



**LLAMADO Y LICITACIÓN PARA PROVEER EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y ARRIENDO  
DE  
ESPACIOS FONDA SANTIAGO 2018**

**1. ANTECEDENTES**

Con fecha 12 de mayo de 2017, la Ilustre Municipalidad de Santiago entregó en comodato a la Corporación para el Desarrollo de Santiago la administración de los espacios públicos, conjuntamente con la ejecución de los contratos para el desarrollo de la actividad denominada “Fonda Santiago 2018”, la cual se realizará en un sector del Parque O’Higgins, entre el 13 y el 19 de septiembre del presente año.

En virtud de dicho convenio, la referida Corporación para el Desarrollo de Santiago, efectuó un llamado para proveer el servicio de producción de la Fonda Santiago para los años 2017 y siguientes, siendo seleccionada la empresa Icardi Producciones.

Con el objeto de dar cumplimiento al servicio encomendado, la Corporación para el Desarrollo de Santiago e Icardi Producciones realiza el siguiente llamado a todos los interesados en proveer el servicio de alimentación y arriendo de espacios para restaurantes en la Fonda Santiago 2018.

**2. CONCEPTO Y OBJETO**

Para la producción de la Fonda Santiago 2018, Icardi Producciones ha propuesto mantener el concepto “Santiago celebra bajo la misma estrella”, en el que se hace énfasis en la participación de todos los interesados, sin exclusiones de ningún tipo, para la celebración de nuestras fiestas patrias.

Adicionalmente, con la participación de todos los interesados, se pretende dar un sentido social a la actividad, priorizando la promoción del desarrollo comunitario a través de actividades de educación, cultura y recreación con el objeto de fomentar la afinidad e interés por los valores patrios, la inclusión social y la sustentabilidad.

En este entendido, el objeto de la presente invitación es proveer un servicio de alimentación y arriendo de los espacios para restaurantes que se instalarán en el sector denominado Fonda Santiago al interior del Parque O’Higgins (ver Anexo No.6, Mapa Fonda Santiago 2018).

**3. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR**

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 Fonda Santiago 2018, durante todos los días del evento, en los horarios definidos, 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**

##### **4.1. Organismo mandante**

- Razón Social: Corporación para el Desarrollo de Santiago
- R.U.T.: 71.274.200-3
- Dirección: Pasaje Phillips N° 451, tercer piso, oficina 301, Santiago, Región Metropolitana, Chile

##### **4.2. Contacto para esta Licitación**

- Nombre completo: Corporación para el Desarrollo de Santiago
- E-Mail: [contacto@fondasantiago.cl](mailto:contacto@fondasantiago.cl)

#### **5. ANTECEDENTES DEL EVENTO**

- Nombre: Fonda Santiago 2018
- Lugar: Parque O'Higgins, ciudad y comuna de Santiago
- Inauguración oficial: jueves 13 de septiembre a las 21:00 horas (actividad privada cerrada al público general).
- Fecha de inicio: viernes 14 de septiembre de 2018
- Fecha de término: miércoles 19 de septiembre de 2018 a las 21:00 horas
  
- Horario de funcionamiento Días 14-15-16-17-18 de septiembre de 2018: desde las 12:00 y hasta las 02:00 horas
- Horario de funcionamiento Día 19 de septiembre de 2018: desde las 12:00 y hasta las 21:00 horas

## **6. CRONOGRAMA Y PLAZOS DE LA LICITACIÓN**

- Publicación Licitación: miércoles 08 de agosto de 2018
- Recepción Ofertas: miércoles 08 y viernes 10 de agosto de 2018 hasta las 20:00 horas
- Revisión Ofertas: lunes 13 de agosto de 2018
- Adjudicación Ofertas: lunes 13 de agosto de 2018
- Firma Contrato, pago y entrega de garantía: desde el martes 14 al jueves 16 de agosto de 2018

## **7. MEDIO DE POSTULACIÓN**

Todo intercambio de información será efectuado a través de medios electrónicos desde el formulario de postulación Fonda Santiago 2018 habilitado en la página web del evento ([www.fondasantiago.cl](http://www.fondasantiago.cl)) el que estará replicado también en el portal de la Corporación para el Desarrollo de Santiago ([www.cordesan.cl](http://www.cordesan.cl)). Las consultas se deben realizar al correo electrónico [contacto@fondasantiago.cl](mailto:contacto@fondasantiago.cl)

Se deja expresa constancia que no se aceptarán postulaciones presenciales o en algún formato distinto al online. Todos los documentos deben ser adjuntados en formato PDF.

