

Bases postulación arriendo de espacios en las Fondas Parque O'Higgins 2024

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 2024, a desarrollarse en el Parque O'Higgins perteneciente a la misma comuna. En dicho contexto, la Corporación efectúa la convocatoria que sigue.

2. Objeto

Dar en arriendo los espacios para el ofrecimiento de los servicios que se indicarán en las zonas específicamente determinadas para ello, de acuerdo al plano de los espacios en el sector a utilizar del Parque O'Higgins, inserto en las presentes bases.

3. Perfil del postulante.

Personas naturales o jurídicas que tengan la capacidad logística y financiera de ocupar espacios de acuerdo a las características, requerimientos y restricciones que se establecerán de cada categoría.

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 2024 Santiago.

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

Inauguración oficial: 16 de septiembre de 2024 en horario por definir. Fecha

de inicio: martes 17 de septiembre de 2024 a las 15:00 hrs.

Fecha de término: domingo 22 de septiembre de 2024.

Horarios de funcionamiento:

- 17 de septiembre: desde las 15:00 pm hasta las 02:00 am.
- 18, 19, 20, 21 desde las 11:00 am hasta las 02:00 am.
- 22 de septiembre: desde las 11:00 am hasta las 00:00 hrs.

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 relación a las ordenanzas municipales vigentes y a las determinaciones de la delegación presidencial de la Región Metropolitana.

6. Calendario.

Etapas	Plazo
Publicación web	09 de julio de 2024
Consultas	Hasta el 14 de julio de 2024
Respuestas a consultas	Hasta el 15 de julio de 2024
Recepción de propuestas	Desde el 11 de julio y hasta las 13:00 hrs. del 24 de julio de 2024.
Pago.	Hasta el 14 de agosto de 2024.
Firma de contrato y entrega de garantías	Hasta el 19 de agosto de 2024.

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 hayan indicado en el anexo respectivo.

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.

La postulación deberá realizarse en formato presencial, mediante el llenado de los anexos adjuntos a las presentes bases, acompañando todos los antecedentes requeridos en las bases y la garantía de seriedad a la propuesta según el monto que se establezca en este instrumento.

La entrega de la documentación debe realizarse en la oficina de la Corporación, ubicada en pasaje Phillips 451, tercer piso en los plazos establecidos y entre los siguientes horarios: mañana de 09:30 a 12:30 hrs. y tarde desde las 15:00 y hasta las 16:30 hrs. de lunes a jueves y desde las 09:30 hasta las 13:00 hrs. los días viernes.

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 convocatoria, 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, salvo aquellas que digan relación con medidas de seguridad, logísticas o sanitarias, a las que los oferentes quedarán obligados siempre y en todo caso.

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 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, de acuerdo a las bases.

Aquellos oferentes que no cumplan con alguno de los requisitos descritos anteriormente, quedarán inhabilitados para postular, y sus ofertas no serán consideradas. Con todo, en caso de existir dificultades para la obtención de uno o más documentos, podrán subsanarse hasta antes de la firma del contrato, quedando dicha decisión bajo el poder discrecional de la Corporación.

10. Validez de las propuestas.

Las propuestas tendrán validez hasta 45 días desde la fecha de recepción de ofertas, por lo que no podrán ser modificadas luego de recibidas, sin perjuicio que la Corporación consienta en ellos por motivos justificados, de caso fortuito o fuerza mayor. De ser modificada la oferta luego de ser aceptada por la Corporación, sea respecto a la cantidad o calidad de productos ofertados, condiciones económicas propuestas u otro similar, esta última tendrá derecho a retener la garantía y dejar sin efecto la postulación del oferente.

11. Contenido de las propuestas.

Las propuestas de los interesados estarán compuestas por una oferta administrativa, económica y de ocupación del espacio.

- 11.1. Oferta administrativa: incluye Identificación del Oferente (anexo 1) y Declaración jurada simple de términos y condiciones (Anexo 2).
- 11.2. Oferta económica. Debe incluir la cantidad de puestos o actividades a realizar y el valor detallado que se paga por cada actividad o puesto (3).
- 11.3. Propuesta. Debe indicar la categoría a la que postula (Anexo 4).
La propuesta debe considerar la individualización del espacio fijo y determinado en el plano de las fondas con identificación numérica del o los espacios a los que se postula, salvo en aquellos casos que por la naturaleza de la propuesta no corresponda a un espacio

determinado en el *layout*, debiendo en tal caso señalar un sector tentativo del plano para uso del espacio.

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 por categoría:

- a) Foodtrucks o similar, carros de churros, cervecerías. \$300.000 (trescientos mil pesos chilenos).
- b) Feria, feria americana, carros de comida y/o bebida al paso, pintacaritas u otra propuesta similar: \$100.000 (cien mil pesos chilenos).

Datos de transferencia:

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

En el asunto debe indicar “garantía seriedad propuesta Fonda 2024”, esta garantía debe ser depositada o transferida a más tardar el último día de recepción de ofertas conforme al calendario de la convocatoria.

Cualquier postulación que al cierre no tenga depositada su garantía, se tendrá como no presentada. El monto pagado se abonará al pago total del arriendo del espacio o bien será devuelta al término del proceso, en caso de no haber sido seleccionada la propuesta.

