

LLAMADO Y LICITACIÓN PARA PROVEER EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y ARRIENDO DE ESPACIOS FONDAS SANTIAGO 2023

1. Antecedentes.

La Corporación para el Desarrollo de Santiago, entidad de derecho privado sin fines de lucro, organizará la celebración de Fiestas Patrias en la comuna de Santiago para la anualidad 2023, a desarrollarse en el Parque O'Higgins de la comuna. En dicho contexto, la Corporación efectúa la convocatoria que sigue.

2. Objeto.

Proveer servicio de alimentación a través de la explotación de espacios arrendados, destinados especialmente para tal efecto, en el sector fondas del Parque O'Higgins, lugar que se determinará previamente y cuya individualización consta en las bases.

3. Perfil del postulante.

Podrán participar en esta licitación todas aquellas personas, naturales o jurídicas, que estén interesadas en proveer un servicio de alimentación a los visitantes de la Fondas Santiago 2023, durante todos los días del evento, en los horarios definidos más adelante, y que cuenten con la experiencia acreditada suficiente para atender la demanda de calidad y buen servicio con la que se caracterizará a la actividad.

4. Datos de contacto.

Organismo mandante: Corporación para el Desarrollo de Santiago

Rol Único Tributario: 71.274.200-3.

Dirección: Pasaje Phillips Nro. 451, tercer piso, comuna de Santiago, R.M.

5. Antecedentes del evento.

Nombre: Fiestas Patrias 2023 Santiago.

Lugar: Parque O'Higgins de la comuna de Santiago.

Inauguración oficial: 14 de septiembre de 2023 en horario por definir.

Fecha de inicio: 15 de septiembre de 2023.

Fecha de término: 19 de septiembre de 2023.

Horarios de funcionamiento:

- 15 de septiembre: desde las 15:00 pm hasta las 02:00 am.
- 16, 17 y 18 de septiembre: desde las 11:00 am hasta las 02:00 am.
- 19 de septiembre: desde las 11:00 am hasta las 21:00 pm.

IMPORTANTE: las fechas y horarios de funcionamiento están supeditadas siempre y en todo caso a las directrices y reglamentaciones sanitarias y administrativas que imparta la autoridad respectiva, con ocasión de la alerta sanitaria vigente al momento de publicación de las presentes bases y las que rijan durante los días del evento.

6. Calendario.

Etapa	Plazo
Publicación web	30 de junio de 2023.
Consultas	Hasta el 04 de julio de 2023.
Respuestas a consultas	05 de julio de 2023.
Recepción de ofertas	Desde el 06 de julio hasta el 14 de julio de 2023 a las 23:59hrs.
Revisión y resultado de ofertas	17 de julio 2023.
Adjudicación	24 de julio de 2023.
Devolución de garantía a no seleccionados	Desde el 25 de julio.
Pago.	Hasta las 13:00 hrs. del 27 de julio de 2023
Firma de contrato y entrega de garantías	Hasta el 03 de agosto de 2023.

Los plazos estipulados podrán ser modificados fundadamente, lo cual será comunicado en la página web de la Corporación www.cordesansantiago.cl y remitido a quienes ya hayan presentado su postulación al correo electrónico que se indique en el anexo como medio válido de notificación.

Se deja constancia que es responsabilidad del postulante mantener operativo y vigente su casilla de correo electrónico.

7. De la postulación.

La convocatoria será publicada en el sitio web www.cordesansantiago.cl siendo el medio válido de contacto el correo electrónico licitaciones@cordesan.cl. Además, podrá ser difundida y publicada por redes sociales, diarios de circulación regional o nacional, entre otras.

Las postulaciones serán en formato papel, debiendo entregarse presencialmente toda la documentación solicitada en estas bases de licitación y los anexos de postulación disponibles en el sitio web de la Corporación. La entrega de la documentación debe realizarse en la oficina de la Corporación, ubicada en pasaje Phillips 451, tercer piso en los plazos establecidos. Se deja constancia que no se aceptarán postulaciones por una vía distinta a la determinada en las presentes bases.

8. Condiciones de postulación.

Por el solo hecho de participar en este proceso, se entiende que el oferente conoce, acepta y está conforme con todas las condiciones y exigencias establecidas en las presentes bases. De esta manera, ante una eventual discrepancia entre la oferta del postulante y las bases de la licitación, incluidas sus aclaraciones complementarias, prevalecerán las bases y aclaraciones, las que serán íntegramente respetadas.

Los participantes deberán analizar las presentes condiciones y exigencias a su propio riesgo y responsabilidad. De igual forma, deberán tomar debido y oportuno conocimiento de las aclaraciones complementarias efectuadas a fin de que sean consideradas al momento de presentar la oferta.

Los costos derivados de la elaboración y presentación de las ofertas serán de cargo exclusivo de cada oferente, no existiendo para la Corporación responsabilidad alguna en dicha materia, cualquiera sea el resultado de la postulación.

La Corporación podrá rectificar el contenido de las presentes bases, sin alterar su naturaleza o las condiciones pactadas para los oferentes.

9. Requisitos mínimos para postular.

Serán considerados requisitos mínimos para postular los siguientes:

- No haber sido condenado por crímenes o simples delitos, acreditado mediante certificado de antecedentes para fines especiales en original, emitido por Registro Civil con una antigüedad no superior a 30 días. En caso que los oferentes sean personas jurídicas, este certificado deberá ser entregado por el Representante Legal y cada uno de los Socios.
- Presentar la documentación mínima exigida de acuerdo al numeral 11 de las presentes bases.
- No haber sido sancionado o multado en los últimos dos años por incumplimiento de normas sanitarias, municipales, contractuales u otras en proyectos de similar naturaleza.
- No haber sido objeto del cobro de garantías total o parcial en algún proceso anterior por parte de la Corporación para el Desarrollo de Santiago, en los últimos cinco años.
- No tener deudas ni litigios pendientes con la Corporación para el Desarrollo de Santiago.
- Presentar la oferta dentro del plazo establecido en el numeral 6 de las presentes bases.

Depositar la garantía de seriedad de la oferta prevista en las presentes bases.

Aquellos oferentes que no cumplan con alguno de los requisitos descritos anteriormente, quedarán inhabilitados para postular, y sus ofertas no serán consideradas para la evaluación.

10. Validez de las propuestas.

Las propuestas tendrán una validez mínima de 30 días contados desde la fecha de recepción de las mismas, de conformidad al numeral 6.

