

## **BASES PARA STANDS, FOODTRUCKS Y COCINERÍAS**

### **“FIESTAS PATRIAS EN LA PLAZA”, 2023**

Las presentes bases regulan el procedimiento bajo el cual se realizará la asignación de locales y espacios para la actividad *Fiestas Patrias en la Plaza*, a desarrollarse los días 16 y 17 de septiembre de 2023. Junto con esto, regula su funcionamiento y autoriza la instalación de los stands correspondientes a productos típicos, cocinerías y *foodtrucks*, en el sector de la Plaza de Maipú. La postulación para participar de esta actividad se llevará a cabo a través de propuesta a sobre cerrado, instancia que servirá para certificar que quienes postulen tienen conocimiento de las bases y del *layout* del recinto (**Anexo 1**).

Las presentes bases de concurso consideran lo siguiente:

1. La I. Municipalidad de Maipú, tendrá a su cargo la administración de **61 puestos de comercialización** y, por lo tanto, los ingresos por concepto de permisos correspondientes a:

- **50 stands de emprendimientos** (productos manufacturados, artesanías y otros alusivos a la chilenidad. No se permite venta de alcohol):
  - 30 cupos concursables por personas sin perfil definido (**cupos libres**)
  - 20 cupos concursables destinados a personas que pertenezcan a un grupo de interés con los que trabaja DIDECO (**cupos reservados**).

Los **cupos reservados (20)** buscan promover la inclusión de las diversas comunidades de Maipú en actividades de comercialización. Se dispone de los siguientes cupos:

- 4 stands vinculados a emprendedores/as que trabajan desde género y/o disidencias.
- 4 stands vinculados a emprendedoras/es mayores de 60 años.
- 4 stands vinculados emprendedoras/es de Pueblos Originarios.
- 4 stands vinculados a emprendedoras/es jóvenes (entre 18 y 29 años).
- 4 stands vinculados emprendedores/as en situación de discapacidad.

En caso de no completarse los cupos reservados, la Municipalidad podrá aumentar los “cupos libres” hasta completar los 50 *stand*.

- **5 cocinerías** de comida “típica chilena”. No se permite venta de alcohol.
- **6 carros de comida (foodtrucks)** que no ofrezcan necesariamente comida “típica chilena”. No se permite venta de alcohol.

Se dispone de los siguientes cupos:

- 2 *foodtrucks* de alimentos dulces.
- 4 *foodtrucks* de alimentos salados.

2. El derecho al uso del BNUP para instalar *stands* y demás puestos, y el interior del predio indicado, se adjudicará en proceso de participación, en base a la propuesta cerrada y según evaluación efectuada por la Comisión Evaluadora (**ver numeral 3**). Se partirá desde un monto mínimo establecido por la I. Municipalidad de Maipú (**ver numeral 20**), actuando el Director DIDECO como ministro de fe, supervisando el fiel cumplimiento del proceso.

3. **La Comisión Evaluadora** estará integrada por las personas que se detallan a continuación:

NOMBRE	CARGO
Graciela Arochas Felber	Concejala Presidenta de la Comisión de Emprendimiento
Ka Quiroz Viveros	Concejala Presidenta de la Comisión de Cultura
Andrea Olivares	Jefa de Patentes Comerciales (Rentas)
Nishme Zafe	Coordinadora DIDECO
Eduardo Valdivia	Enlace Desarrollo Económico Local

4. Cada postulante puede optar sólo a la adjudicación de **un (1) stand, cocinería o foodtrucks**. No se permitirá parentesco entre locatarios, hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo grado de afinidad. Además, no podrán participar en el concurso funcionarios/as municipales, así como tampoco parientes (mismos grados ya expuestos).
5. El cronograma del proceso de adjudicación de stands y puestos es el siguiente:

<b>Fechas</b>	<b>Actividad</b>
28 al 31 de agosto	Publicación de bases en Web Municipal y retiro físico en Dirección de Desarrollo Comunitario*
01 al 05 de septiembre	Recepción de documentación de postulantes en oficina municipal de DIDECO.
06 al 07 de septiembre	Evaluación de propuestas por parte de Comisión Evaluadora.
08 de septiembre	Publicación de seleccionados en Web Municipal y contacto vía correo electrónico.
11 al 13 de septiembre	Pago de stands y puestos seleccionados en la Tesorería Municipal*
11 de septiembre	Inicio del segundo proceso (solo en caso de quedar <i>stands</i> o puestos disponibles, es decir, que no hayan sido adjudicados en el primer proceso).