12.2. Garantía fiel cumplimiento del contrato.

El fiel cumplimiento del contrato será garantizado mediante una garantía (boleta de garantía bancaria, vale vista, cheque o depósito en dinero) a nombre de Corporación para el Desarrollo de Santiago, por un monto en dinero equivalente al 30% del monto total de la oferta, con vigencia hasta el 20 de octubre de 2024, cuyo cargo deberá indicar “Garantiza el fiel cumplimiento del contrato de arriendo espacio Fiestas Patrias 2024”.

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.

13. Evaluación de las propuestas.

En la evaluación de la propuesta se verificará que se cumplan los requisitos de presentación y correcto llenado de los anexos (oferta administrativa, económica, propuesta y declaración jurada simple).

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.

14. Adjudicación y firma del contrato.

Los seleccionados serán notificados por correo electrónico del resultado de su postulación y deberá concurrir con su firma del contrato y el pago íntegro del monto ofertado en los plazos estipulados en el calendario de las presentes bases o en las prórrogas que se hayan efectuado por parte de la Corporación.

15. Entrega de espacios adjudicados y habilitación.

- a) Foodtrucks: desde el 12 de septiembre 10:00 am.
- b) Cervecerías: desde el 12 de septiembre 10:00 am.
- c) Feria: desde el 15 de septiembre 10:00 am.
- d) Feria Americana: desde el 15 de septiembre 10:00 am.
- e) Carros de comida y bebida al paso: desde el 15 de septiembre 10:00 am.
- f) Pintacaritas: 17 de septiembre desde las 10:00 am.
- g) Otras propuestas: por definir.

16. Subarriendo

Queda expresamente prohibido subarrendar el espacio adjudicado. En caso de detectarse tal situación y ser puesta en conocimiento de la Corporación, esta podrá cobrar las multas imputándolas a la garantía de fiel cumplimiento y queda facultada para solicitar al ocupante el abandono del espacio al término de la jornada.

17. Categorías, especificaciones técnicas y restricciones de los espacios.

Foodtrucks

- **18 espacios para Foodtrucks, 6 de ellos únicamente para churros**, divididos en distintos sectores ubicados en el plano de las fondas, incorporado en lo pertinente en las presentes bases.
- Los espacios para la instalación de cada foodtruck tendrán una dimensión aproximada de 6 x 2,5 metros. No está autorizada la instalación de hornos, parrillas, refrigeradores ni ningún elemento de fabricación, mantención y/o cocción de alimentos fuera del foodtruck.
- Se permitirá la instalación de sillas y mesas para hasta 20 personas en el frontis del foodtruck, en una extensión no superior a 6 x 2,5 metros.
- Venta de comida nacional o internacional, dulces o salados, bebidas alcohólicas (excepto el cóctel denominado terremoto, cualquier variación de receta similar y cerveza de barril), analcohólicas y jugos.
- Se prohíbe el uso de parrillas y venta de parrilladas, empanadas de pino de horno o fritas, anticuchos/brochetas o su similar con independencia de la denominación con la que se identifique.
- Los vasos y envases que se utilicen deben ajustarse a la normativa vigente.
- Debe contar con la resolución sanitaria necesaria para operar en el espacio, cuya obtención será de exclusiva responsabilidad del oferente.
- Debe contar con la certificación eléctrica respectiva (T1), cuya obtención será de exclusiva responsabilidad del oferente.
- Considera la contratación de un seguro de responsabilidad civil por 500 Unidades de Fomento.

Cervecerías

- **11 espacios para cervecerías** de 5 x 5 metros.
- Solo venta de cerveza tipo artesanal en formato barril. Además podrá vender cerveza envasada y tragos preparados, excepto el cóctel denominado Terremoto y cualquier variación de receta similar.

- Debe considerar una zona de preparación y entrega de bebidas al público y una zona de caja y cobro.
- Prohibida la utilización y venta de bebidas en botellas o vasos de vidrio.
- Los vasos que se utilicen deben ajustarse a la normativa vigente.
- Los espacios se entregan con arranque de energía eléctrica automática de 06 amperes por módulo, el cual no podrá ser superada de ninguna forma.

Carros de venta de comida y bebida al paso

- **10 espacios para carros de comida** y bebida al paso, de 3 x 3 metros.
- Solo se permite la venta de comidas y bebidas envasadas o cocinadas previamente.
- Queda prohibida la venta de cualquier producto alcohólico, churros, empanadas, uso de parrilla, instalación de refrigerador, congeladora u otro implemento de conservación o cocina que no se encuentre dentro del carro postulado.
- El uso de hornos debe ser autorizado por la producción y con las precauciones establecidas por esta, la no aceptación de esto, será causal de multa.
- El envasado y utensilios de los productos al público deberá ajustarse a la normativa vigente.
- Los carros deberán ubicarse en los sitios que finalmente determine la producción del evento.
- Los carros deben ser metálicos de dos o más ruedas o transportables. Máximo tres operadores por carro.

Feria

- **79 módulos para feria** de 3 metros de ancho y 3 metros de profundidad.
- Los espacios se entregan con arranque de energía eléctrica automática de 06 amperes por módulo, el cual no podrá ser superada de ninguna forma.
- 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.
- Los módulos ofertados estarán divididos en 4 sectores (sector 01, 02, 03 y 04), conforme al *layout* adjunto a las bases.
- Está prohibido vender cualquier tipo de alimento que requiera cocción en el espacio adjudicado, así como también está prohibida la venta de: empanadas de horno tradicionales, empanadas de pino en cualquier formato.
- Está prohibida la venta de alcoholes, de cualquier tipo o denominación.

