

BASES DE POSTULACIÓN FONDA OFICIAL TILTIL 2025

I. PRESENTACIÓN

De conformidad a lo establecido en la Ley Orgánica Constitucional de Municipalidades, la Ilustre Municipalidad de Tilttil dicta las siguientes bases, cuyo objetivo es regular la instalación y funcionamiento de la **FONDA OFICIAL**, con motivo de la celebración de Fiestas Patrias Til Til 2025.

A partir de lo anterior, el evento se instala como la actividad más importante en el ámbito de fiestas patrias; cuyo propósito es incentivar a la comunidad a celebrar en familia, disfrutando de una plataforma llena de servicios, negocios y entretenimientos.

II. ¿CUÁNDO Y DÓNDE SE REALIZARÁ?

La Fonda Oficial y funcionamiento de stand se realizarán los días **17, 18 y 19** de septiembre, en el Parque Manuel Rodríguez, comuna de Tilttil, Región Metropolitana. Su inauguración comenzará el 17 de septiembre a las 11:00 horas. Todo esto, sujeto a cambios de fecha y horario por orden municipal.

III. OBJETIVOS

Las presentes bases establecen las disposiciones, condiciones, procedimientos y términos que regularán las exigencias mínimas requeridas para adjudicación del permiso para la realización de una Fonda Oficial.

Ofrecer servicios de gastronomía típica de Chile a los consumidores, entregando productos de calidad.

IV. PARTICIPANTES

En la postulación podrán participar personas naturales, jurídicas, organizaciones o instituciones que así lo deseen, y que estén en condiciones de cumplir con los requisitos exigidos en las presentes bases.



REQUISITOS PARA PARTICIPAR

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

DOCUMENTOS REQUERIDOS:

- Fotocopia de carnet de identidad por ambos lados (en caso de persona jurídica del representante legal).
- Certificado de antecedentes para fines especiales tanto del representante como ayudante.
- Propuesta de ornamentación de la fonda oficial (descripción, plano y fotografías referenciales).
- Adjuntar propuesta gastronómica.
- Propuesta artística.

Dicho formulario de postulación estará disponible hasta el día 27 de agosto hasta las 12:00 hrs.

DEBERES LUEGO DE OBTENER EL PERMISO:

- Exponer productos en buen estado.
- Permanecer durante los 3 días, en el recinto adjudicado.
- 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**.
- Contar con piezas gráficas básicas para su participación; lo necesario para una buena difusión y promoción del recinto (digital o físico).
- Será responsabilidad de la Fonda dar aviso al Servicio de Impuestos Internos 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.
- Será responsabilidad de la Fonda oficial cancelar Derecho de Autor al organismo correspondiente, (Sociedad Chilena del Autor SCD), independiente si es música en vivo o envasada.

- G. El incumplimiento en la implementación propuesta por el oferente será motivo para dejar fuera al adjudicatario, de la fonda oficial la que serán visitadas 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.
- H. Contar con generador en caso de emergencia.

V. 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.
- ❖ De acuerdo a los volúmenes de materia prima que requieran refrigeración, se deberá contar con cantidad suficiente de unidades de frío.
- ❖ 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. Además, deberán mantenerse protegidas del público en general que se desplaza por dicho sector.
- ❖ En las áreas de elaboración, donde se apoyan los equipos de calor, deberán ser material de difícil combustión o estar debidamente distanciados de aquella estructura cuyo material pudiese inflamarse con facilidad.
- ❖ El personal manipulador debe usar elementos de protección personal apropiados a los riesgos que se expone, protegiéndolo, por lo tanto, de la humedad, deslizamientos, cortes y quemaduras, entre otros factores.
- ❖ 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). Se exceptúan los carros de elaboración.

- ❖ 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.
- ❖ En la zona de elaboración no se debe almacenar sustancias que puedan contaminar los alimentos.
- ❖ 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 durante la jornada, en especial después de manipular alimentos crudos, de manipular residuos y de usar los servicios higiénicos.
- ❖ Evitar la presencia de personas extrañas en el área de elaboración.
- ❖ Donde se manipulen alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.

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.
- ❖ Una vez descongelados los alimentos, no se pueden volver a congelar y deberán usarse de inmediato.



