**ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE**



**CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2023**

**CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2023**

**1.- GENERALIDADES**

La Ilustre Municipalidad de Iquique, buscando generar condiciones de confortabilidad en su principal balneario para la familia iquiqueña y el turista que nos visita, así como apoyar el desarrollo y reactivación de la economía comunal, de los emprendedores en el desarrollo de actividades de venta de alimentos y/o bebidas, en formato de foodtrucks, desarrollará esta iniciativa de utilización de espacios en condiciones de arriendo para playa Cavancha.

**2.- OBJETIVO GENERAL**

Fomentar la reactivación económica de emprendedores de la comuna en el área de foodtruck para la temporada estival, generando una alternativa gastronómica en el borde costero de playa Cavancha para el público en general.

**3.- OBJETIVO ESPECÍFICO**

Contar con una oferta de servicios gastronómicos en cuatro puntos de playa Cavancha durante la temporada estival.

**4.- OBJETO DEL ARRIENDO**

El objetivo de las presentes condiciones se refiere al arriendo de 4 sectores en playa Cavancha para el desarrollo de la actividad de Foodtruck, que en cada sector se podrán ubicar de 2 y hasta 4 foodtruck con sus respectivos patios de comidas (mesas, sillas, quitasoles), los que deberán presentar su propuesta en términos asociativos.

Se podrá postular a más de un sector, indicando orden de preferencias.

Los oferentes que postulen pueden ser personas naturales y/o jurídicas, dentro de ésta como UTP (Unidad Temporal de Proveedores) en conformidad con lo dispuesto en el artículo 67 bis del reglamento de la ley de compras públicas.

Un proveedor de los que constituya la UTP deberá representar la postulación asociativa de su grupo dentro del proceso, de acuerdo a Anexo E

La unidad técnica será **Dirección de Turismo Sustentable y Fomento Productivo de la Ilustre Municipalidad de Iquique**.

**5.- ANTECEDENTES GENERALES:**

* **Período de arrendamiento**: desde el miércoles 25 de enero de 2023 al domingo 30 de abril de 2023.
* **Cantidad de Sectores:** son 4 espacios.
* **Lugar de arrendamiento**: Playa Cavancha (según plano adjunto en Anexo N°1).
* **Metraje de los espacios**: SECTOR 2 Y 3: 500 mts2

SECTOR 1 Y 4: 250 mts2

* **Espacio para su desarrollo:** Los oferentes, podrán arrendar como máximo un Sector.
* El sector adjudicado, en los sectores 2 y 3, deberá tener un mínimo de 2 y un máximo de 4 foodtruck.
* El sector adjudicado, en los sectores 1 y 4, deberá tener un mínimo de 1 y un máximo de 2 foodtruck.
* **Valor del arriendo de cada sector:** El valor del **arriendo mínimo** mensual del sector 2 y 3 será de **$ 2.000.000.-** cada unoy del sector 1 y 4 será de **$1.000.000.-** cada uno.
* **Insumos básicos**:

1. La energía será a cargo del oferente adjudicado, en caso de utilizar generador este deberá ser insonoro (de menor impacto acústico) y contar con el certificado TE1 emitido por SEC.

* **Horario de Atención:**

Desde las 8:00 hrs. hasta las 00:00 hrs. con un rango mínimo de funcionamiento por sector desde las 11:00 hrs. hasta las 00:00 hrs, de Lunes a domingo.

* **Horario de Carga y descarga:**

El ingreso al recinto para abastecer los locales gastronómicos (Foodtrucks) será desde las 08:00 am a 10:00 am. Con estacionamiento transitorio, solo para llevar a cabo el proceso de carga y descarga. Fuera de este contexto queda prohibido estacionar dentro del recinto.

**6.- REQUERIMIENTOS**

1. **Equipamiento:** Dado que la venta de comida, se realiza desde el Foodtruck, el adjudicatario deberá considerar uniformidad en la ambientación de los sectores, patio de comida común y entramado de madera para piso de arena sugerido en Anexo N° 2, de acuerdo a exigencia de la normativa sanitaria.

Al terminar la jornada deberá considerar guardar su mobiliario, puesto que el municipio no será responsable de la pérdida de éstos.

**Especificaciones Técnicas del Foodtruck:**

-Campana con filtro y extracción.

-Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.

-Equipos de frío (congelador, visicooler, salsera), que permita mantener la temperatura de refrigeración de los alimentos, entre 0° y 5° C y con un dispositivo para el control permanente de la temperatura.

-Piso y paredes de material lavable.

-TE-1 (certificado eléctrico del foodtruck), verificable en terreno. Extendido por la SEC

-Lavaplatos doble.

-Luz de emergencia.

-Carro fabricado utilizando aluminio compuesto.

-Largo de entre 4 mts a 10 mts.

-Extintor de PQS de 10 kg., distribuidos convenientemente conforme a lo establecido en el Art. 46 del D.S 594. .

-Debe cumplir con todas las exigencias del Servicio de Salud.

-Permiso de Circulación vehicular del foodtruck vigente.

-Disponer de un sistema de agua de calidad potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, con un flujo que asegure el correcto lavado de manos y utensilios.

-Depósito de aguas grises de 100 lts o más, correspondiente a estanque hermético de recepción de aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.

-Contar con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.

-Retiro de aguas grises, 03 veces por semana (lunes, miércoles y viernes). Presentar certificado, una vez realizado el retiro.

-Fumigación, presentar Certificado vigente en la fiscalización.

-Deben contar con servicios higiénicos para el personal que manipula alimentos, a menos de 75 metros de donde está instalado el carro, implementados con jabón y toalla de papel desechables para el secado, estos se deben ajustar al D:S: 594/00 en cuanto al número requerido de acuerdo con la cantidad de personal (1 cada 10 trabajadores).

En el caso, de utilizar baños químicos, estos deberán estar revestidos por estética e higiene, además deberán contar con lavamanos con jabón y toalla de papel desechable para el secado. Además de presentar contrato de arriendo con la empresa que realice el servicio de sanitización y retiro de aguas residuales, con respaldo de la disposición final de esos desechos.

-En el caso de utilizar baños químicos, deberá tener uno exclusivo para manipuladores.

Si cuenta con mesas y sillas para el consumo de alimentos, deberán disponer de servicios higiénicos para el público, separados por sexo y con personal que realice labores de limpieza y retiro de basura, las veces que sea necesario, además de lavamanos portátil con jabón y toallas desechables de secado, de acuerdo a la exigencia de la Seremi de Salud.

-Adjuntar a la propuesta fotos del Carro o foodtruck, al menos 3 fotos que muestren el carro en espacios interiores y exteriores.

**Del patio de comida:**

En los sectores de 4 foodtrucks, un patio de comida con 24 mesas y sus respectivos quitasoles.

En los sectores de 2 foodtruck un patio de comida con 12 mesas y sus respectivos quitasoles.

-Los patios de comida con sus mesas se estructuran de acuerdo al espacio asignado y deberán contar con piso o cubre piso, ideal de madera, sobre el cual se disponga el patio de comida, de acuerdo a sugerencias del Anexo 2.