NOTA: En todas las zonas y stands de Feria Artesanal, queda estrictamente prohibida la venta de alimentos elaborados y/o procesados en el espacio adjudicado. No estará permitido el uso de máquinas freidoras, cocinas, parrillas y otros implementos de fabricación presencial. El uso de hornos debe ser autorizado por la producción y con las precauciones establecidas por esta, la no aceptación de esto, será causal de multa.

Feria americana

- **41 módulos para feria americana**, de 3 metros de ancho y 3 metros de profundidad.
- Los espacios se entregan con arranque de energía eléctrica automática de 06 amperes por módulo, el cual no podrá ser superada de ninguna forma.
- 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.

- Está prohibida la venta de comestibles y bebestibles.
- El espacio de Feria Americana considera la instalación de juegos típicos o juegos de diversión familiar con participación de público, como la pesca milagrosa, tiro a la rana, argollas, entre otras.

NOTA: En todas las zonas y stands de Feria Artesanal, queda estrictamente prohibida la venta de alimentos elaborados y/o procesados en el espacio adjudicado. No estará permitido el uso de máquinas freidoras, cocinas, parrillas y otros implementos de fabricación presencial. El uso de hornos debe ser autorizado por la producción y con las precauciones establecidas por esta, la no aceptación de esto, será causal de multa.

18. Permisos y autorizaciones

Para la instalación y funcionamiento de cualquiera de los locales o puestos ofertados, se requiere contar con los permisos correspondientes según la legislación vigente, habida cuenta de la naturaleza de cada actividad. Por tal razón el adjudicatario deberá cumplir con estos permisos y otros según corresponda, tales como resolución sanitaria autorizada por la SEREMI de Salud.

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. 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.

Este ingreso solo estará permitido por el portón de acceso ubicado en Avenida Viel, quedando estrictamente prohibido el acceso en todo el periodo de duración de Fonda Santiago, por otros ingresos, tales como Avenida Matta, Avenida Rondizzoni, Acceso Elipse, Universidad Bernardo O'Higgins u otro. No está permitido el uso de carros de supermercado para el ingreso de materiales y abastecimiento.

20. Especificaciones técnicas de operación foodtrucks y disposiciones generales de uso del espacio aplicables a todo tipo de local/espacio.

Aplica a foodtrucks y carros de churros*

Se deberá considerar en la propuesta toda la información técnica referente al camión de comida / Food Truck, además de la autonomía de agua potable. Se solicita adjuntar fotografías que muestren el tipo de servicio. La producción entregará energía eléctrica a cada Food Truck.

- Productos a ofrecer e implementación del espacio (aplicación general*)

Para este punto deben considerar describir los productos a ofrecer, adjuntar fotografías y la propuesta de utilización del espacio, de ser posible.

- Aseo y Medidas de Sustentabilidad (aplicación general*)

Cada locatario se encargará del aseo permanente de su espacio, y todas las veces que sea necesario a fin de evitar la acumulación de basuras. Estará estrictamente prohibido que los locatarios 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.

Los desechos deberán ser separados en contenedores diferenciados para aquellos de plástico, vidrio, lata, papel y cartón, tetrapack y desperdicios orgánicos.

Al término de las actividades, el espacio adjudicado deberá ser entregado libre de todo tipo de desperdicios, basuras, escombros o enseres. El no cumplimiento de ello derivará en el cobro de la garantía de fiel cumplimiento del contrato.

- Música (aplicación general*)

No se podrá poner música en los espacios arrendados. La música será puesta en toda la fonda por la producción de la misma.

- Plan de seguridad

Aplica a foodtrucks/carros de churros*

El Food Truck debe contar con sistema de extinción de incendios portátil PQS de 6kg con capacidad de extinción A, B, C por cada 100m², debidamente instalados y señalizados.

A más tardar, el día 13 de septiembre del 2024, se deberá entregar una Declaración Notarial 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.

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

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

Aplicación general*

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 identificados con su respectiva credencial.

- De los requisitos de higiene en los establecimientos (aplicación general, según corresponda*)

Todos los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, 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, 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.

- De los requisitos de higiene del personal (aplicación general, según corresponda*)

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.

Cada locatario deberá contar con un espacio donde sus trabajadores dejen sus pertenencias, no podrán tenerlas en el área de elaboración de alimentos.

- De los requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos (aplica a foodtrucks y carros de churros*).

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 si 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.

- Energía (aplica a foodtrucks y carros de churros*).

De acuerdo al Decreto con Fuerza de Ley. Núm. 4/20.018 Ley General de Servicios Eléctricos artículo 223° indica lo siguiente:

No será requisito para poner en servicio nuevas instalaciones eléctricas, la aprobación de éstas, pero deberán ser comunicadas a la Superintendencia acompañando además los antecedentes requeridos, según lo establezcan los reglamentos.

Es responsabilidad de los propietarios de todo tipo de instalaciones eléctricas el cumplir con las normas técnicas y reglamentos que se establezcan en virtud de la presente ley; el no cumplimiento de estas normas o reglamentos podrá ser sancionada por la Superintendencia con multas y/o desconexión de las instalaciones correspondientes, en conformidad a lo que establezcan los reglamentos respectivos.