\*Dirección de Desarrollo Comunitario, 05 de Abril 0260. Entre las 8.30 a 14.00.

\*Treasorería Municipal en Edificio Consistorial, 1er. Piso. Av. Pajaritos 2077. Entre las 8.30 a 14.00.

#### **6. Requisitos previos para participar del proceso de concurso con *stand* o puesto para la actividad “Fiestas Patrias en la Plaza” 2023**

El incumplimiento de alguno de estos requisitos dejará al postulante fuera del proceso de concurso, por ende, su oferta económica no será evaluada.

- a) Ser Persona Natural o Jurídica.
- b) Presentar certificado de antecedentes para fines particulares.

- c) Presentar la documentación mínima exigida de acuerdo con el numeral 8.1 de las presentes bases.
- d) No encontrarse inscrito en el registro de inhabilidades para condenados por delitos sexuales (emitido por el Registro Civil de Identificación).
- e) No haber sido sancionado por parte de la Municipalidad en otro proceso similar al de las presentes bases, por incumplimiento de normas sanitarias y/o contractuales, lo cual se acreditará mediante una declaración jurada simple. En el caso de las cocinerías, se solicitará que dicha declaración jurada sea ante notario.

7. Quien se adjudique un espacio para participar en la actividad, deberá trabajar personalmente los días contemplados (16 y 17 de septiembre), por lo tanto, el permiso sobre dicho espacio no es transferible, quedando prohibido el subarriendo del espacio adjudicado.

Cabe señalar, además, que la persona que no pague el valor concursado dentro de los días programados según numeral 5 de las presentes bases, no podrá participar nuevamente de un posterior proceso.

- a) Los locales que expendan comidas para consumo deberán obtener los permisos correspondientes y realizar, además de los pagos propios de los valores de adjudicación, aquellos pagos correspondientes a permisos y derechos municipales, todos los cuales se encuentran estipulados en la Ordenanza Local sobre Derechos Municipales N° 4285 del 25/11/2016 y sus modificaciones; Ordenanza N° 2751 del 29/10/2021.
- b) Queda estrictamente prohibida la modificación estructural de cualquier *stand* o puesto, así como la destrucción de la propiedad municipal; además no se permitirá el uso de música, parlantes, micrófonos y otros equipos similares dentro del stand o puesto asignado durante las presentaciones en el escenario principal. Se procederá a dejar sin efecto la adjudicación del local a quienes incurran en estas prohibiciones, y se remitirán los antecedentes con la respectiva denuncia al Juzgado de Policía Local correspondiente para el inicio del procedimiento infraccional que corresponda.

## **8. Presentación de las ofertas**

Las ofertas deben ser presentadas en conjunto, llevándolas en una misma carpeta que contenga los dos sobres cerrados. Estas deben ser depositadas en la DIDECO<sup>1</sup>

