



BASES DE PUESTOS O STANDS Y OTRAS INSTALACIONES EN DEPENDENCIAS DEL PARQUE MUNICIPAL CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL ANIVERSARIO 125 DE LA COMUNA DE CABILDO AÑO 2019.

1.- ANTECEDENTES GENERALES.

La I. Municipalidad de Cabildo por medio de las presentes bases, regula el procedimiento de postulación, selección, instalación y funcionamiento de puestos o stand y otras instalaciones, destinados a prestar venta de productos y servicios a los asistentes, con motivo de la celebración del Aniversario 125 año 2019, los cuales se emplazarán en el recinto "Parque Municipal" durante los días **22,23 y 24 de Marzo de 2019.**

2.- DE LA POSTULACIÓN.

2.1.- DE LOS POSTULANTES.

Podrán participar de la presente convocatoria toda persona natural o jurídica, con o sin fines de lucro, mediante propuesta escrita dirigida a la "Comisión Aniversario 125 año 2019", a entregarse en la O.I.R.S ubicada en el edificio consistorial ubicado en Avenida Humeres 499, Cabildo.

No podrán participar de la presente convocatoria, todos aquellos contribuyentes que mantengan deudas con la I. Municipalidad de Cabildo por concepto de ordenanza vigente sobre derechos municipales por permisos concesiones y servicios, como asimismo quienes se encuentren, en su caso, inhabilitadas conforme a lo dispuesto por la ley de alcoholes.

Los participantes por el solo hecho de presentarse a la presente convocatoria, aceptan todas las condiciones establecidas en las presente BASES.

Las bases de esta convocatoria estarán disponibles en formato digital en el portal web municipal www.municipiocabildo.cl o podrán ser adquirirlas en la O.I.R.S municipal a contar del día **08 de marzo de 2019.**

La comisión evaluadora estará compuesta por Doña Paola Badillo González, Directora de Administración y Finanzas o quien la subroge, Doña Jimena Valenzuela Lueiza, Profesional Encargada de departamento de operaciones o quien la reemplace y Don Francisco Ahumada Peña, Administrador Municipal o quien lo subroge.

2.2.- PRESENTACIÓN DE LOS ANTECEDENTES Y PROPUESTAS

Los participantes podrán presentar sólo una propuesta y hacer ingreso de la misma en la O.I.R.S Municipal en su horario de funcionamiento de lunes a jueves de 09:00 a 17:30 horas y el día viernes de 09:00 a 16:30 horas, ubicada en Avenida Humeres N° 499, Cabildo, hasta el día **13 de Marzo 2019.**

Los participantes deberán presentar su propuesta en un sobre cerrado dirigido a "Comisión Aniversario 125 año 2019", la cual contendrá la siguiente información.

- 1)** Presentar un listado de los productos a ofrecer dentro de los permitidos por la SEREMI de Salud según documento Anexo 1.
- 2)** Listado del equipamiento, mobiliario y artefactos eléctricos a utilizar en los stands o carros. En el caso de los artefactos eléctricos, debe indicar obligatoriamente cuanto consume cada uno de ellos en Watts.
- 3)** Individualización del proponente, nombre, dirección, e-mail, teléfono de la persona natural y/o los datos de la persona jurídica y firma de la misma o representante legal



- 4) Carta, donde manifiesta al Señor Alcalde, su intención de participar de esta convocatoria.
- 5) Presentar hoja de declaración jurada de propuesta pública (Anexo 2).
- 6) Para efectos de comprobar la residencia debe adjuntar copia simple de cualquier documento, certificado, boleta, recibo, registro social de hogares u otro que sea procedente.

2.3.- CONTENIDOS QUE DEBERÁN CONSIDERAR LAS PROPUESTAS.

a) Variedad

Se permitirá la comercialización solo de los productos permitidos por la SEREMI de Salud según documento Anexo 1, los cuales se relacionan con comidas típicas de la zona o del territorio nacional.

b) Ornamentación de Stands y Carros.

Para la ocasión los oferentes favorecidos deberán decorar los puestos o stands y otras instalaciones con adornos que hagan alusión al Aniversario de Cabildo, en especial respetando los colores.

c) Mantener en Stock

Los favorecidos deberán disponer de productos suficientes para toda la realización del Aniversario de esta comuna, es decir, desde el 22 al 24 de Marzo de 2019.

