

INFORME DE COMISION EVALUADORA

PROYECTO	“CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2022-2023”
MANDATARIO	ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE
FINANCIAMIENTO	ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE
U. TECNICA	DIRECCION DE TURISMO Y FOMENTO PRODUCTIVO
FECHA	12 DE DICIEMBRE DE 2022

En Iquique, a 12 de diciembre de 2022, siendo las 15:40 horas, se reúne la Comisión Evaluadora de las **“CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2022-2023”** con la finalidad de analizar y evaluar las ofertas presentadas:

La presente Comisión Evaluadora esta conformada por:

- ✓ Jessica Quiñones Antivilo, Dirección de Administración y Finanzas
- ✓ Hernán Morales Reyes, Dirección de Asesoría Jurídica
- ✓ Olaya Carrillo Hidalgo, Dirección de Turismo Sustentable y Fomento Productivo.
- ✓ Roberto Berríos Mancilla, Secretaría Comunal de Planificación

A. GENERALIDADES.

- Mediante Decreto Alcaldicio N°2296 de fecha 17 de noviembre de 2022, es aprobada las **“CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2022-2023”** y permite su publicación en la página web del municipio www.municipioiquique.cl.
- Con fecha 05 de diciembre del 2022 a las 13:30 hrs finaliza la recepción de las ofertas. Lo anterior se presentaron las siguientes ofertas:

1. COMUNIDAD FOOD TRUCK:

- Foodtruck 1.1) Comercializadora Proyectos e Inversiones MyE SpA
- Foodtruck 1.2) María José Urbina Cortes
- Foodtruck 1.3) Elaboración de productos alimenticios Victor Toledo Herrera E.I.R.L.
- Foodtruck 1.4) RVC Concesiones SpA

2. BUFALO BURGER

- Bufalo Burger

3. ARTURO OLIVARES TAPIA

- Foodtruck 3.1) Arturo Olivares Tapia E.I.R.L.
- Foodtruck 3.2) Powerbit SpA
- Foodtruck 3.3) Juan Carlos Sejas Ledezma
- Foodtruck 3.4) Rocket Burger SpA

- 4 ROBERTO SEGUNDO DÍAZ LUCERO**
- Foodtruck 4.1) Chimichangas ICE
 - Foodtruck 4.2) Buffalo's Food Truck

B. ANALISIS DE LAS OFERTAS.

1.- COMUNIDAD FOOD TRUCK:

Antecedentes		Cumple (si/no)						
a) Documento que acredita UTP (Unión Temporal de Proveedores), según Artículo 67 bis del Reglamento de la Ley N°19.886 de Bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios		NO						
b) Identificación completa del Oferente indicando nombre, RUT, domicilio, (según formato tipo entregado en Anexo A).		SI						
c) Documento firmado en que se acredite la aceptación de las condiciones, por parte del oferente, (según formato entregado en Anexo B).		SI						
d) Declaración Jurada Simple, (según formato entregado en Anexo D).		SI						
e) Ficha Técnica de Generador, para verificar si es insonoro (indica que presentará Servicio Externo)		NO						
f) Especificaciones Técnicas del FoodTruck		<p align="center">Presentan especificaciones en forma grupal, pero no se detallan especificaciones por cada Food Truck</p>						
Especificaciones Técnicas del Foodtruck:	Food Truck 1.1					Food Truck 1.2	Food Truck 1.3	Food Truck 1.4
-Campana con filtro y extracción.	SI					SI	SI	SI
-Equipos de frío (congelador, visicooler, salsa)	SI					SI	SI	SI
-Piso y paredes de material lavable.	SI					SI	SI	SI
-TE-1 (certificado eléctrico del foodtruck), verificable en terreno. Extendido por la SEC	SI					SI	SI	SI
-Lavaplatos doble	SI					SI	SI	SI
-Luz de emergencia.	SI					SI	SI	SI
-Carro fabricado utilizando aluminio compuesto.	SI					SI	SI	SI
-Largo de entre 4 mts a 10 mts.	SI					SI	SI	SI
-Extintor de PQS de 10 kg., distribuidos convenientemente conforme a lo establecido en el Art. 46 del D.S 594. .	SI					SI	SI	SI
-Debe cumplir con todas las exigencias del Servicio de Salud.	SI					SI	SI	SI
-Permiso de Circulación vehicular del foodtruck vigente.	SI					SI	SI	SI
-Estanque de agua potable 100 lts o más.	SI					SI	SI	SI
-Depósito de aguas grises de 100 lts o más.	SI					SI	SI	SI
-Retiro de aguas grises, 03 veces por semana (lunes, miércoles y viernes). Presentar Certificado	NO					NO	NO	NO
-Fumigación, presentar Certificado vigente en la fiscalización.	---	---	---	---				
- Contar con baños químicos y lavamanos portátil para el público en	SI	SI	SI	SI				