-Deberán contar con contenedor cerrado para desechos conforme a la cantidad de residuos generados.

-El sector destinado a los Foodtrucks deberá contar con las señaléticas de las vías de escape, extintores de acuerdo con la normativa y cumplir con la Ley del Tabaco 19.419 y sus modificaciones.

**De la Oferta Gastronómica:**

- A modo de recomendación se sugiere incorporar en su oferta gastronómica variedad de productos por sector, como valor agregado. Indicando previamente que alimentos van a elaborar, los cuales deben ser acotados, considerando las dimensiones y flujos, tanto para la elaboración como para el almacenamiento. Por lo que sólo se permitirá elaborar preparaciones de bajo riesgo, las que será previamente evaluada por el equipo técnico y estas podrán ser elaboradas dentro de los carros, prohibiéndose adosar equipos o máquinas para elaborar alimentos fuera de ellos, es decir, sin protección.

- El área de manipulación debe ser de material sólido, lavable y de tamaño suficiente, con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos.

- Las superficies de trabajo que tengan contacto con los alimentos deben ser lisas, atoxicas y lavables.

- Contar con un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.

- Deberán mantener separados los productos crudos o no sanitizados, de los cocidos o que van de consumo directo, para evitar la contaminación cruzada.

- Todas las materias primas utilizadas deben provenir de establecimientos autorizados.

Se prohíbe utilizar productos:

-Cárneos y otros de procedencia clandestina.

- Los aderezos y salsas deben expenderse en envases unitarios, sellados y rotulados.

-Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el D.S. 977/96.

-Solo se podrán utilizar vasos, platos, cubiertos, bombillas y/u otros utensilios desechables.

-Deberán tener a disposición para los usuarios recipientes con alcohol gel o similar, para su uso previo al consumo de los alimentos, como medida de prevención de Enfermedades transmitidas por los alimentos.

**Requisitos para manipulación de alimentos:**

-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.

-No deben usar objetos de adorno en las manos cuando manipulen alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.

-Deben tener salud compatible con la actividad (sin heridas, infecciones estomacales y/o respiratorias).

-El personal que manipula alimentos deberá lavarse siempre las manos cuando su nivel de limpieza pueda afectar la inocuidad de los alimentos, 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.

-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 (Mínimo 2 personas por carro).

-Si para manipular los alimentos se emplean guantes, estos 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.

-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.

-Se deberá evitar la presencia de personas extrañas en los carros donde se encuentren manipulando alimentos.

**De la intervención en el sector:**

1. El adjudicatario deberá mantener durante la vigencia del arriendo; un buen trato y calidad del servicio (atención del cliente); aseo del sector, mantención y conservación del sector arrendado; cumplimiento de horario de servicio; higiene y limpieza del personal y contar con libro de sugerencias y reclamos en los espacios arrendados.

La Implementación del sistema de pagos es responsabilidad de los adjudicatarios para eso deberá habilitar líneas telefónicas para la utilización de las máquinas en caso de pago con tarjeta. Será responsabilidad de los adjudicatarios contratar el **Servicio de Internet.**

1. **Coordinación:** Se requiere que cada adjudicatario nombre un encargado por “Espacio” para coordinar el funcionamiento y comportamiento del personal.
2. Todos los adjudicatarios deberán contar con su Acta de Funcionamiento vigente (Autorización entregada por la SEREMI de Salud, luego de una inspección en terreno a la empresa ya instalada, previo a su funcionamiento) una vez que inicie el servicio, de no obtener su autorización, no podrá operar y por lo tanto, esta situación se considerara como incumplimiento grave de contrato.

**Deberes de los Participantes:**

1. Seguir todas las normas establecidas en las presentes condiciones de arriendo y contrato.
2. Velar por el bienestar propio y la buena convivencia con otros participantes y el equipo organizador.
3. Respetar la ubicación asignada.
4. No está permitido compartir, subarrendar o ceder el espacio asignado, ni sobrepasar el espacio delimitado.
5. No está autorizada la instalación de hornos, parrillas, refrigeradores u otro tipo de elementos de fabricación, mantención y/o cocción de alimentos fuera del Foodtruck o Carro.
6. El equipo que trabajará en cada Foodtruck o Carro no podrá superar las 4 personas, para repartir responsabilidades y tareas dentro y fuera del foodtruck.
7. Deberán contar con los respectivos implementos de manipulación, cofia, guantes, delantales.
8. Una sola persona deberá manejar el dinero y la caja de cobros de los productos que expenda el foodtruck o carro.
9. La habilitación, el manejo de residuos, la higiene de alimentos, espacios y personal debe considerar las normas establecidas en el Anexo N°3 de las presentes condiciones de arriendo, en conformidad con el código sanitario vigente.
10. Cumplir los días y horarios establecidos dentro de los meses sujetos a contrato.
11. Será responsabilidad de cada operario contar con todos los artefactos necesarios para la prestación del servicio.
12. Cada foodtruck deberá contar con un extintor de incendio según especificaciones contempladas en estas condiciones de arriendo.
13. El espacio asignado debe estar habilitado a más tardar el día martes 24 de enero de 2023, para su partida correspondiente el día miércoles 25 de enero de 2023.
14. El ingreso de materiales, abastecimiento y suministros se realizará en los horarios establecidos en estas condiciones de arriendo.
15. Se prohíbe fumar y/o beber bebidas alcohólicas al momento de proveer el servicio.
16. No está permitido el uso de material publicitario de marcas comerciales, salvo autorización del Municipio, o en virtud de un evento que requiera dicha difusión en el lugar.
17. Todos los trabajadores que laboren dentro del área deben estar identificados con sus respectivas credenciales y con contratación laboral de acuerdo a la legislación vigente.
18. Cualquier daño o accidente que afecte a los trabajadores durante la prestación de los servicios será de responsabilidad del dueño o representante legal del foodtruck.

**7.- REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN**

* Persona natural o jurídica.
* Participantes deberán dar cumplimento a las exigencias sanitarias y/o legales propias del rubro.
* Chilenos o extranjeros con documentación al día mayor de 18 años.
* Presentar copia de la Cédula de identidad por ambos lados. El documento debe corresponder a quien presenta la postulación. En caso de que el oferente corresponda a una UTP, se deberá acompañar cédula de identidad de cada uno de los representantes que la constituyen.
* Contar con plan de vacunación al día, en virtud de los efectos post pandemia.
* Tener inicio de actividades en el Servicio de Impuestos Internos en Primera categoría. Verificable con Certificado emitido dentro del plazo de postulación. (En caso de las UTP, se deberá acompañar cédula de identidad de los representantes de quienes la componen).
* El móvil deberá contar con permiso de circulación vigente y todas las condiciones de funcionamiento de acuerdo a las exigencias de la normativa vigente.