3.- OBLIGACIONES

Sera responsabilidad de cada oferente que sea favorecido con los stands o carros, obtener todas las autorizaciones necesarias para su funcionamiento, a saber:

- Autorización sanitaria
- Autorización para desarrollar la correspondiente actividad económica en el Servicio de Impuestos Internos
- Permiso por venta de alcoholes
- Permiso por stand
- Permisos correspondientes de la sociedad chilena del derecho de autor en la difusión de la música cuando corresponda.

De la misma forma será obligación de cada locatario respetar las condiciones y restricciones establecidas por la Municipalidad, en especial las que refieren con los horarios y uso de artefactos eléctricos en razón del máximo restrictivo de consumo de 3000 Watts.

Se aclara que la autorización para instalación en este Aniversario permite vender los productos permitidos por la SEREMI de Salud según documento Anexo 1, teniendo presente que la venta de productos con bebidas alcohólicas requiere de un permiso y valor extra asociado, definido en D.A 3560/2017 que aprueba modificación de la Ordenanza de derechos municipales por permisos concesiones y servicios.

Finalmente cada locatario será el único responsable por las mercaderías y artefactos que mantenga en la respectiva instalación que se le asigne, no respondiendo la Municipalidad de ningún modo ni generando ningún tipo de devolución por hecho de tercero o causa imputable a mal clima.

4.- DE LA SELECCIÓN.

4.1. SELECCIÓN DE PROPUESTAS.

A partir del proceso de inscripción y entrega de las propuestas se evaluarán las mismas por parte de un jurado compuesto por los integrantes de la "Comisión Aniversario 125 año



2019", a través del levantamiento de acta, según evaluación de los criterios que se detallan. Las propuestas que obtengan el mayor puntaje, serán presentadas al Sr. Alcalde, para su aprobación.

Los criterios de evaluación a considerar por el jurado, se ceñirán de acuerdo a la siguiente tabla:

CRITERIOS	PONDERACIÓN								
<p>1) Variedad (dentro de las 11 tipologías de productos permitidos por la SEREMI de Salud, de acuerdo Anexo 1 adjunto)</p> <table><thead><tr><th>Nº Productos</th><th>Puntaje</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 – 3</td><td>50 puntos</td></tr><tr><td>4 – 10</td><td>75 puntos</td></tr><tr><td>11</td><td>100 puntos</td></tr></tbody></table>	Nº Productos	Puntaje	1 – 3	50 puntos	4 – 10	75 puntos	11	100 puntos	50%
Nº Productos	Puntaje								
1 – 3	50 puntos								
4 – 10	75 puntos								
11	100 puntos								
<p>2) Presencia Comunal Comprobable</p> <ul style="list-style-type: none">- Si el participante cuenta con residencia en la comuna de Cabildo, se le asignan 100 puntos.- Si el participante cuenta con residencia en otra comuna de la Provincia de Petorca, que no sea Cabildo, se le asignan 50 puntos.- Si el participante cuenta con residencia en otra comuna de la Región de Valparaíso, fuera de la Provincia de Petorca, se le asignan 25 puntos. <p><u>Nota:</u> para efectos de comprobar la residencia debe adjuntar copia simple de cualquier documento, certificado, boleta, recibo, registro social de hogares u otro que sea procedente. Así también, el Municipio se reserva el derecho de corroborar la información o solicitar cualquier otro antecedente para tales efectos.</p>	50%								

La propuesta ganadora será comunicada e informada por la O.I.R.S., encargada de la secretaría municipal, a través de carta certificada despachada al domicilio del oferente, según los datos entregados en formulario de inscripción establecido en el presente reglamento.

En el caso de no salir favorecido con los stands o carros, se podrá estos transar directamente entre los interesados y la Municipalidad de Cabildo.

5.- SITIOS A OTORGAR.

5.1.- STANDS O PUESTO DE COMIDA:

Los puestos o stands serán proporcionados por la Municipalidad con las siguientes características y limitantes:

Número de sitios a adjudicar: 26

Dimensiones del Sitio: 4x3 metros, 4 metros de frente y 3 metros de fondo

Nota: se agrega baranda a 2 metros de distancia del puesto o stand para generar zona de protección de los asistentes y zona de restricción donde instalar parrillas y otros que requieran ventilación, de acuerdo a exigencias de la SEREMI de Salud.



