# NORMATIVA DE INSTALACIÓN PUESTOS O STANDS U OTRAS INSTALACIONES EN DEPENDENCIAS DEL PARQUE MUNICIPAL CON MOTIVO DE LA CELEBRACION DEL ANIVERSARIO 129 DE LA COMUNA DE CABILDO ANO 2023.

#### 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 las asistentes, con motivo de la celebración del Aniversario número 129 ano 2023, los cuales se emplazarán en el recinto "Parque Municipal" durante los días **17, 18 y 19 de Marzo de 2023.** 

#### 2. DE LA POSTULACION.

#### 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 129 año 2023", 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 <u>www.municipiocabildo.c</u>l o podrán ser adquirirlas en la O.I.R.S municipal a contar del día <u>13 de marzo de</u> <u>2023.</u>

La comisión evaluadora estará compuesta por Dona Paola Badillo González, Directora de Administración y Finanzas o quien la subrogue, Doña Jimena Valenzuela Lueiza, Jefa Oficina Fomento Productivo o quien la reemplace y Don Francisco Lazcano Saavedra en representación de Alcaldía.

# 2.2 PRESENTACION DE LOS ANTECEDENTES V PROPUESTAS

Los participantes podrán presentar solo 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 da viernes de 09:00 a 16:30 horas, ubicada en Avenida Humeres N° 499, Cabildo, hasta el día **15 de Marzo 2023.** 

Los participantes deberán presentar su propuesta en un sobre cerrado dirigido a "Comisión Aniversario 129 año 2023", la cual contendrá la siguiente información.

1) Presentar un listado de los productos a ofrecer dentro de las permitidos por la SEREMI de Salud según documento Anexo 1.

- 2) Listado del equipamiento, mobiliario y artefactos eléctricos a utilizar en las stands o carros. En el caso de los artefactos eléctricos, <u>debe indicar obligatoriamente cuanto consume cada uno de ellos en Watts.</u>
- 3) Individualización del proponente, nombre, dirección, e-mail, teléfono de la persona natural y/o las 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 DEBERAN 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, los días 17, 18 y 19 de marzo de 2023, se prohíbe la inasistencia.

#### 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 econ6mica 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 máxima restrictivo de consumo de 3000 Watts.

También, en caso de lluvia y/u otro evento climático, será responsabilidad del Oferente la protección de sus productos y enseres.

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 ni indemnización por hecho de tercero o causa imputable a mal clima.

#### 4. DE LA SELECCION.

#### 4.1 SELECCION 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 129 año 2023", 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 par el jurado, se ceñirán de acuerdo a la siguiente tabla:

CRITERIOS		PONDERACION
1) Variedad (dentro de las 11 tipologías de productos permitidos por la SEREMI de Salud, de acuerdo Anexo 1 adjunto) Nº Productos Puntaje  1-3 50 puntos		50/o
4-10 11	75 puntos 100 puntos	
2) Presencia Comunal Comprobable		50/o
- 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.  Nota: 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.		

La propuesta ganadora será comunicada e informada par la 0.I.R.S., encargada de la secretaria municipal, a través de llamado telefónico 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/las interesados/das 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:

Numero de sitios a adjudicar: 18

**Dimensiones del Sitio:** 4,5x3 metros, 4,5 metros de frente y 3 metros de fondo

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

#### **Condiciones:**

- <u>Del Sitio</u>: Con instalación de energía eléctrica (máxima restrictiva de consume eléctrico de 3000 Watts), agua potable y desagüé.
- Restricción de Artefactos: solo se permitirá la instalación de cualesquiera artefactos cuya sumatoria de consumes eléctricos no supere la máxima restrictiva de 3000 Watts, entendiéndose por eso a modo referencial, colocar 1 conservadora, 1 Juguera y 1 hervidor.

#### 5.2 CARROS:

**Numero de sitios a adjudicar:** según lugar que disponga la "Comisión Aniversario 129 año 2023", en relación a la cantidad de solicitudes y espacio disponible para tales efectos, de acuerdo a piano adjunto.