11. Contenido de las propuestas.

Las propuestas de los interesados en proveer el servicio de alimentación en alguno de los espacios definidos en el numeral 24, estarán compuestas por una oferta administrativa, una

propuesta de producción y la propuesta económica.

Cada persona natural o jurídica podrá postular a un máximo de cuatro sitios definidos en el numeral 24, donde solo se podrán unir dos sitios contiguos, sin perjuicio de lo establecido en el numeral 22.

11.1. Oferta administrativa.

La oferta administrativa deberá incluir, en formato papel, los siguientes documentos:

- Anexo 1: Formulario de Identificación, debidamente completado y firmado.
- Anexo 2: Formulario de Declaración Simple de Aceptación de Condiciones de las Presentes Bases, debidamente completado y firmado.
- Anexo 3: Formulario de Declaración Jurada, debidamente completado y firmado ante notario.
- Fotocopia de la cédula nacional de identidad del oferente o de cada uno de los socios en caso de ser este una persona jurídica (sociedad).
- Para el caso que el postulante sea una sociedad, además de los antecedentes indicados en las letras anteriores, se deberán acompañar los siguientes certificados:
 - a) Certificado de Vigencia de la Sociedad del Registro de Comercio.
 - b) Certificado de Vigencia de Poder del Registro de Comercio (Representante Legal).
 - c) Certificado emitido por la Dirección del Trabajo que acredite la inexistencia de deudas por concepto de pago de remuneraciones y cotizaciones previsionales con sus actuales trabajadores y aquellos contratados en los dos últimos años.

La fecha de emisión de estos certificados no puede ser superior a dos meses anteriores al 31 de julio de 2023.

11.2 Propuesta de producción.

Los interesados deberán incluir una propuesta de producción por la cual presentarán su planteamiento para el servicio de restaurante el que deberá incluir lo siguiente:

- a) Plano de diseño completo del espacio, declarando accesos, zona cocina, zona de venta al paso, zona de manipulación de alimentos y manejo de residuos, zona de mesas y zona de atención al público; como del mismo modo zona de emplazamiento y características físicas (materiales, dimensiones, altura, entre otros) de cualquier instalación adicional al interior del sitio, tales como dormitorios, casa rodante, bodegas, baños, barras, etc.
- b) Plan de seguridad detallado punto 18.
- c) Propuesta de diseño y estética de montaje en el interior del espacio ofertado, según especificaciones definidas en el numeral 18.
- d) Propuesta gastronómica:
 - Descripción general de los alimentos y bebidas que serán comercializados.
 - Descripción general del personal.
 - Propuesta de limpieza de cocina, parrillas y espacios comunes.

En caso que la oferta inicial del proponente no incluya uno o más de los requerimientos establecidos en este punto, la CORDESAN podrá requerir completar la postulación, con la documentación faltante de este artículo.

11.3 Propuesta económica.

Los interesados deben incluir una propuesta económica en la cual se detalle los espacios que quieren arrendar y el monto correspondiente a cada uno de estos, según la tabla de precios del apartado 24.2. Esta propuesta económica debe estar registrada en el Anexo N°7, para posteriormente ser incorporado en el sobre cerrado a entregar en la Corporación.

El monto ofertado por cada espacio licitado, será publicado en el sitio web institucional de la Corporación y modificará el precio lista del nro. 24.2 de las presentes bases, entendiéndose que a partir de dicha publicación, ese precio será la postura mínima para adjudicarse uno o más espacios.

12. Garantías y seguros complementarios contra terceros.

Los interesados deberán considerar, de acuerdo con cada etapa, la entrega de las siguientes garantías:

12.1. Garantía de seriedad de la propuesta.

La seriedad de las propuestas será garantizada mediante transferencia o depósito bancario a nombre de Corporación para el Desarrollo de Santiago, por un monto de \$500.000.- (quinientos mil pesos), cuyo asunto deberá indicar “Garantía seriedad propuesta Alimentación Fondas 2023”. Dicha garantía deberá ser depositada o transferida durante el período del plazo de recepción de ofertas.

Esta garantía será abonada al monto total que el proponente deba pagar al momento de la firma del contrato, en caso de ser aceptada su propuesta, o bien, será devuelta al término del proceso, de conformidad al calendario del concurso.

Pago de la garantía a través de transferencia electrónica a la Corporación para el Desarrollo de Santiago, quien extenderá un recibo como comprobante.

Los datos de transferencia son los siguientes:

Razón Social	:	Corporación para el Desarrollo de Santiago.
Rut	:	71.274.200-3
Banco	:	Scotiabank
N°cuenta	:	1155008
e-mail	:	phenriquez@cordsan.cl

El comprobante de depósito o transferencia deberá enviarse a licitaciones@cordsan.cl indicando en el asunto “Garantía seriedad propuesta Alimentación Fondas 2023”.

12.2. Garantía de fiel cumplimiento del contrato.

El fiel cumplimiento del contrato será garantizado mediante una garantía (boleta de garantía bancaria o vale vista) a nombre de Corporación para el Desarrollo de Santiago, por un monto en dinero, vale vista, boleta de garantía bancaria o cheque del mismo oferente, equivalente al 30% del monto total de la oferta, con una vigencia no inferior a 60 días contados desde el plazo de término del contrato de arriendo.

Esta garantía será devuelta al proponente a partir de la fecha de su vencimiento, de manera íntegra en caso de no existir descuentos, o bien, la cantidad de dinero que corresponda para el caso contrario, de conformidad con el numeral 22.

12.3. Seguro de Responsabilidad Civil.

Con la finalidad de dar cobertura al adjudicatario frente a cualquier daño de su responsabilidad y de sus trabajadores que pueda afectar a un tercero dentro del espacio

adjudicado, este deberá contratar una póliza de responsabilidad civil de 1.000 UF. Dicha póliza deberá tener una vigencia de 60 días a partir del 07 de septiembre de 2023, por cada uno de los sitios adjudicados en virtud del plano general de las Fondas Santiago 2023 y que será individualizado en cada uno de los contratos a firmar según el número de sitios adjudicados.

13. Evaluación de las propuestas.

Las propuestas serán evaluadas de acuerdo a criterios objetivos, conforme a la adecuación de estas al objeto de la actividad y según el cumplimiento de los requisitos y exigencias establecidos en las presentes bases.

Sin perjuicio de lo anterior, recibida cada propuesta esta será abierta y revisada por la Corporación, a efectos de publicar en su sitio web institucional el precio ofertado por cada uno de los espacios postulados, a fin de que los demás potenciales proponentes conozcan el precio vigente, en la medida que el precio ofertado sea superior al precio lista, contenido en el 24.2 de las presentes bases.