#### 8.1 **Oferta Administrativa (Sobre 1):**

- a) Individualización completa del oferente (Anexo 1).
- b) Declaración Jurada Simple de aceptación de condiciones generales y especiales de las presentes bases (Anexo 2).
- c) Personería del representante legal de la empresa (en caso de ser sociedad).
- d) Certificado de antecedentes para fines particulares. En el caso de personas jurídicas se solicitarán los certificados del representante legal, y de cada uno de los socios y socias.
- e) Cumplimiento de los requisitos previos indicados en el numeral 6.
- f) Medios verificadores para acreditar experiencia de participación en otras instancias. Pueden ser sean fotografías, cartas de recomendación, contratos previos con instituciones públicas o privadas. (No es excluyente, pero suma puntos según lo estipulado en numeral 8).
- g) En caso de los stands de emprendimientos: Fotografías de los productos a ofrecer.
- h) En caso de las cocinerías y los foodtrucks: presentar carta con valores a cobrar, incluyendo toda la oferta de comida y bebestibles.
- i) En caso de las cocinerías y los foodtrucks, se debe acreditar resolución sanitaria. Si posee patente por este rubro, debe acreditar con certificado de patente al día, además de resolución sanitaria.
- j) En caso de cupos reservados de los stands de emprendimiento, acreditar pertenencia adjuntando una copia de lo siguiente:
  - Personas Mayores y Jóvenes, acreditados con cédula de identidad.
  - PP.OO, acreditado con certificado de acreditación de la calidad indígena emitido por CONADI.
  - Personas con discapacidad, acreditado con credencial de discapacidad.
  - Diversidades, con certificado simple emitido por la Oficina de Diversidad.

**8.2 Oferta Económica (Sobre 2):** Oferta económica respecto del stand o puesto al cual desean postular (Anexo 3), conforme a la ubicación y distribución del *Layout*

---

<sup>1</sup> Dirección DIDECO: 05 de Abril 260, Maipú. Entre 8.30 a 14.00.

adjunto (Anexo 1) y al valor mínimo establecido en el numeral 20 de las bases.

## 9. Evaluación

9.1 Las asignaciones de los stands y puestos serán evaluados por la Comisión Evaluadora, la cual se reserva el derecho de: rechazar alguna o todas las ofertas, o de adjudicar a cualquiera de los proponentes. Se evaluará con escala del 1 al 7.

9.2 **La evaluación de las cocinerías y los *foodtrucks* será establecida de la siguiente forma:**

<b>40%</b>	<b>Oferta económica:</b> Monto disponible a pagar, señalado en el numeral 8.2 de las presentes bases.  Montos mínimos por día: Cocinería 15 UTM; Foodtrucks 0,75 UTM.
<b>20%</b>	<b>Oferta administrativa.</b> La validación de toda la documentación señalada en el numeral 8.1 de las presentes bases
<b>20%</b>	<b>Experiencia:</b> Medios verificadores de participación en otras instancias, ya sean fotografías, cartas de recomendación, contratos previos con instituciones públicas o privadas.
<b>20%</b>	Diversidad de comidas a presentar en la carta (se deberán incluir precios referenciales)

9.3 **La evaluación de los 30 *stands* de emprendimiento de personas sin perfil definido (“cupos libres”) será establecida de la siguiente forma:**

<b>35%</b>	<b>Oferta económica:</b> Monto disponible a pagar. señalado en el numeral 8.2 de las presentes bases.  Montos mínimos: 0,25 UTM (por día)
<b>20%</b>	<b>Oferta administrativa.</b> La entrega de toda la documentación señalada en el numeral 8.1 de las presentes bases
<b>20%</b>	<b>Experiencia:</b> Medios verificadores de participación en otras instancias, ya sean fotografías, cartas de recomendación, contratos previos con

	instituciones públicas o privadas.
<b>25%</b>	<b>Buen estándar de productos:</b> La calidad, diversidad y pertinencia de los productos manufacturados, artesanías y otros alusivos a la chilenidad.

9.4 La evaluación de los 20 *stands* de emprendimiento de grupos de interés con los que trabaja la DIDECO (“cupos reservados”), será establecida de la siguiente forma:

<b>35%</b>	<b>Oferta económica:</b> Monto disponible a pagar. señalado en el numeral 8.2 de las presentes bases.  Montos mínimos: 0,25 UTM (por día)
<b>20%</b>	<b>Oferta administrativa.</b> La entrega de toda la documentación señalada en el numeral 8.1 de las presentes bases
<b>10%</b>	<b>Experiencia:</b> Medios verificadores de participación en otras instancias, ya sean fotografías, cartas de recomendación, contratos previos con instituciones públicas o privadas.
<b>15%</b>	<b>Buen estándar de productos:</b> La calidad de los productos manufacturados, artesanías y otros alusivos a la chilenidad. Este estándar se medirá conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Ordenanza de Artesanas y Artesanos de la comuna de Maipú, que consta en el decreto alcaldicio N°: 01996/2023 del 28 de marzo 2023.
<b>20%</b>	<b>Pertenencia en el cupo:</b> La pertenencia a grupos de interés

## 10. Del pago

Una vez publicado los resultados, los postulantes seleccionados deberán pagar en Tesorería Municipal los costos asociados a la oferta económica y, posteriormente, los derechos municipales, en un plazo de 3 días hábiles, contados desde la publicación de los resultados.