general, de acuerdo a exigencia de la Seremi de Salud.					
-Adjuntar a la propuesta fotos del Carro o foodtruck, al menos 3 fotos que muestren el carro en espacios interiores y exteriores.	SI	SI	SI	SI	
g) Requerimiento del Patio de Comidas					
-Luces vintage color ambar, foco pequeño.				SI	SI
-Mesa de madera redonda porta quitasol, diámetro 1mt y sillas playeras de madera plegables deseable o similar.				SI	
-Quitasoles de madera de 2.50 mts, color crudo, que se instale en el centro de la mesa o similar.				SI	
En los sectores de 4 foodtruck, un patio de comida con 24 mesas y sus respectivos quitasoles.				SI	
h) De la oferta Gastronómica (sugerida)					
i) De la intervención artístico Cultural (sugerida)					
j) Contratos, permisos que acredite experiencia					
	Food Truck 1.1	Food Truck 1.2	Food Truck 1.3	Food Truck 1.4	SI
Adjuntar copia de contratos, permisos, patentes que acredite su experiencia en ferias o eventos gastronómicos (Ramada, Tambo Andino, ATOTA, Festividades Religiosas como Fiesta de la Tirana, San Lorenzo, etc.) o en el rubro de Restaurant. <u>Si es que contara con ello.</u>	20 permisos	23 permisos	Presenta Resumen con 20 permisos	04 permisos	
k) Copia firmada por el oferente, de las aclaraciones a las consultas realizadas por los proponentes (si estas existieran). Remítase al punto 11 de las presentes condiciones.					
OFERTA ECONOMICA					
a) Carta oferta de las condiciones de Arriendo, (según formato entregado en Anexo C).					
SI					

La propuesta presentada por COMUNIDAD FOOD TRUCK, compuesta por:

- Comercializadora Proyectos e Inversiones MyE SpA
- María José Urbina Cortes
- Elaboración de productos alimenticios Victor Toledo Herrera E.I.R.L.
- RVC Concesiones SpA

- No presenta documento que acredita UTP
- No presenta Ficha del Generador
- No presenta especificaciones técnicas de cada Food Truck.
- No presenta Consultas realizadas por los proponentes, según punto N°11 de las Condiciones de Arriendo

Por lo anterior, la propuesta presentada por COMUNIDAD FOOD TRUCK queda **FUERA DE BASES**.

2.- BUFALO BURGER:

Antecedentes	Cumple (si/no)																																				
a) Documento que acredita UTP (Unión Temporal de Proveedores), según Artículo 67 bis del Reglamento de la Ley N°19.886 de Bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios	No aplica																																				
b) Identificación completa del Oferente indicando nombre, RUT, domicilio, (según formato tipo entregado en Anexo A).	SI																																				
c) Documento firmado en que se acredite la aceptación de las condiciones, por parte del oferente, (según formato entregado en Anexo B).	SI																																				
d) Declaración Jurada Simple, (según formato entregado en Anexo D).	SI																																				
e) Ficha Técnica de Generador, para verificar si es insonoro	NO																																				
f) Especificaciones Técnicas del FoodTruck	NO Adjunta detalles de especificaciones técnicas del Food Truck																																				
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Especificaciones Técnicas del Foodtruck:</th> <th style="text-align: center;">Food Truck 2.1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-Campana con filtro y extracción.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Equipos de frío (congelador, visicooler, salsera)</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Piso y paredes de material lavable.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-TE-1 (certificado eléctrico del foodtruck), verificable en terreno. Extendido por la SEC</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Lavaplatos doble</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Luz de emergencia.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Carro fabricado utilizando aluminio compuesto.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Largo de entre 4 mts a 10 mts.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Extintor de PQS de 10 kg., distribuidos convenientemente conforme a lo establecido en el Art. 46 del D.S 594. .</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Debe cumplir con todas las exigencias del Servicio de Salud.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Permiso de Circulación vehicular del foodtruck vigente.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Estanque de agua potable 100 lts o más.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Depósito de aguas grises de 100 lts o más.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Retiro de aguas grises, 03 veces por semana (lunes, miércoles y viernes). Presentar Certificado</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Fumigación, presentar Certificado vigente en la fiscalización.</td> <td style="text-align: center;">-.-</td> </tr> <tr> <td>- Contar con baños químicos y lavamanos portátil para el público en general, de acuerdo a exigencia de la Seremi de Salud.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Adjuntar a la propuesta fotos del Carro o foodtruck, al menos 3 fotos que muestren el carro en espacios interiores y exteriores.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> </tbody> </table>		Especificaciones Técnicas del Foodtruck:	Food Truck 2.1	-Campana con filtro y extracción.	NO	-Equipos de frío (congelador, visicooler, salsera)	NO	-Piso y paredes de material lavable.	NO	-TE-1 (certificado eléctrico del foodtruck), verificable en terreno. Extendido por la SEC	NO	-Lavaplatos doble	NO	-Luz de emergencia.	NO	-Carro fabricado utilizando aluminio compuesto.	NO	-Largo de entre 4 mts a 10 mts.	NO	-Extintor de PQS de 10 kg., distribuidos convenientemente conforme a lo establecido en el Art. 46 del D.S 594. .	NO	-Debe cumplir con todas las exigencias del Servicio de Salud.	NO	-Permiso de Circulación vehicular del foodtruck vigente.	NO	-Estanque de agua potable 100 lts o más.	NO	-Depósito de aguas grises de 100 lts o más.	NO	-Retiro de aguas grises, 03 veces por semana (lunes, miércoles y viernes). Presentar Certificado	NO	-Fumigación, presentar Certificado vigente en la fiscalización.	-.-	- Contar con baños químicos y lavamanos portátil para el público en general, de acuerdo a exigencia de la Seremi de Salud.	NO	-Adjuntar a la propuesta fotos del Carro o foodtruck, al menos 3 fotos que muestren el carro en espacios interiores y exteriores.	NO
Especificaciones Técnicas del Foodtruck:		Food Truck 2.1																																			
-Campana con filtro y extracción.		NO																																			
-Equipos de frío (congelador, visicooler, salsera)		NO																																			
-Piso y paredes de material lavable.		NO																																			
-TE-1 (certificado eléctrico del foodtruck), verificable en terreno. Extendido por la SEC		NO																																			
-Lavaplatos doble		NO																																			
-Luz de emergencia.		NO																																			
-Carro fabricado utilizando aluminio compuesto.		NO																																			
-Largo de entre 4 mts a 10 mts.		NO																																			
-Extintor de PQS de 10 kg., distribuidos convenientemente conforme a lo establecido en el Art. 46 del D.S 594. .		NO																																			
-Debe cumplir con todas las exigencias del Servicio de Salud.		NO																																			
-Permiso de Circulación vehicular del foodtruck vigente.		NO																																			
-Estanque de agua potable 100 lts o más.		NO																																			
-Depósito de aguas grises de 100 lts o más.		NO																																			
-Retiro de aguas grises, 03 veces por semana (lunes, miércoles y viernes). Presentar Certificado		NO																																			
-Fumigación, presentar Certificado vigente en la fiscalización.	-.-																																				
- Contar con baños químicos y lavamanos portátil para el público en general, de acuerdo a exigencia de la Seremi de Salud.	NO																																				
-Adjuntar a la propuesta fotos del Carro o foodtruck, al menos 3 fotos que muestren el carro en espacios interiores y exteriores.	NO																																				
g) Requerimiento del Patio de Comidas	NO																																				
<table border="1" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td>-Luces vintage color ambar, foco pequeño.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Mesa de madera redonda porta quitasol, diámetro 1mt y sillas playeras de madera plegables deseable o similar.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>-Quitasones de madera de 2.50 mts, color crudo, que se instale en el centro de la mesa o similar.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>En los sectores de 4 foodtruck, un patio de comida con 12 mesas y sus respectivos quitasones.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> </tbody> </table>		-Luces vintage color ambar, foco pequeño.	NO	-Mesa de madera redonda porta quitasol, diámetro 1mt y sillas playeras de madera plegables deseable o similar.	NO	-Quitasones de madera de 2.50 mts, color crudo, que se instale en el centro de la mesa o similar.	NO	En los sectores de 4 foodtruck, un patio de comida con 12 mesas y sus respectivos quitasones.	NO																												
-Luces vintage color ambar, foco pequeño.		NO																																			
-Mesa de madera redonda porta quitasol, diámetro 1mt y sillas playeras de madera plegables deseable o similar.		NO																																			
-Quitasones de madera de 2.50 mts, color crudo, que se instale en el centro de la mesa o similar.	NO																																				
En los sectores de 4 foodtruck, un patio de comida con 12 mesas y sus respectivos quitasones.	NO																																				
h) De la oferta Gastronómica (sugerida)	NO																																				