## **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 su oferta y las bases y sus aclaraciones complementarias, prevalecerán éstas últimas, 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 empresa responsabilidad alguna en dicha materia, cualquiera sea el resultado de la postulación.

## **9. REQUISITOS MÍNIMOS PARA POSTULAR**

Serán considerados requisitos mínimos para postular los siguientes:

- a) 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.
- b) Presentar la documentación mínima exigida de acuerdo al numeral 11 de las presentes bases.
- c) No haber sido sancionado o multado en los últimos dos años por incumplimiento de normas sanitarias, municipales, contractuales u otras en proyectos en los que haya sido parte la Municipalidad de Santiago y/o la Corporación para el Desarrollo de Santiago.
- d) No haber sido objeto del cobro de garantías total o parcial en algún proceso anterior por parte de la Municipalidad de Santiago y/o la Corporación para el Desarrollo de Santiago, en los últimos dos años.
- e) No tener deudas pendientes con la Corporación para el Desarrollo de Santiago.
- f) Presentar una oferta acorde a los mínimos exigidos en el numeral 24 de las presentes bases. Cualquier oferta por debajo del precio mínimo, no será considerada.
- g) Presentar la oferta dentro del plazo establecido en el numeral 6 de las presentes bases.
- h) Pagar los derechos para participar en la presente licitación.

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 una oferta económica.

Podrán postular a un máximo de cuatro sitios definidos en el numeral 24, donde solo se podrán unir dos espacios contiguos.

### **11.1 Oferta Administrativa**

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

1. Anexo No. 1 Formulario de Identificación, debidamente completado y firmado.
2. Anexo No. 2 Formulario de Declaración Simple de Aceptación de Condiciones de las Presentes Bases, debidamente completado y firmado.
3. Anexo No. 3 Formulario de Declaración Jurada, debidamente completado y firmado ante notario.
4. Anexo No. 4 Formulario de Oferta Económica, debidamente completado y firmado.
5. Anexo No. 5 Formulario de Compromiso Sustentable, debidamente completado y firmado.
6. 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).
7. 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 viernes 3 de agosto de 2018.

8. Pago de los derechos de postulación en la presente licitación a través de transferencia electrónica a la Corporación para el Desarrollo de Santiago, quien extenderá un recibo como comprobante de compra de bases.

**Valor Bases Fonda Santiago 2018 \$50.000**

Transferencia:

Razón Social : Corporación para el desarrollo de Santiago.

Rut :71.274.200-3

Banco : Santander.

Cta. Cte. :01-11029-2

Mail :phenriquez@cordesan.cl

### **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:

Diseño y estética de montaje en el interior del espacio ofertado, según especificaciones definidas en el numeral 18.

Anexo No. 7 que contiene los siguientes datos:

Descripción general de los alimentos y bebidas que serán comercializados.

Descripción general del personal

Propuesta de limpieza de cocina, parrillas y espacios comunes

### **11.3 Oferta Económica**

La oferta económica será presentada mediante el Formulario de Oferta Económica, contenido en Anexo No. 4.

## **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), con vigencia hasta el lunes 13 de agosto de 2018, cuyo cargo deberá indicar "Garantiza seriedad de la propuesta Fonda Santiago 2018".

Esta garantía será devuelta al proponente al momento de la firma del contrato, en caso de ser aceptada su propuesta, o bien, a partir del lunes 13 de agosto de 2018, en caso contrario.

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

### **Garantía de Seriedad de la propuesta Fonda Santiago 2018 \$500.000**

Transferencia:

Razón Social : Corporación para el desarrollo de Santiago.

Rut :71.274.200-3



Banco : Santander.  
Cta. Cte. :01-11029-2  
Mail :phenriquez@cordesan.cl

### **12.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato**

El fiel cumplimiento del contrato será garantizado mediante una garantía (boleta a la vista o vale vista) 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 5 de noviembre de 2018, cuyo cargo deberá indicar “Garantiza el fiel cumplimiento del contrato Fonda Santiago 2018”.