Teniendo en cuenta esto, a continuación, se detallan las exigencias referentes a las instalaciones eléctricas provisorias de foodtrucks resueltas por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Tipo de toma que requiere para energizar el foodtruck o carro de churro; industrial de 16 o 32 amperes monofásica, industrial de 32 amperes trifásica, en caso de ser otra indicar con detalle. En caso que exista algún FoodTruck con un requerimiento superior de energía a lo entregado por la producción, el propietario deberá encargarse de abastecerse de su propio generador y realizar los trámites correspondientes ante la SEC (TE1) y envío del PR de su generador.

El amperaje requerido debe quedar expresado en la postulación.

No se podrán utilizar generadores eléctricos particulares durante el funcionamiento de la fonda, ya que para eso se solicita el TE1 y así la producción entregará la energía en base a lo declarado. En caso que un foodtruck requiera de generador eléctrico, deberá presentar el TE1.

Todos los foodtrucks deben contar con tomas industriales de 16 amperes 2P+T conector macho embutido o sobrepuesto, no se entregará energía a foodtrucks que no cuenten con este tipo de toma, estandarizada para distribución de energía por medidas de seguridad.



Cada foodtruck debe ser aterrizado con una barra *cooper* y su conector de bronce a su estructura metálica para que se suministre energía. Esta área se deberá delimitar con cinta peligro.



No se permite uso de conductor paralelo en la distribución eléctrica, se deberá realizar con conductores tipo EVA o RV-K de sección mínima 2,5 mm² para los multiconductores y sección de 4mm² para conductores unipolares.

INCORRECTO



CORRECTO



CORRECTO

Unipolar 1000V
Libre de halógenos



Todos los enchufes de los equipos a utilizar deberán ser del tipo tres patas. Electrodomésticos que no cuenten con este tipo de enchufes no se podrán instalar y utilizar.



PROHIBIDO



APROBADO

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



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.



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.
- 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 y estructura del sitio arrendado, en caso de corresponder o, moverse del espacio determinado por la Corporación y la productora para la instalación del punto de venta o servicio a prestar.
- 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) Realizar cualquier intervención en las estructuras entregadas
- f) Subarrendar espacios al interior del sitio adjudicado.
- g) Sólo se podrá utilizar publicidad de marcas comerciales en el interior o exterior del sitio que estén expresamente aprobadas por la producción del evento.
- h) Infringir las normas de higiene y seguridad, sanitarias y/o ambientales vigentes.
- i) Restituir el sitio con desperdicios, basuras, escombros y/o enseres, en la fecha definida para ello.
- j) Reproducir música al interior y/o al exterior del espacio.
- k) Realizar perifoneo y/o instalar parlantes dirigidos al público.
- l) Permitir o efectuar campañas políticas al interior del sitio arrendado.
- m) 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.
- n) Utilizar vasos, copas, botellas u otros elementos de vidrio para la venta al público.
- o) No entregar con la debida antelación la información que se requiera respecto de la identificación del personal de cada espacio, a efectos de ser acreditados por la producción del evento.
- p) 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 de hasta el total de la garantía de fiel cumplimiento del contrato, de acuerdo a la gravedad y reiteración de la infracción.

Aquellas definidas en las letras k) a p) serán sancionadas con una multa de 2 UTM, las que se descontarán de la garantía entregada. 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, pudiendo resolver anticipadamente el contrato y solicitar el abandono del espacio.

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. Número de espacios licitados, metraje y precios.

FERIA

Stand Sector 1	Metros Cuadrados	Precio
1	9	\$1.038.000
2	9	\$1.038.000
3	9	\$1.038.000
4	9	\$1.038.000
5	9	\$1.038.000
6	9	\$1.038.000
7	9	\$1.038.000
8	9	\$1.038.000
9	9	\$1.038.000
10	9	\$1.038.000
11	9	\$1.038.000
12	9	\$1.038.000
13	9	\$1.038.000
14	9	\$1.038.000
15	9	\$1.038.000

Stand Sector 2	Metros Cuadrados	Precio
16	9	\$1.038.000
17	9	\$1.038.000
18	9	\$1.038.000
19	9	\$1.038.000
20	9	\$1.038.000
21	9	\$1.038.000
22	9	\$1.038.000
23	9	\$1.038.000
24	9	\$1.038.000
25	9	\$1.038.000
26	9	\$1.038.000
27	9	\$1.038.000
28	9	\$1.038.000
29	9	\$1.038.000
30	9	\$1.038.000
31	9	\$1.038.000
32	9	\$1.038.000
33	9	\$1.038.000
34	9	\$1.038.000
35	9	\$1.038.000
36	9	\$1.038.000
37	9	\$1.038.000
38	9	\$1.038.000
39	9	\$1.038.000
40	9	\$1.038.000
41	9	\$1.038.000
42	9	\$1.038.000
43	9	\$1.038.000
44	9	\$1.038.000
45	9	\$1.038.000