8**.- INAHABILIDADES PARA POSTULAR**

No podrán postular a la siguiente convocatoria de condiciones de arriendo, los usuarios que se encuentren en la siguiente situación:

1. Funcionarios y Autoridades Municipales.
2. Familiares de funcionarios municipales hasta el 3° grado de consanguinidad y 4° de afinidad.
3. Usuarios que tengan deudas vigentes con la Municipalidad a la fecha de postulación (Patentes, convenios y permisos).
4. Usuarios que tengan litigios pendientes con la Municipalidad o lo hayan tenido en el último año contado desde la fecha de publicación de la presente convocatoria.
5. No presentar multas impagas por concepto de infracciones a la Ley de Alcoholes y/o rentas municipales.

Las inhabilidades especificadas en las letras a), b) ,c), y e), se acreditan con el **Anexo D**

**9.- FORMA DE PAGO**

El pago por obtener el arriendo de un sector de Playa Cavancha será de un valor mensual y/o fracción proporcional de mes a pagar.

La forma de pago será mensual anticipada.

El primer pago deberá será el valor mensual o fracción proporcional al mes de cancelar una vez firmado el contrato de Arriendo). El pago correspondiente a los meses posteriores debe realizarse los días 10 de cada mes.

El arrendatario incurrirá en un recargo de 1% diario sobre el valor arriendo mensual a pagar y/o por fracción de mes (según corresponda) a la municipalidad **por pago fuera de plazo**. Este tipo de recargo deberá ser controlado y supervisado por la Unidad Técnica.

El documento de pago se emitirá en el Departamento de Rentas Municipales para su tramitación en Tesorería Municipal.

**10.- PUBLICACIÓN DE LOSANTECEDENTES**

Los antecedentes de las presentes Condiciones de Arriendo, se encontrarán disponibles en el sistema de información de la página de la Ilustre Municipalidad de Iquique [www.municipioiquique.cl](http://www.municipioiquique.cl) para su posterior descarga, o podrán ser retiradas en las dependencias de SECOPLAC (Serrano #134, Edificio Consistorial, torre cerro, 6to piso). El Link directo de las condiciones y el detalle de las fechas involucradas en el proceso (calendario), será publicado en [www.municipioiquique.cl](http://www.municipioiquique.cl).

**11.- PLAZOS PARA PUBLICACIONES, CONSULTAS Y ACLARACIONES**

En caso de existir consultas, éstas se recibirán por escrito, dirigidas a la SECRETARÍA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN (SECOPLAC), ubicada en Serrano N°134, sexto piso, torre Cerro, edificio Consistorial y será esta misma unidad la encargada de entregar las respuestas a dichas consultas. Las fechas de realización de consultas y de entrega de respuestas, se publicarán en el inserto mencionado en el punto N°10 de las presentes condiciones de arriendo (calendario).

Cabe recordar que las aclaraciones a las consultas (si estas existieran) deberán retirarse personalmente o descargarlas de la página web oficial de la municipalidad de Iquique [www.municipioiquique.cl](http://www.municipioiquique.cl). El documento será válido para anexarlo a los antecedentes y entregarlo dentro de los “Documentos Anexos” de la propuesta, firmadas por el oferente. Estas aclaraciones pasaran a ser parte de la propuesta.

**12.- FECHAS DE POSTULACIÓN**

Calendario de las **CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DESCRIPCIÓN** | **FECHA** | **LUGAR** |
| Publicación de las condiciones de arriendo. | Desde el jueves 05 de enero de 2023. | www.municipioiquique.cl |
| Visita a terreno, opcional | lunes 09 de enero de 2023, a las 10:00 Hrs. | Playa Cavancha, sector letras de Iquique. |
| Plazo de consultas. | Desde las 8:30 horas del jueves 05 de enero de 2023 hasta  las 13:30 horas del martes 10 de enero 2023. | Se recibirán las consultas por escrito en las dependencias de SECOPLAC (Serrano N° 134, sexto piso, Torre Cerro, Edificio Consistorial). |
| Plazo de respuestas. | Desde las 12:00 hrs hasta las 13:30 hrs del día jueves 12 de enero 2023. | Se retiran en las dependencias de SECOPLAC (Serrano N° 134, Sexto Piso, Torre Cerro, Edificio Consistorial). |
| Recepción de las ofertas. | Hasta las 13:30 horas del viernes 13 de enero de 2023. | En las dependencias de SECOPLAC (Serrano N° 134, Sexto Piso, Torre Cerro, Edificio Consistorial) y según lo indicado en el punto 7.1 de las Condiciones de Arriendo. |

**Nota**: las condiciones de arriendo podrán ser descargadas en forma gratuita desde el portal de la Ilustre Municipalidad de Iquique, [www.municipioiquique.cl](http://www.municipioiquique.cl/), desde el jueves 05 de enero de 2023, además podrán ser retiradas desde las dependencias de SECOPLAC, desde las 08:30 horas, hasta las 13:30 horas., hasta el miércoles 11 de enero de 2023.

**13.- DE LA PRESENTACION DE LAS OFERTAS**

Las ofertas presentadas serán aceptadas o rechazadas, dependiendo si contiene toda la documentación requerida en los puntos N°**13.1, 13.2 y 13.3** de las presentes condiciones y en la forma allí solicitada.

**13.1.- ENTREGA DE LAS OFERTAS**

Las ofertas estarán dirigidas a la Ilustre Municipalidad de Iquique y deberá ser entregadas en un sobre sellado, en la oficina de SECOPLAC, ubicada en Serrano N°134, sexto piso, torre Cerro, edificio Consistorial, en el día y hora que se establezca en el calendario de la propuesta (Punto N°10). Para la recepción de las ofertas, estas quedarán registradas en un **“Acta de Recepción de Ofertas”**, la que deberán suscribir todos los participantes.

**No se recibirán sobres de oferta después de la hora señalada.**

**Los sobres deberán contener la siguiente glosa:**

* Condiciones de arriendo de espacios para desarrollar la actividad de foodtruck en 04 sectores de playa cavancha durante el período estival año 2023
* Nombre completo o Razón Social del oferente.

**Constituyen la Oferta los siguientes antecedentes:**

1. Los Documentos Anexos A, B
2. La oferta Económica. Anexo C

**13.2 Documentos que se deben incluir como Documentos Anexos**

1. Identificación completa del Oferente indicando nombre, RUT, domicilio, correo electrónico (según formato tipo entregado en **Anexo A**).
2. Documento firmado en que se acredite la aceptación de las condiciones, por parte del oferente, (según formato entregado en **Anexo B**).
3. Adjuntar copia de contratos, permisos, patentes que acredite su experiencia en ferias o eventos gastronómicos (Ramada, Tambo Andino, ATOTA, Festividades Religiosas como Fiesta de la Tirana, San Lorenzo, etc.) o en el rubro de Restaurant. **Si es que contara con ello.**
4. Copia firmada por el oferente, de las aclaraciones a las consultas realizadas por los proponentes (si éstas existieran). Remítase al punto 11 de las presentes condiciones.
5. Declaración Jurada Simple **Anexo D)**
6. De la individualización del UTP, **Anexo E)**
7. Detalle de la Oferta, **Anexo F)**

**13.3 Documento que debe incluir como Oferta Económica**

Carta oferta de las condiciones de Arriendo, (según formato entregado en **Anexo C**).

