobre Impuesto a la Renta.
- Que su actividad es inofensiva, es decir, no produce contaminación. Su actividad será inofensiva si no produce daños ni molestias a la comunidad, personas o entorno, controla y neutraliza los efectos del proceso productivo o de acopio.

# ¿Qué actividades puede desarrollar la MEF para acogerse a la Ley?

Labores profesionales u oficios, actividades de tipo industrial, artesanal o cualquier otra que sea lícita, ya sea de prestación de servicios o de producción de bienes.

*Estas actividades no deben producir contaminación, es decir, ser Inofensivas*

# Una Microempresa Familiar desarrolla una Actividad Inofensiva si NO genera:

**Residuos Industriales Líquidos (RILES)** que sean ácidos, alcalinos, tóxicos o que desprendan sustancias volátiles ofensivas al medio ambiente o a la comunidad.

**Residuos sólidos** radiactivos, corrosivos, explosivos e inflamables, así como tampoco residuos sólidos farmacológicos, clínicos y/u hospitalarios o similares.

**Olores molestos**, vibraciones, ruidos molestos.

**Emisiones al aire** de material particulado y/o gases en cantidades que generen molestias a la comunidad.

**Condiciones favorables** para la proliferación de vectores (roedores, moscas, insectos, etc.).

# ¿Qué es una Actividad Inofensiva?



Una Microempresa Familiar desarrolla una Actividad Inofensiva si **NO ALMACENA:**

Más de 50 litros o kilos de sustancias corrosivas, reactivas, inflamables o tóxicas que no sean combustibles tradicionales de uso doméstico **como el carbón, la leña, el gas licuado y el kerosene y otros**



# Clasificación de actividades y establecimientos que pueden acogerse a la Ley



1. MEF Inofensivas que pueden acogerse a la Ley.
2. MEF Inofensivas que requieren Autorización Sanitaria y/o informe de calificación de inofensivo emitido por la autoridad Sanitaria
3. MEF que requieren Autorización, Informe, Permiso, Inscripción o Certificado Sanitario o de otro servicio para acogerse a la Ley. (ej: recursos hidrobiológicos: deben contar con permiso de SERNAPESCA)





# MEF Inofensivas que pueden acogerse a la Ley



## Establecimientos Comerciales:

Agencias de viajes

Arriendo y venta de películas de video, CD, DVD, y videojuegos

Bazares

Boutiques

Cordonerías

Librerías y venta de diarios y revistas

Tabaquerías

### • Venta de:

Carbón y leña/Flores y plantas/Juegos de azar

Vidrios (vidrierías)



## Talleres (elaboración, reparación y/o venta de):

- Artefactos eléctricos y electrónicos
- Artesanía en bronce, madera, mimbre, greda, cueros, piedras, metales y otros similares
- Bicicletas
- Calzado
- Carpintería y muebles
- Cerrajería de llaves
- Colchones no plásticos
- Confección (sastrerías, tejidos, costura y sombrererías)
- Juguetes no plásticos
- Relojes y joyas
- Tapicería
- Armado y venta de computadores
- Trabajos de encuadernación
- Imprentas

## Otras actividades y establecimientos:

Peluquerías y salones de belleza

Servicios de gasfitería

Servicios técnicos y profesionales

Servicios y estudios fotográficos

Servicios de Internet

Servicio de Fotocopiado

# MEF Inofensivas que requieren previa Autorización Sanitaria para alimentos

## Venta de:

- Confites envasados
- Frutos secos y/o deshidratados de origen vegetal
- Galletas envasadas
- Infusiones de té o café
- Mote
- Mote con huesillos
- Pan
- Verduras y frutas