Condiciones:

- Del Sitio: Con instalación de energía eléctrica (máximo restrictivo de consumo eléctrico de 3000 Watts), agua potable y desagüe.
- Restricción de Artefactos: solo se permitirá la instalación de cualesquiera artefactos cuya sumatoria de consumos eléctricos no supere el máximo restrictivo de 3000 Watts, entendiéndose por eso a modo referencial, colocar 1 conservadora, 1 juguera y 1 hervidor.

5.2.- CARROS:

Número de sitios a adjudicar: según lugar que disponga la "Comisión Aniversario 125 año 2019", en relación a la cantidad de solicitudes y espacio disponible para tales efectos, de acuerdo a plano adjunto.

Dimensiones del Sitio: de acuerdo a las medidas propias de cada carro, previa evaluación de la "Comisión Aniversario 125 año 2019".

Condiciones: No considera instalación y consumo de energía eléctrica, ni instalación y consumo de agua potable y desagüe, toda vez que deben considerar su abastecimiento y descarga propios de acuerdo a normativa aplicable vigente.

6.- DE LA INSTALACIÓN.

6.1.- ENTREGA DEL SITIO.

La Unidad de Operaciones entregará el sitio a cada locatario para comenzar con la respectiva instalación a partir del día **21 de marzo desde las 16:00 horas**, en el parque municipal. No obstante, el inicio del funcionamiento es a partir del 22 de marzo de 2019, de acuerdo a lo indicado en el punto 7 de las presentes bases.

6.2.- LUGAR DE INSTALACIÓN.

Recinto parque municipal, ubicado en Avenida Ferrocarril a Iquique, en el lugar que disponga el municipio conforme a plano que se adjunta.

7.- DEL FUNCIONAMIENTO.

HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO.

Los participantes deberán respetar el siguiente horario de cierre estipulado, el incumplimiento será denunciado por los inspectores municipales y/o autoridades orden público ante los organismos correspondientes:

22 de Marzo de 2019

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 23 de marzo de 2019

23 de Marzo de 2019

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 24 de marzo de 2019

24 de Marzo de 2019

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 25 de marzo de 2019



8.- DERECHOS Y PERMISOS MUNICIPALES.

Los permisos municipales deberán estar pagados antes de la instalación en el parque municipal. Se deberán pagar los derechos definidos por D.A 3560/2017 que aprueba modificación de la Ordenanza de derechos municipales por permisos concesiones y servicios.

- a) Permisos para venta sin expendio de bebidas alcohólicas en actividades tales como ramadas, bailes, peñas folclóricas, kermeses, platos únicos y otros.
Valor diario.
3.- Particulares.....1.0 UTM diario.
- b) Permisos para actividades con venta de bebidas alcohólicas en fiestas patrias, año nuevo y otras oportunidades.
3.- Particulares.....2.0 UTM diario.

Entiéndase para los fines de este literal:

“Stand o puestos” los que se encuentran adheridos al inmuebles como también carros o remolques de comida.

Dicho valor incluirá para:

Puestos o Stand: concepto de piso, instalación y consumo de energía eléctrica, instalación y consumo de agua potable, desagüe, retiro de basura, derechos municipales por concepto de uso de establecimiento municipal, estacionamiento y uso de baños. Para el caso de uso de estacionamiento y baños, el permiso cancelado autoriza su uso por puesto.

Carros o Food Truck: concepto de piso, retiro de basura, derechos municipales por concepto de uso de establecimiento municipal, estacionamiento y uso de baños. Para el caso de uso de estacionamiento y baños, el permiso cancelado autoriza su uso por puesto.

9.- PROHIBICIONES GENERALES.

Dentro del Parque Municipal se prohíbe la instalación y funcionamiento de:

- A.- Cualquier tipo de máquinas tragamonedas, electrónicas o electromecánicas, de destreza o habilidad o de similar naturaleza como de azar.
- B.- La instalación de cualquier tipo de comercio, módulos, vehículos o similares sin permiso municipal.
- C.- La instalación de juegos con uso de animales o entrega de premios en dinero.
- D.- Traspasar a título oneroso ya sea como arriendo, subarriendo o cesión a terceros de los espacios adjudicados. El no cumplimiento de la presente cláusula, dará lugar a la inmediata suspensión de la autorización concedida.
- E.- La venta de alcohol sin autorización especial transitoria.

