



BASES DE LICITACIÓN
ESPACIOS PARA FOODTRUCKS
FONDA SANTIAGO BAJO LA MISMA ESTRELLA 2018

1. ANTECEDENTES

Con fecha 12 de mayo de 2018, 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 2018, siendo seleccionada la empresa Icardi Producciones.

Con el objeto de dar cumplimiento al servicio encomendado, Icardi Producciones realiza el siguiente llamado a todos los interesados comercializar alimentos y/o bebidas en camiones de comida o Foodtrucks en la Fonda Santiago 2018.

2. CONCEPTO Y OBJETO

Para la producción de la Fonda Santiago 2018, Icardi Producciones ha propuesto el concepto "Santiago celebra bajo la misma estrella", en el que se hace énfasis en la participación de todos los chilenos, 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 comida y/o bebida en camiones de comida o Foodtrucks que se instalará en el sector denominado Fonda Santiago al interior del Parque O'Higgins.

3. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR

Podrán participar en esta licitación todas aquellas personas, naturales o jurídicas, que estén interesadas en vender comida y/o bebida en espacios para Foodtrucks a los visitantes de la Fonda Santiago 2018, durante todos los días del evento, en los horarios definidos, y que cuenten con la experiencia suficiente para atender la demanda de calidad y buen servicio con la que se caracterizará a la actividad.

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

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: jueves 09 de agosto de 2018
- Consultas Licitación: viernes 10 a lunes 13 de agosto de 2018
- Respuesta Consultas: miércoles 15 de agosto de 2018
- Recepción Ofertas Online: jueves 16 a viernes 17 de agosto de 2018
- Adjudicación Ofertas: lunes 20 a martes 21 de agosto de 2018
- Publicación de Adjudicatarios: martes 21 de agosto de 2018

- Firma Contrato, pago y entrega de garantía: miércoles 22 a viernes 24 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) el que estará replicado también en el portal de la Corporación para el Desarrollo de Santiago (www.cordesan.cl). Las consultas se deben realizar al correo electrónico 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 20 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 comercializar alimentos y/o bebidas en Foodtrucks de la Fonda 2018 "Santiago bajo la misma estrella", la cual se compondrá de una propuesta que contenga:

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 \$20.000

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 en formato impreso de los alimentos y/o bebidas a comercializar:

Anexo No. 7 que contiene los siguientes datos:

- a) Propuesta de producción (cuál es el proyecto, experiencia de marca y/o productor).
- b) Descripción general e imágenes de los alimentos y bebidas que serán comercializados.
- c) Descripción general del personal.

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 \$200.000.- (doscientos mil pesos), con vigencia hasta el miércoles 22 de agosto de 2018, cuyo cargo deberá indicar "Garantiza seriedad de la propuesta Foodtrucks 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 miércoles 22 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 Foodtrucks Santiago 2018 \$200.000

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 Foodtrucks 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 21.

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
Oferta Administrativa	10	10%
Calidad propuesta de producción	10	30%
Oferta Económica	10	60%

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 martes 21 de agosto de 2018.

14. ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO

Las propuestas que hayan obtenido el mayor puntaje se adjudicarán el espacio 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.

Los adjudicados deberán celebrar con la producción 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 definidas 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 a partir del lunes 10 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:

16.1 La postulación se compone de: **20 espacios para Foodtrucks divididos en tres sectores.**
(Ver plano de emplazamiento)

- Los espacios tendrán una dimensión de 6 metros por 2,5 metros. El espacio de atención al público serán los 6 metros. No está autorizada la instalación de hornos, parrillas, refrigeradores u otro tipo de elementos de fabricación, mantención y/o cocción de alimentos fuera del Camión de comidas / foodtruck.