# MEF Inofensivas que requieren previa Autorización Sanitaria para alimentos

- Almacén de abarrotes con y sin venta de alimentos que requieran protección de frío .
- Cafeterías y salones de té
- Envasadoras de especias, té, esencias, colorantes y extractos
- Carnicerías y empacadoras de carne
- Casinos (\*)
- Cocinerías (\*)
- Deshidratadoras y envasado de vegetales
- Elaboración de platos preparados
- Fiambrerías o rotiserías
- Pescaderías
- Fuentes de Soda y Restaurantes (\*)

***(\*) Si expenden bebidas alcohólicas deben además obtener un Informe Municipal, un Decreto Alcaldicio e Inscribirse en el SAG.***

# MEF que requieren Autorización Sanitaria para alimentos e Informe de calificación de inofensivo por la Autoridad Sanitaria:

- Bodegas de frutos del país
- Bodegas de productos no perecibles
- Asaduría de aves y otras carnes.
- Fábrica de cecinas
- Fábrica de chocolates
- Fábrica de confites
- Fábrica de conservas
- Fábrica de empanadas y emparedados
- Fábrica de helados
- Fábrica de pasteles y tortas
- Freidurías en general
- Fábrica de mermeladas y jarabes

## MEF que requieren Autorización, Permiso, Inscripción, Calificación o Certificado de otro Servicio para acogerse a la Ley:

- Botillerías: *Informe Municipal, Decreto Alcaldicio e Inscripción en SAG.*
- Establecimientos con expendio de bebidas alcohólicas: *Autorización Sanitaria de Alimentos del Local e Inscripción en SAG.*
- Bodegas de Vino: *Inscripción en SAG.*
- Criadero y Venta de mascotas, animales y aves exóticos o silvestres: *Inscripción en SAG.*
- Depósito y venta de fármacos de animales: *Inscripción en SAG.*
- Depósito y Viveros de plantas: *Inscripción en SAG*
- Fabricación y venta de Comida para Animales : *Inscripción en SAG*
- Procesamiento, etiquetado y venta de semillas : *Inscripción en SAG*
- Jardines Infantiles: *Autorización Junji e Informe Sanitario por A.Sanitaria*
- Venta y/o almacenamiento de gas y parafina: *informe autoridad Sanitaria*

## MEF que requieren Autorización, Permiso, Inscripción, Calificación o Certificado de otro Servicio para acogerse a la Ley:

- Pequeños Colegios, academias particulares y subvencionadas: *Autorización Mineduc e Informe Sanitario por parte de la A.Sanitaria*
- Escuelas de cine, circo y teatro: *Autorización Mineduc e Informe Sanitario por parte de la A.Sanitaria*
- Criaderos de animales: *Informe de calificación por parte de la A.Sanitaria*
- Alojamiento de personas (Hoteles, Moteles, Residenciales, Pensiones, Hosterías): *Informe de calificación parte de la A.Sanitaria*
- Campings: *Informe de Calificación por parte de la A.Sanitaria*
- Ferreterías: *Informe de Calificación por parte de la A.Sanitaria*



## MEF que requieren Autorización, Permiso, Inscripción, Calificación o Certificado de otro Servicio para acogerse a la Ley:

- Vulcanizaciones: *Informe de Calificación por parte de la A.Sanitaria*
- Cerrajerías de fierro: *Informe de Calificación parte de la A.Sanitaria*
- Desarmaduras: *Informe de Calificación parte de la A.Sanitaria*
- Tornerías de madera: *Informe de Calificación parte de la A.Sanitaria*
- Talleres de hojalatería: *Informe de Calificación parte de la A.Sanitaria*
- Talleres de marcos, puertas y ventanas de madera y aluminio: *Informe de Calificación parte de la A.Sanitaria*

# ¿Qué actividades son excluidas por la Ley?

**Peligrosas** : Son de un alto riesgo potencial, ya que las materias primas, los productos intermedios, finales o su acopio pueden llegar a causar daño catastrófico para la salud de las personas y el entorno.

**Contaminantes** : Por el destino que tienen, por las operaciones o procesos y por el acopio de productos, dan lugar a consecuencias como vertimientos, desprendimientos, emanaciones o ruidos.