Conforme a lo anterior, la Corporación se reserva el derecho de rechazar alguna o todas las ofertas, si no las estimare convenientes para los intereses de la actividad, pudiendo declarar desierta la convocatoria.

De igual manera, las variables de medición serán ponderadas de conformidad con los valores asignados según el siguiente cuadro:

Criterios de evaluación	Puntaje	Porcentaje de ponderación
Calidad de la propuesta de producción - Plano distribución sitio (6 puntos). - Decoración (2 puntos). - Materiales y mobiliario (2 puntos).	10	10%
Cumplimiento de los requisitos establecidos en las bases en la propuesta.	10	5%
Antigüedad (tener una experiencia superior a 3 periodos en la celebración de fiestas patrias del Parque O'Higgins en la modalidad de cocinerías)	10	5%
Oferta económica	10	80%

Del proceso de evaluación de las propuestas se dejará constancia en un Acta de Evaluación, la que se publicará en la página web de la Corporación para el Desarrollo de Santiago www.cordesansantiago.cl de acuerdo al calendario del concurso.

14. Adjudicación y firma del contrato.

Las propuestas que hayan obtenido el mayor puntaje se adjudicarán el sitio por el que hayan

postulado luego de la etapa de subasta. En caso de empate la producción seleccionará aquella propuesta que le parezca más cercana a los objetivos de la actividad. La producción podrá ofrecer otros espacios no adjudicados a aquellos que, cumpliendo todos los requisitos, no hayan resultado como adjudicatarios.

Los adjudicados deberán celebrar con la Corporación para el Desarrollo de Santiago el contrato en la fecha definida en el numeral 6, y será suscrito por ésta y la persona natural adjudicada o el representante legal de la entidad adjudicataria, según corresponda.

Al momento de la suscripción del contrato, el adjudicatario entregará el comprobante de depósito efectuado en la cuenta N°1155008, del Banco Scotiabank, a nombre de la Corporación para el Desarrollo de Santiago, por la cantidad de dinero correspondiente a la oferta presentada, conjuntamente con las garantías y póliza de seguro definidos en el numeral 12.

En caso que, por causas imputables al adjudicado, el contrato no se suscriba en el plazo indicado, la producción hará efectiva la Garantía de Seriedad de la Oferta y dejará sin efecto la adjudicación. En caso contrario, la mencionada garantía será abonada al monto total a pagar al momento de la firma del contrato.

15. ENTREGA DE LOS ESPACIOS ADJUDICADOS Y PLAZO DE ARRENDAMIENTO

Los espacios licitados serán entregados a más tardar el día el 05 de septiembre de 2023. El plazo de arrendamiento será desde la fecha de entrega de estos hasta el 21 de septiembre de 2023, fecha en la cual se deberá hacer entrega del espacio a la Corporación, a más tardar a las 15:00 hrs.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ESPACIOS ENTREGADOS POR LA PRODUCCIÓN

Los espacios entregados por la producción del evento contarán con las siguientes características:

- (i) Los espacios se entregan con la factibilidad de conexión al arranque de agua potable y desagüe y conexión a energía eléctrica.
- (ii) Los espacios se entregarán con techo encarpado previamente y con subdivisión, de manera tal, que los oferentes sólo deberán agregar el mobiliario al interior del espacio adjudicado.
- (iii) El adjudicatario, por lo tanto, no podrá efectuar ninguna modificación, alteración o subdivisión, tanto interior como exterior a los espacios entregados ni al encarpado previamente dispuesto por Cordesan.
- (iv) El arriendo, recepción e instalación de contenedores dentro de cada espacio es de responsabilidad de cada uno de los adjudicatarios. Su instalación en el sitio adjudicado deberá ser coordinada con la producción para una fecha anterior a la instalación de la carpa. La fecha de instalación de la carpa será comunicada por la producción a cada uno de los adjudicatarios en su oportunidad. Una vez instalada la carpa, no se admitirá el ingreso y/o instalación de contenedores.

16.1 Subarriendo

Queda expresamente prohibido subarrendar algún espacio al interior del sitio adjudicado. En caso de detectarse tal situación y ser puesta en conocimiento de la Corporación, esta quedará facultada para cursar las multas que correspondan de acuerdo al contrato

16. HABILITACIÓN DE LOS ESPACIOS POR SUS TITULARES

Los espacios adjudicados deberán ser habilitados por sus titulares a partir del día lunes 05 de septiembre y deberán estar listos y dispuestos a más tardar el día miércoles 14 a las 12:00 hrs. A partir del día 14 de septiembre a las 12:00 horas el recinto será desalojado para preparativos de inauguración oficial y no se podrán realizar trabajos y/o arreglos sin la autorización previa y expresa de la producción del evento.

17. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para operar válidamente el espacio, el adjudicatario deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

18.1 Infraestructura

Los espacios deberán estar habilitados de conformidad con la propuesta de producción, según lo definido en el punto 11.2, letra a) precedente. Para ello se deberán considerar las siguientes características de infraestructura:

- a) Estar debidamente equipadas para la atención del público. Deberán considerar la habilitación de (i) una zona de caja para la venta de tickets de alimentos y bebidas, (ii) una zona de entrega de comida (iii) una zona de entrega de bebidas, (iv) un área de comedores.
- b) Contar con señalizaciones para accesos, salidas y vías de escape, de conformidad con la normativa vigente.
- c) La infraestructura que se utilice al interior de los espacios debe ser construida preferentemente con materiales sustentables.
- d) El adjudicatario deberá ornamentar su espacio con elementos tradicionales patrios, preferentemente con materiales sustentables, evitando el uso de plásticos (banderines, guirnaldas entre otros).
- e) El nombre de fantasía del restaurante estará señalado mediante un letrero tipo, el cual será elaborado y dispuesto por la producción, conteniendo el nombre de la cocinería y los logos de los auspiciadores del evento. Se aceptarán propuestas de cada fondero para el diseño de este, no obstante, la definición final del letrero será dispuesto por la producción, en consideración a la línea gráfica del evento. Queda absolutamente prohibida la exhibición de pendones, afiches, logos, leyendas o cualquier otro tipo de publicidad en la cocinería, sea en su interior o exterior, sin que cuente con la autorización expresa, previa y por escrito de la productora, quien podrá rechazar la solicitud en caso que esta contravengan la gestión publicitaria de la productora o genere conflicto con auspiciadores oficiales del evento.
- f) Se podrá instalar un sector de venta al paso en el frontis de cada sitio de una dimensión equivalente al 50 % del frontis y el cierre se realizará a 2 metros hacia adelante desde borde de cada espacio adjudicado, lo que estará delimitado por la producción. Dicho sector podrá contar con parrillas siempre que se habilite una zona de seguridad fuera del sector techado. En ningún caso se podrán bloquear las vías de acceso y/o de evacuación respectivas de cada sitio. No estará permitido la instalación de ningún tipo de toldo en el área de las parrillas, venta al paso o en el perímetro de cada espacio adjudicado, sin estar autorizados por la producción. En caso de aprobación, dicho toldo deberá mantener el mismo estándar que aquel

entregado por la producción.