- ❖ Siempre debe mantener protegido los alimentos de moscas u otros insectos o roedores, de la tierra y del piso, entre otros tipos de contaminación.
- ❖ Una vez preparados los alimentos, deben ofrecerse al consumo inmediatamente, respetando las temperaturas de mantención correspondiente.

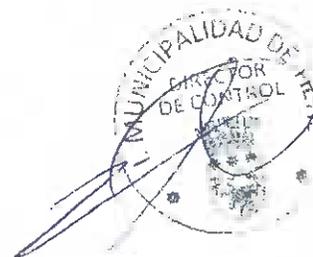
VI DE LA FONDA OFICIAL

El Patio techado del Parque Manuel Rodríguez para la Fonda Oficial, será entregado al respectivo oferente, el día miércoles 10 de septiembre del 2025, 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 óptimas condiciones, y será responsabilidad del adjudicatario, devolverlo en las mismas condiciones que fue recibido.

DEBERÁ CUMPLIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS

- A. Disponer de un show folclórico, en lo posible contar con música en vivo todos los días que dure la actividad.
- B. El adjudicado deberá contar con demostración gastronómica y degustaciones para el día de la inauguración.
- C. El adjudicatario deberá implementar la Fonda Oficial, mesas, sillas, mesones y todo mobiliario necesario para la atención de público, el cual debe ser uniforme, o sea, mesas y sillas iguales o parecidas y acorde a la ocasión, decoración y todo lo que se necesite para la puesta en marcha o inauguración de la fonda oficial, micrófono y amplificación para ceremonia oficial de inauguración.
- D. El adjudicatario si lo considera apropiado, está facultado para cobrar el ingreso a su recinto, lo que da derecho a la persona a hacer uso de implementación (como mesas y sillas) y servicios higiénicos.
- E. El adjudicatario establecerá las medidas de control pertinentes para controlar el ingreso y/o salida de las personas al recinto de la fonda Oficial, así como las medidas de seguridad dentro de la misma, a través de guardias de seguridad.
- F. El adjudicatario deberá contar con personal de seguridad, plan de emergencia y evacuación. En el sentido de velar porque se eliminen y controlen todos los factores de riesgos, elementos o agentes del medio ambiente que afecten la salud, seguridad y bienestar de los asistentes.



VII 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.

VIII CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Mobiliario, señalética y decoración: 20%
2. Garantía perjuicios a terceros: 20%
3. Oferta gastronómica y sus valores: 20%
4. Música y show artístico: 40%

IX 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 Tiltit adjudicará por invitación y trato directo.

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 fonda oficial el valor total de **11 UTM** por los días de funcionamiento.

XI TABLA RESUMEN FECHAS CLAVES

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Difusión de convocatoria y bases de funcionamiento.	Hasta el día miércoles 27 de agosto del 2025, hasta las 12:00 Horas.	Revisar bases de funcionamiento y postulación en la página web, Facebook e Instagram de la Municipalidad.
Resultados de postulación	Entre los días 08 y 09 de septiembre del 2025.	Vía telefónica o correo electrónico.
Entrega de Terreno	Miércoles 10 de septiembre del 2025.	Parque Manuel Rodríguez.

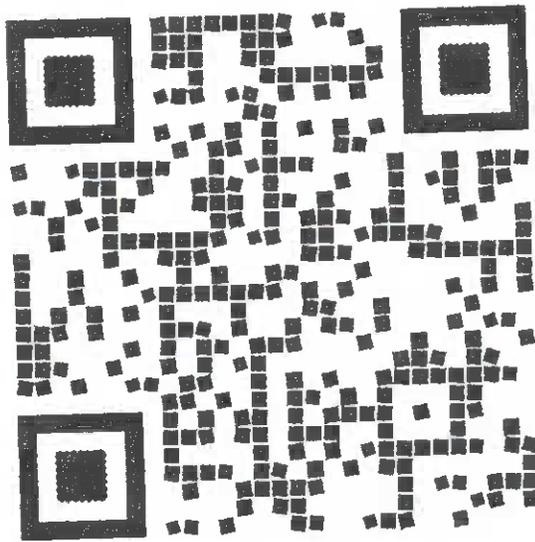


Será facultad del Municipio modificar este calendario en función de requerimientos y necesidades internas para el correcto desarrollo de la actividad.

XII

ANEXO N°1

FORMULARIO DE POSTULACIÓN



Enlace: Formulario de Postulación

<https://forms.gle/sBkgCoR9Ei4BdYma8>

