

BASES ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS DE STAND DE FERIA Y JUEGOS, VENTA DE COMIDA AL PASO, FOODTRUCKS, CERVECERIAS, PARQUE O'HIGGINS 2026

1. Antecedentes.

Este documento entrega el marco normativo para la presentación y postulación que deben realizar los interesados en adjudicarse espacios para la explotación comercial de Stand de feria americana, venta de comida al paso, foodtrucks, cervecerías y otros similares; en el evento denominado La Gran Fonda de Chile que se realizará dentro del Parque O'Higgins, en la comuna de Santiago, los días 17 al 20.09.2026.

2. Perfil del postulante.

Podrán participar en esta licitación todas aquellas personas, naturales o jurídicas, que estén interesadas en proveer un servicio de los descritos en estas bases a los visitantes de la Gran Fonda de Chile, durante todos los días del evento, en los horarios definidos más adelante, y que cuenten con la experiencia para atender la demanda en los términos de calidad y buen servicio que caracterizan esta actividad.

3. Datos de contacto.

Para todos los efectos administrativos, legales y de notificaciones, se debe considerar la siguiente información:

- **Razón Social:** CONCESIONARIA LA GRAN FONDA DE CHILE SPA
- **RUT:** 78.219.899-8
- **Dirección Comercial:** Cerro El Plomo 5931, Oficina 510, Las Condes, Región Metropolitana.
- **Teléfono / WhatsApp Técnico:** +56 9 5889 1243
- **Correo Electrónico Único de Postulaciones y Consultas:** ventas@lagrandadachile.cl
Sitio Web Oficial: www.lagrandadachile.cl.

4. Antecedentes del evento.

- **Nombre Oficial:** La Gran Fonda de Chile 2026 Santiago.
- **Lugar de Emplazamiento:** Parque O'Higgins, comuna de Santiago.
- **Inauguración Oficial:** 16 de septiembre de 2026 a las 20:00 horas.
- **Fecha de Inicio de Operaciones:** Jueves 17 de septiembre de 2026.
- **Fecha de Término de Operaciones:** Domingo 20 de septiembre de 2026.

Horarios de funcionamiento:

- 17 de septiembre: desde las 15:00 pm hasta las 02:00 am.

- 18 y 19 de septiembre: desde las 11:00 am hasta las 02:00 am.
- 20 de septiembre: desde las 11:00 am hasta las 20:00 pm.

IMPORTANTE: las fechas y horarios de funcionamiento están supeditadas siempre y en todo caso a las directrices y reglamentaciones sanitarias y administrativas que imparta la autoridad respectiva, con relación a las ordenanzas municipales vigentes y a las determinaciones de la Delegación Presidencial de la Región Metropolitana

5. Calendario.

ETAPA	PLAZO Y/O FECHA
Inicio de postulaciones	10 de Junio del 2026
Consultas a las bases	10 de Junio al 16 de Junio del 2026
Respuestas a consultas	18 de Junio del 2026
Recepción de ofertas	Las ofertas se comienzan a recibir desde el lunes 15 de Junio y hasta el día 10 de Julio.

Publicación de precios propuestos por los oferentes	La publicación de precios se realizará periódicamente, en la medida que se reciban nuevas ofertas.
Revisión y resultado de ofertas	Las propuestas serán revisadas durante todo el proceso y el tiempo que dure la postulación y adjudicación de los espacios, siempre que cumplan con las exigencias expresadas en el presente documento.
Adjudicación	La adjudicación se realizará el 15 de Julio, en horario a definir y que comunicará a los oferentes en forma oportuna.
Devolución seriedad de la oferta.	La devolución de la garantía de seriedad de la oferta se efectuará a partir del 22 Julio para todos aquellos oferentes que no se hayan adjudicado el espacio al cual postularon. Para todos aquellos que se adjudiquen el espacio postulado, se hará la devolución según lo expresado en las bases más adelante.
Pago	El primer pago se debe realizar junto a la presentación de antecedentes, y corresponde a la seriedad de la oferta, expresado en estas bases. El pago del valor de adjudicación se debe realizar junto a la firma del contrato y adjudicación.
Firma de contrato	La firma de los contratos se realizará a partir de la fecha de adjudicación y hasta el 31.07.26, en caso de la adjudicación vía remate entre dos o más interesados en un determinado espacio comercial, se firmará posterior al remate.

NOTA: Los plazos estipulados podrán ser modificados, lo cual será comunicado en forma oportuna a quienes ya hayan presentado su postulación al correo electrónico que se indique en el anexo como

medio válido de notificación.

Se deja expresa constancia que el correo electrónico constituye el medio oficial de comunicación entre la productora y los oferentes, por lo tanto es responsabilidad de cada postulante mantener operativa y vigente su casilla de correo electrónico.

6. De la postulación.

La convocatoria será publicada en el sitio web www.lagranfondadechile.cl y el sitio web la I. Municipalidad de Santiago www.munistgo.cl, siendo el único medio válido de contacto el correo electrónico ventas@lagranfondadechile.cl. Además, podrá ser difundida y publicada a través de redes sociales, diarios de circulación regional y/o nacional, entre otras.

Las postulaciones serán recepcionadas preferentemente en formato digital, mediante el envío de la documentación pertinente mediante correo electrónico en formato pdf, legibles y completos. Deberá presentarse en dicha oportunidad la totalidad de la documentación solicitada en estas bases y los anexos de postulación disponibles en los sitios web previamente informados a través del siguiente correo ventas@lagranfondadechile.cl. En el caso de quienes decidan presentar la documentación presencialmente, deberán hacer entrega de los antecedentes debidamente archivados en una carpeta rotulada con su nombre y tipo de espacio al que se postula en la oficina de **LA GRAN FONDA DE CHILE** ubicada en **Huérfanos 886, oficina 714**, comuna de Santiago; en los siguientes días y horarios:

Lunes a viernes de 10:00 a 14:00 hrs. y de 15:00 a 17:00 hrs.

Se deja constancia que no se aceptarán postulaciones por una vía distinta a la determinada en las presentes bases.

7. Condiciones de postulación.

Por el solo hecho de participar en este proceso, se entiende que el oferente conoce, acepta y está conforme con todas las condiciones y exigencias establecidas en las presentes bases. De esta manera, ante una eventual discrepancia entre la oferta del postulante y las bases de la licitación, incluidas sus aclaraciones complementarias; prevalecerán sobre aquellas las bases y aclaraciones.