**Dimensiones del Sitio:** de acuerdo a las medidas propias de cada carro, previa evaluación de la "Comisión Aniversario 129 año 2023". **Condiciones:** No considera instalación y consume de energía eléctrica, ni instalación y consume de agua potable y desagüe, toda vez que deben considerar su abastecimiento y descarga propios de acuerdo a normativa aplicable vigente.

#### 6. DE LA INSTALACION.

#### **6.1 ENTREGA DEL SITIO.**

La Unidad de Operaciones entregara el sitio a cada locatario para comenzar con la respectiva instalación a partir del día **17 de marzo desde las 10:00 horas**, en el parque municipal. No obstante, el inicio del funcionamiento es a partir del 17 de marzo de 2023, de acuerdo a lo indicado en el punto 7 de las presentes bases, a partir de las 14:00 horas.

# **6.2 LUGAR DE INSTALACION.**

Recinto parque municipal, ubicado en Avenida Ferrocarril a Iquique, en el lugar que disponga el municipio conforme a piano 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 publico ante los organismos correspondientes:

#### 17 de Marzo de 2023

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 18 de marzo de 2023

#### 18 de Marzo de 2023

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 19 de marzo de 2023

#### 19 de Marzo de 2023

Stands y Carros: Cierre a las 02:00 horas a.m. del 20 de marzo de 2023

#### 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 3839/2021 que aprueba modificación de la Ordenanza de derechos municipales por permisos concesiones y servicios, agregando nuevos derechos por conceptos de Permisos para stand o puestos en parque municipal con motivo de celebración de 129 años de la Comuna de Cabildo:

- a) Permisos para venta sin expendio de bebidas alcohólicas en actividades tales como ramadas, bailes, peñas folclóricas, kermeses, platos únicos y otros. Valor diario,
- b) Permisos para venta con expendio de bebidas alcohólicas en actividades tales como ramadas, bailes, peñas folclóricas, kermeses, platos únicos y otros. Valor 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 consume de energía eléctrica, instalación y consume de agua potable, desagüé, 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 par 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 par puesto.

#### 9. PROHIBICIONES GENERALES.

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

- A. Cualquier tipo de maquinas 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 coma arriendo, subarriendo o cesión a terceros de los espacios adjudicados. El no cumplimiento de la presente clausula, 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 coma a las demás normas de la ley de rentas municipales, ley de alcoholes, normativa de maquinas de azar serán denunciadas ante los juzgados competentes.

#### 10. RETIRO DE LAS INSTALACIONES.

El stand o puesto utilizado deberá quedar desocupado y limpio a mas tardar el da **20 de marzo de 2023, a las16.00 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 INTERPRETACION DE LA PRESENTES BASES.