Stand Sector 3	Metros Cuadrados	Precio
46	9	\$1.038.000
47	9	\$1.038.000

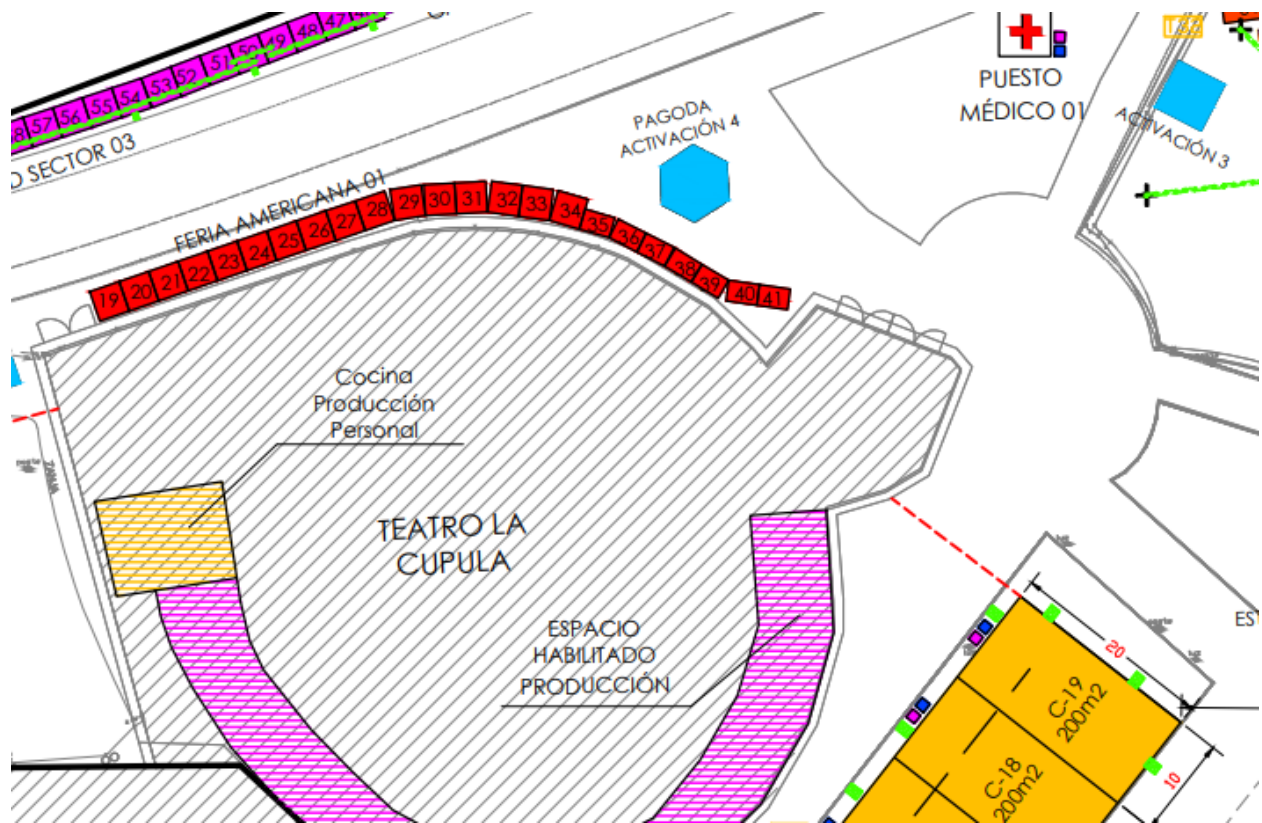
48	9	\$1.038.000
49	9	\$1.038.000
50	9	\$1.038.000
51	9	\$1.038.000
52	9	\$1.038.000
53	9	\$1.038.000
54	9	\$1.038.000
55	9	\$1.038.000
56	9	\$1.038.000
57	9	\$1.038.000
58	9	\$1.038.000
59	9	\$1.038.000
60	9	\$1.038.000
61	9	\$1.038.000
62	9	\$1.038.000
63	9	\$1.038.000
64	9	\$1.038.000
65	9	\$1.038.000
66	9	\$1.038.000
Stand Sector 4	Metros Cuadrados	Precio
67	9	\$1.038.000
68	9	\$1.038.000
69	9	\$1.038.000
70	9	\$1.038.000
71	9	\$1.038.000
72	9	\$1.038.000
73	9	\$1.038.000
74	9	\$1.038.000
75	9	\$1.038.000
76	9	\$1.038.000
77	9	\$1.038.000
78	9	\$1.038.000
79	9	\$1.038.000