**11. Los puestos:** Las instalaciones de los *stands* y puestos serán de estilo criollo,

utilizando para los cierres madera rústica, terminación de techos en coirón o ramas, todo esto con un encarpado completo en sector de cocinerías y bazar (asignado por el Municipio).

## **12. Del itinerario y horarios de funcionamiento de los stands y puestos adjudicados**

- 14 de septiembre, desde las 10.00 a 18.00 hrs., instalación equipamiento cocinerías.
- 15 de septiembre, desde las 10.00 a 18.00 hrs., descarga de insumos de cocinerías,
- 15 de septiembre, desde las 14.00 a 18.00 hrs., instalación de stands.
- 16 de septiembre, apertura al público a las 11.00 hrs., y cierre a las 23:00 hrs.
- 17 de septiembre, apertura al público a las 11.00 hrs., y cierre a las 22:30 hrs.

Se autorizará la carga y descarga de mercaderías, diariamente, sólo entre la 07.00 y las 09.00 hrs dentro de las fechas mencionadas.

**13.** Los Inspectores Municipales durante el desarrollo de estas actividades fiscalizarán el fiel cumplimiento de las disposiciones expuestas, notificando las infracciones mediante denuncias al Juzgado de Policía Local, pudiendo ejecutar, si es necesario, el desalojo de instalaciones, con el auxilio de la fuerza pública, sin perjuicio de las acciones, derechos, que puedan ejercer los Inspectores del Servicio de Salud Metropolitano del Ambiente.

**14.** El Municipio no reintegrará el valor de los derechos pagados y, asimismo, quedará liberado de toda responsabilidad, si por razones climáticas, de fuerza mayor o caso fortuito se viere afectado el funcionamiento de los stands o de las demás instalaciones destinadas a la celebración.

Quedará exenta de toda responsabilidad por los daños y perjuicios que eventualmente pudieren ocasionarse como consecuencia del expendio y consumo de comestibles, vendidos en los locales.

Las indemnizaciones, reparaciones, compensaciones y acuerdos, que se originare con motivo de las denuncias efectuadas por los concurrentes al evento y que se originaren con motivo de la ley del consumidor, serán de exclusiva responsabilidad de los participantes al evento, no correspondiéndole a la I. Municipalidad responsabilidad alguna.

La supervigilancia de la seguridad de los menores de edad que asistan al evento será de responsabilidad de los padres, tutores o adultos responsables de cada niña, niño o

adolescente; sin embargo, si se verificare la venta de productos no aptos para menores de edad por parte de algún locatario de los *stands*, se efectuará la denuncia ante las instancias respectivas, para que se pondere el inicio de los procedimientos que correspondan.

Las cocinerías deben ser rápidas y de calidad (limpieza adecuada, mantención de productos), y proveerán de comida chilena: anticuchos, empanadas, choripán, etc.

### **DISPOSICIONES ESPECIALES**

**15.** El municipio proporcionará las conexiones de agua potable, así como proporcionará el suministro eléctrico para cada *stand*, el cual tendrá como máximo consumo 4.000 watts, y en lo que se exceda solo se podrá cubrir mediante gas licuado (cocinillas, fogones y hornos industriales), cumpliendo la normativa vigente de la SEC y garantizando que todos los elementos correspondientes a estos elementos inflamables se encuentran en óptimas condiciones y no generaran ningún problema a los asistentes del evento.