**Molestas** : su proceso de producción o almacenamiento puede ocasionalmente causar daño a la salud o propiedad, normalmente circunscritos al predio, o bien puedan atraer insectos, roedores, o producir olores, vibraciones y ruidos molestos, polvo, humo o gases

# ¿Qué actividades son excluidas por la Ley?

- Cementerios y Crematorios Particulares
- Elaboración y venta de productos químicos
- Establecimientos que utilicen sustancias radioactivas o ionizantes
- Establecimientos recreacionales, sociales y turísticos (bares, casas de eventos, pubs, discoteques, boites, drive inn, quintas de recreo, clubes, piscinas y similares) Fabricación de aceites industriales
- Fabricación de fonolitas, pizarreños y similares
- Fabricación de neumáticos y baterías
- Curtiembres,
- Laboratorios
- Clínicas
- Talleres de mecánica automotriz
- Reciclaje de papeles y cartones
- Empresas aplicadoras de pesticidas

# Procedimiento de Inscripción y Otorgamiento de Patentes Inofensivas

- El contribuyente que desee inscribirse en el Registro de Microempresas Familiares y Obtener Patente Municipal, se dirige al Departamento de Rentas y Patentes de la Municipalidad.
- El funcionario(a) del Departamento de Rentas y Patentes verifica de acuerdo al tipo de Microempresa que se trate, si cumple con los requisitos para acogerse a la Ley N° 19.749 o no, consultando a la Dirección de Obras Municipales si la propiedad cuenta con recepción definitiva.

## ¿Puede acogerse el contribuyente a la Ley?

**NO**, se termina el trámite indicándole al contribuyente las razones por las cuales no puede inscribirse en el registro de Microempresas familiares.

**SI**, el funcionario (a) del Departamento de Rentas y Patentes comienza el trámite de registro del contribuyente.

- El funcionario(a) en conjunto al contribuyente procede a la confección del formulario de inscripción, el cual incluye declaración jurada del contribuyente en el cual estipula cumplir con todos los requisitos para acogerse a la Ley.

## ¿Cómo se obtiene la Autorización Sanitaria si la MEF produce y/o manipula alimentos?(en caso de ser necesaria)

Si la actividad de la MEF requiere de Autorización Sanitaria para Alimentos.

- El Microempresario Familiar debe dirigirse al Departamento de Programas del Ambiente del respectivo Servicio de Salud, donde deberá seguir el procedimiento que corresponde para obtener la Autorización Sanitaria.
- Una vez autorizada la MEF por el Servicio de Salud, el Microempresario podrá inscribirse en el Registro Municipal y obtener su Patente e Iniciación de Actividades.

# ¿Cómo se obtiene la Calificación de Inofensiva por parte de los Servicios de Salud ?(en caso de ser necesaria)



- Si la actividad de la MEF requiere ser calificada por el Servicio de Salud para acceder a los beneficios de la Ley, el Microempresario Familiar debe dirigirse al Departamento de Programas del Ambiente del Servicio de Salud, donde deberá seguir el procedimiento que se le señale para obtener dicha calificación.
- Una vez calificada como inofensiva por el Servicio de Salud, el Microempresario podrá inscribirse en el Registro Municipal (siempre y cuando no requiera de Autorización Sanitaria de alimentos), y obtener su Patente e Iniciación de Actividades



# ¿Qué normas y obligaciones sanitarias debe cumplir la MEF?

- Las MEF tendrán la Vigilancia Sanitaria de los Servicios de Salud (Fiscalización), de acuerdo a las características de la actividad que desarrolle.
- Las MEF deberán cumplir con la Normativa asociada a el Código Sanitario, Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales en los lugares de trabajo, entre otros, teniendo en cuenta las características de la actividad que desarrolle.
- Las MEF de Alimentos deben cumplir con todas aquellas condiciones establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977 del Minsal).