18.2 Cocina

Al interior de cada espacio licitado, existirá un sector destinado a la cocina del restaurante. Esta deberá ser habilitada por el adjudicatario de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- a) Según las características que defina el proponente en su propuesta de producción.
- b) En caso de requerir, según su propuesta de producción, el adjudicatario podrá instalar un sector de parrillas para la cocción de alimentos, debiendo ser a gas el 100% de estas. Dicho sector deberá estar fuera de la zona techada del espacio licitado, tal como señala el punto N° 18.1.F.
- c) El área de cocina debe contar con superficies de trabajo de material lavable, pisos sólidos o tratados para evitar polvo ambiental.
- d) Sistema de recolección y eliminación de basuras (recipientes herméticos y alejados de áreas de elaboración de alimentos).
- e) Toda la instalación deberá cumplir la normativa sanitaria vigente.

18.3 Comedores y Zona de Descanso

Al interior del sitio adjudicado, habrá una un sector de comedores el que deberá ser habilitado por el arrendatario según su propuesta de producción. Igual situación en caso que quiera incluir una zona de descanso y así lo haya manifestado en su propuesta de producción. Queda estrictamente prohibida la utilización de cualquier tipo de mobiliario o materiales publicitarios con marcas no oficiales o que atenten con los derechos de los auspiciadores oficiales.

Para ingresar a consumir alimentos o bebestibles al interior del sitio adjudicado, el adjudicatario deberá dar estricto cumplimiento a las medidas sanitarias de carácter general vigentes, así como también a las medidas sanitarias vigentes con ocasión de la pandemia y la consecuente alerta sanitaria decretada por la autoridad, tanto en materia de aforos, control de acceso y temperatura, higiene y pase de movilidad.

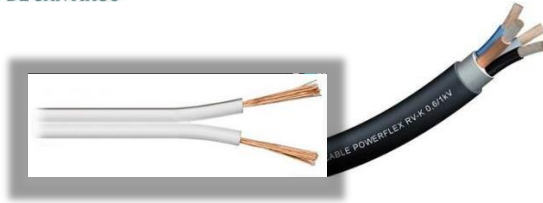
18.4 Energía

De acuerdo con el artículo 223, del Decreto con Fuerza de Ley N° 4/20.018, Ley General de Servicios Eléctricos, no será requisito para poner en servicio nuevas instalaciones eléctricas, la aprobación de estas, pero deberán ser comunicadas a la Superintendencia acompañando además los antecedentes requeridos, según lo establezcan los reglamentos.

La corporación asegurará la instalación eléctrica, cumpliendo con las normas técnicas y reglamentos según la mencionada ley, además de garantizar la certificación de la Superintendencia de electricidad y combustible. Los arrendatarios deberán cancelar el monto correspondiente a la instalación eléctrica y la certificación, la cual será gestionada por la Corporación.

A continuación, se indican las características técnicas de las instalaciones eléctricas:

1. No se permite en ningún caso uso de cordón domiciliario tipo SPT (cable paralelo). Se deberá realizar con conductores tipo EVA o RV-K ó XLPE libre de halógenos y retardante a las llamas.—Las secciones de los conductores deberán quedar justificadas en el proyecto eléctrico de acuerdo con la potencia a declarar.



INCORRECTO

Unipolar 1000V
Libre de halógenos

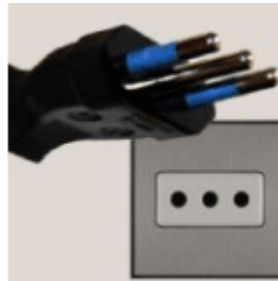


CORRECTO

2. Todos los enchufes de los equipos a utilizar en sus respectivas cocinerías deberán ser del tipo tres patas. Electrodomésticos que en su estructura externa posean partes metálicas y no cuenten con este tipo de enchufes no se deberán instalar y utilizar en las cocinerías.



PROHIBIDO



APROBADO

3. Todos los electrodomésticos y equipos eléctricos, alargadores eléctricos múltiples y demás materiales, deberán contar con el sello SEC para su funcionamiento o estar en condiciones seguras para su uso.



4. Se prohíbe el uso de guirnaldas como decoración de alguna cocinería, foodtruck, carro de comida, pagoda, etc; a menos que éstas cuenten con la certificación del SEC.



18.4.1 Suministro de Energía Eléctrica

Los tipos de suministro eléctrico a entregar serán los siguientes:

Por cada cocinería se entregará 5,0 Kilo Watts-

- 16 amperes (3.5 kW) a 220 volts monofásicos.
- 16 amperes (10.5 kW) a 380 volts trifásicos.

En caso que el adjudicado adquiera dos o más cocinerías se entregará suministro trifásico de acuerdo con la siguiente tabla:

CANTIDAD DE LOCALES CONTIGUOS	POTENCIA (Kilo Watts)	Capacidad Automático (Amperes)	TIPO DE RED
1	5	25	Monofásico
2	10	16	Trifásico
3	15	20	Trifásico
4	20	32	Trifásica

El Tablero de Distribución debe ubicarse lo más próximo a un poste de la red municipal. Deberá dejar la acometida suficiente para llegar hasta la conexión del empalme.

Sólo se proporcionará el suministro una vez que se entregue el ***Certificado de Inscripción de Instalación Eléctrica Interior – TE-1***, debidamente inscrita en la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), junto a una copia de plano de la instalación eléctrica interior, indicando las canalizaciones, cableado, puestas a tierra y tablero de protección. **No cumplir con este requisito habilitará a Cordesan para el cobro total de la boleta de garantía de fiel cumplimiento establecida en el punto 12.2 de las presentes bases.**

De conformidad con el decreto supremo N° 92, de 1983, la persona encargada de la inscripción e instalación eléctrica deberá estar debidamente certificada ante la SEC con licencia de instalador clase A o clase B (no se permite otro tipo de licencia) y debe estar presente el día de la fiscalización por parte de la SEC. El no cumplimiento de este requisito será causal de multas que equivalen al 50% de la Boleta de Garantía y el cierre total de la fonda, sin posibilidad de postulación para los años 2024.