**16. La implementación de los stands lo realizará el municipio**, quien proveerá de lavaplatos empotrado con desagüe y llave; la mantención y aseo de cada espacio es de exclusiva responsabilidad de los locatarios, debiendo mantener siempre todo el lugar en óptimas condiciones y dejando sus desechos en los lugares asignados. Queda estrictamente prohibido el arrojar líquidos calientes en los desagües y cualquier líquido graso como aceites o líquidos de similares características grasas, se dispondrán contenedores especialmente acondicionados para eso. Será de responsabilidad de cada locatario la difusión y promoción de sus productos, la cual no podrá sobrepasar los límites establecidos para dicho stand. Las faltas a las que diere lugar este incumplimiento serán certificadas por los inspectores municipales y, se remitirán los antecedentes con la respectiva denuncia al Juzgado de Policía Local correspondiente para el inicio del procedimiento infraccional que corresponda.

- a) Para las cocinerías se considerará una zona de patio de comida común, habilitada con mesas y sillas. **La municipalidad no proveerá de mesones, mesas y sillas para acondicionar los interiores de los stands adjudicados.**
- b) En cuanto a la vestimenta de los/as manipuladores/as, esta debe ser: delantal o pechera blanca, guantes desechables, mascarilla y malla para el cabello. Además, se exige un dispensador de jabón desinfectante. Las faltas a las que diere lugar este

incumplimiento serán certificadas por los inspectores municipales y, se remitirán los antecedentes con la respectiva denuncia al Juzgado de Policía Local correspondiente para el inicio del procedimiento infraccional que corresponda.

- c) Se autorizará la venta de comestibles permitidos por la SEREMI de Salud, en la forma que éste lo indique, debiéndose cumplir además con la normativa vigente sobre manejo de alimentos y condiciones. Para velar que se cumplan a cabalidad dichas normas los locatarios estarán bajo la supervisión de la Dirección de Inspección.
- d) Se prohíbe la instalación particular por parte del locatario de conexiones eléctricas, alargadores y todo lo que pueda causar cortes de energía.
- e) Cada cocinería y foodtruck debe contar con su extintor de incendios, el cual debe permanecer al interior de este en forma permanente.

**17. Respecto de los stands de productos manufacturados, artesanías y de tipo bazar:**

- a) Se podrán vender accesorios, bisutería, marroquinería (billeteras, monederos, etc.), souvenirs típicos (tazones, lápices, etc.) **Se prohíbe venta de ropa interior y pijamas.**
- b) Se prohíbe la instalación particular por parte del locatario de conexiones eléctricas, alargadores y todo lo que pueda causar cortes de energía.
- c) El adjudicatario deberá estrictamente ajustarse al espacio rematado.

**18.** Toda situación no descrita en las presentes bases, será resuelta por la Comisión, presidida por la Sr. Director de Desarrollo Comunitario.

**19.** Con la finalidad de mantener un mínimo de personas operando dentro de los stands y espacios asignados, el Municipio hará entrega de las credenciales de acuerdo al siguiente número de personas autorizadas:

- .- Cocinerías: 6 personas autorizadas.
- .- Foodtruck: 3 personas autorizadas
- .- Stand: 2 personas autorizadas.

En las credenciales o pulseras se indicará el nombre completo y cedula de identidad. Esta credencial es personal e intransferible y debe presentarse junto con la cedula de identidad en cada oportunidad que se ingrese al recinto.

## **20. MONTOS MÍNIMOS PARA CONCURSAR**

- c) **Además, deben ser pagados los permisos y derechos municipales estipulados** en la Ordenanza Local sobre Derechos Municipales N° 4285 del 25/11/2016 y sus modificaciones; Ordenanza N° 2751 del 29/10/2021.