Los proponentes que no cumplan con uno o más de los antecedentes indicados anteriormente en los puntos **13.1, 13.2** y **13.3,** podrán eliminarse inmediatamente del proceso de evaluación, quedando en poder de la Comisión todos los documentos presentados.

**14.- DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

La evaluación de las ofertas la efectuará una Comisión Evaluadora conformada por el Director de Secretaria Comunal de Planificación, el Director de Administración y Finanzas, el Director de Asesoría Jurídica y Director de la Unidad Técnica o quienes éstos designen.

**14.1.- Pauta de Evaluación de las Ofertas**

Todas las ofertas habilitadas serán analizadas aplicando los siguientes parámetros de evaluación, con la correspondiente ponderación porcentual que se indica a continuación, así se elegirán la mejor oferta en cada ítem, al aplicar los siguientes criterios de evaluación:

|  |  |
| --- | --- |
| **CRITERIOS DE EVALUACION** | **PONDERACION (%)** |
| Oferta Económica | **60** |
| Oferta Técnica | **40** |

**14.1.1.- Oferta Económica ‑ Ponderación: 60 %**

La Oferta económica más alta obtendrá 100 puntos y para las siguientes se aplicará la siguiente formula:

**PUNTAJE OBTENIDO = (PE/PXI) x100**

Donde PXI: Oferta económica más alta ofrecida.

PE: Oferta económica a evaluar.

**NOTA:** recordar que el valor mínimo a postular, para el arriendo de un SECTOR 2 y 3 para el desarrollo de la actividad de FOODTRUCK es de **$2.000.000**.- y SECTOR 1 y 4 es de **$1.000.000.-**

**Tener presente que si postula por menos del valor mínimo queda automáticamente fuera de bases**

**14.1.2.- Oferta Técnica – Ponderación: 40 %**

Se evaluará la experiencia que el oferente ha tenido en ferias o eventos gastronómicos (Ramada, Tambo Andino, ATOTA, Festividades Religiosas como Fiesta de la Tirana, San Lorenzo, actividades municipales, etc.) o en el rubro de Restaurant, corroborados con la presentación de copias de contratos, permisos, patentes, certificados que el oferente haya adjuntado en su propuesta.

|  |  |
| --- | --- |
| **Experiencia del Oferente** | **PUNTAJE** |
| A mayor cantidad de contratos, permisos, patentes presentadas para acreditar la experiencia. | **100** |
| Al siguiente … | **80** |
| Al siguiente … | **60** |
| Al siguiente … | **40** |
| Al siguiente … | **20** |
| Al siguiente … o No presenta | **0** |

**14.1.3.-** Ante una igualdad de puntaje en la evaluación final de las ofertas, se desempatará de la siguiente forma:

1º por mayor Oferta Económica.

2º por mayor puntaje en Oferta Técnica, específicamente la acreditación de la Experiencia del Oferente.

Si aún persistiese la igualdad con la aplicación de los criterios para determinar la adjudicación en caso de empate, la Ilustre Municipalidad de Iquique adjudicara al oferente que primero haya ingresado su oferta, de acuerdo al Acta de Recepción de Oferta.

Secoplac, comunicará por medio de la publicación en la página web oficial de la Ilustre Municipalidad de Iquique [www.municipioiquique.cl](http://www.municipioiquique.cl), los antecedentes de la evaluación y Decreto Alcaldicio correspondiente el resultado de la adjudicación.

**NOTA:**

El oferente debe tener en claro que solo se le adjudicará el arriendo de un **ÚNICO SECTOR**, por lo tanto, si presenta oferta por más de un sector y resultase adjudicado en más de uno, se procederá a revisar su ranking de preferencia (Indicado en su Carta Oferta, Anexo C), eligiéndose aquel que aparezca como **PRIMERA PREFERENCIA** según su ranking y se procederá a eliminar el resto de sus ofertas en los sectores o espacios.

En caso de que ocurriera lo indicado en el inciso anterior y al eliminar las ofertas restantes, en dichos locales se asumirá como adjudicado al segundo mejor evaluado y en caso que este también resulte eliminada su oferta porque se encuentre en la situación descrita en el párrafo anterior, se continuara con el siguiente y así consecutivamente, con el fin de velar que al proponente se le adjudique solo un sector o espacio, en el caso de no quedar más oferentes, éste ITEM será declarado DESIERTO

**15.- DE LA ADJUDICACION**

El adjudicatario de la presente condición de arriendo se elegirá entre los solicitantes que, habiendo cumplido todos los requisitos señalados, presenten las ofertas más convenientes para la Ilustre Municipalidad de Iquique en cada uno de los sectores. (Tomando en cuenta lo indicado en la nota del punto anterior)

La Comisión Evaluadora de la propuesta evaluará cada una de las ofertas de acuerdo a los criterios de evaluación, elaborará un Informe, recomendando las adjudicaciones o los rechazos de las propuestas conforme a las presentes Especificaciones Técnicas y previo análisis e informe de las ofertas por parte de la Unidad Técnica.

La comisión evaluadora estará compuesta por el Director de Secretaría Comunal de Planificación; Director de Administración y Finanzas; Director de Asesoría Jurídica; Director o Jefe de la Unidad Técnica, o de quienes ellos designen.

La Comisión Evaluadora no aceptará, ofertas con errores u omisiones, esta situación implica que el (los) oferentes puedan quedar **FUERA DE LA EVALUACIÓN** en la etapa de evaluación técnica.

El municipio podrá declarar, desierto, o adjudicado el local, o declarar inadmisibles las ofertas presentadas en el local, si están no cumpliera con lo estipulado en las presentes bases. El Municipio emitirá el respectivo decreto Alcaldicio, indicando el resultado de la propuesta e identificando los oferentes adjudicados en cada local.

**16.- DEL CONTRATO**

**16.1.-. Formarán parte del contrato:**

a) Las presentes condiciones y sus especificaciones técnicas

b) Los antecedentes presentados por el oferente adjudicado.

c) Cualquier otro antecedente o cláusula que la I. Municipalidad de Iquique, considere necesario para su perfeccionamiento.

La notificación de los adjudicados se realizará a través del correo electrónico y/o número teléfono indicado en el “Anexo A”, dicho lo anterior es de exclusiva responsabilidad del oferente entregar información fidedigna para la notificación.

**16.2.-** Una vez notificada la adjudicación de la condición de arriendo, el proponente tendrá un plazo de 03 días hábiles para la entrega de los antecedentes indicados a continuación:

1. Comprobante de pago del arriendo, que corresponde a la orden de ingreso emitida por Rentas Municipales pagada en Tesorería Municipal, según lo estipulado en su Carta Oferta.
2. Entregar la Carta de compromiso de Fiel Cumplimiento. (Remítase al punto 17)
3. Estado de situación de deuda, con el objetivo de verificar que los futuros arrendatarios **no tengan deudas pendientes** con la Municipalidad de Iquique.