FERIA AMERICANA

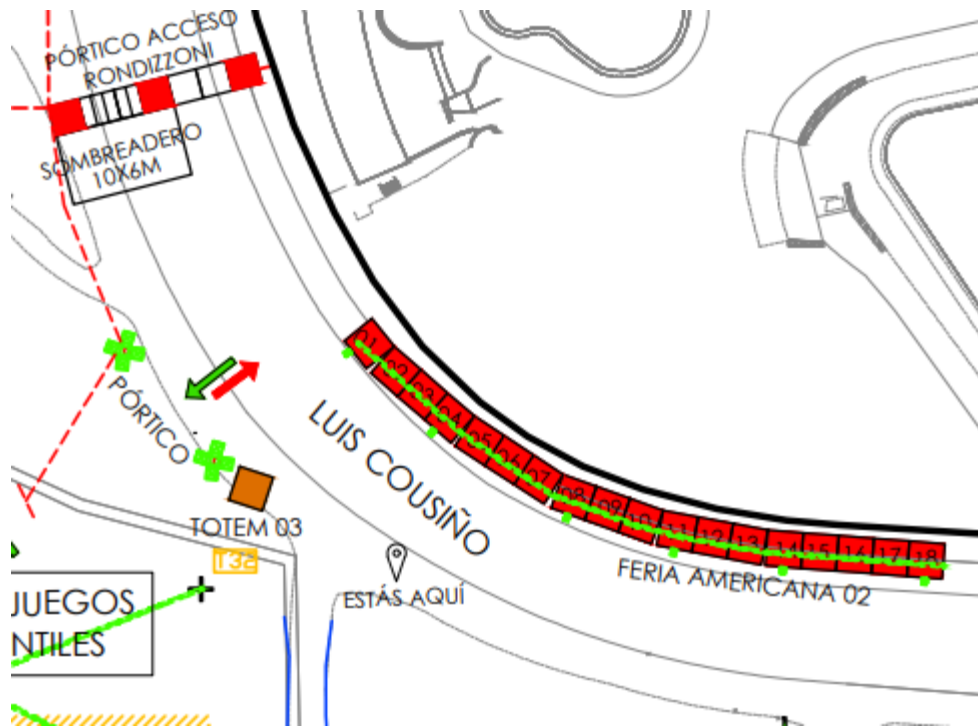
Feria Americana sectores 1 y 2	Metros Cuadrados	Precio
1	9	\$1.038.000
2	9	\$1.038.000
3	9	\$1.038.000
4	9	\$1.038.000
5	9	\$1.038.000
6	9	\$1.038.000
7	9	\$1.038.000
8	9	\$1.038.000
9	9	\$1.038.000
10	9	\$1.038.000
11	9	\$1.038.000
12	9	\$1.038.000
13	9	\$1.038.000
14	9	\$1.038.000
15	9	\$1.038.000
16	9	\$1.038.000
17	9	\$1.038.000
18	9	\$1.038.000
19	9	\$1.038.000
20	9	\$1.038.000
21	9	\$1.038.000
22	9	\$1.038.000
23	9	\$1.038.000
24	9	\$1.038.000
25	9	\$1.038.000
26	9	\$1.038.000
27	9	\$1.038.000
28	9	\$1.038.000
29	9	\$1.038.000
30	9	\$1.038.000
31	9	\$1.038.000
32	9	\$1.038.000
33	9	\$1.038.000
34	9	\$1.038.000

35	6	\$700.000
36	6	\$700.000
37	6	\$700.000
38	6	\$700.000
39	6	\$700.000
40	6	\$700.000
41	6	\$700.000