Los participantes deberán analizar las presentes condiciones y exigencias a su propio riesgo y responsabilidad. De igual forma, deberán tomar debido y oportuno conocimiento de las aclaraciones complementarias efectuadas a fin de que sean consideradas al momento de presentar su oferta.

Los costos derivados de la elaboración y presentación de las ofertas serán de cargo exclusivo de cada oferente, no existiendo para la **LA GRAN FONDA DE CHILE** responsabilidad alguna en dicha materia, cualquiera sea el resultado de la postulación.

La Concesionaria podrá rectificar el contenido de las presentes bases, sin alterar su naturaleza o las condiciones pactadas para los oferentes hasta el día anterior a la fecha límite establecida.

8. Requisitos mínimos para postular.

Serán considerados requisitos mínimos para postular los siguientes:

- No haber sido condenado por crimen o simple delito, acreditado mediante certificado de antecedentes para fines especiales en original, emitido por Registro Civil con una antigüedad no superior a 30 días. En caso de que los oferentes sean personas jurídicas, este certificado deberá ser entregado por el Representante Legal y cada uno de los Socios.
- No haber sido sancionado o multado en los últimos dos años por incumplimiento de normas sanitarias, municipales, contractuales u otras en proyectos de similar naturaleza.
- No haber sido objeto del cobro de garantías total o parcial en algún proceso anterior por parte de la I. Municipalidad de Santiago, y/o la Gran Fonda de Chile, en los últimos cinco años.
- No tener deudas ni litigios pendientes con la I. Municipalidad de Santiago.
- Presentar la oferta dentro del plazo establecido en las presentes bases.
- Depositar la garantía de seriedad de la oferta prevista en las presentes bases.
- Experiencia comprobable en la provisión de servicios y/o actividades similares.

Aquellos oferentes que no cumplan con alguno de los requisitos descritos anteriormente quedarán inhabilitados para postular, y sus ofertas no serán consideradas.

En cuanto a los valores de las garantías, éstos se encuentran descritos en de las presentes bases.

9. Validez de las propuestas.

Las propuestas tendrán una validez mínima de 60 días contados desde la fecha de recepción de éstas.

10. De las propuestas.

10.1 Oferta administrativa.

La oferta administrativa deberá incluir, los siguientes documentos:

- Anexo 1: Formulario de Identificación, debidamente completado y firmado.
- Anexo 2: Formulario de Declaración Simple de Aceptación de Condiciones de las Presentes Bases, debidamente completado y firmado.
- Fotocopia por ambos lados de la cédula nacional de identidad del oferente y/o de cada uno de los socios en caso de ser éste una persona jurídica (sociedad).
- En caso de que el postulante sea una sociedad, además de los antecedentes indicados en las letras anteriores, se deberán acompañar los siguientes certificados:

a) Certificado de Vigencia de la Sociedad del Registro de Comercio, o Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Subsecretaría de Economía y Empresas de Menor Tamaño en su caso.

b) Certificado de Vigencia de Poder del Registro de Comercio (Representante Legal), o Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Subsecretaría de Economía y Empresas de Menor Tamaño en su caso.

c) Certificado de Antecedentes Laborales y Previsionales (F30) emitido por la Dirección del Trabajo.

La fecha de emisión de estos certificados no deberá ser superior a 30 días contados desde la fecha original de cierre de postulaciones establecido en las bases.

10.2 Propuesta económica.

Los interesados deben incluir una propuesta económica en la cual se detallen los espacios que quieren arrendar y el monto correspondiente a cada uno de éstos, según la tabla de precios establecida en las presentes bases. Al mismo tiempo, las ofertas podrán ser aumentadas en monto las veces que sea necesario, con el fin de concretar la adjudicación de o los espacios.

El monto ofertado por cada espacio licitado será público para todos aquellos que hayan postulado y cumplido con la entrega de antecedentes y proyectos. La publicación e informe de cada nueva oferta modificará el precio de lista, entendiéndose que a partir de ello, el nuevo monto económico será la postura mínima para adjudicarse uno o más espacios.

Los espacios vacantes se mantendrán constantemente publicados en los diferentes medios establecidos por la Gran Fonda de Chile.

11. Garantías y seguros complementarios contra terceros.

Los interesados deberán considerar, de acuerdo con cada etapa, la entrega de las siguientes garantías:

11.1. Garantía de seriedad de la oferta.

La seriedad de la oferta será garantizada de manera obligatoria mediante transferencia electrónica o depósito bancario a nombre de LA GRAN FONDA DE CHILE. El monto de dicha garantía será determinado por la categoría comercial del espacio postulado, conforme al siguiente detalle:

- a) Foodtrucks, Cervecerías y Carros de Comida: \$300.000.- (trescientos mil pesos).
- b) Stands (Feria Comercial), Cabritas y Mote: \$200.000.- (doscientos mil pesos).

Dicha garantía es por cada espacio al que se postule, a mayor abundamiento por ejemplo si es 1 espacio de foodtruck será de \$ 300.000 y si son dos será \$ 600.000 y así sucesivamente por cada espacio adicional; lo que será válido para cada categoría. El monto deberá ser depositado o transferido exclusivamente durante el período oficial de recepción de ofertas. Además, el oferente deberá enviar un correo electrónico a ventas@lagranfondadechile.cl, adjuntando el comprobante de depósito o transferencia. En el asunto del correo se deberá indicar obligatoriamente el siguiente formato: "GARANTÍA SERIEDAD DE LA OFERTA, [CATEGORÍA POSTULADA] N° [NÚMERO DE ESPACIO], FONDAS 2026" *(Ejemplo: GARANTÍA SERIEDAD DE LA OFERTA, FOOD TRUCK N° 10, FONDAS 2026).*

Esta garantía **No será abonada** al monto total que el proponente deba pagar al momento de la firma del contrato, en caso de ser aceptada su propuesta.

La devolución de esta garantía se realizará una vez terminado el evento, y que el puesto sea entregado libre de basura y/o escombros; vale decir en el mismo estado en que se recibió.

NO SE RECIBIRÁN NI SERÁN VÁLIDAS LAS GARANTÍAS CON DOCUMENTOS (CHEQUES) O SIMILARES, NI PAGARÉS.

Los datos de transferencia son los siguientes:

Razón Social: CONSESIONARIA LA GRAN FONDA DE CHILE SPA

Rut: 78.219.899-8

Banco: Banco de Chile / Edwards

N° cuenta corriente: 2780579609

e-mail: ventas@lagranfondadechile.cl

12. Evaluación de las propuestas.

Las propuestas serán evaluadas de acuerdo con criterios objetivos, conforme a la adecuación de éstas al objeto de la actividad y según el cumplimiento de los requisitos y exigencias establecidos en las presentes bases.