Estos deberán ser presentados en SECOPLAC, ubicado en el sexto piso de la torre Cerro del Edificio Consistorial (Serrano #134- Iquique). En caso que el adjudicado no presente dichos antecedentes dentro del plazo requerido, se dejará sin efecto la adjudicación, todo ello por simple resolución administrativa, procediéndose a Readjudicar al siguiente oferente indicado en la tabla de evaluación.

Se entenderán incorporados al contrato toda la normativa aplicable a esta materia, así como todas las normas de probidad y transparencia vigentes.

**16.3.- Término del Contrato**

El contrato de arrendamiento se podrá terminar por las causas siguientes:

a) Cumplimiento del plazo por el que se otorgó el arriendo.

b) Mutuo acuerdo entre el Municipio y el arrendatario.

c) Por incumplimiento grave del contrato, entendiéndose como incumplimiento grave

* La existencia de tres o más multas por infracciones establecidas en el numeral 21. MULTAS, letras a) y b), (se podrá poner término anticipado al contrato)
* Abandono de un foodtruck, entendiéndose por esto, que el vehículo permanezca cerrado por más de 5 días en el lugar, sin causa justificada, ni permiso correspondiente. (se podrá dar término anticipado al contrato)

La Unidad Técnica será la encargada de fiscalizar y de informar la ocurrencia de alguna de estas causales al Sr. Alcalde, quien, previo informe de la Dirección Jurídica, dictará un Decreto Alcaldicio fundado que dispondrá el término del contrato, según sea el caso, de conformidad al artículo 46 de la ley 19.880, el cual podrá publicarse en la página web oficial de la municipalidad de Iquique [www.municipioiquique.cl](http://www.municipioiquique.cl) a más tardar al día siguiente hábil de que se encuentre totalmente tramitado (cursado por Dirección de Control)

**17.-** **CARTA DE COMPROMISO PARA CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

Según lo estipulado en el punto 16.2 de las presentes bases, el adjudicatario deberá presentar una carta mediante la cual se garantice el cumplimiento total e íntegro de todas las obligaciones derivadas del contrato.

**18.- PLAZO DE ARRIENDO**

El periodo del arriendo comprende desde la suscripción del ACTA DE ENTREGA DEL SECTOR, la que se realizara el día miércoles 25 de enero, entre el oferente adjudicado y la Ilustre Municipalidad de Iquique, hasta el domingo 30 de abril de 2023.

El inicio de las actividades comenzará a regir desde el momento que se haga la entrega del sector por parte de la Unidad Técnica respectiva, para lo cual se levantará un “ACTA DE ENTREGA DEL SECTOR”, la que será notificada mediante correo electrónico institucional, si el arrendatario adjudicado no suscribe el Acta de Entrega del sector dentro de la hora y fecha acordada con la Unidad Técnica de la Ilustre Municipalidad de Iquique podrá proceder al termino administrativo por incumplimiento grave del contrato.

Sera requisito que el arrendatario cuenta con el comprobante de pago de arriendo del mes correspondiente, la cual será solicitado por la Unidad Técnica al momento de la suscripción del Acta de Entrega del sector. El no pago de arrendamiento será causal para la no suscripción del Acta y la Ilustre Municipalidad de Iquique podrá proceder al término administrativo del contrato por incumplimiento grave.

**19.- DE LAS OBLIGACIONES DEL ARRIENDO**

Sin perjuicio del fiel, oportuno y estricto cumplimiento de las obligaciones impuestas al arrendatario, éste responderá directa y exclusivamente por sus incumplimientos, si los hubiera, hasta la fecha de extinción de los contratos.

Adicionalmente, el arrendatario responderá por todos los daños y perjuicios que se causaren a terceros, producidos durante el desarrollo del servicio.

Específicamente, sus obligaciones son:

1. Pagar a la municipalidad, previo a la firma del contrato, el monto del arriendo ofertado en su oferta económica.
2. Deberá cumplir cabalmente con lo indicado en las presentes condiciones de arriendo, especificaciones técnicas y con lo ofertado.
3. Deberá cumplir con toda la normativa de salud, seguridad e higiene que indique la normativa pertinente al servicio brindado.

Por el solo hecho de participar del proceso descrito en la presente convocatoria, se entiende que el participante conoce, acepta y está conforme con todas las condiciones y exigencias establecidas en estas condiciones de arriendo.

**20.- DE LAS RELACIONES ENTRE EL ARRENDATARIO Y LA I. MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE**

1) Relación entre el arrendatario y la Municipalidad

Toda comunicación y relación entre el arrendatario y la Municipalidad se canalizará a través la Unidad Técnica, quien velará directamente por la correcta explotación del arriendo y en general, por el cumplimiento del contrato.

**21.- MULTAS**

1. El arrendatario incurrirá en una multa de 1 U.T.M por los siguientes conceptos:

* Por cada día de Interrupción total o parcial del servicio sin previa autorización de la Municipalidad.
* Por cada día de atraso en comenzar el servicio considerando como día de partida el miércoles 25 de enero del año 2023.

1. El arrendatario incurrirá en una multa de 0.2 U.T.M por los siguientes conceptos:

* Por no comenzar la atención al público a las 11:00 horas. Esta multa se aplica por cada hora de retraso.
* Por el no cumplimiento de las obligaciones establecidas en las presentes condiciones y contrato, tales como; mantener un buen trato y calidad de servicio (atención del cliente); aseo, mantención y conservación del sector arrendado; higiene y limpieza del personal y contar con libro de sugerencias y reclamos. Esta multa se aplica por cada incumplimiento detectado.
* Por cada vez que no esté a la vista el certificado de retiro de aguas grises.

**21.1.- Procedimiento de aplicación de multas**

En el caso de infracciones del arrendatario a sus obligaciones y a lo dispuesto en el contrato, condiciones de arriendo, sus anexos y demás documentos que emanen de la misma, y que se encuentran detalladas en los puntos anteriores, la Unidad Técnica, deberá emitir un acta **de multa** en que conste – a lo menos – la causa y monto de la multa a aplicar, la que deberá ser notificada al arrendatario personalmente, por carta certificado o por correo electrónico indicado en su Anexo A, dentro del plazo de **5 días hábiles** contados desde la emisión del **acta de multa**.

Notificada el acta de multa por la Unidad Técnica, el oferente adjudicado, podrá apelar a la Autoridad Edilicia, por escrito de dicha **acta de multa**, presentado su apelación en la Oficina de Partes Municipal, dentro del plazo de **05 días hábiles**, contados desde la fecha de notificación, debiendo el apelante, igualmente hacer llegar una copia de su presentación a la Unidad Técnica del contrato en igual plazo.

Presentada la apelación por parte del oferente adjudicado, la IMI tiene el plazo de **10 días hábiles** para resolver la apelación. Es facultativo de la Autoridad Edilicia, solicitar informe a la Dirección de Asesoría Jurídica por estas materias y podrá resolver sin ellos o si habiéndolos pedidos, éstos no fueron evacuados. En caso que la IMI no se pronuncie, dentro de plazo indicado, se entenderá que la apelación interpuesta por el arrendatario, ha sido rechazada de pleno derecho. Para el evento de no existir apelación de la empresa contratada, la multa cursada en el acta deberá ser aplicada por Decreto Alcaldicio.