# Reglamento Sanitario



Este reglamento establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

Este reglamento se aplica igualmente a todas las personas, naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines








**La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente.**

**Al solicitar la autorización para la instalación de un establecimiento, el interesado deberá presentar, según corresponda:**

- a) Documento que justifique la ocupación del inmueble(certificado de dominio, copia escritura, contrato de arriendo,etc)
  - b) plano o croquis del local e instalaciones sanitarias a escala indicando los metros.
  - c) solicitud de patente municipal (Formulario de Inscripción en registro Declaración jurada de la MEF).
  - d) certificado de agua potable y alcantarillado (ej: ultima boleta ) en caso de disponer de servicios particulares, debe presentar resolución de autorización del sistema.
  - e) certificado de capital extendido por un contador.
  - f) croquis de los sistemas de eliminación del calor, olor o vapor y sistema de frío
  - g) descripción general de los procesos de elaboración
  - h) materias primas que empleara.
  - i) sistemas de control de calidad sanitaria con que contará
  - j) tipos de alimentos que elaborará
  - k) sistema de eliminación de desechos
- 


## En las zonas de preparación de alimentos:

a) *los pisos*, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.

b) *las paredes*, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, como mínimo 1.80 m, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.

c) *los cielos rasos* deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

d) *las ventanas y otras aberturas* deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de protecciones contra vectores. Las protecciones deberán ser removibles para facilitar su limpieza y buena conservación. Los alféizares de las ventanas deberán estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes



e) *Las lámparas* que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

f) Deberá proveerse *una ventilación adecuada* para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado.

g) *Las aberturas de ventilación* deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.

h) Los establecimientos de alimentos en que *se mantengan, almacenen o exhiban alimentos o materias primas*, que precisen de frío para su conservación deberán contar con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda, además estos equipos deberán estar provistos de un termómetro o de un dispositivo para el registro de su temperatura.



# De los requisitos de higiene de los establecimientos


- Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.
- Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo, cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día.
- Se deberá impedir el acceso de las plagas a los desechos, Inmediatamente después de su evacuación, los receptáculos utilizados para el almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, mantenerse limpia

- Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo.
- El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.
- Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza, el personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios.
- Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.



- En las zonas en que se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas, tales como escupir.
- Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.
- En la elaboración sólo deberán utilizarse materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados, exentos de microorganismos o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las aceptadas en este reglamento u otras materias extrañas.
- Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación



- 
- El transporte de alimentos perecibles tales como, leche pasteurizada, carnes, pescados y mariscos, en estado fresco sólo podrá realizarse en vehículos o medios de transporte especialmente adaptados para tales efectos (con carrocería cerrada y con adecuado sistema de refrigeración) y deberán contar con la autorización emitida por el Servicio de Salud en cuyo territorio registre el domicilio el propietario o su representante. Estos vehículos deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene y limpieza





- Los quioscos, casetas, carros y puestos emplazados en ferias libres, que carezcan de conexiones a las redes públicas de agua potable, alcantarillado, lavamanos y los vendedores ambulantes sólo podrán expender:
  - a. alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de Premezclas.
  - b. frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias.
  - c. algodón de azúcar, infusiones de té o café , en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados. y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados





- pescados mariscos y productos del mar siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos

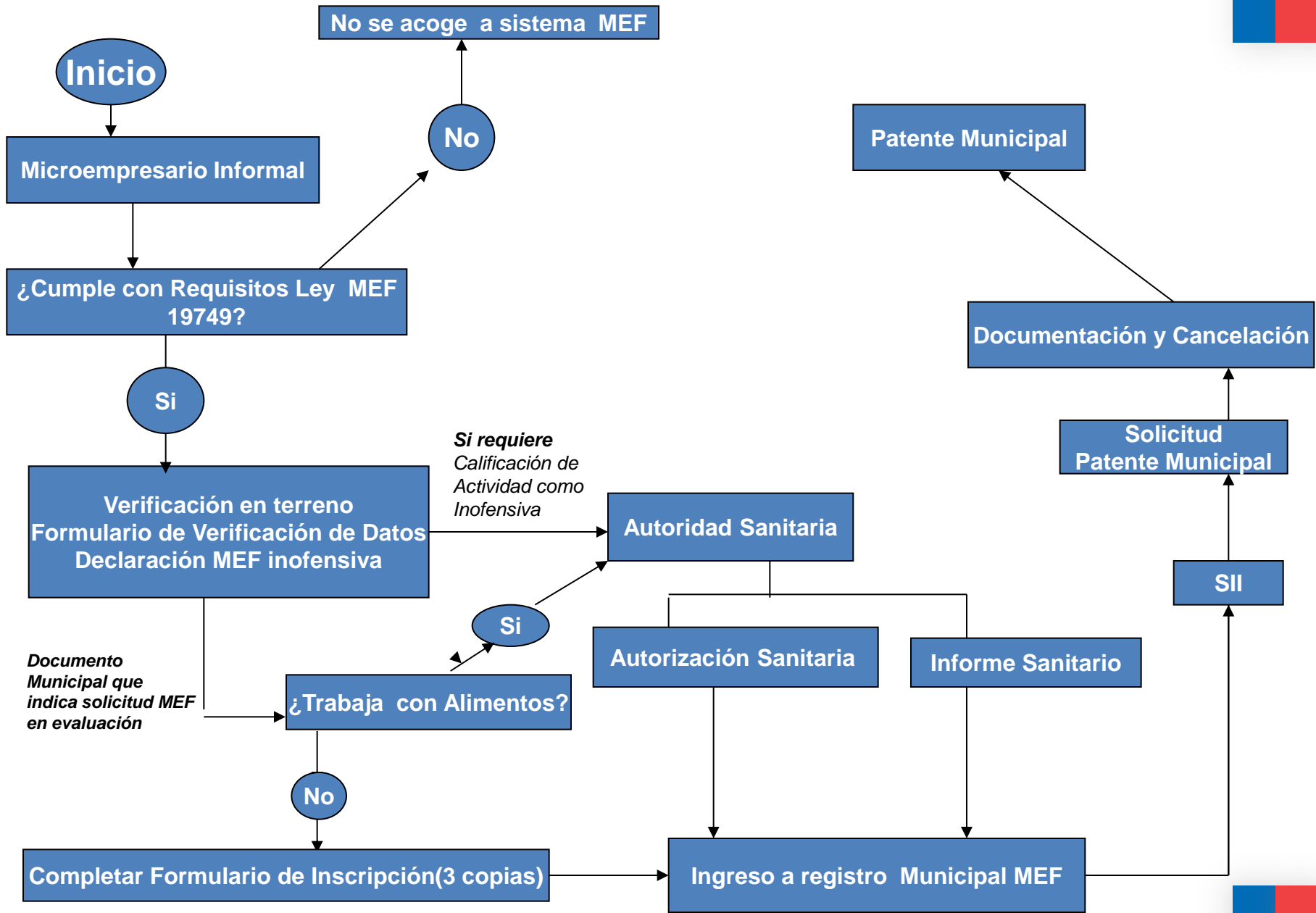
Disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario.

Disponer de un estanque de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia.

Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0°C - 5°C), productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria.

Las implementaciones exigidas precedentemente para la comercialización de pescados y mariscos deberán mantenerse en perfectas condiciones, en forma permanente.

- Se permite la venta de la bebida tradicional "Mote con Huesillos" provenientes de establecimientos autorizados, en carros móviles especialmente diseñados para tales efectos, los cuales tendrán una vitrina para el mote y dispondrán de un doble estanque para el jugo y además de cucharas y vasos desechables. Deberán contar con depósitos con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicios.



# Gracias.



Gobierno  
de Chile

[www.gob.cl](http://www.gob.cl)