16.2 Los espacios estarán divididos en 3 zonas.

- Zona 1: Sector Tíbet.
 - Espacios del 01 al 04.
 - Valor mínimo: \$1.000.000
 - Solo estará autorizada la venta de alimentos, tales como:
 - Sándwich, pizzas, empanadas, comida rápida, gastronomía nacional e internacional, helados, jugos, etc. Se prohíbe el uso de parrillas y venta de alcohol.
- Zona 2: Sector Cuecodromo
 - Espacios del 05 al 15.
 - Valor mínimo: \$1.200.000
 - Solo estará autorizada la venta de alimentos, tales como:
 - Sándwich, pizzas, empanadas, comida rápida, gastronomía nacional e internacional, helados, jugos, etc. Se prohíbe el uso de parrillas.
 - Se permite la venta de alcohol, (excepto terremoto, sin perjuicio de las variaciones de éste tanto respecto a su denominación como a sus ingredientes) previa solicitud de patente en la propuesta de producción de la licitación.
- Zona 3: Sector Familiar
 - Espacios del 16 al 20.
 - Valor mínimo: \$800.000
 - Solo estará autorizada la venta de alimentos, tales como:
 - Sándwich, pizzas, empanadas, comida rápida, gastronomía nacional e internacional, helados, jugos, etc. Se prohíbe el uso de parrillas y venta de alcohol.

16.3 La oferta económica deberá ser presentado por el postulante en virtud del Anexo No. 4.

Un oferente podrá postular hasta tres (03) espacios a la vez.

17. HABILITACIÓN DE LOS ESPACIOS POR SUS TITULARES

Los espacios adjudicados deberán estar habilitados a más tardar el día jueves 13 de septiembre de 2018 a las 12:00 horas.

18. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

18.1 Servicio de Foodtrucks autosustentables

Se deberá considerar en la propuesta toda la información técnica, referente al camión de comida / Foodtruck, además de la autonomía de agua potable. Se solicita adjuntar fotografías que muestren el tipo de servicio.

18.2 Tipo de productos a ofrecer

Para este punto deben considerar describir los productos a ofrecer y adjuntar fotografías.

18.3 Implementación del servicio

Se debe enviar propuesta de cómo se utilizará el espacio, la decoración del camión y los implementos a utilizar.

18.4 Aseo y Medidas de Sustentabilidad

Cada adjudicatario se encargará del aseo permanente del Foodtruck, 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 camión. 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.

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 íntegro de la boleta de garantía de fiel cumplimiento de contrato

18.5 Música

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

18.6 Seguridad

El Foodtruck debe 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 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

18.7 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.

18.8 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.

18.9 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.

18.10 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.

18.11 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.

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

Todas las cocinerías, foodtrucks deberán contar con el TE1 inscrito en la SEC por un profesional que posea licencia de instalador eléctrico Clase A o B.

No se aceptará otro tipo de instalador (C o D), disposición de carácter obligatorio.

Certificado de Inscripción de Instalación Eléctrica Interior



TE1

FOLIO INSCRIPCION	
000001812458	
Código verificación : 675578	

N° Checklist	4272783
Fecha y Hora CheckList:	21/06/2018 16:44

Fecha y Hora Inscripción:	21/06/2018 16:45
Fecha y Hora Confirmación de Pago:	20/06/2018 13:12
Fecha y Hora Impresión:	22/06/2018 10:29

1. Antecedentes de Instalador o Profesional que declara

Nombre Completo:	EDGAR OSWALDO SEMPETEGUI SARABIA	RUT	25.355.097-K
Domicilio Particular:	HUERFANOS 1400 Depto. 1630 Block TORRE D		
Comuna/Ciudad:	Santiago / Metropolitana	Clase Licencia:	Instalador Electrico Clase A
Teléfono Fijo:		Teléfono Celular:	956660082
Correo Electrónico:	edgsemp@hotmail.com		

2. Antecedentes de la Instalación

Dirección:	AV. BEAUCHEFF (MOVISTAR ARENA) 1204 Depto. Block Santiago / Metropolitana		
Instalación para suministro provisorio:	Si	Tiempo de suministro (días):	1
Proyecto de vivienda social:	No	Rol Propiedad:	
Tipo de Instalación (según D.S. N° 9283):	C1	Instalación:	Ampliación
		Declara Instalaciones Exteriores:	NO

Destino de la Propiedad:	COMERCIAL
Tipo de Construcción:	CONJUNTO

Potencia Total Declarada:	252,9	(kW)
Potencia Total Instalada:	640	(kW)
Cantidad de Instalaciones (**):	1	

(**) Detalle de Instalaciones en reverso de este formulario

Detalle de Instalación Declarada

Potencia de Fuerza	0 kW
Potencia de Alumbrado	252,9 kW
Potencia de Climatización	0 kW
Potencia de Computación	0 kW
Capacidad de Subestación	0 kVA
Grupo Electrógeno	800 kVA
Longitud de Alimentador	60 m

Todas las instalaciones eléctricas tanto de circuitos de iluminación y enchufes de las cocinerías como de los foodtrucks deberán contar con protección diferencial general o por circuito cuya corriente de falla no supere los 30 mili-amperes.