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

VICTOR MANUEL DONOSO OYANEDEL ALCALDE



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

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

<u>Tipo</u> de instalación	Condiciones de im.e_lementacl6n	Alimentos Permitidos
STAND	<ul> <li>Recipiente hermético de una capacidad mínima de agua potable de 100 litros con !!ave. Que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario.</li> <li>Sistema de recipiente para lavado de manes similar a un lavamanos</li> <li>Recipiente hermético de una capacidad mínima de 100 litres para recepcionar las aguas residuales</li> <li>Todos las conexiones anteriores deben estar bien selladas para evitar filtraciones</li> <li>Conexiones eléctricas autorizadas</li> <li>Mantener utensilios de aseo para lavado de manos Jabón Liquido, escobillas para uñas, toalla desechable, basurero con tapa)</li> <li>Piso de tierra cubierto con una superficie que evite la poluclón y que no sea de material altamente combustible, sobre todo en el caso de mantener una fuente de calor con combustible tipo gas licuado.</li> <li>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))</li> <li>Cilindros de gas licuados a una distancia mínima de 1.5 metros de las fuentes de calor</li> <li>Equipos de frío (refrigeradores o congeladores) funcionando correctamente. Mantener termómetro.</li> <li>Mesones de manipulación de superficies lavables sin deterioro, sin manteles.</li> <li>Recipientes de material lavable, fácil de pimplare higienizar</li> <li>Basureros con tapa de material lavable e incorporar su respectiva bolsa de igual o capacidad mayor a este.</li> <li>Zonas de elaboración separadas del sector de atención.</li> <li>Las parrillas no se deben ubicar en sector de atención publico directo, para evitar contaminación de los productos alimenticios y riesgos de posibles accidentes.</li> <li>Los alimentos deben estar permanentemente protegidos de cualquier tipo de contaminantes, asegurando su inocuidad.</li> </ul>	<ul> <li>Elaborar y Expender: <ul> <li>Anticuchos</li> <li>Choripan</li> <li>Sándwich con queso y salame provenientes de instalaciones autorizadas</li> <li>Hot dogs (pan con vienesa)</li> <li>Aderezos en sachets individuales</li> <li>Asado (vacuno, cerdo, polio)</li> <li>Jugos naturales a base de pulpas congeladas y con agua envasada de fabricas autorizadas.</li> <li>Frutas con cobertura de chocolate. La fruta porclonada y procesada debe provenir de instalaciones autorizadas, lista para su cobertura</li> </ul> </li> <li>Freir u Hornear y Expender: <ul> <li>Empanadas y Sopaipillas procedentes de locales autorizados.</li> <li>Papas fritas solo preelaboradas de Instalaciones autorizadas</li> </ul> </li> <li>Expender: <ul> <li>Confites y Bebldas envasados provenientes de instalaciones autorizadas.</li> </ul> </li> </ul>

	USO DE AGUA POTABLE: es solo para lavado de manes, utensilios y equipos de uso frecuento para elaboración o servicio, la cantidad de agua almacenada debe ser la necesaria segun el nivel de elaboración del Stand.	
Tipo de instalac16n	Condiciones de Implementación	Alimentos Permitidos
Tipo de instalac16n  Puestos (se refiere a los vehículos de arrastre motorizados	Condiciones de Implementación  Contar con Resofución Sanitaria V no exc!!der los fines autorizados.  Carro o soporte fisico de la instalación de material sólido, lavable, de tamai'io suficiente, y debera contar con una estructura proteglda que delimite el espacio de manipulaclón de alimentos.  Disponer de un slstema de agua potable corrlente mediante un estanque con capacidad de provision minima de 100 lltros, 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 ma nos debera contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como unico sistema de secado.  Disponer de un estanque hermetico de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.  Disponer de un sistema de frio que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre O' y S' Cy 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 tamailo superior a las fuentes de calor, con ductode salida de vapory olor, funcionando correctamente.  Los cillndros de gas deberan estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la safud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente. Cilindros de gas licuados a una distancia minima de 1.5 mts. de la fuentes de calor.  Conexlon electrica seguras y reglamentarias  Extintor de incendlos certifrcado y con carga al dfa  Fuentes luminosas protegidas  Muebles de superficies impermeables facil de limpiar e higienizar  Disponer de un deposito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios, los que deberan ser retirados y eliminados cuantas veces sea necesarlo y por lo menos una vez al dia.  Utensilios de material lavable, facil de hi_gienizar.	De acuerdo a lo que se indique en cada Resolución Sanitaria come:  Elaborar y expender  Papas pre elaboradas de establecimientos autorizadas  Masas o similares de establecimientos autorizadas  Emparedados a base de cecinas cocidas  Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su lnocuidad y evitar la contaminación cruzada.  Solo se permitira la elaboración y expendio de aderezos a base de vegetales {tomate, palta} en aquellos quloscos o carros que cuenten estructura cerrada, estos aderezos deberan mantenerse en refrigeración y en recipientes cerrados y no podran ser de acceso directo de los consumidores  Expender:  Bebidas y jugos envasados de establecimientos autorizadas, en su envase original  Confites y slimilares de establecimientos autorizadas.  En caso de contar con maquinas dispensadoras de jugos refrigerados, la base de premezcla debe trasvasljarse en forma directa al equipo y deben provenir de establecimientos autorizada.  Empanadas de homode fabri dutorizada.  Empanadas de homode fabri dutorizada.  Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberan cumplir lo establecido en el Titulo X, parrafo V del presente Reglamento.