La información requerida se encuentra en el siguiente link:

<https://wlhttp.sec.cl/buscadorinstaladores/buscador.do>

Será responsabilidad del adjudicatario habilitar la red de energía eléctrica al interior de su sitio, según los requerimientos planteados en su propuesta de producción y de acuerdo con las siguientes especificaciones generales:

- a) No se permitirán instalaciones cuyos “cables o alambres” estén visibles sin una protección mecánica (tuberías).
- b) No se aceptará cables sobrepuestos, ni alargadores para alimentar enchufes, reflectores, y luminarias.
- c) Tipo de Instalación a realizar: Instalación eléctrica a la vista, de acuerdo a las normas indicadas en la NCH Elec. 4/2003.

- d) Canalizaciones: Se debe considerar para realizar las canalizaciones eléctricas: Ducto PVC, cordones del tipo RV-K; EVA; XLPE etc.; tubería flexible de material PVC retardante a la llama. (no se acepta "manguera" de polietileno, aunque sea naranja). Queda prohibido el uso de iluminación halógena o tipo de descarga (Haluros Metálicos) y tipo guirnalda que no sea certificada (SELLO SEC).
- e) Tableros: Se debe instalar tableros del tipo sobrepuesto, instalado en un nicho que garantice su protección adecuada y sólo el acceso a personal debidamente calificado. Se deberá respetar el código de colores para los conductores de fase, neutro y tierra en el cableado interior de los tableros. El TDA deberá identificarse con la señalética indicando presencia de electricidad o riesgo eléctrico.
- f) Todas las protecciones deberán ser de la misma marca e igual curva de operación para garantizar selectividad.
- g) Se debe considerar protección diferencial para todos los circuitos sin excepción (enchufes y luminarias).
- h) Sólo se aceptarán conexiones y derivaciones eléctricas efectuadas en cajas de distribución.
- i) En caso de instalación trifásica, por adjudicarse más de una cocinería, se deberá mantener el equilibrio de consumos por fases en todas las partes de la instalación.
- j) Los puntos de conexión de las luminarias se efectuarán mediante enchufes volante tipo macho-hembra.
- k) Se deberá considerar iluminación de emergencia para todas las vías de evacuación. Ver NCH 4/2003 art. 11.5.6
- l) Al sistema de protección contra contactos indirectos se aplicará el art. 9.2.5 de la NCH 4/2003.
- m) En la estructura metálica correspondiente a la instalación de carpas, se deberá efectuar un sistema de protección a tierra mediante una barra tipo cooperweld.
- n) No se permite fijar tableros, luminarias, conductores, canalizaciones eléctricas en los árboles.

18.4.2 Grupo generador para montaje:

En caso que el adjudicatario se vea en la necesidad de implementar un equipo generador para los días de montaje, exclusivamente para la implementación de equipamiento y armado de su espacio adquirido.

Este adjudicatario deberá dar fiel cumplimiento a lo siguiente:

1. Declaración del TE1 de la instalación eléctrica, esta deberá ser realizada por un profesional inscrito ante la SEC clase A o B (Para el montaje, el cual es distinto al TE1 que se presenta de forma definitiva para los días del evento)
2. PR del generador a instalarse este se requiere (sólo generadores con una potencia instalada superior a los 25 kVA o 20 kW).

3. Certificado insonoro del equipo a instalarse.
4. Prueba Isocinética del generador cuando corresponda para equipos sobre 180 KVA O 144KW.
5. Combate de Incendio.
 - a. Debe contar con dos (2) Extintores PQS de 6 kilogramos, con una capacidad de apague de 10 a 20 BC.
6. Los generadores deben estar dentro de un área delimitada y ser operados por personal capacitado.

IMPORTANTE: Durante los días de evento Fiestas Patrias estos generadores no pueden permanecer dentro del área adjudicada. Solo podrán permanecer en el lugar para los días de montaje. Posteriormente los equipos deben retirados del recinto.

Presentación del TE1: días de evento Fiestas Patrias

1. Para los días de evento Fiestas Patrias todos los adjudicatarios deben presentar su correspondiente TE1. Lo anterior de acuerdo a lo preceptuado en normativa legal vigente.

GRUPOS GENERADORES PARA USAR PARA LOS DÍAS DE INAUGURACIÓN Y EVENTO FIESTAS PATRIAS

1. Sólo se podrá ocupar la energía que otorga la Organización

El TDA (Tablero de Distribución de Alumbrado) deberá tener separado el panel alimentado por la red eléctrica suministrada por la municipalidad (normal) del panel alimentado por el equipo generador (según potencia del generador).

Debe considerar mantención y servicio de urgencia durante las 24 horas y cumplir cabalmente con las normas técnicas vigentes, para dicho efecto.

Estos equipos deberán contar con un cierre de aislamiento como protección y señalización que indique zona de peligro, como medida preventiva, así como el sistema de puesta a tierra del grupo electrógeno debe quedar en la zona delimitada. **Deben ubicarse dentro del área adjudicada.**

18.5 Iluminación

Los adjudicatarios deben disponer de iluminación para las Cocinerías, con una capacidad que garantice una buena iluminación del recinto.

Los adjudicatarios deberán procurar las condiciones de resguardo de todos aquellos equipos, ante los factores climáticos.

Las instalaciones eléctricas deben cumplir a lo menos con lo dispuesto en la NCH ELEC-4/2003, artículo 19 de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles. Los conductores eléctricos, por ningún motivo deben quedar expuestos o en condiciones que constituyan un peligro para los asistentes.

El adjudicatario deberá proveer de iluminación diferenciada para las distintas zonas al interior de la Cocinería, para lo cual deberá instalar reflectores con tecnología de ahorro de energía, sistema de iluminación LED u otro sistema eficiente de iluminación, que aseguren buenos niveles para el interior del recinto.

18.6 Suministro de Agua Potable

El suministro de agua potable se obtendrá, desde la cámara guarda llave instalada en cada sitio, hasta la ubicación determinada por el usuario para el lavaplatos, según su propuesta de producción. La descarga del lavaplatos deberá conectarse por medio de una reducción de PVC sanitario de 50-75 mm a una tubería de 75 milímetros de diámetro instalada en el sitio y resguardada en una caja de protección que descarga a cámara de inspección.

El agua usada en la preparación de alimentos y lavado de vajilla deberá evacuarse exclusivamente en los lavaplatos instalados y conectados a la descarga del sistema de alcantarillado público, según reglamentación vigente, de acuerdo a lo que disponga la Corporación y la producción del evento.