Sin perjuicio de lo anterior, recibida cada propuesta, ésta será abierta y revisada por LA GRAN FONDA DE CHILE, a efectos de mantener informados, a todos los postulantes el precio ofertado por cada uno de los espacios, esto con el fin de que los demás potenciales proponentes, conozcan el precio vigente, en la medida que el precio ofertado sea superior al precio de lista contenido en las presentes bases. Conforme a lo anterior, LA GRAN FONDA DE CHILE se reserva el derecho de rechazar alguna o todas las ofertas, si no las estimare convenientes para los intereses de la actividad, pudiendo declarar desierta la convocatoria. De igual manera, las variables de medición serán ponderadas de conformidad con los valores asignados según el siguiente detalle:

Criterios de evaluación: puntaje y porcentaje de ponderación

Entendiendo que todas las ofertas declaradas como válidas para postular por un espacio, cumplen con los requisitos exigidos por las presentes bases, el criterio final de adjudicación será la mejor oferta económica.

En el caso que existiese 2 o más ofertas por un mismo espacio y siendo estas de igual valor, se considerará aquella oferta que presente una mejor propuesta de servicio; y por tanto La Gran Fonda de Chile podrá declarar dicha propuesta como ganadora. En caso de que existiese 2 o más ofertas por un mismo espacio, y que todas tengan la misma valoración cualitativa y valor económico, la adjudicación se realizara a través de un remate a viva voz, entre los interesados; siendo adjudicada la mayor oferta económica.

13. Adjudicación y firma del contrato.

Las propuestas ganadoras se adjudicarán el sitio o los sitios, por el que hayan postulado cumplido el plazo establecido.

Se solicita expresamente a todos los oferentes estudiar el **Proceso de adjudicación de espacios**. Asimismo, la producción podrá ofrecer otros espacios no adjudicados a aquellos que, cumpliendo todos los requisitos, no hayan resultado como adjudicatarios.

Por su parte, los adjudicados deberán concretar con LA GRAN FONDA DE CHILE, el contrato en la fecha definida, y será suscrito por ésta y la persona natural adjudicada o el representante legal de la entidad adjudicataria, según corresponda.

Al momento de la suscripción del contrato, el adjudicatario deberá hacer entrega del comprobante de depósito efectuado en la **cuenta corriente N° 2780579609, del Banco Chile**, a nombre de **LA CONCESIONARIA LA GRAN FONDA DE CHILE SPA**, por la cantidad de dinero correspondiente al % de la oferta presentada, conjuntamente, con las garantías de fiel cumplimiento del contrato, y póliza de seguro.

En caso de que, por causas imputables al adjudicado, el contrato no se suscriba en el plazo indicado, la producción hará efectiva la Garantía de Seriedad de la Oferta y se dejará sin efecto la adjudicación; procediendo a ofrecer el espacio a cualquier otro interesado que cumpla con los requisitos y condiciones expuestas precedentemente.

14. Entrega de los espacios adjudicados y plazos de arrendamiento.

Los espacios licitados serán entregados a más tardar el **7 de septiembre de 2026**. El plazo de arriendo será desde la fecha de entrega de éstos, y hasta el **24 de septiembre de 2026 a las 15:00 horas**, oportunidad en que se deberá entregar el espacio a la producción de LA GRAN FONDA DE CHILE, **de no cumplirse con ello se hará efectivo el cobro de las garantías respectivas**

14.1.Subarriendo.

Queda **expresamente prohibido subarrendar** algún espacio al interior del sitio adjudicado. En caso de detectarse tal situación y ser puesta en conocimiento de LA GRAN FONDA DE CHILE, ésta quedará facultada para cursar las multas y/o la clausura según corresponda de acuerdo al contrato celebrado.

15. PROCESO DE ADJUDICACIÓN.

Se recuerda que sólo podrán participar en la postulación aquellos oferentes que hayan completado todos los requerimientos anteriormente descritos.

Los oferentes que pierdan su categoría de mejor oferta durante el período de adjudicación, serán informados de la existencia de una mejor oferta. En estos casos, LA GRAN FONDA DE CHILE, ofrecerá directamente a estos postulantes la reubicación del puesto, en el caso que existieran espacios vacantes. Si no existieran más espacios, y/o la decisión del postulante fuese mantenerse en el espacio previamente elegido, tendrá la posibilidad de mejorar su oferta, presentando una actualización de su presentación original, con el objetivo de adjudicarse el espacio. Esta nueva presentación, para ser válida debe aumentar el valor de lista en al menos, en 5% del valor de la oferta publicada como mejor y a la

cual desea superar. Si la nueva presentación cumple con esta norma, su nombre y oferta volverá a ser publicado como la ganadora transitoriamente.

Es fundamental que todos los participantes revisen periódicamente el listado con la actualización de las ofertas, porque mientras se encuentre abierto el proceso de revisión y recepción de postulaciones, podría cambiar el nombre de la mejor oferta.

15.1 Consideraciones específicas para ofertas en Bloque:

Dentro de los criterios de postulación para LA GRAN FONDA DE CHILE, se tendrá en cuenta al oferente que tenga una postulación por más de 1 puesto continuo (teniendo en consideración que un mismo oferente no podrá presentar una oferta por más de 10 espacios continuos). Dicha oferta se considerará oferta en bloque y se dará privilegio a ésta, por sobre la oferta individual. Los bloques se consideran a partir de 2 y no más de 10 espacios continuos.

*Nota: Frente a la solicitud de un mismo punto en bloque por más de un oferente, se aplicará el mismo criterio de selección indicado en las bases administrativas de cocinerías.

**Nota 2: Consideración específica para ofertas en Bloque de Stands Ferias, Food Truck y Cervecerías: un oferente que desee adjudicar directamente sus espacios en Bloque, deberá ofertar un 20% adicional al precio base de los puestos seleccionados. Si cumple dicha condición, el o los Bloques serán asignados directamente sin tener que esperar el proceso completo. Esta opción es válida para bloques entre de 4 y 10 espacios. Esta opción de adjudicación es por orden de llegada.

Segundo llamado: En el caso que queden espacios disponibles, una vez culminado el primer proceso de asignación, al igual que en los años anteriores, la producción podrá realizar un segundo llamado, considerando para ello los mismos términos y condiciones del primero, pudiendo haber variaciones solo en los plazos en que se desarrollará dicho proceso.