	<ul> <li>Contar con acceso·a servicios higlenicos a 75 metros de distancia como maxima.</li> <li>Vitrina para mantener empanadas homeadas a temperaturas reglamentarias.</li> </ul>	
Carros (se refieren a los de arrastre manual)	<ul> <li>Deben contar con Resotución Sanitaria y no exceder los fines autorizados:</li> <li>Instalación de material sólido, lavable, de tamano suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climaticas.</li> <li>Los cilindros de gasdeber.ln estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medldas de seguridad quegaranticen la salud del trabajadory la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competehte.</li> <li>DIsponer de un depósito o contenedor, lavable y con tapa, que asegure la protección de las materias primas ya las temperaturas reglamentarias.</li> <li>Vitrina sin condiciones de refrigeración o ca/or, se debe usar solo para exhlbir productos como muestras.</li> <li>Vitrina para mantener empanadas horneadas a temperaturas reglamentarias.</li> </ul>	Elaborar y Expender:
Carros de arrastre manual para la venta de mote con huesillos	<ul> <li>Deben contar con Resolución Sanltaria y no exceder los fines autorizados</li> <li>en carros móviles especialmente disenados para tales efectos</li> <li>vltrina para el mote</li> <li>Sistema de doble estanque con hielo para dIsponer el Jugo y huesillos.</li> <li>Vasos y cucharas desechable</li> <li>Deberan contar con depósitos con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicios.</li> </ul>	Bebida tradicional"Mote con Huesillos" provenientes de establecimientos autorizados
Carros de arrastre manual para la venta de emparedados a base de ceclna cocida	<ul> <li>Deben contar con Resolución Sanitaria y no exceder los fines autorizados</li> <li>Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberan poseer un toldo,</li> <li>Las cecinas cocidas se deberan mantener debidamente refrigeradas y para su expendio sólo se podran calentar a traves de un sistema aislado del medio ambiente.</li> <li>Mantener utensilios de material facil de higienizar, para disponer los alimentos y manipulartos.</li> </ul>	Solo podran expenderemparedados a base de cecinas cocidas,     Todas las materias primas utilizadas deberan provenir de establecimientos autorizados.      Los aderezos y salsas, ademas, deberan expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada.



#### ELABORAR Y/O EXPENDER:

# **ALIMENTOS**

#### MAYONESA CASERA

#### SALSAS

# • PELAR O PORCIONAR FRUTAS

# **PROHIBIDOS**

- 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 LAZANA, GOULACH,ETC.)

#### Basado en:

R

Reglamento Sanitario De Los Alimentos D.S. 977/96

Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Y Ambientales Basicas En Los Lugares De Trabajo

Temperaturas reglamentarias para alimentos:

Refrigeraci6n: 5°C

Congelado: menos -18°C Calientes: sobre 65°c





# ANEXO 2 HOJA DE DECLARACION

PROPONENTE:
(Nombre completo)
a) Conocer y aceptar las "NORMAS DE PUESTOS O STANDS Y OTRAS INSTALACIONES EN DEPENDENCIAS DEL PARQUE MUNICIPAL CON MOTIVO DE LA CELEBRACION DEL ANIVERSARIO 129 DE LA COMUNA DE CABILDO ANO 2023" 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 (mico 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 sf. d) Haber visitado el terreno y tornado conocimiento de las condiciones que se indicar directamente en la ejecución de la iniciativa. e) Autorizar a la !lustre 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 !lustre 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 estér previstas o indicadas en los antecedentes de las propuestas y que entorpecen, dificultan 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:
FIRMA

CABILDO, \_\_\_ DE\_\_\_\_ DE.\_\_\_