Las contravenciones a lo indicado precedentemente como a las demás normas de la ley de rentas municipales, ley de alcoholes, normativa de máquinas de azar serán denunciadas ante los juzgados competentes.

10.- RETIRO DE LAS INSTALACIONES.

El stand o puesto utilizado deberá quedar desocupado y limpio a más tardar el día **25 de marzo de 2019, a las 16.00 horas.** De lo contrario, la Municipalidad queda facultada para efectuar la limpieza, pudiendo cobrar al adjudicatario, los gastos en que incurra y emitir la Orden de Ingreso correspondiente.



11.- DE LA INTERPRETACIÓN DE LA PRESENTES BASES.

Cualquier diferencia, discrepancia, como todo lo no contemplado en las presentes bases será resuelto por el Administrador Municipal.



Anexo N° 1 Tabla con alimentos permitidos por tipo de instalación temporal:

ACTIVIDADES TEMPORALES 2016		
Tipo de instalación	Condiciones de implementación	Alimentos permitidos
RAMADAS	<ul style="list-style-type: none"> Abastecimiento de agua potable directo de la red pública o de sistema particular autorizado Descargas de aguas residuales a sistema de alcantarillado público o particular autorizado Lavaplatos con abastecimiento de agua potable. Piso de material que sea fácil de limpiar, de material no combustible, no puede ser tierra Paredes lisas, fácil de limpiar e higienizar, de material no combustible Conexiones eléctricas autorizadas Fuentes luminosas protegidas Fuentes de calor con conexiones de cañerías para gas licuado certificadas. Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 mtrs. de la fuentes de calor Extintor de incendios certificados con carga al día de acuerdo a superficie de la instalación Equipos de frío (refrigeradores y congeladoras) funcionando con la implementación de termómetros Mesones de manipulación con superficies lisas, fácil de limpiar e higienizar Mueble o sector específico para mantener utensilios y productos químicos, separados de los alimentos. Zonas de elaboración separadas del sector de atención. Las parrillas no se deben ubicar en sector de atención público directo, para evitar contaminación de los productos alimenticios y riesgos de posibles accidentes. <p>USO DE AGUA POTABLE: es solo para lavado de manos, utensilios y equipos de uso frecuente para elaboración o servicio, la cantidad de agua almacenada debe ser la necesaria según el nivel de elaboración de cada Ramada/Actividad temporal.</p>	<p>Elaborar y Expende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Anticuchos Choripán Sándwich queso y salame Hot dogs (con aderezos en sachets) Asado (vacuno, cerdo, pollo) Cazuela (este producto se debe evaluar de acuerdo a su elaboración e implementación) Arroz (este producto se debe evaluar de acuerdo a su elaboración e implementación) Ensalada tomate con cebolla Papas cocidas Jugos naturales a base de pulpas congeladas de establecimientos autorizadas y con agua envasada de fábricas autorizadas. Terremoto <p>Freir u Hornear y Expende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Empanadas y Sopapillas procedentes de establecimientos autorizados. Papas fritas preelaboradas procedentes de establecimientos autorizados <p>Expende:</p> <ul style="list-style-type: none"> Confites y Bebidas provenientes de fábricas autorizadas.

Anexo N° 1 Tabla con alimentos permitidos por tipo de instalación temporal:

Tipo de instalación	Condiciones de implementación	Alimentos permitidos
STAND	<ul style="list-style-type: none"> • Recipiente hermético de una capacidad mínima de agua potable de 100 litros con llave. Que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario. • Sistema de recipiente para lavado de manos similar a un lavamanos • Recipiente hermético de una capacidad mínima de 100 litros para recepcionar las aguas residuales • Todos las conexiones anteriores deben estar bien selladas para evitar filtraciones • Conexiones eléctricas autorizadas • Mantener utensilios de aseo para lavado de manos (jabón líquido, escobillas para uñas, toalla desechable, basurero con tapa) • Piso de tierra cubierto con una superficie que evite la polución y que no sea de material altamente combustible, sobre todo en el caso de mantener una fuente de calor con combustible tipo gas licuado. • Extintor de incendios certificado con carga al día • Fuentes de calor con conexiones certificadas (cañerías amarillas que indiquen su fecha de uso o durabilidad, si son flexibles que sean nuevas (estas duran solo un año)) • Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 metros de las fuentes de calor • Equipos de frío (refrigeradores o congeladores) funcionando correctamente. Mantener termómetro. • Mesones de manipulación de superficies lavables sin deterioro, sin manteles. • Recipientes de material lavable, fácil de limpiar e higienizar • Basureros con tapa de material lavable e incorporar su respectiva bolsa de igual o capacidad mayor a este. • Zonas de elaboración separadas del sector de atención. • Las parrillas no se deben ubicar en sector de atención público directo, para evitar contaminación de los productos alimenticios y riesgos de posibles accidentes. • Los alimentos deben estar permanentemente protegidos de cualquier tipo de contaminantes, asegurando su inocuidad. 	<p>Elaborar y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anticuchos • Choripán • Sándwich con queso y salame provenientes de instalaciones autorizadas • Hot dogs (pan con vienesa) • Aderezos en sachets individuales • Asado (vacuno, cerdo, pollo) • Jugos naturales a base de pulpas congeladas y con agua envasada de fábricas autorizadas. • Frutas con cobertura de chocolate. La fruta porcionada y procesada debe provenir de instalaciones autorizadas, lista para su cobertura <p>Freír u Hornear y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empanadas y Sopaipillas procedentes de locales autorizados. • Papas fritas solo preelaboradas de instalaciones autorizadas <p>Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confites y Bebidas envasados provenientes de instalaciones autorizadas.

	<p>USO DE AGUA POTABLE: es solo para lavado de manos, utensilios y equipos de uso frecuente para elaboración o servicio, la cantidad de agua almacenada debe ser la necesaria según el nivel de elaboración del Stand.</p>	
<p>Tipo de instalación</p>	<p>Condiciones de implementación</p>	<p>Alimentos permitidos</p>
<p>Puestos (se refiere a los vehículos de arrastre motorizados)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados. • Carro o soporte físico de la instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente, y deberá contar con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos. • Disponer de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, • y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado. • Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia. • Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura. • Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente • Sistema de extracción de tamaño superior a las fuentes de calor, con ducto de salida de vapor y olor, funcionando correctamente. • 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. Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 mts. de la fuentes de calor. • Conexión eléctrica seguras y reglamentarias • Extintor de incendios certificado y con carga al día • Fuentes luminosas protegidas • Muebles de superficies impermeables fácil de limpiar e higienizar • Disponer de un depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios, los que deberán ser retirados y eliminados cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día. • Utensilios de material lavable, fácil de higienizar. 	<p>De acuerdo a lo que se indique en cada Resolución Sanitaria como:</p> <p>Elaborar y expendir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papas pre elaboradas de establecimientos autorizadas • Masas o similares de establecimientos autorizadas • Emparedados a base de cecinas cocidas • Los aderezos y salsas, además, deberán expendirse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. • Sólo se permitirá la elaboración y expendio de aderezos a base de vegetales (tomate, palta) en aquellos quuloscos o carros que cuenten estructura cerrada, estos aderezos deberán mantenerse en refrigeración y en recipientes cerrados y no podrán ser de acceso directo de los consumidores <p>Expendir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas y jugos envasados de establecimientos autorizadas, en su envase original • Confites y similares de establecimientos autorizadas. • En caso de contar con máquinas dispensadoras de jugos refrigerados, la base de premezcla debe trasvasiarse en forma directa al equipo y deben provenir de establecimientos autorizada. • Empanadas de horno de fábrica autorizada. • Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el Título X, párrafo V del presente Reglamento.