Sector 01

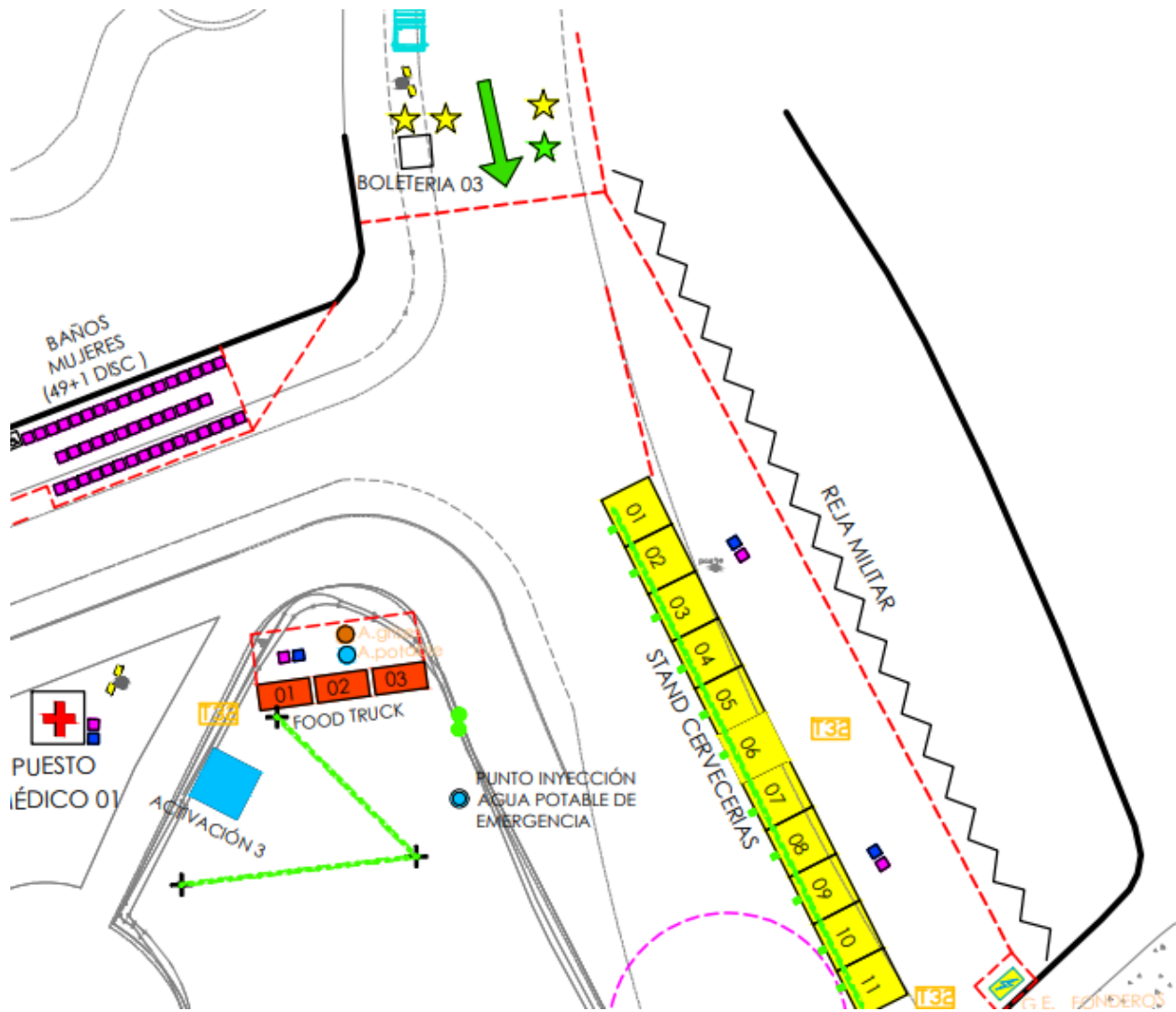


Sector 02



CERVECERÍAS ARTESANALES

Cervecerías artesanales	Metros Cuadrados	Precio
1	25	\$2.245.600
2	25	\$2.245.600
3	25	\$2.245.600
4	25	\$2.245.600
5	25	\$2.245.600
6	25	\$2.245.600
7	25	\$2.245.600
8	25	\$2.245.600
9	25	\$2.245.600
10	25	\$2.245.600
11	25	\$2.245.600



FOODTRUCKS

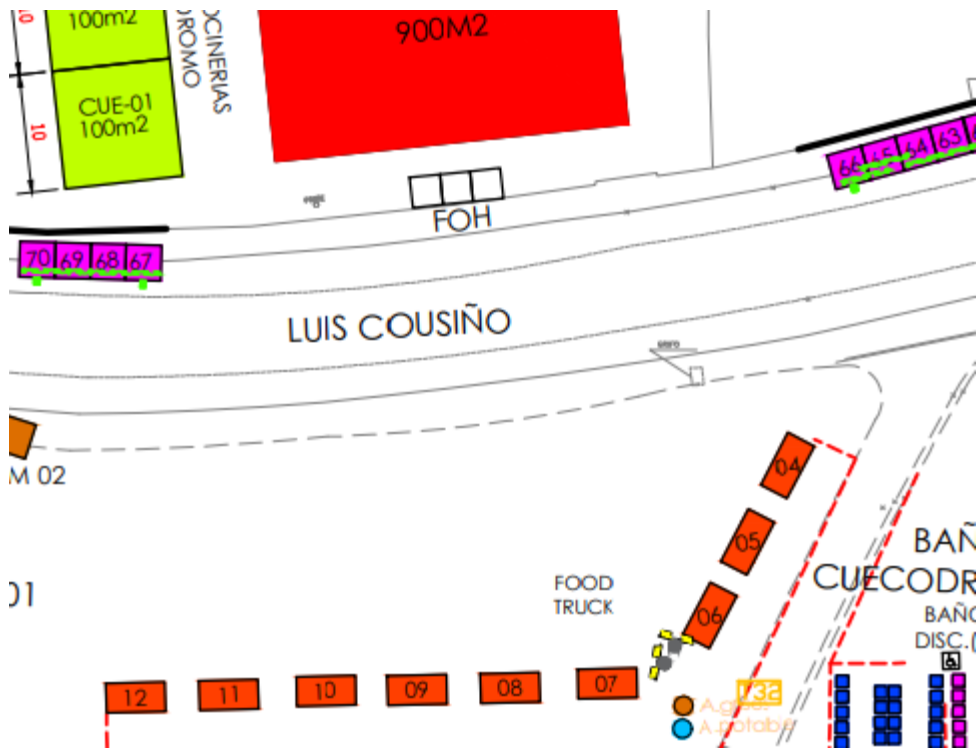
Foodtrucks	Metros Cuadrados	Precio
1	12,5	\$3.114.000
2	12,5	\$3.114.000
3	12,5	\$3.114.000
4	12,5	\$3.114.000
5	12,5	\$3.114.000
6	12,5	\$3.114.000
7	12,5	\$3.114.000
8	12,5	\$3.114.000
9	12,5	\$3.114.000

10	12,5	\$3.114.000
11	12,5	\$3.114.000
12	12,5	\$3.114.000
01 (churros)	12,5	\$4.114.000
02 (churros)	12,5	\$4.114.000
03 (churros)	12,5	\$4.114.000
04 (churros)	12,5	\$4.114.000
05 (churros)	12,5	\$4.114.000
06 (churros)	12,5	\$4.114.000