18.7 Aseo y Medidas de Sustentabilidad

Cada adjudicatario se encargará del aseo permanente del sitio adjudicado, y del traslado de sus residuos no reciclables hasta el lugar donde la producción indique, y todas las veces que sea necesario a fin de evitar la acumulación de basuras en el sitio o sus inmediaciones. Estará estrictamente prohibido que los adjudicatarios volteen sus residuos de cualquier tipo en los contenedores que la producción instalará en las calles interiores del recinto. Quien sea sorprendido en esta acción será multado conforme a las presentes bases y al contrato que se celebre. Para ello, en su propuesta de producción deberá incluir un cronograma de aseo de cocina, parrillas y espacios comunes, de conformidad con el punto 11.2 letra d).

Los desechos deberán ser separados en contenedores diferenciados según las siguientes categorías: (i) papel, cartón, diarios y revistas; (ii) vidrios; (iii) latas y metales; (iv) plásticos; (v) aceites. Para cada categoría, los productos reciclados deben estar limpios.

El no cumplimiento de ello derivará en el cobro íntegro de la boleta de garantía de fiel cumplimiento de contrato.

Los adjudicatarios deberán cumplir en su totalidad con el concepto cero plásticos (plastic free) en el servicio de entrega de alimentos y bebidas, esto es, que platos, cubiertos y vasos sean de materiales distintos del plástico y sus derivados (por ejemplo, platos de cartón, de loza, cubiertos de metal o de bambú, vasos reutilizables, etc.).

Queda expresamente prohibido el uso y entrega de bombillas de plástico, se permitirán de papel, material biodegradable y/o compostable, según establece la ley de plásticos de un solo uso (ley 21.368).

Queda expresamente prohibido el uso de platos, cubiertos, bolsas y/o cualquier tipo de utensilio desechable que sean plásticos y plumavit (para servir o llevar) se permite solo de cartón o material sustentable, biodegradable y/o compostable, según establece la ley de plásticos de un solo uso (ley 21.368 y 21.100).

18.8 Música

No está autorizado el uso de música en los restaurantes, va sea envasada o en vivo.

Queda prohibido tener dentro de los locales shows musicales o artísticos propios. La música será dispuesta durante todo el día y en toda la fonda por la producción del evento.

18.9 Medidas de Seguridad

Las Cocinerías deben contar con sistema de extinción de incendios portátil PQS de 6kg con capacidad de extinción ABC por cada 100m².

Los cilindros de gas iguales o superiores a 45kg deben contar con certificación de la instalación realizada por un profesional competente ante el SEC.

Las mangueras (de gas) que se usen en estas instalaciones deben ser certificadas.

El expendio de bebidas y alimentos se deberá realizar en envases semi rígidos, controlando en todo momento el riesgo que el público pueda contar con elementos que puedan transformarse en un proyectil.

Todos los trabajadores y personal que labore dentro del área deben estar identificado con su respectiva credencial.

Los locales que cuenten autorización para uso de parrillas solo podrán usar el 50% de su frente con una profundidad de 2m hasta el cierre perimetral de atención al cliente, aquellas que se instalen adicionales a esto será prohibido su funcionamiento.

18.10 Higiene de alimentos:

Todos los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.

Sus desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo, cuantas veces sea necesaria y por lo menos dos veces 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.

Para impedir la contaminación cruzada de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán mantenerse debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros, después de limpiarse y desinfectarse.

Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir que el alimento se contamine cuando las salas, el equipo y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes o con desinfectantes o soluciones de éstos.

Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea necesario, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos.

No deberá almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos ni depositarse ropas u objetos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

18.11 De los requisitos de higiene en los establecimientos:

Todos los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.

Sus desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo, cuantas veces sea necesaria y por lo menos dos veces 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.

Para impedir la contaminación cruzada de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán mantenerse debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros, después de limpiarse y desinfectarse.

Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir que el alimento se contamine cuando las salas, el equipo y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes o con desinfectantes o soluciones de éstos.

Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea necesario, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos.

No deberá almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos ni depositarse ropas u objetos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

18.12 De los requisitos de higiene del personal:

Todas las personas que manipulen alimentos, deben recibir una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal.

Cualquier persona que trabaje a cualquier título y, aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos que manipule.

El personal que manipule alimentos no deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.

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 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.

Se deberá evitar la presencia de personas extrañas en las salas donde se manipulen alimentos. En la eventualidad que esto suceda se tomarán las precauciones para impedir que éstas contaminen los alimentos. Las precauciones deben incluir el uso de ropas protectoras.

Deberá designarse un responsable como interlocutor por cada área de manipulación de alimento.

18.13 De los requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos:

En la elaboración sólo deberán utilizarse materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificado.

El flujo del personal y de materias primas en las distintas etapas del proceso, debe ser ordenado y conocido por todos los que participen en la elaboración, para evitar contaminación cruzada.

Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse, desinfectarse y verificarse el grado de limpieza antes de entrar en contacto con productos terminados.

En la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua de calidad potable.

Deberán existir registros de producción, distribución y control de los alimentos y materias primas deberá identificarse la procedencia del alimento y/o materia prima, como etapa anterior, y el destino del producto, como etapa posterior.

Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para el consumo humano.

El transporte de alimentos perecibles que requieren frío para su conservación en estado fresco, enfriado y/o congelado, sólo podrá realizarse en vehículos o medios de transporte con carrocería cerrada, con equipos capaces de mantener la temperatura requerida según el tipo de producto y lo establecido en este reglamento, provistos de termómetros que permitan su lectura desde el exterior y deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones.

Además, deberán contar con autorización sanitaria otorgada por la autoridad sanitaria en cuyo territorio de competencia registre el domicilio el propietario o su representante legal, deberá contar con facturas y boletas de compra de los alimentos. Aquellos que vendan empanadas deberán además solicitar a su proveedor que este sí cuente con resolución sanitaria y mantener una copia de esta en terreno al momento de la fiscalización.

Toda área de manipulación de alimentos debe contar con piso lavable.

18. PERMISOS Y AUTORIZACIONES

Para la instalación y funcionamiento de las Cocinerías, se requiere contar con los permisos correspondientes según la legislación vigente. Por tal razón el adjudicatario deberá cumplir con estos permisos y otros según corresponda, tales como:

- a) Informe de Prevención de Riesgos.
- b) Declaración de instalación eléctrica interior TE-1, debidamente inscrita en SEC.
- c) Autorización de la SEREMI de Salud
 - a. Resolución sanitaria
- d) Informe técnico de la Dirección de Obras Municipales por instalación de la Cocinería.
- e) En general, todo permiso que se requiera para la realización de eventos de este tipo.