	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo. • Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas reglamentarias. 	
Carros (se refieren a los de arrastre manual)	<ul style="list-style-type: none"> • Deben contar con <u>Resolución Sanitaria</u> y no exceder los fines autorizados: • Instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas. • 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. • Disponer de un depósito o contenedor, lavable y con tapa, que asegure la protección de las materias primas y a las temperaturas reglamentarias. • Vitrina sin condiciones de refrigeración o calor, se debe usar solo para exhibir productos como muestras. • Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas reglamentarias. 	<p>Elaborar y Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algodón de azúcar • Palomitas de maíz • Frutos secos confitados <p>Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos y Bebidas envasadas que provengan de instalaciones autorizadas. • Helados envasados de instalaciones autorizadas. • Jugos de fruta envasados de instalaciones autorizadas • Empanadas de horno de fábrica autorizada.
Carros de arrastre manual para la venta de mote con huesillos	<ul style="list-style-type: none"> • Deben contar con <u>Resolución Sanitaria</u> y no exceder los fines autorizados • en carros móviles especialmente diseñados para tales efectos • vitrina para el mote • Sistema de doble estanque con hielo para disponer el jugo y huesillos. • Vasos y cucharas desechable • Deberán contar con depósitos con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicios. 	<p>Expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebida tradicional "Mote con Huesillos" provenientes de establecimientos autorizados
Carros de arrastre manual para la venta de emparedados a base de cecina cocida	<ul style="list-style-type: none"> • Deben contar con <u>Resolución Sanitaria</u> y no exceder los fines autorizados • Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberán poseer un toldo, • Las cecinas cocidas se deberán mantener debidamente refrigeradas y para su expendio sólo se podrán calentar a través de un sistema aislado del medio ambiente. • Mantener utensilios de material fácil de higienizar, para disponer los alimentos y manipularlos. 	<p>Elaborar y expendir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sólo podrán expendir emparedados a base de cecinas cocidas, • Todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados. • Los aderezos y salsas, además, deberán expendirse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada.

<p>ALIMENTOS</p> <p>PROHIBIDOS</p>	<p>ELABORAR Y/O EXPENDER:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MAYONESA CASERA • SALSAS • PELAR O PORCIONAR FRUTAS • PRODUCTOS A BASE DE LECHE • PASTELES Y TORTAS CON COBERTURA y/o RELLENOS DE CREMAS Y FRUTAS • HELADOS PARA PORCIONAR EN BARQUILLOS, VASOS O SIMILARES • ADEREZOS FRACCIONADOS DISPUESTOS EN DISPENSADORES DIRECTOS AL PUBLICO • PESCADOS Y MARISCOS • PLATOS PREPARADOS A BASE DE VERDURAS VERDES CRUDAS • PLATOS PREPARADOS DE ELABORACIÓN COMPLEJA (EJ LAZAÑA, GOULACH,ETC.)
--	--

Basado en:

- Reglamento Sanitario De Los Alimentos D.S. 977/96
- Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Y Ambientales Básicas En Los Lugares De Trabajo

Temperaturas reglamentarias para alimentos:
Refrigeración: 5°C
Congelado: menos -18°C
Calientes: sobre 65°C





ANEXO 2
HOJA DE DECLARACIÓN

PROPONENTE: _____
(Nombre completo)

- a) Conocer y aceptar las "BASES DE PUESTOS O STANDS Y OTRAS INSTALACIONES EN DEPENDENCIAS DEL PARQUE MUNICIPAL CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL ANIVERSARIO 125 DE LA COMUNA DE CABILDO AÑO 2019", documentos anexos, legalización aplicable en general, todos los documentos que forman parte de las bases.
- b) Conocer y aceptar las obligaciones establecidas en las bases, en especial las que refieren los horarios y condiciones de funcionamiento, así como sobre que cada locatario será el único responsable por las mercaderías y artefactos que mantenga en la respectiva instalación que se le asigne, no respondiendo la Municipalidad de ningún modo ni generando ningún tipo de devolución por hecho de tercero o causa imputable a mal clima.
- c) Haber estudiado los antecedentes y haber verificado su concordancia entre sí.
- d) Haber visitado el terreno y tomado conocimiento de las condiciones que se indican directamente en la ejecución de la iniciativa.
- e) Autorizar a la Ilustre Municipalidad de Cabildo para requerir que los organismos oficiales, o cualquier otra persona, firma o compañía, la información que se solicite y que diga relación con el presente reglamento.
- f) Reconocer que la decisión de la Ilustre Municipalidad de Cabildo en la adjudicación de la presente propuesta es inapelable y definitiva.
- g) Estar conforme con las condiciones generales, en su efecto, hacer presentes las observaciones que le ha merecido.
- h) Hacer presente a continuación, las circunstancias o condiciones que no estén previstas o indicadas en los antecedentes de las propuestas y que entorpecen, dificultan o demoran la ejecución de las obras. Igualmente hacer presente las siguientes discrepancias que hay entre los antecedentes y las condiciones reales del terreno.
- i) Si hay observaciones, se dejara constancia en esta hoja:

Observaciones:

FIRMA

CABILDO, _____ **DE** _____ **DE** _____