Las multas una vez resueltas, serán aplicadas mediante el Decreto Alcaldicio respectivo, que rechaza las apelaciones del oferente adjudicado, o por no haberse pronunciado el Autoridad Edilicia, dentro del plazo que tenía para hacerlo, deberán ser pagadas por el arrendatario dentro de los 30 días corridos siguientes a la fecha de su notificación, sea personalmente, carta certificada o correo electrónico indicado por el oferente.

**22.- OTRAS CONSIDERACIONES**

a) Toda divergencia que surja entre las partes acerca de la interpretación, ejecución, cumplimiento o aplicación de cualquiera de las cláusulas de los contratos, será resuelta por la Dirección de Asesoría Jurídica de la Municipalidad.

b) Para todos los efectos legales y contractuales derivados de este proceso, tanto los oferentes como el municipio, fijarán domicilio en la ciudad de Iquique, sometiéndose a la jurisdicción de sus tribunales.

Respecto del arrendatario, y mientras rija el contrato, su domicilio será el indicado en el Anexo A: Identificación del proponte.

Sin perjuicio de lo anterior, la I. Municipalidad de Iquique se reserva el derecho de demandar directamente en el lugar en que los oferentes tengan alguna sede, sea en Chile o en el extranjero.

**ANEXO 1**

**PLANOS DE PLAYA CAVANCHA Y UBICACIÓN DE LOS 4 SECTORES**

**Sector 1: Costado del Edificio Atalaya (2 Foodtruck)**

**Sector 2: Choza Salvavidas (4 Foodtruck)**

**Sector 3: Lobera (4 Foodtruck)**

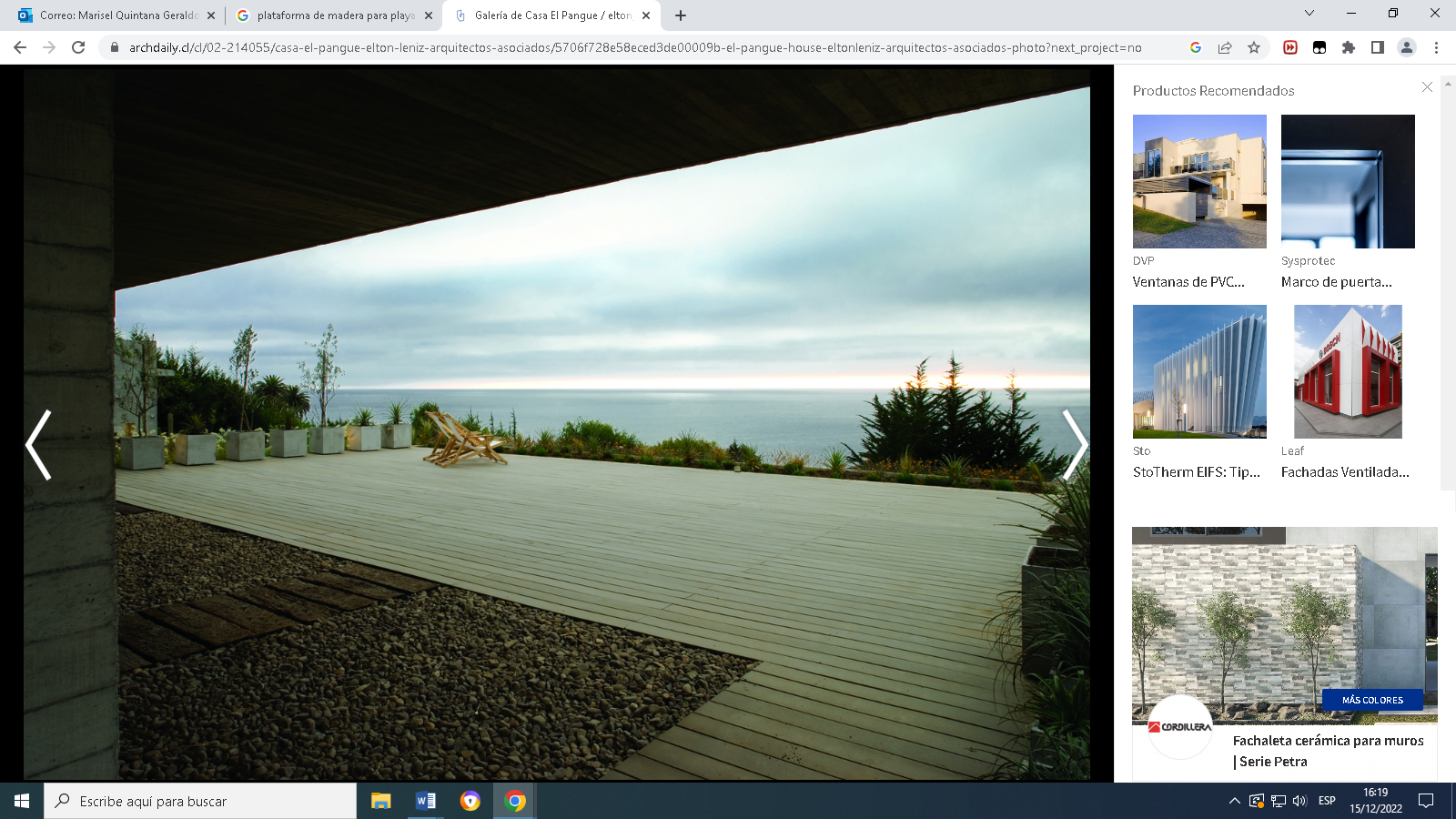
**Sector 4: Playa Inclusiva (2 Foodtruck)**

****

**ANEXO 2**

**ENTRAMADO DE MADERA SUGERIDO**

**(PARA SUELO DE ARENA)**





**ANEXO 3**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HABILITACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**

**Agua:**

* Cada Foodtruck debe autoabastecerse y ser autónomo en su consumo de agua.

**Energía eléctrica:**

* Utilizar generadores insonoros.
* Todos los electrodomésticos y equipos eléctricos, zapatillas eléctricas y demás materiales, deberán contar con sello SEC para su funcionamiento o estar en condiciones seguras para su uso.
* TE 1, certificada por técnico en terreno.

**Servicios Sanitarios:**

* Disponer de baños químicos con lavamanos móviles para los usuarios.

**Aseo:**

* Foodtruck permanentemente aseado, manejo de residuos de acuerdo a la exigencia en las condiciones de arriendo. Evitar la acumulación de basura en el sector y sus inmediaciones.
* No botar percolados, aceites ni aguas grises en la playa, solo en los contenedores dispuestos para estos fines en el foodtruck o carro.
* Prohibido utilizar los basureros dispuestos en el sector para el público en general
* Desechos reciclables deberán ser separados en contenedores diferenciados o entregados a grupos ligados a economía circular o recicladores.
* Al término del contrato, el espacio asignado debe ser entregado limpio y libre de todo tipo de desperdicios, basuras, escombros o enseres.