i) De la intervención artístico Cultural (sugerida)		NO
j) Contratos, permisos que acredite experiencia		SI
	Food Truck 2.1	
Adjuntar copia de contratos, permisos, patentes que acredite su experiencia en ferias o eventos gastronómicos (Ramada, Tambo Andino, ATOTA, Festividades Religiosas como Fiesta de la Tirana, San Lorenzo, etc.) o en el rubro de Restaurant. Si es que contara con ello.	Presenta Resumen con 20 permisos - 01 permisos	
k) Copia firmada por el oferente, de las aclaraciones a las consultas realizadas por los proponentes (si estas existieran). Remítase al punto 11 de las presentes condiciones.		Existieron consultas, pero NO se adjuntan en Anexos.
OFERTA ECONOMICA		
a) Carta oferta de las condiciones de Arriendo, (según formato entregado en Anexo C), pero su oferta está bajo el valor mínimo exigido para ofertar		SI

La propuesta presentada por Bufalo Burger:

- No presenta Ficha del Generador
- No presenta especificaciones técnicas de Food Truck.
- No presenta requerimientos del Patio de Comida.
- No presenta oferta gastronómica (sugerido)
- No presenta intervención artístico cultural (sugerido)
- No presenta Consultas realizadas por los proponentes, según punto N°11 de las Condiciones de Arriendo

Por lo anterior, la propuesta presentada por Bufalo Burger queda **FUERA DE BASES**.

3.- ARTURO OLIVARES TAPIA EIRL (UTP):

Antecedentes	Cumple (si/no)
a) Documento que acredita UTP (Unión Temporal de Proveedores), según Artículo 67 bis del Reglamento de la Ley N°19.886 de Bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios	SI
b) Identificación completa del Oferente indicando nombre, RUT, domicilio, (según formato tipo entregado en Anexo A).	SI
c) Documento firmado en que se acredite la aceptación de las condiciones, por parte del oferente, (según formato entregado en Anexo B).	SI
d) Declaración Jurada Simple, (según formato entregado en Anexo D).	SI
e) Ficha Técnica de Generador, para verificar si es insonoro	NO