CATEGORÍAS, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y RESTRICCIONES DE LOS ESPACIOS.

Las dimensiones y exigencias para cada categoría comercial autorizada se registrarán estrictamente por las siguientes normativas:

1. FOOD TRUCKS

A. Descripción y Especificaciones Técnicas

- **Cupos Totales:** 15 espacios disponibles
- **Dimensiones del Espacio:** Foodtruck hasta 7 M de largo, con lanza incluida.
- **Área de Atención y Terrazas /Foodtruck:** Se autoriza la instalación de sillas y mesas (con un máximo autorizado previamente por la producción), ubicadas exclusivamente en el frontis del Foodtruck, y limitadas a un polígono de extensión según el espacio disponible, y sin que ello perjudique a los demás locatarios.

B. Permisos de Venta, Prohibiciones y Restricciones Operativas

- **Productos Autorizados:** Venta de comida nacional o internacional, dulces o salados, bebidas analcohólicas y jugos. La venta de bebidas alcohólicas está permitida exclusivamente si el oferente cuenta con la patente de alcoholes respectiva.
- **Productos Estrictamente Prohibidos:** Queda absolutamente prohibida la venta del cóctel

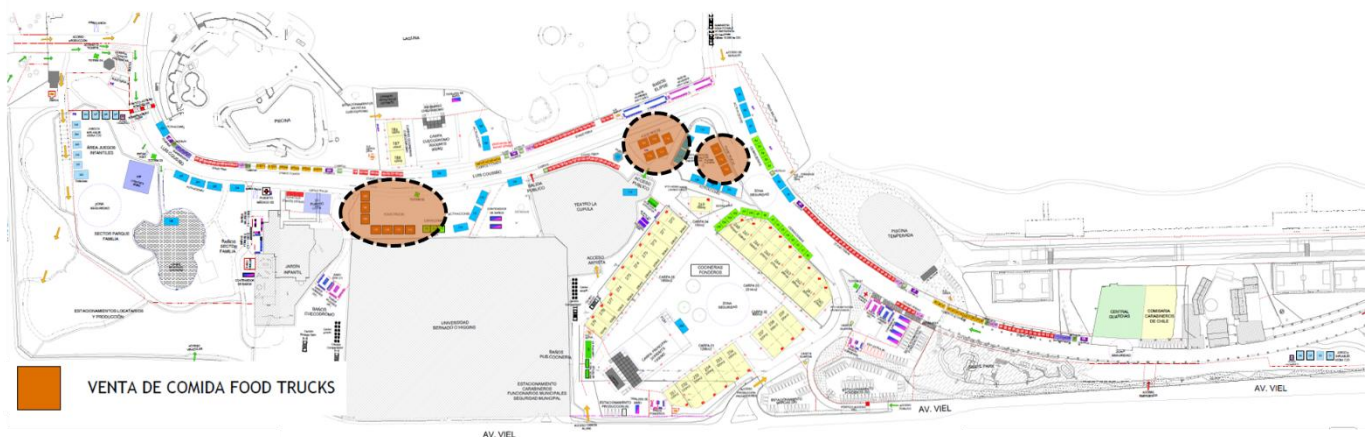
denominado **"Terremoto"** (o cualquier variación de receta similar), cerveza de barril, parrilladas, **empanadas de pino de carne de vacuno** (de horno o fritas) y anticuchos/brochetas o su similar bajo cualquier denominación.

- **Restricciones de Instalación:** No está autorizada la instalación de hornos, parrillas a carbón, refrigeradores ni ningún elemento de fabricación, mantención y/o cocción de alimentos fuera de la estructura del Food Truck.
- **Normativa Ambiental:** Todos los vasos, envases y utensilios entregados a público deben ajustarse a la normativa vigente, dando estricto cumplimiento a la Ley N° 21.368 sobre plásticos de un solo uso.

C. Requisitos Legales y Administrativos Obligatorios para formalizar la adjudicación y operar en el recinto, el oferente deberá presentar físicamente y mantener en su local los siguientes documentos:

1. Patente Comercial: Permiso municipal al día y correspondiente a la categoría.
2. Resolución Sanitaria: Emitida por la SEREMI de Salud Metropolitana, que autorice el funcionamiento del vehículo para la elaboración y venta de alimentos. Su obtención es de exclusiva responsabilidad del oferente.
3. Certificado SEC (TE-1): Declaración de Instalación Eléctrica Interior inscrita ante la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), tramitada por instalador autorizado.
4. Seguro de Responsabilidad Civil: Póliza endosada a favor de LA GRAN FONDA DE CHILE por un monto de 500 UF (Quinientas unidades de Fomento), para la cobertura de eventuales daños a terceros, accidentes, incendios y/o siniestros que pudiesen afectar a empleados, público recurrente, personal de la I. Municipalidad de Santiago y la productora o infraestructura e instalaciones del recinto en que se realiza el evento.
5. Patente de Alcoholes: Exigible únicamente en el caso de que el oferente postule a la venta de bebidas alcohólicas.

Ubicación Foodtrucks en plano general La Gran Fonda de Chile





2. CERVECERÍAS

A. Descripción y Especificaciones Técnicas

- **Cupos Totales:** 24 espacios disponibles.
- **Dimensiones del Espacio:** 5 x 5 metros para un total de 25m2 aproximadamente.
- **Zonificación Obligatoria:** El diseño interno del local debe contemplar obligatoriamente una separación física y operativa entre la "Zona de Preparación y Entrega" de bebidas y la "Zona de Caja y Cobro".
- **Capacidad y Restricción Eléctrica:** El espacio será entregado con un empalme de arranque de energía eléctrica con tablero restringido a un consumo de máximo **06 amperes** por módulo. Esta capacidad no podrá ser superada bajo ninguna circunstancia. Se habilitará un (1) enchufe por cervecería, al cual se autoriza conectar única y exclusivamente un (1) alargador múltiple (zapatilla) con certificación SEC para los terminales directos de los equipos. Queda estrictamente prohibida

la conexión de alargadores adicionales y/o conexiones en serie de estos elementos.