No se aceptarán instalaciones sin estos dispositivos de protección para personas.



Tipo de toma que requiere para energizar el foodtruck; industrial de 16 o 32 amperes monofásica, industrial de 32 amperes trifásica, en caso de ser otra indicar con detalle.

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

Todos los foodtrucks deben contar con tomas industriales tipo 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 libre de halógenos de sección mínima 2,5 mm² para los multiconductores y sección de 4mm² para conductores unipolares.



INCORRECTO



CORRECTO

**Unipolar 1000V
Libre de halógenos**

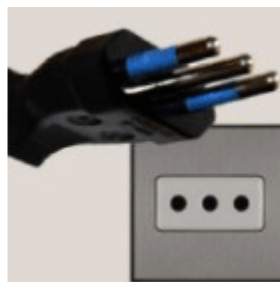


CORRECTO

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.



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.



19. PERMISOS Y AUTORIZACIONES

Para la instalación y funcionamiento de los Foodtruck, 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) Autorización de la SEREMI de Salud (Resolución sanitaria o solicitud al OIRS de funcionamiento para los días del evento).
- b) En general, todo permiso que se requiera para la realización de eventos de este tipo.
- c) T1 aprobado por el SEC de la instalación eléctrica.

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

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 espacios 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 espacio lo siguiente:

- a) Destinar el espacio arrendado a una finalidad distinta de aquella definida en el contrato y en las presentes bases. Se deja expresa constancia que los espacios son puestos a disposición de los interesados para efectos de vender comida y/o bebidas, 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 espacio 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 espacio arrendado. Además, está prohibida la instalación de mobiliario en los Foodtrucks números 01, 02, 03, 04, 14, 15. Excluye Foodtrucks 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20 donde se puede instalar mobiliario (mesas y sillas para uso del público) previa autorización de la producción.
- d) Realizar excavaciones de cualquier tipo en el espacio adjudicado o dentro del Parque. Tampoco se podrá clavar, amarrar o fijar en los árboles ningún elemento.
- e) Subarrendar el espacio adjudicado.
- f) Restituir el espacio con todo tipo de desperdicios, basuras, escombros o enseres, en la fecha definida para ello.
- g) Arrojar desechos líquidos y sólidos en lugares no autorizados.
- h) Reproducir música al interior del espacio.
- i) Realizar perifoneo y/o instalar parlantes dirigidos al público en el espacio adjudicado.
- j) El acceso de todo vehículo motorizado al Parque O'Higgins en horarios distintos del que se establecerá para el aprovisionamiento.
- k) Permitir o efectuar campañas políticas en el espacio arrendado.
- l) 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.
- m) 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 g) 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 h) a m) 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 espacio adjudicado, de una copia de Parte de Infracción de Contrato, numerado, fechado y firmado por el fiscalizador que haya detectado la infracción.

22. 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.

23. ESPACIOS LICITADOS Y POSTURAS MÍNIMAS.

23.1 Características de los espacios licitados

Los espacios serán entregados por la producción según las características definidas en el numeral 16.

23.2 Número de espacios licitados, metraje y posturas mínimas

La producción ha dispuesto un número total de 20 espacios para la instalación de espacios de Foodtrucks para esta licitación.

Se deja constancia que cualquier oferta por debajo del valor de la postura mínima, será rechazada de plano.

A continuación, se detallan cada uno de los espacios para la instalación de espacios para Foodtrucks en la Fonda Santiago 2018, con su sector y posturas mínimas:

- Zona 1: Sector Tíbet.
 - Espacios del 01 al 04.
 - Valor mínimo: \$1.000.000

- Zona 2: Sector Cuecodromo
 - Espacios del 05 al 15.
 - Valor mínimo: \$1.200.000

- Zona 3: Sector Familiar
 - Espacios del 16 al 20.
 - Valor mínimo: \$800.000



24.3 Segundo llamado

En el caso que queden espacios disponibles una vez culminado el primer llamado a licitación, al igual que en los años anteriores, en el segundo llamado las posturas mínimas tendrán un recargo del 10% por cada espacio a licitar.