f) Especificaciones Técnicas del FoodTruck						NO Presentan especificaciones técnicas del Food Truck
Especificaciones Técnicas del Foodtruck:	Food Truck 3.1	Food Truck 3.2	Food Truck 3.3	Food Truck 3.4		
-Campana con filtro y extracción.	NO	NO	NO	NO		
-Equipos de frío (congelador, visicooler, salsera)	NO	NO	NO	NO		
-Piso y paredes de material lavable.	NO	NO	NO	NO		
-TE-1 (certificado eléctrico del foodtruck), verificable en terreno. Extendido por la SEC	SI	SI	SI	SI		
-Lavaplatos doble	NO	NO	NO	NO		
-Luz de emergencia.	NO	NO	NO	NO		
-Carro fabricado utilizando aluminio compuesto.	NO	NO	NO	NO		
-Largo de entre 4 mts a 10 mts.	NO	NO	NO	SI		
-Extintor de PQS de 10 kg., distribuidos convenientemente conforme a lo establecido en el Art. 46 del D.S 594. .	NO	NO	NO	NO		
-Debe cumplir con todas las exigencias del Servicio de Salud.	NO	NO	NO	NO		
-Permiso de Circulación vehicular del foodtruck vigente.	SI	SI	SI	SI		
-Estanque de agua potable 100 lts o más.	NO	NO	NO	NO		
-Depósito de aguas grises de 100 lts o más.	NO	NO	NO	NO		
-Retiro de aguas grises, 03 veces por semana (lunes, miércoles y viernes). Presentar Certificado	NO	NO	NO	NO		
-Fumigación, presentar Certificado vigente en la fiscalización.	---	---	---	---		
- Contar con baños químicos y lavamanos portátil para el público en general, de acuerdo a exigencia de la Seremi de Salud.	NO	NO	NO	NO		
-Adjuntar a la propuesta fotos del Carro o foodtruck, al menos 3 fotos que muestren el carro en espacios interiores y exteriores.	NO	SI	SI	SI		
g) Requerimiento del Patio de Comidas						SI
-Luces vintage color ambar, foco pequeño.				SI		
-Mesa de madera redonda porta quitasol, diámetro 1mt y sillas playeras de madera plegables deseable o similar.				SI		
-Quitasoles de madera de 2.50 mts, color crudo, que se instale en el centro de la mesa o similar.				SI		
En los sectores de 4 foodtruck, un patio de comida con 24 mesas y sus respectivos quitasoles.				SI		
h) De la oferta Gastronómica (sugerido)						SI
i) De la intervención artístico Cultural (sugerido)						SI
j) Contratos, permisos que acredite experiencia						

	Food Truck 3.1	Food Truck 3.2	Food Truck 3.3	Food Truck 3.4	
Adjuntar copia de contratos, permisos, patentes que acredite su experiencia en ferias o eventos gastronómicos (Ramada, Tambo Andino, ATOTA, Festividades Religiosas como Fiesta de la Tirana, San Lorenzo, etc.) o en el rubro de Restaurant. <u>Si es que contara con ello.</u>	16 permisos	03 permisos	02 permisos	07 permisos	SI
k) Copia firmada por el oferente, de las aclaraciones a las consultas realizadas por los proponentes (si estas existieran). Remítase al punto 11 de las presentes condiciones.					Existieron consultas, pero NO se adjuntan en Anexos.
OFERTA ECONOMICA					
b) Carta oferta de las condiciones de Arriendo, (según formato entregado en Anexo C).					SI

La propuesta presentada por Arturo Olivares Tapia (UTP), compuesta por:

- Arturo Olivares Tapia.
 - Powerbit SpA
 - Juan Carlos Sejas Ledezma
 - Rocket Burger SpA
- No presenta Ficha del Generador
 - No presenta especificaciones técnicas de cada Food Truck.
 - No presenta Consultas realizadas por los proponentes, según punto N°11 de las Condiciones de Arriendo

Por lo anterior, la propuesta representada por Arturo Olivares Tapía , queda **FUERA DE BASES.**

4.- ROBERTO SEGUNDO DÍAZ LUCERO:

Antecedentes	Cumple (si/no)	
a) Documento que acredita UTP (Unión Temporal de Proveedores), según Artículo 67 bis del Reglamento de la Ley N°19.886 de Bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios	NO	
b) Identificación completa del Oferente indicando nombre, RUT, domicilio, (según formato tipo entregado en Anexo A).	SI	
c) Documento firmado en que se acredite la aceptación de las condiciones, por parte del oferente, (según formato entregado en Anexo B).	SI	
d) Declaración Jurada Simple, (según formato entregado en Anexo D).	SI	
e) Ficha Técnica de Generador, para verificar si es insonoro	SI	
f) Especificaciones Técnicas del FoodTruck		
Especificaciones Técnicas del Foodtruck:	Food Truck 4.1	Food Truck 4.2
-Campana con filtro y extracción.	NO	NO