B. Permisos de Venta, Prohibiciones y Restricciones Operativas

- **Productos Autorizados:** Exclusivamente venta de cerveza tipo artesanal en formato de barril, cerveza envasada y tragos preparados. Las latas de cerveza solo podrán ser entregadas al cliente previamente abiertas.
- **Productos Estrictamente Prohibidos:** Queda absolutamente prohibida la venta del cóctel denominado "**Terremoto**" (o cualquier variación de receta similar). Asimismo, se prohíbe de forma irrestricta la utilización, entrega y venta de bebidas en botellas, vasos o cualquier contenedor de vidrio.
- **Normativa Ambiental:** Todos los vasos entregados a público deben ajustarse a la normativa legal vigente (Ley N° 21.368 sobre plásticos de un solo uso).

C. Requisitos Legales y Administrativos Obligatorios Para formalizar la adjudicación y operar en el recinto, el oferente deberá presentar físicamente y mantener en su local los siguientes documentos:

1. Patente Comercial: Permiso municipal al día y correspondiente a la categoría.
2. Patente de Alcoholes: Vigente y al día, autorizando el expendio de bebidas alcohólicas.
3. Seguro de Responsabilidad Civil: Póliza endosada a favor de LA GRAN FONDA DE CHILE por un monto de 500 UF (Quinientas unidades de fomento), para cobertura de daños a terceros o siniestros que pudiesen afectar a empleados, público recurrente, personal de la I. Municipalidad de Santiago y la productora o infraestructura e instalaciones del recinto en que se realiza el evento.

Ubicación Cervecerías en plano general La Gran Fonda de Chile





3. CARROS DE VENTA DE COMIDA Y BEBIDA AL PASO

A. Especificaciones Técnicas y Operativas del Espacio

- **Cupos Totales:** 30 espacios disponibles para adjudicación. Exclusivamente en los cuadrantes que determine y delimite físicamente la Producción General del evento dentro del recinto
- **Dimensiones del Espacio:** 3 x 3 metros para un total de 9m2.
- **Condiciones Estructurales:** Los carros postulados deben ser obligatoriamente de estructura metálica, contar con un mínimo de dos (2) ruedas operativas o, en su defecto, ser unidades modulares íntegramente transportables.
- **Aforo Operativo:** Se autoriza un máximo estricto de tres (3) operadores trabajando simultáneamente al interior de cada carro.

B. Permisos de Venta, Prohibiciones y Restricciones Operativas

- **Productos Autorizados:** Solo se permite la venta de comidas y bebidas envasadas y/o cocinadas con anterioridad; vale decir NO ESTA PERMITIDO EL COCINAR NINGUN TIPO DE ALIMENTO AL INTERIOR DE LOS CARROS.
- **Productos Estrictamente Prohibidos:** Queda absolutamente prohibida la venta de cualquier tipo de **bebida alcohólica, churros y empanadas de pino de carne de vacuno** (de horno o fritas) y **anticuchos/brochetas** o su similar bajo cualquier denominación. Asimismo, se prohíbe estrictamente el uso de parrillas (a carbón, eléctricas, leña o gas).
- **Restricción de Equipamiento Externo:** Todo equipamiento de conservación (refrigeradores, congeladoras) o de preparación, debe estar contenido y operado única y exclusivamente dentro de las dimensiones del carro postulado (3x3m). Queda prohibida la instalación de equipos de cualquier tipo o naturaleza a la intemperie o anexos al carro. Si el oferente no tiene la capacidad de contener los equipo de frío o calor dentro del carro, la oferta será declarada inadmisibles.
- **Uso de Hornos y Multas Asociadas:** La incorporación y uso de hornos (eléctricos o a gas) debe ser declarada explícitamente y por escrito en la presentación del proyecto técnico durante la

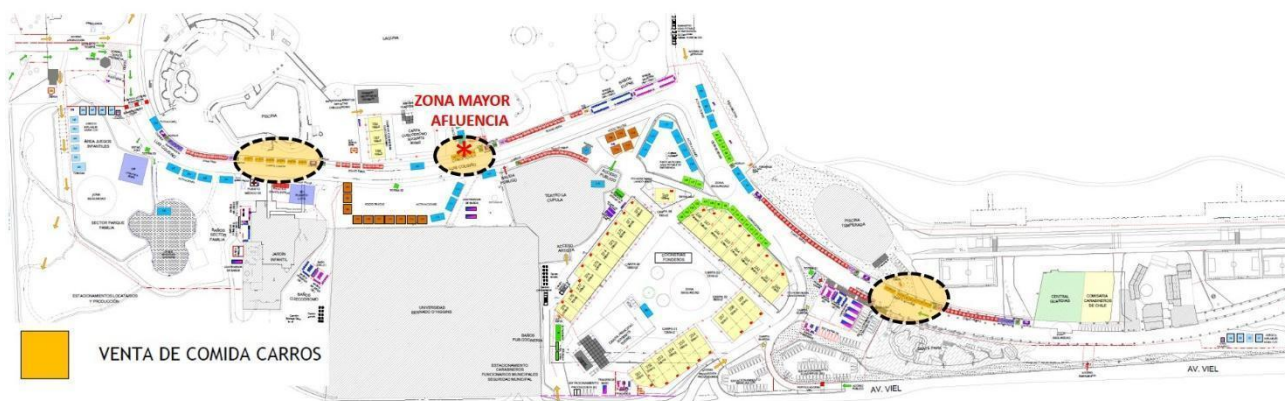
postulación. Su funcionamiento estará sujeto a la autorización previa de la Producción. De sorprenderse la operación no declarada y no autorizada será sancionado con una multa de **5 UTM**, con cargo directo al locatario, debiendo retirar dicho elemento del recinto en forma inmediata; pudiendo llegarse a la clausura del espacio si se constatan condiciones de riesgo tales como posibilidad de ocasionar lesiones a personas, incendio u otros. Además de, el cobro de las garantías respectivas.

