



LOS OTROS LOCALES DEL MUT QUE ESPERAN SU PATENTE DE ALCOHOL

"Al menos, un poco de sentido común". Así tituló Carolina Bazán, chef del restaurante Bistró Ambrosia, su carta enviada a El Mercurio el pasado 25 de junio. En ella, la cocinera chilena desahogó su indignación frente a la lentitud del proceso para adquirir una patente de alcohol para su local ubicado en el piso 4 del MUT. Bistró Ambrosia abrió sus puertas en 2024 con una patente comercial provisoria otorgada por la Municipalidad de Las Condes. "Desde ese entonces, hemos seguido cada paso del proceso para obtener la patente de alcoholes, en tiempo y forma. Y, sin embargo, ocho meses después, seguimos esperándola", señaló Bazán en la carta. El reclamo generó revuelo en redes y llegó hasta la respectiva municipalidad que, en pocas horas, emitió y aprobó su solicitud.

Su caso no es aislado. Al contrario, sólo tres locales dentro del MUT tienen la anhelada patente: Toni Lautaro, Diablo y, ahora, Ambrosia Bistró.

En Chile, la entrega de patentes de alcohol a restaurantes está regulada por la ley 19.925 y su tramitación depende de la municipalidad en la que se ubica el respectivo proyecto gastronómico. En caso de que un local se traslade a otra comuna, el permiso no es transferible y debe tramitarse nuevamente. Previo a entrar en dicho proceso, los restaurantes deben tener aprobada una patente comercial -que también conceden las respectivas municipalidades-, y, para ello, presentar una serie de documentos oficiales junto con un informe favorable de "Uso de Suelo" sin observaciones por parte de la Dirección de Obras Municipales. Con patente comercial definitiva en mano, los restau-



rantes deben presentar a la municipalidad otras formalidades adicionales como una resolución sanitaria del SAG y un certificado de recepción final de obras de la DOM. Con estos documentos al día en carpeta, la solicitud de patente de alcohol es revisada por el Concejo Municipal, que se encarga de tomar la decisión final.

Vamos a los casos. Ubicada en el piso -2 del MUT, la fuente de soda Don César solicitó una patente comercial a Las Condes en julio de 2024. Tras 10 meses de espera y acudir cerca de 25 veces a consultar por un seguimiento a la Dirección de Obras Municipales, su dueño recibió el visto bueno y, con patente comercial definitiva en mano, en mayo procedió a solicitar formalmente una patente de alcohol. Ahora, ésta debe pasar a la mesa

del Concejo Municipal. De recibir luz verde, el emprendedor detrás de la fuente de soda asegura a DF MAS que su local "podría vender casi el doble o más".

El restaurante La Flaca está un paso más atrás. Pese a que el local de comida chilena abrió sus puertas en diciembre de 2023 -también en el piso -2- su dueña, Paulina Quintanilla, sigue tramitando los documentos respectivos para recibir su patente comercial y, posteriormente, solicitar una de alcoholes. "Es muy frustrante. Estos procesos son tan largos que te piden una cosa sobre otra y los certificados que sacaste en un primer momento empiezan a vencer. Aquí, el que no aguanta y no se agarra como pitbull y sigue, sigue y sigue, inevitablemente queda en el camino", asegura la dueña del

lugar sobre los tiempos de espera.

José Gil es uno de los socios fundadores de El Valenciano, restaurante que, desde mayo de 2024, se ubica en el piso -2 del MUT. "Nosotros nunca visualizamos nuestro proyecto sin una caña, sin una sangría", asegura el emprendedor de origen español, quien ahora se encuentra tramitando su patente de alcohol tras recibir su patente comercial en junio. De recibir el permiso, asegura, "nos supondría un incremento de las ventas de hasta un 40%. Nosotros hemos hecho nuestra propia sangría, que la tenemos esperando lista en el Valle de Colchagua. Además tenemos contrato con la cervecería Estrella Damm desde hace un tiempo también. Entonces, necesitamos la patente. Nos va a impulsar muchísimo el negocio".