**Seguridad:**

* Contar con extintor de acuerdo a las especificaciones contenidas en las condiciones de arriendo.
* Los cilindros de gas a utilizar podrán ser de hasta 15 kilos, las mangueras deben ser certificadas.
* El expendio de bebidas y alimentos se deberá realizar en envases semi rígidos, desechables o utensilios que cuenten con la debida limpieza y sanitización para su reutilización.

**Higiene de alimentos y establecimiento:**

* Los foodtruck o carros, su equipamiento y utensilios deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.
* Los desechos deberán retirarse de las zonas de trabajo cuantas veces sea necesario, manteniendo siempre limpia y aseada la zona.
* Para impedir la contaminación cruzada de los alimentos, todo equipo y utensilios deberán mantenerse debidamente protegidos después de limpiarse y desinfectarse.
* Deberán tomarse medidas y precauciones adecuadas para impedir que el alimento se contamine cuando el espacio, el equipo y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergente o con desinfectantes.
* Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración y almacenamiento de alimentos.
* No deberá almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia u objeto que pueda contaminar los alimentos.
* En la elaboración de alimentos sólo deberán utilizarse materias primas e ingredientes en buen estado de conservación e identificar su procedencia, mantener la cadena de frio en los casos que corresponda.
* 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 debe limpiarse, desinfectarse y verificarse en 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.
* Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para el consumo humano.
* Toda área de manipulación de alimentos debe contar con piso lavable.

**Higiene del Personal:**

* Todas las personas que manipule alimentos debe recibir una instrucción adecuada y continúa en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal.
* Cualquier persona que trabaje en el espacio deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos que manipule, ni amenaza para el público en torno a contagio por virus, específicamente COVID, influenza, o enfermedades respiratorias, por lo que todo personal debe mantener su plan de vacunación al día.
* El personal que manipule alimentos no deberá atender pagos de público ni realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.
* El personal que manipula alimentos deberá llevar ropa protectora, tales 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.
* 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.
* Si se utilizan guantes, estos deben estar en perfectas condiciones de limpieza e higiene. No se podrán usar objetos de adornos en las manos si se manipulan alimentos.
* Prohibido queda a quienes manipulen alimentos: comer, fumar, masticar chicles o realizar otras prácticas antihigiénicas.

**ANEXO A: IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE**

**CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2023**

NOMBRE O

RAZON SOCIAL: ......................................................................................................................................................................................

RUT: ............................................................................................................................................................................................................

REPRESENTANTE

LEGAL: .......................................................................................................................................................................................................

RUT: ...........................................................................................................................................................................................................

NACIONALIDAD: ..................................................................................................................................................................................

DOMICILIO: ...........................................................................................................................................................................................

CIUDAD: ..................................................................................................................................................................................................

TELEFONO: ............................................................................................................................................................................................

CORREO ELECTRONICO:…………………………………………………………………………………………………………………..

**.......................................................................**

**FIRMA**

**IQUIQUE,**

**ANEXO B: CARTA COMPROMISO**

(DECLARACIÓN JURADA SIMPLE)

1. YO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. RUT: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. DOMICILIADO EN: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. CIUDAD: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. REPRESENTANDO A: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
7. DECLARO BAJO JURAMENTO QUE:

He estudiado las **CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2023**, las cuales, declaro conocer y aceptar en todas sus partes.

* Son auténticos todos los antecedentes acompañados, a la presente postulación de arriendo
* Declaro que puedo dar cabal cumplimiento a los requerimientos asociados a las presentes condiciones.
* Por lo anterior, me comprometo a dar cabal e íntegro cumplimiento a todas las obligaciones derivadas del contrato relacionado con las CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2023

Sin otro particular, saluda atentamente Ud.

**.......................................................................**

**FIRMA**

**IQUIQUE,**

**ANEXO C: CARTA OFERTA**

**SR. ALCALDE**

**I. MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE**

**PRESENTE.**

Quien Suscribe; ...........................................................................................................................................................................................

Rut: ........................................,participante en el proceso de selección para **CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2023**, acompaño la(s) siguiente(s) oferta(s)

* **Oferta** **sector N°1**

**El Valor de: $………………………. (Recordar que el mínimo a ofertar es de** **$1.000.000.-)**

* **Oferta sector N°2**

**El Valor de: $………………………. (Recordar que el mínimo a ofertar es de $2.000.000.-)**

* **Oferta sector N°3**

**El Valor de: $………………………. (Recordar que el mínimo a ofertar es de $2.000.000.-)**

* **Oferta sector N°4**

**El Valor de: $………………………. (Recordar que el mínimo a ofertar es de $1.000.000.-)**

**Nota:** Usted podrá presentar las ofertas que desee y no olvidar que, si usted presenta oferta por más de un local, deberá indicar el ranking de preferencia:

**RANKING:**

**1er lugar: sector N°……………**

**2do lugar: sector N°……………**

**3er lugar: sector N°……………**

**4to lugar: sector N°……………**

**.......................................................................**

**FIRMA**

**IQUIQUE,**

**ANEXO D:** **DECLARACIÓN JURADA SIMPLE**

YO, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RUT: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

DOMICILIADO EN: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CORREO ELECTRÓNICO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CIUDAD: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

REPRESENTANDO A: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DECLARO BAJO JURAMENTO QUE:**

.- No soy Funcionario ni Autoridad Municipal.

.- No tengo, relación de parentesco con funcionarios ni autoridades del municipio de Iquique hasta el 3° grado de consanguinidad y 4° de afinidad.

.- No tengo, deudas vigentes con la Municipalidad a la fecha de mi postulación (Patentes, convenios, permisos y multas).

.- No tengo litigios pendientes con la Municipalidad de Iquique y no los he tenido en el último año contado desde la fecha de publicación de la presente convocatoria.

**.......................................................................**

**FIRMA**

**IQUIQUE,**

**ANEXO E: UNIÓN TEMPORAL DE PROVEEDORES (UTP)**

**DECLARACIÓN PARA UNIONES TEMPORALES DE PROVEEDORES PARA FOODTRUCK**

**TEMPORADA ESTIVAL 2023**

(ESTE FORMULARIO DEBERÁ SER COMPETADO EXCLUSIVAMENTE POR PROPONENTES QUE PRESENTEN SU OFERTA A TRAVÉS DE UNA UNIÓN TEMPORAL DE PROVEEDORES)

|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA UTP |  |
| RUT |  |
| NACIONALIDAD |  |
| DOMICILIO |  |
| CIUDAD |  |
| TELEFONO |  |
| CORREO ELECTRONICO |  |

**INTEGRANTES DE LA UTP:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **NOMBRE O RAZON SOCIAL** | **RUT** |
| **1** |  |  |
| **2** |  |  |
| **3** |  |  |
| **4** |  |  |