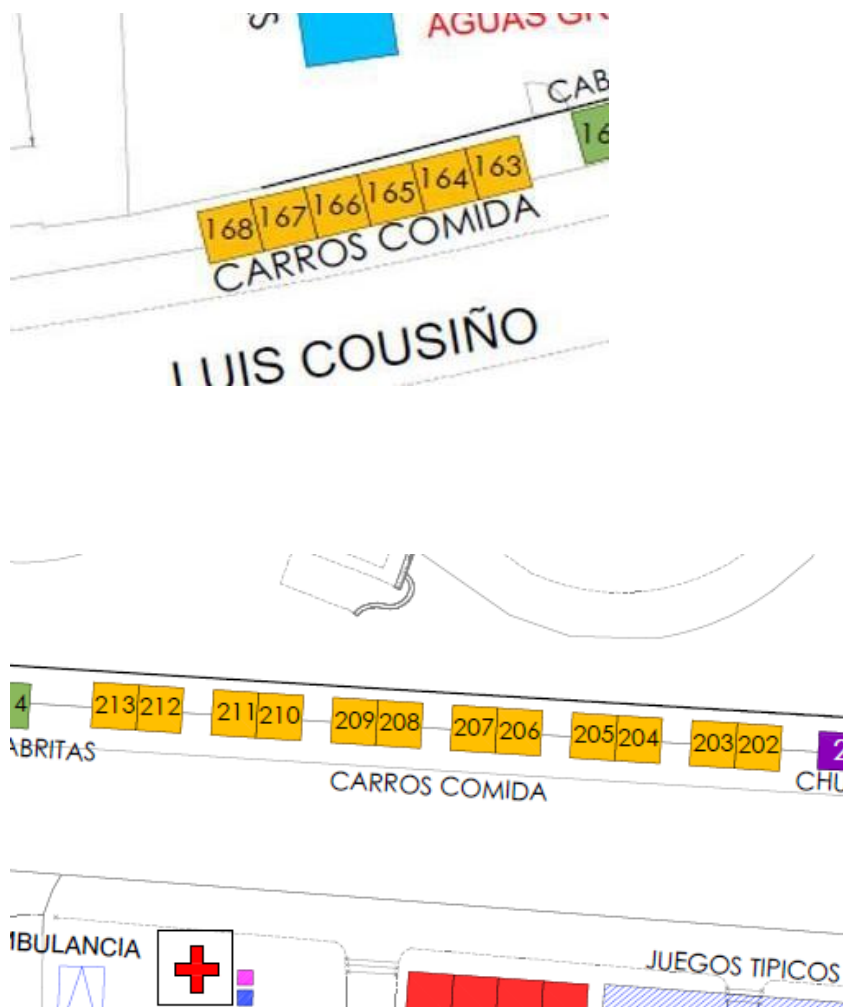
- **Normativa Ambiental:** Todo envasado y utensilio entregado a público debe ajustarse imperativamente a la Ley N° 21.368 (Ley de plásticos de un solo uso).
- **Se PROHIBE expresamente la instalación y operación de cocinas armables y/o de camping y cocinas no industriales; sin certificación SEC o autorización de la seremi de salud.**

C. Requisitos Legales y Administrativos Obligatorios Para formalizar la adjudicación y montar en el parque, el oferente deberá entregar físicamente en las oficinas de la Producción (mediante carpeta y nómina impresa) los siguientes documentos:

1. Patente Comercial: Permiso municipal al día y correspondiente a la categoría del giro.
2. Resolución Sanitaria: Emitida por la SEREMI de Salud Metropolitana, que autorice el expendio de los alimentos declarados en el proyecto.
3. Seguro de Responsabilidad Civil: Póliza impresa y endosada a favor de LA GRAN FONDA DE CHILE por un monto de 500 UF (Quinientas unidades de fomento), para cobertura de daños a terceros o siniestros que pudiesen afectar a empleados, público recurrente, personal de la I. Municipalidad de Santiago y la productora o infraestructura e instalaciones del recinto en que se realiza el evento.

Ubicación Carros de venta de comida y bebida al paso en plano general La Gran Fonda de Chile





4. STANDS DE FERIA Y STAN FERIA + ALIMENTO

A. Especificaciones Técnicas y Operativas del Espacio

- **Cupos Totales:** 120 espacios en total. Se destinan 112 espacios para adjudicación vía licitación (100 para feria tradicional y 12 exclusivos para alimentos envasados). Los 8 espacios restantes quedan bloqueados como Reserva Institucional para la feria de emprendedores de la Municipalidad de Santiago.
- **Dimensiones y Emplazamiento:** Módulos de 3 x 3 metros (9m2),
- **Condiciones Estructurales:** La Producción entregará el espacio física y estructuralmente delimitado, encarpado en su techumbre y con subdivisiones laterales. El oferente solo tiene permitido incorporar mobiliario interior que no altere la estructura original.
- **Matriz Eléctrica (SEC):** Cada módulo se entrega con un arranque de energía eléctrica con automático limitador de **06 amperes**. Queda estrictamente prohibido intervenir el tablero, puentear el automático o exceder la carga. Toda extensión o zapatilla utilizada debe contar con certificación SEC visible. La alteración del sistema eléctrico será sancionada con una multa de **5 UTM** y el corte inmediato del suministro eléctrico.

B. Permisos de Venta, Prohibiciones y Restricciones Operativas

- **Productos Autorizados:** Para los 100 stands tradicionales, se autoriza venta de artesanía, paquetería, juegos de salón, mercadería no perecible, vestuario y afines. Para los 12 stands de "Stan Feria + alimento" se permitirá, además de lo descrito anteriormente, la venta de alimentos y