En materia sanitaria y ambiental, el adjudicatario deberá dar cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones contenidas en las leyes y reglamentación vigente aplicable a este respecto por la Dirección de Higiene Ambiental de la Ilustre Municipalidad de Santiago y el Ministerio de Salud.

La fiscalización de estos permisos será efectuada por un funcionario de la Municipalidad y/o encargado de área designado previamente para estos efectos.

19. PLAN DE SEGURIDAD

Cada propuesta debe contener un plan de seguridad, el cual deberá contemplar losiguiente:

- a) Plan de evacuación de público, según normativa y en coordinación con los encargados de Seguridad del recinto.

- b) Vías de escape y salidas de emergencias, debidamente señalizadas e iluminadas. Las salidas de escape deben ser de 2 metros de ancho como mínimo.
- c) Extintores de 6 Kg., cada uno de tipo A, B y C y de carga activa, uno por cada 100 metros cuadrados, debidamente instalados y señalizados.

A más tardar, el día 12 de septiembre del 2023, se deberá entregar una Declaración Notarial del adjudicatario, en que se manifieste que todo el personal individualizado en la respectiva Ficha de Locatario, se encuentra debidamente capacitado para hacer uso de los extintores.

20. CRONOGRAMA DE ACCESOS PARA EL INGRESO Y RETIRO DE PRODUCTOS

El ingreso de materiales y abastecimiento será desde 06:00 horas y salida a las 9:30 horas, ya que, no puede haber presencia ni tránsito de vehículos una vez se abran puertas al público.

21. PROHIBICIONES Y MULTAS

Las personas cuyas propuestas sean seleccionadas y que, por tanto, se adjudiquen alguno de los locales licitados, deberán dar estricto cumplimiento a los términos de las presentes bases y del respectivo contrato.

Del mismo modo, les estará expresamente prohibido a los titulares del sitio lo siguiente:

- a) Destinar el sitio arrendado a una finalidad distinta de aquella definida en el contrato y en las presentes bases. Se deja expresa constancia que los sitios son puestos a disposición de los interesados para efectos de proveer un servicio de alimentación, de conformidad con las especificaciones y características contenidas en este documento y con la propuesta de producción entregada por cada adjudicatario.
- b) El titular del sitio no podrá, en ningún caso, ceder o transferir en forma alguna, total o parcialmente, los derechos y obligaciones que nacen del desarrollo de la presente licitación y, en especial, los establecidos en el contrato definitivo.
- c) Modificar las dimensiones del sitio arrendado. En este entendido, no se puede unir más de dos sitios contiguos y/o variar, en ninguna medida, las dimensiones definidas para cada uno de ellos por la producción. Para poder unir dos sitios contiguos, deberá pagar un 20% extra de la oferta económica total adjudicada por los dos sitios.
- d) Realizar excavaciones de cualquier tipo al interior del sitio adjudicado o dentro del Parque. Tampoco se podrá clavar, amarrar o fijar en los árboles ningún elemento.
- e) Vaciar a los lavaplatos desechos grasos líquidos sin instalar cámaras de interceptores de grasas, etc.
- f) Realizar cualquier intervención en la lona de las carpas. No se podrá instalar elementos que afecten o puedan afectar la estructura de la carpa. Sólo se podrán instalar elementos en los pilares estructurales, entendiéndose que estos tampoco pueden ser intervenidos de manera alguna (sin cortar, sin hacer hoyos, sólo colgar elementos).

- g) Subarrendar espacios al interior del sitio adjudicado.
- h) Exhibir publicidad sin la autorización de la producción del evento.
- i) Infringir las normas de higiene y seguridad, sanitarias y/o ambientales vigentes.
- j) Restituir el sitio con desperdicios, basuras, escombros y/o enseres, en la fecha definida para ello.
- k) Reproducir música al interior y/o al exterior de la fonda.
- l) Realizar perifoneo y/o instalar parlantes dirigidos al público fuera del sitio adjudicado.
- m) Permitir o efectuar campañas políticas al interior del sitio arrendado.
- n) Depositar sus residuos sólidos no reciclables en los contenedores instalados en las calles interiores del recinto, o en un lugar distinto a los determinados por la producción del evento.
- o) Utilizar vasos, copas, botellas u otros elementos de vidrio para la venta al público.
- p) No entregar con la debida antelación la información que se requiera respecto de la identificación de los trabajadores de cada cocinería y del personal dispuesto, a efectos de ser acreditados por la producción del evento.
- q) En términos generales, infringir cualquiera de las especificaciones incluidas en estas bases.

La infracción de alguna de las prohibiciones definidas en las letras a) a la j) precedentes darán derecho a la producción para el cobro total de la boleta de garantía de fiel cumplimiento del contrato.

Aquellas definidas en las letras k) a o) serán sancionadas con una multa de 5 unidades tributarias mensuales, las que se descontarán de la referida boleta de garantía de fiel cumplimiento del contrato. En caso que dichas infracciones sean reiteradas o se mantengan luego de notificada su infracción por la producción del evento o la Corporación, en más de tres oportunidades, se procederá al cobro total de la garantía.

Las multas serán cursadas previa entrega al encargado del sitio adjudicado, de una copia de Parte de Infracción de Contrato, numerado, fechado y firmado por el fiscalizador que haya detectado la infracción.

En caso que la producción sea notificada de alguna sanción producto del incumplimiento de normas Sanitarias, Ambientales y Permisos de responsabilidad de alguno de los adjudicatarios, una copia de ella será notificada, a su vez, al infractor a objeto de que ejerza las acciones y descargos legales que correspondan, siendo ello de su exclusiva responsabilidad.

22. FISCALIZACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y OTROS

Se dispondrá de un equipo de fiscalización de oportuno y fiel cumplimiento del contrato y de las presentes bases. Dicho equipo de fiscalización estará compuesto por personal debidamente identificado quienes velarán por el correcto desarrollo de la actividad.

Para estos efectos, en caso de verificar alguna infracción a las especificaciones contenidas en las bases y en el contrato, podrán cursar un Parte de Infracción de Contrato, en el que se especificará el tipo de infracción, el medio de verificación y la multa correspondiente.