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 que pueda afectar a un tercero y de sus trabajadores dentro del espacio adjudicado, este deberá contratar una póliza de responsabilidad civil de 1.000 UF, a lo menos, con una vigencia de 60 días a partir de la fecha de entrega (3 de septiembre de 2018) por cada sitio adjudicado en virtud del plano general de la Fonda Santiago 2018 y que será individualizado en cada uno de los contratos 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 bases.

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

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
<b>Calidad de la propuesta de Producción</b> - Plano distribución sitio (6 puntos) - Decoración (2 puntos) - Materiales y mobiliario (2 puntos)	10	15%
<b>Cumplimiento de objetivos de la actividad (firma de Anexo No.5 de Compromiso Sustentable)</b>	10	10%
<b>Oferta Económica</b>	10	70%
<b>Experiencia en P. O'Higgins en los dos últimos años (2016-2017)</b>	10	5%

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 el viernes 3 de agosto de 2018.

#### **14. ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO**

Las propuestas que hayan obtenido el mayor puntaje se adjudicarán el sitio por el que hayan postulado. 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°0111029-2, del Banco Santander, 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 esta garantía será devuelta.



## **15. ENTREGA DE LOS ESPACIOS ADJUDICADOS Y PLAZO DE ARRENDAMIENTO**

Los espacios licitados serán entregados el 03 de septiembre de 2018. El plazo de arrendamiento será desde la fecha de entrega de estos hasta el 20 de septiembre de 2018.

## **16. CARACTERÍSTICAS DE LOS ESPACIOS ENTREGADOS POR LA PRODUCCIÓN**

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

Los espacios se entregan con la factibilidad de conexión al arranque de agua potable y desagüe y conexión a energía eléctrica, incluye dos baños químicos por cocinería.

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.

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.

### **16.1 Subarriendo**

Solo se podrán realizar subarriendos de espacios cumpliendo lo siguiente:

- a. Se deberá solicitar previamente, autorización de la productora del evento, presentando un plano de distribución del espacio a subarrendar, metros cuadrados utilizados y las características del operador.
- b. El espacio a subarrendar no podrá superar el 30% de la superficie total (m<sup>2</sup>) concesionada o adjudicada.
- c. El valor del derecho de subarriendo será pactado por cada metro cuadrado subarrendado. Para esto se calculará el equivalente al doble del valor del metro cuadrado inicialmente concesionado.

Sin perjuicio de lo anterior, la producción y Cordesan se reservan el derecho a otorgar el permiso solicitado.

## **17. HABILITACIÓN DE LOS ESPACIOS POR SUS TITULARES**

Los espacios adjudicados deberán estar habilitados y dispuestos para funcionar a más tardar el día 10 de septiembre de 2018 a las 17:00 horas.

## **18. 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.
- e) El nombre de fantasía del restaurante estará señalizado mediante un letrero tipo, definido en Anexo No. 6.
- 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 dos metros hacia adelante, 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.

### **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.
- a) En caso de requerirlo, según su propuesta de producción, el adjudicatario podrá instalar un sector de parrillas para la cocción de alimentos. Dicho sector deberá estar fuera de la zona techada del espacio licitado.

### **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.

#### 18.4 Suministro de Energía Eléctrica

Se suministrará hasta 5,5KW en 220 Volts monofásicos en a cada Cocinería. En caso que el adjudicado adquiera dos o más cocinerías se suministrará en 380 Volts trifásicos a razón de 5.5 KW por cocinería adjudicada, siempre y cuando éstas se encuentren contiguas. Quien ejecute los trabajos de instalación deberá dejar tendida la acometida hasta el punto de conexión que indique la municipalidad. La acometida deberá tener una distancia mínima de 4.5 metros del suelo y una longitud y holgura necesaria que permita realizar la conexión eléctrica al punto indicado por la Municipalidad.

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, 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 10.2 de las presentes bases.

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 y debe estar presente el día de la fiscalización por parte de le 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 2019 y 2020.

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 a las canalizaciones eléctricas: Ducto PVC, cordones del tipo RV-K; SE; SEO; etc; Tubería flexible de material PVC retardante a la llama. (no se aceptan “manguera” de polietileno aunque sea naranja). Queda prohibido el uso de iluminación tipo guirnalda.
- 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.

- 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.
- 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 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, canalización eléctrica en los árboles.