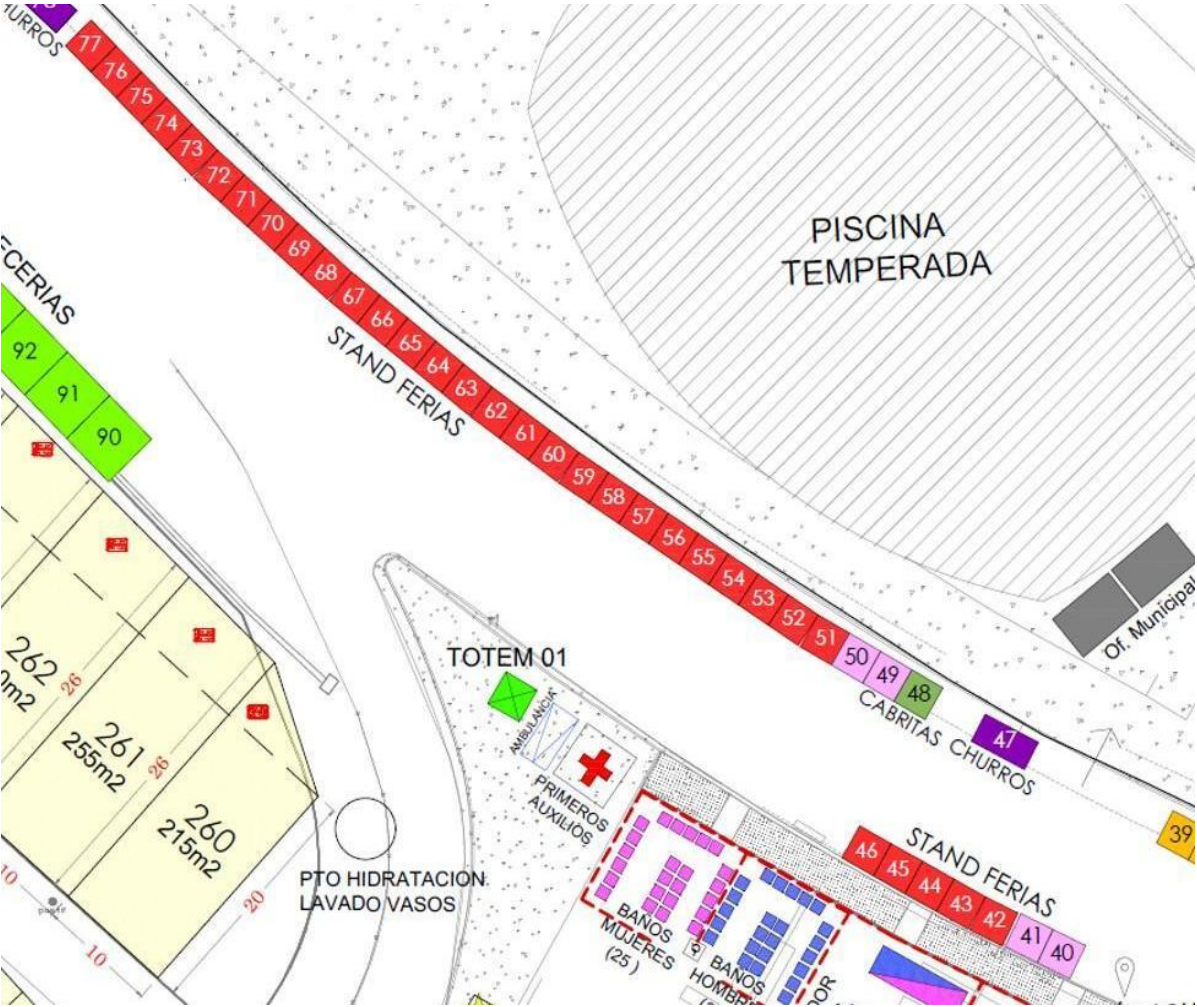
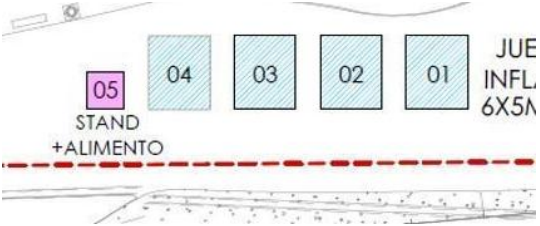
bebidas exclusivamente envasadas en origen, sin manipulación de ningún tipo en el lugar.

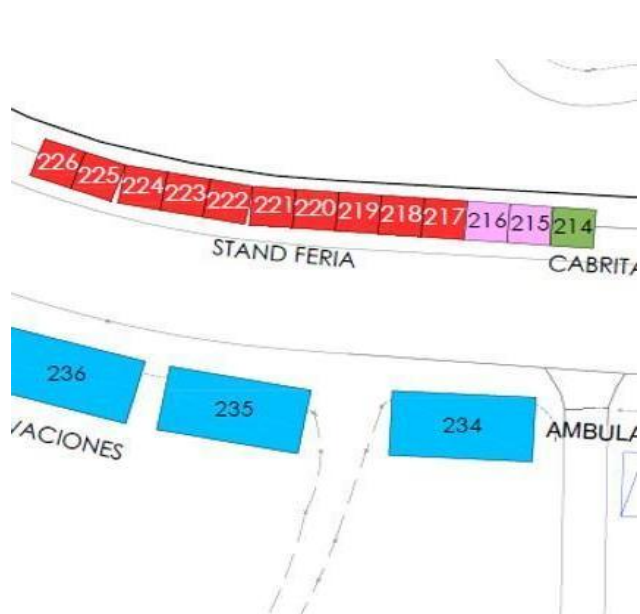
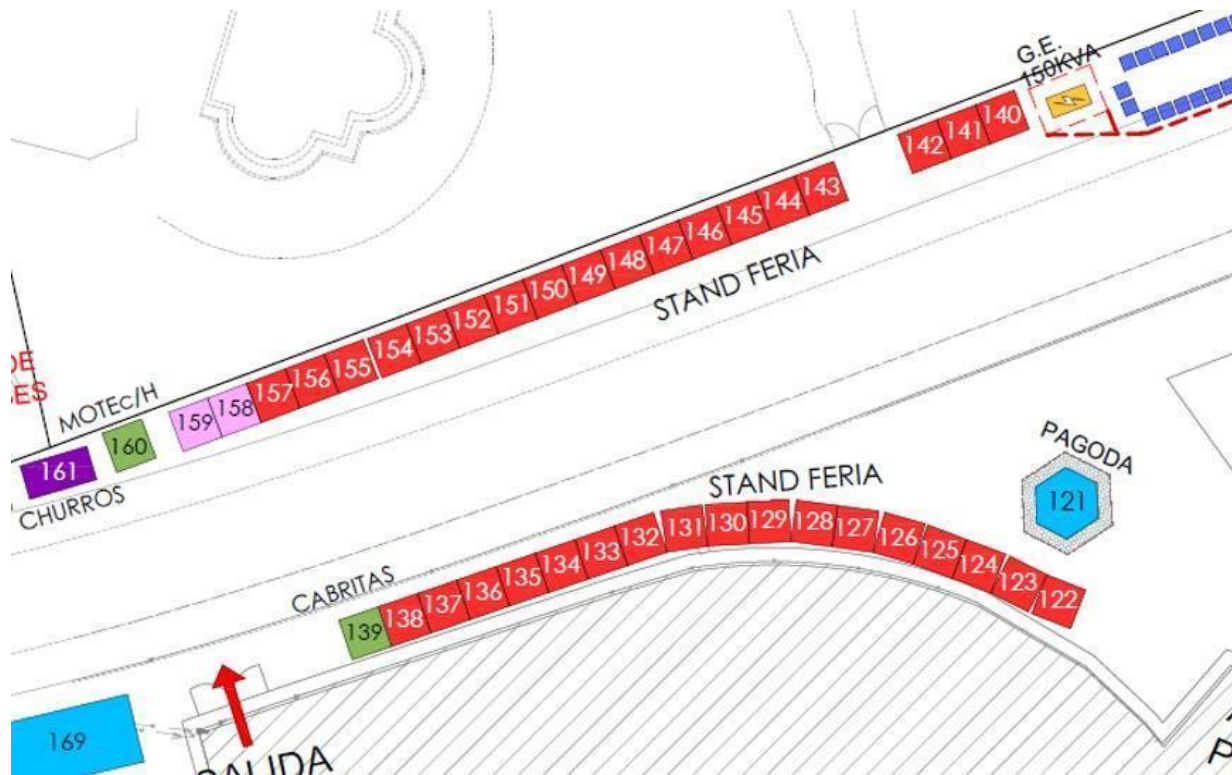
- **Prohibición:** En todas las zonas y stands de Feria, queda estrictamente prohibida la instalación y operación de cocinas, parrillas y hornos de cualquier tipo; y por consiguiente la elaboración de cualquier tipo de alimento en el espacio asignado. Además, no estará permitido el uso de máquinas freidoras, cocinillas y otros implementos de fabricación o cocción presencial.
- **Restricción de Venta Alimentaria:** Queda prohibida la venta de **empanadas de horno de pino de carne de vacuno** en cualquiera de sus formatos.
- **Prohibición de venta de bebidas alcohólicas:** Queda estrictamente prohibida la venta, distribución o consumo de **bebidas alcohólicas** de cualquier tipo o denominación en esta categoría.
- **Uso Excepcional de Hornos:** El uso de hornos (eléctricos de bajo consumo) debe ser solicitado y especificado en la presentación del proyecto, y expresamente autorizado por escrito por la Producción, debiendo cumplir con las precauciones de seguridad establecidas por esta última. La instalación de hornos sin autorización previa o el incumplimiento de las medidas de seguridad será causal de la aplicación de una multa de **5 UTM**, debiendo retirarse dicho elemento del lugar en forma inmediata.