<b>TIPO DE PUESTO</b>	<b>MONTO MINIMO PARA POSTULAR</b>
COCINERIAS	15 UTM (por día)
CARROS FOODTRUCKS	0,75 UTM (por día)
EMPRENDIMIENTOS	0,25 UTM (por día)

## **21. PROHIBICIONES GENERALES**

- La venta de alcohol.
- Subdividir o subarrendar el espacio adjudicado.
- Destinar el espacio para otros efectos.
- Usar en la ornamentación, ramas de palma de cualquier especie.
- Utilizar material fácilmente inflamable en la habilitación de las diferentes instalaciones y/o acumular material altamente combustible.
- Infringir la normativa nacional vigente.
- Autorizar venta clandestina.
- Comercializar productos o artículos de dudosa procedencia.
- Instalar altoparlantes fuera del local, o dirigidos hacia el exterior.
- Excavar pozos negros.
- Funcionar antes del término de la ceremonia de inauguración oficial.
- Queda prohibido el acceso de todo vehículo motorizado al recinto en un horario distinto del que se ha establecido.
- Incumplir normas sanitarias y ambientales.
- Arrojar desechos líquidos y sólidos en lugares no autorizados.
- Poner música, a cualquier volumen, durante las presentaciones artísticas programadas en el escenario principal.
- Modificar estructuras y espacios y realizar conexiones eléctricas clandestinas.
- Vocear mediante micrófonos, megáfonos cualquier tipo de oferta y/o información.
- Promocionar o difundir por cualquier medio cualquier tipo de propaganda o información política o con tendencias partidistas.
- Prohibido colocar grupo electrógeno fuera del recinto adjudicado.
- Hacer daños a las instalaciones de agua, alcantarillado, alumbrado ornamental, redes de canalización y diversas cámaras de registro.
-

## **22. STANDS Y VALORES DE ESPACIOS A CONCURSAR AÑO 2023**

Número	Medidas		Infraestructura	RUBRO
	frente x fondo (aprox.)	superficie (aprox.)		
50	2X2	4 m2	Piso de maicillo, toldo, mesas y sillas.	Emprendimientos Chilenidad
6	2.5x4	10 m2	Empalme de 16 amp	4 salados y 2 dulces.
5	8x4	32 m2	Piso de maicillo cubierto con linóleo, toldo de género y separador de madera, lavaplatos de acero inoxidable y punto de energía con capacidad de 4.000w.	Cocinería

### **INSTRUCTIVO PARA LA INSTALACIÓN DE STANDS**

#### **1.- SANEAMIENTO AMBIENTAL:**

- Se deberán instalar en sitios autorizados por los municipios, en terrenos que dispongan de Servicios Higiénicos y agua potable para los usuarios.
- Cada cocinería deberá poseer agua potable en depósitos que cuenten con llave basal, de fácil limpieza y en cantidad suficiente para el lavado de insumos.
- Las aguas servidas se deberán eliminar convenientemente a través del alcantarillado público, dejando estrictamente prohibido verter en el alcantarillado todo tipo de aceites y grasas líquidas a la red, estas deberán ser depositadas en contenedores destinadas para ese tipo de residuos.
- Cada stand deberá contar receptáculos plásticos o metálicos con tapa para una adecuada disposición transitoria de basuras.

#### **2.- DE LOS MANIPULADORES:**

Los manipuladores de alimentos estarán sujetos a las siguientes disposiciones.

- Deberán usar los elementos de protección necesarios, según la normativa vigente.
- Mantener un aseo personal acorde con la función, en especial de las manos, las cuales deberán estar sin anillos ni pulseras. Las uñas deben estar cortas y sin barniz además no podrá recibir dinero.

- Deberá utilizar uniforme de trabajo, es decir delantal y gorro o cofia de tonos claros en perfectas condiciones de conservación y limpieza.
- Lavarse las manos prolijamente con agua y jabón, antes y después de manipular los alimentos.

### **3.- DE LOS ALIMENTOS:**

- Los alimentos que se utilicen en la elaboración y/o expendio deberán provenir de fábricas autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente. Los propietarios o encargados demostrarán procedencia con guías, facturas o boletas.
- Los alimentos perecibles deberán permanecer refrigerados.
- La manipulación de los alimentos deberá realizarse sobre superficies sanitariamente adecuadas.
- Todos los utensilios e implementos tales como platos, tenedores, vasos, etc., deberán almacenarse en buenas condiciones de higiene y protegidos de la polución del medio ambiente.

