

BASES DE POSTULACIÓN COCINA PRINCIPAL
FESTIVAL DE LA TUNA Y ACEITUNA TILTIL 2025

I.PRESENTACIÓN

La Municipalidad de Tilttil, a través de su oficina de Fomento Productivo y Turismo organiza y dicta las siguientes bases. Cuyo objetivo es regular la instalación y funcionamiento de la **COCINA PRINCIPAL**, y también promover las tradiciones y valores que conforman la identidad, cultural y turística de nuestra comuna. Tiene el agrado de invitar a los emprendedores a participar del “Festival de la Tuna y la Aceituna 2025”.

A partir de lo anterior, el evento Festival de la Tuna y la Aceituna, se instala con propósito de incentivar a la comunidad a celebrar en familia, disfrutar de una plataforma llena de servicios y entretenimientos.

II.¿CUÁNDO Y DÓNDE SE REALIZARÁ?

El Festival de la Tuna y Aceituna se realizará el día sábado 8 de marzo, en el Monumento a Manuel Rodríguez, comuna de Tilttil, Región Metropolitana. Horario de funcionamiento es desde las 10:00 horas, hasta las 01:00 a.m. del día 09 de marzo.

III.CALENDARIO DE PROGRAMACIÓN

ACTIVIDAD	FECHA
Postulación	La convocatoria estará disponible hasta el día 21 de febrero a las 12:00 horas.
Pago del permiso	Desde el 01 hasta el 05 de marzo de 2025.
Fecha reconocimiento de posturas	21 de febrero de 2025

Período durante el que los interesados podrán descargar las Bases de la convocatoria desde el sitio web de la Municipalidad de Tilttil (www.munitilttil.cl), **NO SE RECIBIRÁN POSTULACIONES FUERA DEL PLAZO ESTIPULADO.**

Será facultad del Municipio modificar este calendario en función de requerimientos para el correcto desarrollo de la actividad y no será devuelto el dinero cancelado.



IV. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

Llenar de manera completa el **Formulario de postulación** (Anexo N°1, adjunto a las bases), indicar productos o servicios a ofrecer, adjuntar fotos con mobiliario, los cuales deben ser uniformes. Por ejemplo, mesas y sillas iguales o parecidas y acorde a la ocasión, etc.

Documentos requeridos:

- Fotocopia de Carnet por ambos lados.
- Completar el formulario de inscripción a través de las plataformas digitales.
- Mujeres y hombres mayores de 18 años.
- Acreditar domicilio en Tilttil, a través de documento Registro Social o certificado de residencia u otro documento formal.
- En caso de no completarse la cobertura con personas residentes de la comuna, podrán admitirse la postulación de personas naturales no residentes de la comuna.
- Propuesta de ornamentación de la fonda oficial (descripción, plano y fotografías referenciales).
- Adjuntar propuesta gastronómica.

V. DE LA SELECCIÓN:

1. La comisión organizadora será la encargada de evaluar al oferente y seleccionar los productos aceptados a exponer en dicho Festival.
2. En caso de haber sido seleccionado(a), se enviará un correo electrónico y/o se llamará telefónicamente indicando tal situación, y que se encuentra en condiciones para poder realizar el pago.
3. En caso de haber sido seleccionado(a) y cancelado el cupo de participación. Pero si el expositor no se presenta, no se devolverá el dinero ya cancelado.

VI. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 1) Mobiliario y decoración: 40%
- 2) Oferta gastronómica y sus valores: 60%



VI. DE LA POSTULACIÓN:

En la postulación podrán participar personas naturales, y que estén en condiciones de cumplir con los requisitos exigidos en las presentes bases.

La postulación deberá realizarse de acuerdo con las siguientes consideraciones:

- A. Exponer productos en buen estado.
- B. En el caso de exhibición y comercialización de alimentos, en estado natural o procesado, estos deberán garantizar un servicio de alta calidad y presentación, por tanto, deberán cumplir con los protocolos de manipulación, sanidad y requerimientos que establezca **SEREMI DE SALUD**.
- C. Contar con piezas gráficas básicas para su participación; lo necesario para una buena difusión y promoción del recinto (digital o físico).
- D. Será responsabilidad del adjudicado dar aviso al SII para que autorice la venta de productos, a través del pago de impuestos presuntos o tasación esporádica (al no contar con iniciación de actividades), o del traslado de boletas (al contar con iniciación de actividades), ante el mismo servicio.
- E. Será responsabilidad de la persona adjudicada cancelar Derecho de Autor al organismo correspondiente, (Sociedad Chilena del Autor SCD), independiente si es música en vivo o envasada.
- F. El incumplimiento en la implementación propuesta por el oferente será motivo para dejar fuera al adjudicatario, que serán visitados por inspectores municipales dando fe del incumplimiento. En este caso la Municipalidad se guarda el derecho de no devolver el dinero de la adjudicación, y de re adjudicar al participante siguiente.