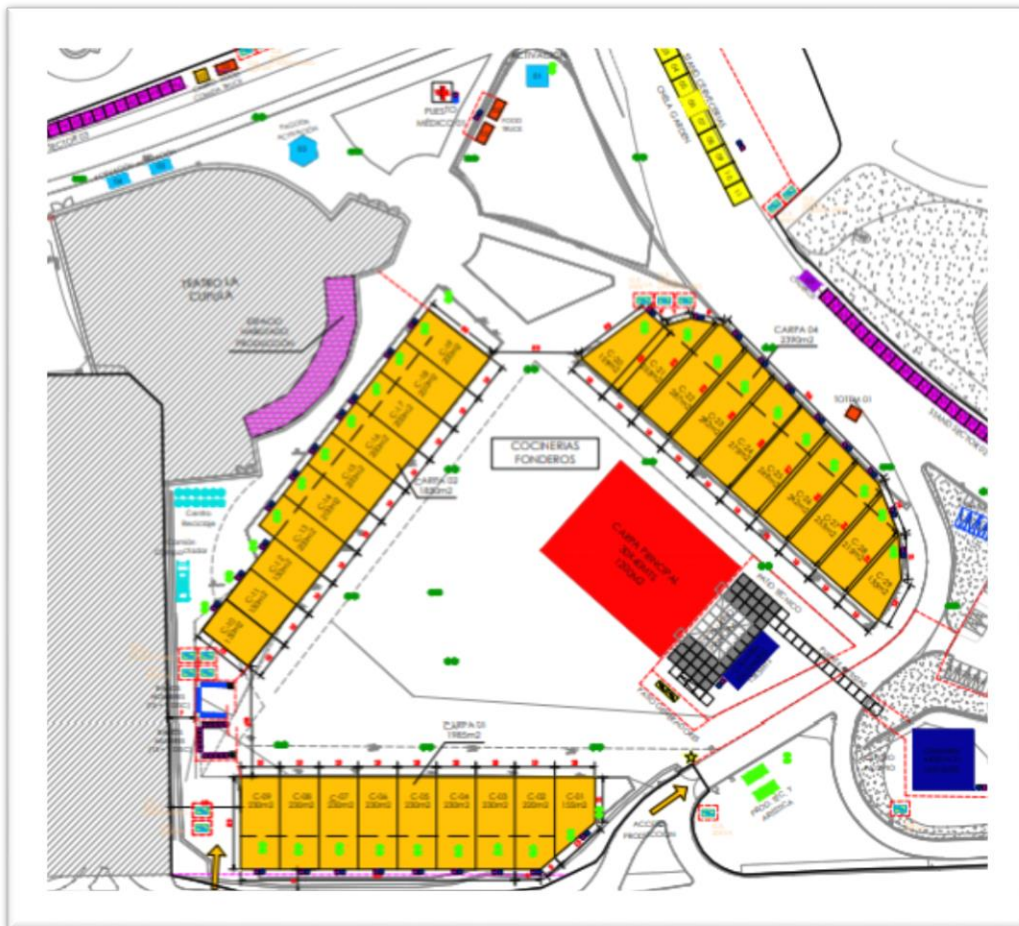
Una copia de dicho documento será entregada en el acto al infractor, quien deberá estampar su firma de recepción del Parte.

23. ESPACIOS LICITADOS Y POSTURAS MÍNIMAS.

24.1 Características de los espacios licitados

Los espacios serán entregados por la producción según las características definidas en el numeral 16 y de acuerdo a la siguiente distribución:

Cocinerías Escenario Central:



Cocinerías Cuecódromo:



24.2 Número de espacios licitados, metraje y posturas mínimas

La producción ha dispuesto un número total de 34 espacios para la instalación y provisión de un servicio de restaurante para esta licitación, según mapa adjunto en Anexo No. 6.

Se deja constancia que cualquier oferta por debajo del valor de la postura mínima, será rechazada de plano. Las posturas mínimas fueron definidas en virtud de los precios de adjudicación de los sitios en los años anteriores y de la superficie en metros cuadrados de cada local.

En el siguiente cuadro se detallan cada uno de los espacios para proveer un servicio de restaurante en las Fondas de Santiago 2023, con su metraje y posturas mínimas:

Cocinería Escenario Central	Metros Cuadrados	Puesta Mínima
C01	155	\$3.000.000
C02	220	\$3.232.211
C03	230	\$3.263.538
C04	230	\$3.263.538
C05	230	\$6.527.077
C06	230	\$6.527.077

C07	230	\$6.527.077
C08	230	\$6.527.077
C09	230	\$3.263.538
C10	150	\$3.263.538
C11	150	\$5.800.919
C12	150	\$5.800.919
C13	200	\$11.601.837
C14	200	\$12.629.889
C15	200	\$9.472.416
C16	200	\$9.472.416
C17	200	\$9.472.416
C18	200	\$15.787.361
C19	200	\$15.787.361
C20	159	\$15.787.361
C21	253	\$14.767.590
C22	287	\$16.000.000
C23	282	\$16.000.000
C24	275	\$16.000.000
C25	269	\$16.000.000
C26	262	\$13.443.346
C27	253	\$10.054.448
C28	215	\$10.017.913
C29	135	\$9.964.452

Cocinería Escenario Central	Metros Cuadrados	Puesta Mínima
C01	155	\$3.000.000
C02	220	\$3.232.211
C03	230	\$3.263.538
C04	230	\$3.263.538
C05	230	\$6.527.077
C06	230	\$6.527.077
C07	230	\$6.527.077
C08	230	\$6.527.077
C09	230	\$3.263.538
C10	150	\$3.263.538
C11	150	\$5.800.919
C12	150	\$5.800.919
C13	200	\$11.601.837
C14	200	\$12.629.889
C15	200	\$9.472.416
C16	200	\$9.472.416
C17	200	\$9.472.416
C18	200	\$15.787.361
C19	200	\$15.787.361
C20	159	\$15.787.361
C21	253	\$14.767.590
C22	287	\$16.000.000
C23	282	\$16.000.000
C24	275	\$16.000.000
C25	269	\$16.000.000
C26	262	\$13.443.346
C27	253	\$10.054.448
C28	215	\$10.017.913
C29	135	\$9.964.452

Cocinería Cuecódromo	Metros Cuadrados	Puesta Mínima
CUE01	100	\$5.000.000
CUE02	100	\$3.500.000
CUE03	100	\$3.500.000

24.3 Segundo llamado

En el caso que queden sitios disponibles una vez culminado el primer proceso de licitación, al igual que en los años anteriores, la producción podrá realizar un segundo llamado para lo cual las posturas mínimas tendrán un recargo del 10% por cada sitio a licitar.