-Equipos de frío (congelador, visicooler, salsera)	NO	NO	NO Presentan especificaciones técnicas de cada Food Truck
-Piso y paredes de material lavable.	SI	NO	
-TE-1 (certificado eléctrico del foodtruck), verificable en terreno. Extendido por la SEC	SI	SI	
-Lavaplatos doble	NO	NO	
-Luz de emergencia.	NO	NO	
-Carro fabricado utilizando aluminio compuesto.	NO	NO	
-Largo de entre 4 mts a 10 mts.	NO	NO	
-Extintor de PQS de 10 kg., distribuidos convenientemente conforme a lo establecido en el Art. 46 del D.S 594..	SI	NO	
-Debe cumplir con todas las exigencias del Servicio de Salud.	NO	NO	
-Permiso de Circulación vehicular del foodtruck vigente.	SI	SI	
-Estanque de agua potable 100 lts o más.	SI	NO	
-Depósito de aguas grises de 100 lts o más.	SI	NO	
-Retiro de aguas grises, 03 veces por semana (lunes, miércoles y viernes). Presentar Certificado	NO	NO	
-Fumigación, presentar Certificado vigente en la fiscalización.	-.-.-	-.-.-	
- Contar con baños químicos y lavamanos portátil para el público en general, de acuerdo a exigencia de la Seremi de Salud.	NO	NO	
-Adjuntar a la propuesta fotos del Carro o foodtruck, al menos 3 fotos que muestren el carro en espacios interiores y exteriores.	NO	SI	
g) Requerimiento del Patio de Comidas			NO
-Luces vintage color ambar, foco pequeño.		NO	
-Mesa de madera redonda porta quitasol, diámetro 1mt y sillas playeras de madera plegables deseable o similar.		NO	
-Quitasones de madera de 2.50 mts, color crudo, que se instale en el centro de la mesa o similar.		NO	
En los sectores de 4 foodtruck, un patio de comida con 24 mesas y sus respectivos quitasones.		NO	
h) De la oferta Gastronómica			SI
i) De la intervención artístico Cultural			SI
j) Contratos, permisos que acredite experiencia			SI
	Food Truck 4.1	Food Truck 4.2	
Adjuntar copia de contratos, permisos, patentes que acredite su experiencia en ferias o eventos gastronómicos (Ramada, Tambo Andino, ATOTA, Festividades Religiosas como Fiesta de la Tirana, San Lorenzo, etc.) o en el rubro de Restaurant. Si es que contara con ello.	01 permiso	02 permisos	

k) Copia firmada por el oferente, de las aclaraciones a las consultas realizadas por los proponentes (si estas existieran). Remítase al punto 11 de las presentes condiciones.	Existieron consultas, pero NO se adjuntan en Anexos.
OFERTA ECONOMICA	
c) Carta oferta de las condiciones de Arriendo, (según formato entregado en Anexo C).	SI

La propuesta presentada por Roberto Segundo Díaz Lucero, compuesta por:

- Chimichangas ICE.
- Buffalo's Food Truck
- No presenta documento que acredita UTP
- No presenta especificaciones técnicas de cada Food Truck.
- No presenta requerimientos del Patio de Comidas
- No presenta Consultas realizadas por los proponentes, según punto N°11 de las Condiciones de Arriendo

Por lo anterior, la propuesta presentada por Roberto Segundo Díaz Lucero, queda **FUERA DE BASES**.

CONCLUSIÓN


La Comisión Evaluadora, tomando en cuenta las **“CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2022-2023”** sugiere a la autoridad edilicia declare **INADMISIBLE**.

En conformidad a lo precedentemente expuesto, y siendo las 16:07 horas., firman los integrantes de la Comisión Evaluadora de la **“CONDICIONES DE ARRIENDO DE ESPACIOS PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD DE FOODTRUCK EN 04 SECTORES DE PLAYA CAVANCHA DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL AÑO 2022-2023”**


ROBERTO BERRÍOS MANCILLA
SECRETARÍA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN


JESSICA QUIÑONES ANTIVILO
DIRECCION DE ADM. Y FINANZAS


HERNÁN MORALES REYES
DIRECCION DE ASESORIA JURIDICA


OLAYA CARRILLO HIDALGO
DIRECCIÓN DE TURISMO SUSTENTABLE Y FOMENTO PRODUCTIVO