#### 18.4.1 Grupo generador:

Toda la potencia instalada que supere los 5,5KW por cocinería, será de cargo de los adjudicatarios y deberá ser alimentado por un grupo generador insonorizado de capacidad suficiente para abastecer de energía eléctrica al resto de la instalación.

El TDA (Tablero de Distribución de Alumbrado) deberá tener separado el panel alimentado por la red eléctrica 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. **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.

### **18.7 Zona de Servicios Sanitarios**

La producción dispondrá en cada sitio de dos baños químicos para los trabajadores y un sector de lavamanos para el público.

Será responsabilidad de los adjudicatarios habilitar tales elementos con insumos para su uso, incluido aquellas exigidas por el Decreto No. 35/2005, sobre Condiciones de Higiene de Seguridad en Baños de Acceso Público, de la SEREMI de Salud.

La limpieza permanente de los mismos será de cargo de la Productora.

### **18.8 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 instale el camión recolector, 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 de 770 lts. que la producción instalará en las calles interiores del recinto. Quien sea sorprendido en esta acción será multado conforme a las presentes bases. 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.

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

### **18.9 Música**

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

### **18.10 Seguridad**

Las Cocinerías deben contar con sistema de extinción de incendios portátil PQS de 6kg con capacidad de extinción ABC por cada 100m<sup>2</sup>.

Los cilindros de gas iguales o superiores a 45kg deben contar con declaración de instalación T6 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.

### **18.11 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.

#### **18.12 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.

### **18.13 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.



#### **18.14 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.

Toda área de manipulación de alimentos debe contar con piso lavable

#### **18.15 Energía**

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.

Podrán ejecutar instalaciones eléctricas, y en consecuencia firmar los planos correspondientes, los que posean licencia de instalador eléctrico, o bien los que posean título en las profesiones que determinen los reglamentos.

1. No se permite uso de conductor paralelo en la distribución eléctrica, se deberá realizar con conductores tipo EVA o RV-K libre de halógenos de sección mínima 2,5 mm<sup>2</sup> para los multi-conductores y sección de 4mm<sup>2</sup> para conductores unipolares.



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



3. 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.



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.



## **19. 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
  - (i) Resolución sanitaria
  - (ii) Solicitud al OIRS de funcionamiento para los días del evento.
- 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.

## **20. PLAN DE SEGURIDAD**

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

- 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 5 Kg., cada uno de tipo A, B y C y de carga activa, uno por cada 50 metros cuadrados, debidamente instalados y señalizados.

A más tardar, el día 10 de septiembre del 2018, 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.

## **21. 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.

## **22. 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 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 sin previa autorización de la producción y pago de derechos.
- h) Sólo se podrá utilizar publicidad de marcas comerciales en el interior o exterior del sitio que estén expresamente aprobadas por la producción.
- i) Infringir las normas de higiene y seguridad, sanitarias y/o ambientales vigentes.
- j) Restituir el sitio con todo tipo de desperdicios, basuras, escombros 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 de 770 lts. instalados en las calles interiores del recinto, o en un lugar distinto a los camiones recolectores dispuestos para ello.
- o) Utilizar vasos, copas, botellas u otros elementos de vidrio para la venta al público.
- 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 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 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.

### **23. FISCALIZACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y OTROS**

Se dispondrá de un equipo de fiscalización de buen cumplimiento del contrato. 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.

### **24. 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.

#### **24.2 Número de espacios licitados, metraje y posturas mínimas**

La producción ha dispuesto un segundo llamado a licitación por un total de 5 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.

En el siguiente cuadro se detallan cada uno de los espacios disponibles para proveer un servicio de restaurante en la Fonda Santiago 2018, con su metraje y posturas mínimas:

SITIO	METROS CUADRADOS	POSTURA MÍNIMA \$
4	230	8.097.925
13	200	9.966.000
14	200	10.956.000

SITIO	METROS CUADRADOS	POSTURA MÍNIMA \$
15	200	9.840.644
30	261	13.731.689

### 24.3 Tercer llamado

En el caso que queden sitios disponibles una vez culminado el segundo proceso de licitación, al igual que en los años anteriores, la producción podrá realizar la oferta directa de los sitios restantes a aquellos que cumplan con los requisitos mínimos de postulación y se demuestren interesados en estos espacios.