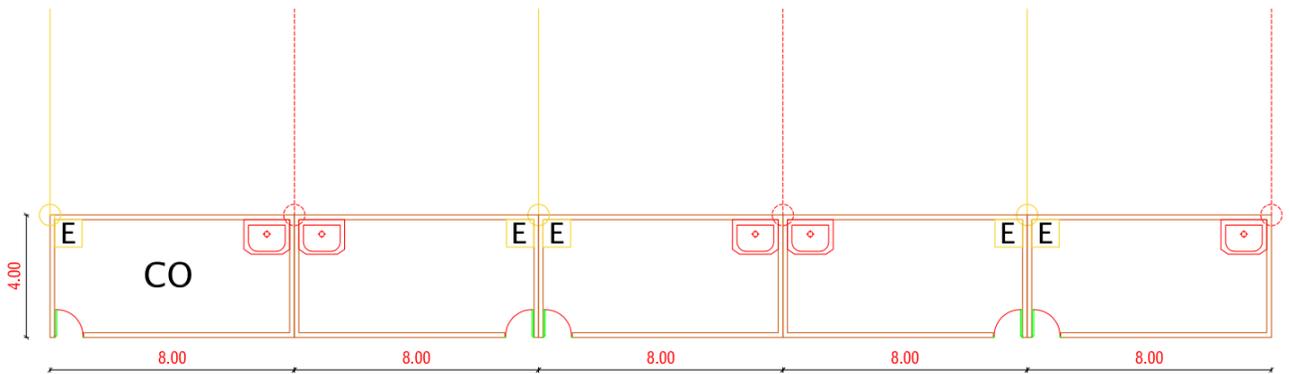
### **RAMADAS, FONDAS O ACTIVIDADES TEMPORALES:**

Deberá contar con una zona de elaboración y manipulación especialmente acondicionada para manipular alimentos y podrá expendir: anticuchos, choripán, asado, sándwich de queso y salame, empanadas provenientes de fábricas autorizadas, papas cocidas, ensaladas cocidas, ensaladas de tomate, pepino y cebolla crudas, confites y bebidas.