**.......................................................................**

**FIRMA**

**IQUIQUE,**

**ANEXO N°F: DETALLE DE LA OFERTA**

**CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2023**

**Especificaciones Técnicas del Foodtruck:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***DETALLE*** | **Cumple con lo solicitado en las especificaciones técnicas (SI/NO)** |

|  |  |
| --- | --- |
| Campana con filtro y extracción. |  |
| Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente |  |
| Equipos de frío (congelador, visicooler, salsera), que permita mantener la temperatura de refrigeración de los alimentos, entre 0° y 5° C y con un dispositivo para el control permanente de la temperatura. |  |
| Piso y paredes de material lavable. |  |
| TE-1 (certificado eléctrico del foodtruck), verificable en terreno. Extendido por la SEC |  |
| Lavaplatos doble. |  |
| Luz de emergencia |  |
| Carro fabricado utilizando aluminio compuesto. |  |
| Largo de entre 4 mts a 10 mts. |  |
| Extintor de PQS de 10 kg., distribuidos convenientemente conforme a lo establecido en el Art. 46 del D.S594. . |  |
| Debe cumplir con todas las exigencias del Servicio de Salud. |  |
| Permiso de Circulación vehicular del foodtruck vigente. |  |
| Disponer de un sistema de agua de calidad potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, con un flujo que asegure el correcto lavado de manos y utensilios. |  |
| Depósito de aguas grises de 100 lts o más, correspondiente a estanque hermético de recepción de aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia. |  |
| Contar con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado. |  |
| Retiro de aguas grises, 03 veces por semana (lunes, miércoles y viernes). **Presentar certificado, una vez realizado el retiro.** |  |
| Fumigación, **presentar Certificado vigente en la fiscalización.** |  |
| Deben contar con servicios higiénicos para el personal que manipula alimentos, a menos de 75 metros de donde está instalado el carro, implementados con jabón y toalla de papel desechables para el secado, estos se deben ajustar al D:S: 594/00 en cuanto al número requerido de acuerdo con la cantidad de personal (1 cada 10 trabajadores).  En el caso, de utilizar baños químicos, estos deberán estar revestidos por estética e higiene, además deberán contar con lavamanos con jabón y toalla de papel desechable para el secado. Además de presentar contrato de arriendo con la empresa que realice el servicio de sanitización y retiro de aguas residuales, con respaldo de la disposición final de esos desechos. |  |
| En el caso de utilizar baños químicos, deberá tener uno exclusivo para manipuladores. |  |
| Si cuenta con mesas y sillas para el consumo de alimentos, deberán disponer de servicios higiénicos para el público, separados por sexo y con personal que realice labores de limpieza y retiro de basura, las veces que sea necesario, además de lavamanos portátil con jabón y toallas desechables de secado, de acuerdo a la exigencia de la Seremi de Salud. |  |
| Adjuntar a la propuesta fotos del Carro o foodtruck, al menos 3 fotos que muestren el carro en espacios interiores y exteriores. |  |

**Del patio de comida:**

|  |  |
| --- | --- |
| En los sectores de 4 foodtrucks, un patio de comida con 24 mesas y sus respectivos quitasoles. |  |
| En los sectores de 2 foodtruck un patio de comida con 12 mesas y sus respectivos quitasoles. |  |
| -Los patios de comida con sus mesas se estructuran de acuerdo al espacio asignado y deberán contar con piso o cubre piso, ideal de madera, sobre el cual se disponga el patio de comida, de acuerdo a sugerencias del Anexo 2. |  |
| -Deberán contar con contenedor cerrado para desechos conforme a la cantidad de residuos generados. |  |
| El sector destinado a los Foodtrucks deberá contar con las señaléticas de las vías de escape, extintores de acuerdo con la normativa y cumplir con la Ley del Tabaco 19.419 y sus modificaciones. |  |

**De la Oferta Gastronómica:**

|  |  |
| --- | --- |
| A modo de recomendación se sugiere incorporar en su oferta gastronómica variedad de productos por sector, como valor agregado. Indicando previamente que alimentos van a elaborar, los cuales deben ser acotados, considerando las dimensiones y flujos, tanto para la elaboración como para el almacenamiento. Por lo que sólo se permitirá elaborar preparaciones de bajo riesgo, las que será previamente evaluada por el equipo técnico y estas podrán ser elaboradas dentro de los carros, prohibiéndose adosar equipos o máquinas para elaborar alimentos fuera de ellos, es decir, sin protección. |  |
| El área de manipulación debe ser de material sólido, lavable y de tamaño suficiente, con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos. |  |
| Las superficies de trabajo que tengan contacto con los alimentos deben ser lisas, atoxicas y lavables. |  |
| Contar con un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente. |  |
| Deberán mantener separados los productos crudos o no sanitizados, de los cocidos o que van de consumo directo, para evitar la contaminación cruzada. |  |
| Todas las materias primas utilizadas deben provenir de establecimientos autorizados. |  |
| Se prohíbe utilizar productos:  -Cárneos y otros de procedencia clandestina. |  |
| Los aderezos y salsas deben expenderse en envases unitarios, sellados y rotulados. |  |
| Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el D.S. 977/96. |  |
| Solo se podrán utilizar vasos, platos, cubiertos, bombillas y/u otros utensilios desechables. |  |
| Deberán tener a disposición para los usuarios recipientes con alcohol gel o similar, para su uso previo al consumo de los alimentos, como medida de prevención de Enfermedades transmitidas por los alimentos. |  |

**Requisitos para manipulación de alimentos:**

|  |  |
| --- | --- |
| 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. |  |
| No deben usar objetos de adorno en las manos cuando manipulen alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz. |  |
| Deben tener salud compatible con la actividad (sin heridas, infecciones estomacales y/o respiratorias). |  |
| El personal que manipula alimentos deberá lavarse siempre las manos cuando su nivel de limpieza pueda afectar la inocuidad de los alimentos, 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. |  |
| 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 (Mínimo 2 personas por carro). |  |
| Si para manipular los alimentos se emplean guantes, estos 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. |  |
| 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. |  |
| Se deberá evitar la presencia de personas extrañas en los carros donde se encuentren manipulando alimentos. |  |

**De la intervención en el sector:**

|  |  |
| --- | --- |
| El adjudicatario deberá mantener durante la vigencia del arriendo; un buen trato y calidad del servicio (atención del cliente); aseo del sector, mantención y conservación del sector arrendado; cumplimiento de horario de servicio; higiene y limpieza del personal y contar con libro de sugerencias y reclamos en los espacios arrendados. |  |
| La Implementación del sistema de pagos es responsabilidad de los adjudicatarios para eso deberá habilitar líneas telefónicas para la utilización de las máquinas en caso de pago con tarjeta. Será responsabilidad de los adjudicatarios contratar el **Servicio de Internet.** |
| **Coordinación:** Se requiere que cada adjudicatario nombre un encargado por “Espacio” para coordinar el funcionamiento y comportamiento del personal. |  |
| Todos los adjudicatarios deberán contar con su Acta de Funcionamiento vigente (Autorización entregada por la SEREMI de Salud, luego de una inspección en terreno a la empresa ya instalada, previo a su funcionamiento) una vez que inicie el servicio, de no obtener su autorización, no podrá operar y por lo tanto, esta situación se considerara como incumplimiento grave de contrato. |  |

-