VIII.DE LA COCINA

Será entregado al respectivo oferente, el día Viernes 21 de febrero del 2025, desde las 16:00 hrs con la finalidad que pueda realizar de manera pertinente las mejoras necesarias para el desarrollo de la actividad, cumpliendo a cabalidad con todas las medidas de seguridad.

El recinto, se entregará en perfectas condiciones, y será responsabilidad del adjudicatario, devolverlo en las mismas condiciones que fue recibido.

IX.LIMPIEZA Y EL TERRENO

La recolección de la basura que se genere en el sector, será de responsabilidad del adjudicatario, a través del Departamento de Operaciones Municipal. El cual, dispondrá todos los días del contenedor (Ampliroll) Municipal, en la que se podrá acumular los residuos no peligrosos. Cabe mencionar, que la basura debe estar dispuesta en bolsa plástica y sellada para un mayor control de los vectores.

X.DERECHO A COBRAR

El seleccionado deberá acercarse a la Oficina de Inspección y Patentes para solicitar el permiso municipal, luego cancelar en Tesorería Municipal (caja) los derechos correspondientes, para la cocina principal el valor total es de **1,5 UTM** por el día de funcionamiento.

En caso de que dentro de los plazos estipulados en estas bases no se presenten oferentes, o ninguno cumpla con los requisitos, la Ilustre Municipalidad de Tilttil adjudicará por invitación y trato directo.



LUGARES Y HORARIOS DE ATENCIÓN MUNICIPALIDAD

FOMENTO PRODUCTIVO Y TURISMO

(SECPLAC 2° piso). Atención al público presencialmente.

Lunes a jueves, 09:00 a 13:30

Viernes, 09:00 a 13:30 horas

fomentoyturismo@tiltil.cl

WhatsApp +56 9 7791 3837

Inspección y Patentes

Lunes a jueves, 08:30 a 14:00 horas

Viernes, 08:30 a 14:00 horas

Tesorería (Caja)

Lunes, 08:30 a 18:00 horas

Martes a viernes, 08:30 a 14:00 horas

ANEXO N°1

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

Escanear código QR:



ANEXO N°2

REQUISITOS SANITARIOS

El recinto y el locatario deberá:

- ❖ Contar con electricidad para asegurar el adecuado funcionamiento.
- ❖ Contar con iluminación natural o artificial, que permita apropiada manipulación y control de los alimentos.
- ❖ Disponer de agua apta para el consumo humano.
- ❖ En el área de elaboración de alimentos, debe disponer de lavamanos con agua potable el cual será responsabilidad del locatario, provisto de jabón para el lavado de manos y toallas de un solo uso.
- ❖ Las instalaciones eléctricas y de gas deben ser instaladas de forma segura, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente.
- ❖ Los recintos que cuenten con parrillas a carbón u otras unidades de calor, deben ubicarse en un lugar seguro.
- ❖ En caso de elaboración, deberá contar con área de cocina con mesones de cubierta lisa y de material lavable. Los pisos deben ser de fácil limpieza y desinfección, lisos y sólidos (tratados o entablados, luego cubiertos por lona u otro material lavable, en el caso que sean de tierra, para evitar levantamiento de polvo, empozamientos y permitir adecuada limpieza).
- ❖ Proteger el área de elaboración y almacenamiento de alimentos, evitando el ingreso de polvo, lluvia, viento, rocío, frío, luz solar, etc. mediante un toldo o similar.
- ❖ Se debe evitar el ingreso y mantención de animales domésticos en áreas donde se almacenan y elaboran alimentos.
- ❖ Los equipos y utensilios, deben mantenerse protegidos, limpios y en buen estado.
- ❖ Se debe mantener un adecuado aseo y orden en las áreas de elaboración.
- ❖ Los desechos deben retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.
- ❖ La recolección de basuras debe realizarse en recipientes herméticos y depositarse en áreas alejadas de las zonas de elaboración de alimentos.

Para Higiene del manipulador de alimentos

- ❖ Debe tener salud compatible con la actividad.
- ❖ No deberá recibir dinero, para esto debe contar con ayuda de un tercero.
- ❖ Contar con delantal limpio, gorro o cofia que cubra la totalidad del cabello.
- ❖ No debe usar adornos en las manos, mantener las uñas cortas y limpias.
- ❖ Debe lavarse las manos al iniciar su trabajo y en forma permanente.
- ❖ Evitar la presencia de personas extrañas en el área de elaboración.

Para manejo de alimentos en el local

- ❖ Deberá utilizar siempre alimentos con sus características organolépticas (percibido por los órganos de los sentidos) adecuados y con fechas de caducidad vigentes.
- ❖ Los alimentos y materias primas (carnes) deben provenir de fábricas y/o mataderos autorizados por la **SEREMI** de salud (acreditar facturas, guías y autorización sanitaria).
- ❖ Se hace hincapié en mantener en todo momento la cadena de frío del alimento perecible hasta el momento de consumirlo.
- ❖ Siempre debe mantener protegido los alimentos de moscas u otros insectos o roedores, de la tierra y del piso, entre otros tipos de contaminación.