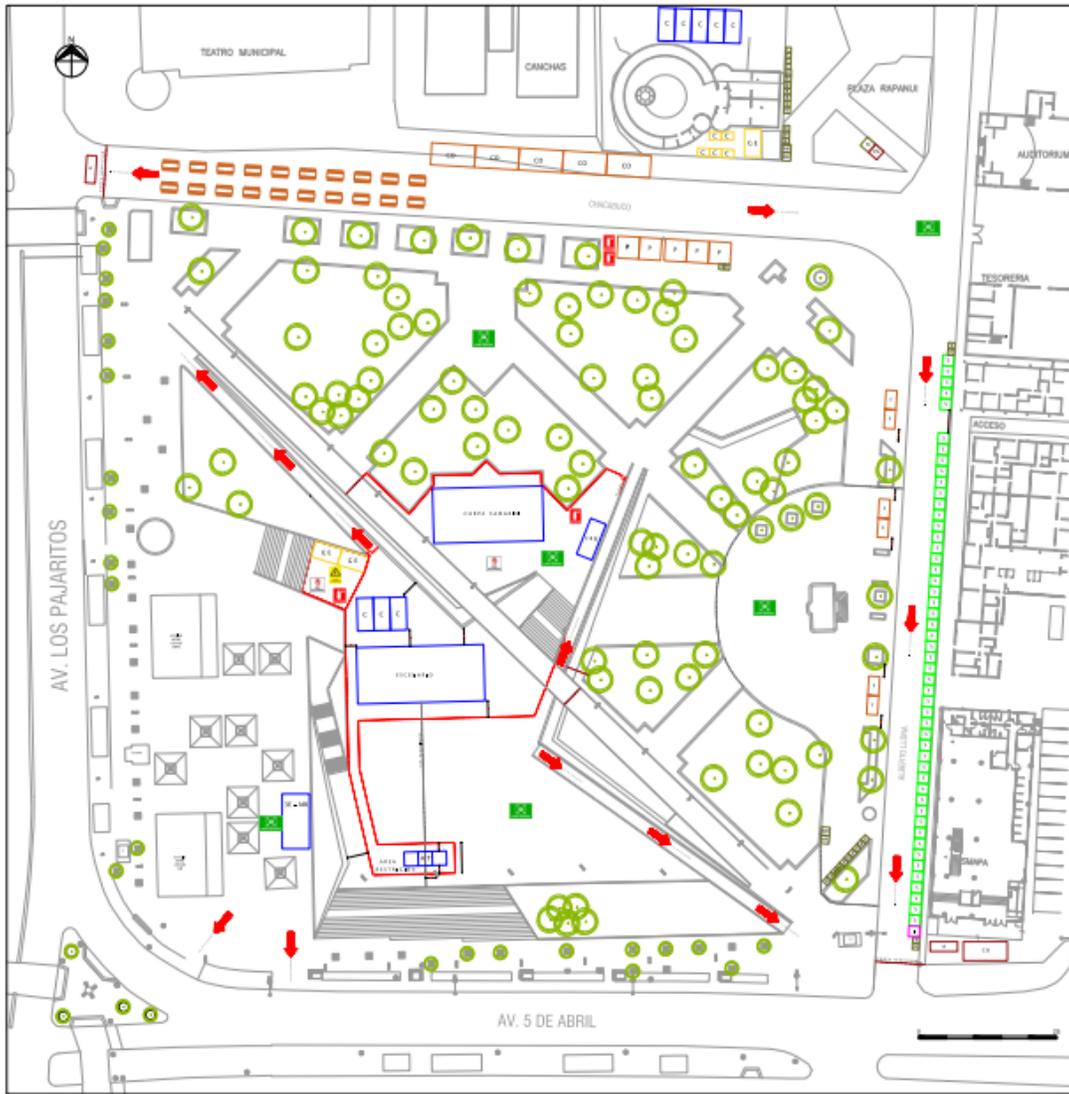
- Se prohíbe el expendio de platos preparados con hortalizas crudas que crecen bajo o a ras de suelo, como repollo, apio, achicoria, zanahoria, lechuga, etc.
- Se prohíbe el expendio de platos a base de mariscos y pescados crudos.
- Todos los alimentos deben estar cubiertos para que se resguarden de insectos, polvo, saliva y sustancias extrañas.
- No se permite el expendio de alimentos preparados de un día para otro.

La fiscalización y control de las disposiciones anteriores, así como las pertinentes al Código Sanitario y sus reglamentos, estarán a cargo de funcionarios de la Seremi de Salud RM., quienes procederán al decomiso de los alimentos prohibidos, alterados, contaminados o sospechosos, y se incoará el correspondiente sumario sanitario o se procederá a la clausura inmediata del establecimiento, de acuerdo con la gravedad de la infracción.

**ANEXO 1: LAYOUT.**



**ESQUEMA COCINERIAS**



**ANEXO 2: DECLARACIÓN SIMPLE**
**Declaración Simple I**
**Fiestas Patrias en la Plaza**

	<b>Identificación personal</b>
Nombre:	
Rut:	
Dirección:	
Teléfono:	
E-mail:	

	<b>Resumen de Antecedentes Legales de la Sociedad</b>
Razón social:	
Rut:	
Dirección:	
Teléfono:	
E-mail:	

	<b>Aceptación Bases</b>

Mediante el presente formulario declaro:

1. Conocer y aceptar en todas sus partes, las condiciones establecidas en las Bases Generale, que rigieron la propuesta.
2. Haber estudiado todos los antecedentes y verificado las Bases de la propuesta.
3. Estar conforme con las condiciones generales de la propuesta.

---

Firma Oferente o Representante Legal

**ANEXO 3: OFERTA ECONÓMICA**

**Oferta Económica.**  
**Fiestas Patrias en la Plaza.**

Selección	Categoría	Monto Mínimo	Monto Oferta
	Stand emprendimiento	0,25 UTM por día	UTM
	Cocinería	15 UTM por día	UTM
	Foodtrucks	0,75 UTM por día	UTM

Nombre Persona Natural o Jurídica	
Nombre Empresa	
Firma Persona Natural o Jurídica	
Fecha	