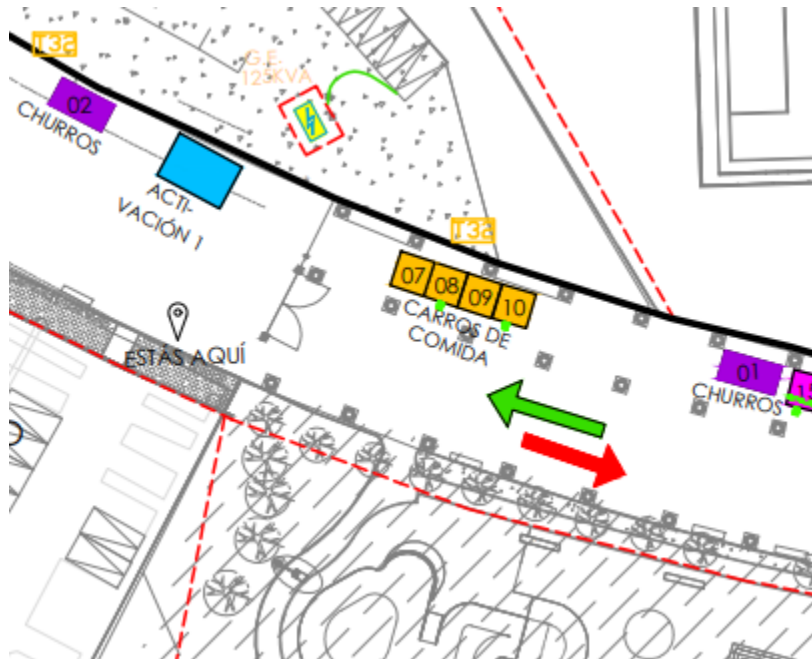
Foodtrucks 01, 02 y 03



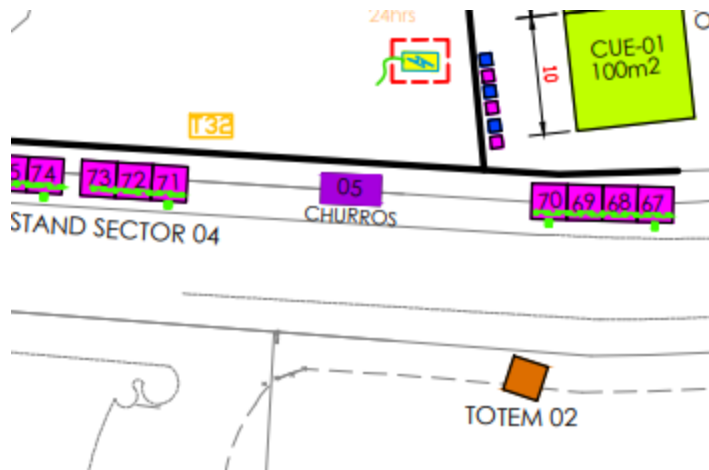
Foodtrucks 04 al 12



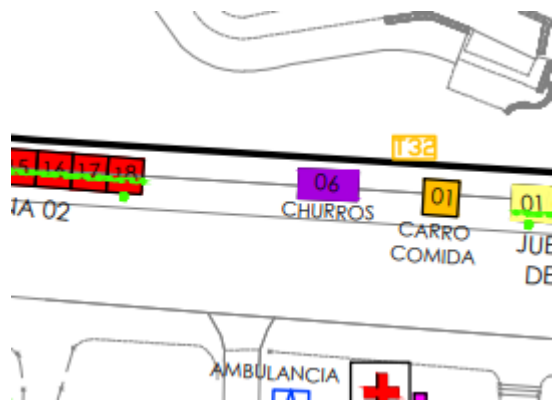
Churros 01 y 02



Churros 03



Churros 06



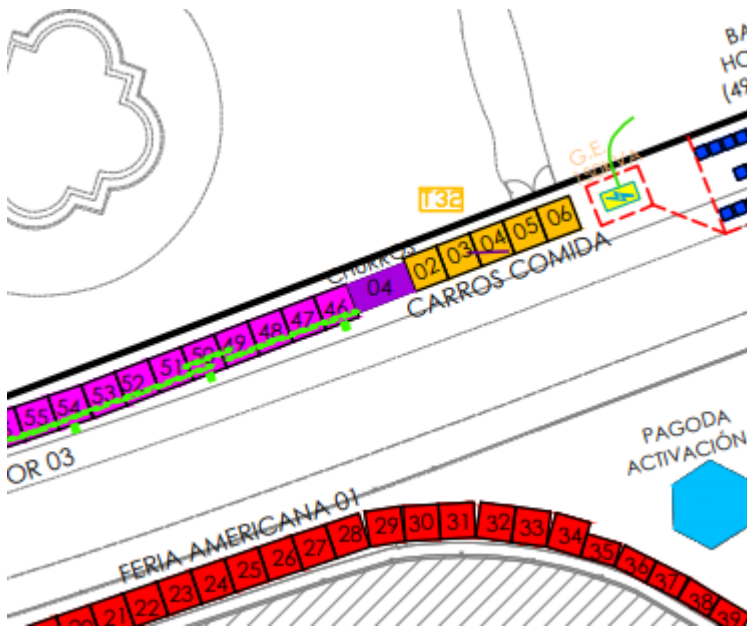
CARROS DE COMIDA Y BEBIDA AL PASO

Carros	Metros Cuadrados	Precio
1	9	\$1022.800
2	9	\$1022.800
3	9	\$1022.800
4	9	\$1022.800
5	9	\$1022.800
6	9	\$1022.800
7	9	\$1022.800
8	9	\$1022.800
9	9	\$1022.800
10	9	\$1022.800

Carro de comida 01



Carros de comida 02 al 06



Carros de comida 07 al 10



Pintacaritas	Precio y espacio a convenir
--------------	-----------------------------

Con todo, frente a la propuesta de actividades no establecidas en la tabla de precios precedente, la Corporación determinará el valor a cobrar sobre la propuesta entregada por el oferente.

24. Puestos no adjudicados.

En el caso que queden sitios disponibles una vez culminado el proceso de postulación, la Corporación podrá modificar los precios y ejercer acciones de difusión de la convocatoria a fin de concluir el proceso de adjudicación.