C. Requisitos Legales y Administrativos Obligatorios Para formalizar la adjudicación, el oferente deberá entregar físicamente en las oficinas de la Producción (mediante carpeta y nómina impresa) los siguientes documentos, según su subcategoría:

1. Patente Comercial: Permiso municipal al día y correspondiente a la categoría del giro.

Ubicación Stand Feria en plano general La Gran Fonda de Chile





5. VENTA DE CHURROS

A. Especificaciones Técnicas y Operativas del Espacio

- **Cupos Totales:** 6 espacios disponibles para adjudicación. Exclusivamente en los cuadrantes que determine y delimite físicamente la Producción General del evento dentro del recinto
- **Dimensiones del Espacio:** 5 x 2,5 metros. (12,5m²)
- **Condiciones Estructurales:** Los carros postulados deben ser obligatoriamente de estructura metálica, contar con un mínimo de dos (2) ruedas operativas o, en su defecto, ser unidades modulares íntegramente transportables.
- **Aforo Operativo:** Se autoriza un máximo de tres (3) operadores trabajando simultáneamente al interior de cada carro.

B. Permisos de Venta, Prohibiciones y Restricciones Operativas

- **Productos Autorizados:** Venta de Churros
- **Productos Estrictamente Prohibidos:** Queda absolutamente prohibida la venta de cualquier tipo de **bebida alcohólica, empanadas de horno o fritas y anticuchos/brochetas** o su similar bajo cualquier denominación. Asimismo, se prohíbe estrictamente el uso de parrillas (a carbón, leña o gas).
- **Restricción de Equipamiento Externo:** Todo equipamiento de conservación (refrigeradores, congeladoras) o de preparación, debe estar contenido y operar única y exclusivamente dentro de las dimensiones del carro postulado. Queda prohibida la instalación de equipos a la intemperie o anexos al carro. Si el oferente no tiene la capacidad de contener su equipo de frío o calor dentro del carro, la oferta será declarada inadmisibile.
- **Uso de Hornos y Multas Asociadas (UTM):** La incorporación y uso de hornos (eléctricos o a gas) debe ser declarada explícitamente y por escrito en la presentación del proyecto técnico durante la postulación. Su funcionamiento estará sujeto a la autorización previa de la Producción. Sorprender un horno en operación no declarado o no autorizado será sancionado con una multa de **5 UTM**, con cargo directo al locatario, facultando a la Producción para la clausura del espacio.
- **Normativa Ambiental:** Todo envasado y utensilio entregado a público debe ajustarse imperativamente a la Ley N° 21.368 (Ley de plásticos de un solo uso).

C. Requisitos Legales y Administrativos Obligatorios Para formalizar la adjudicación y montar en el parque, el oferente deberá entregar físicamente en las oficinas de la Producción (mediante carpeta y nómina impresa) los siguientes documentos:

1. Patente Comercial: Permiso municipal al día y correspondiente a la categoría.
2. Resolución Sanitaria: Emitida por la SEREMI de Salud Metropolitana, que autorice el funcionamiento del vehículo para la elaboración y venta de alimentos. Su obtención es de exclusiva responsabilidad del oferente.
3. Certificado SEC (TE-1): Declaración de Instalación Eléctrica Interior inscrita ante la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), tramitada por instalador autorizado.
4. Seguro de Responsabilidad Civil: Póliza endosada a favor de LA GRAN FONDA DE CHILE por un monto de 500 UF (Quinientas unidades de Fomento), para cobertura de daños a terceros o siniestros que pudiesen afectar a empleados, público recurrente, personal de la I. Municipalidad de Santiago y la productora o infraestructura e instalaciones del recinto en que se realiza el evento.

6. VENTA DE MOTE CON HUESILLOS Y CABRITAS

A. Especificaciones Técnicas y Operativas del Espacio

- **Cupos Totales:** 4 espacios disponibles para adjudicación, para venta de Mote con Huesillos. 6 espacios disponibles para adjudicación, para la venta de Cabritas. Exclusivamente en los cuadrantes que determine y delimite físicamente la Producción General del evento dentro del recinto
- **Dimensiones del Espacio:** 3 x 3 metros (9m2)
- **Condiciones Estructurales:** Los carros postulados deben ser obligatoriamente de estructura metálica, contar con un mínimo de dos (2) ruedas operativas o, en su defecto, ser unidades modulares íntegramente transportables.
- **Aforo Operativo:** Se autoriza un máximo estricto de tres (3) operadores trabajando simultáneamente al interior de cada carro.

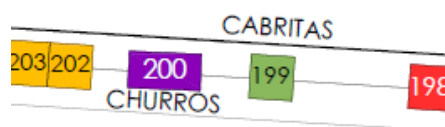
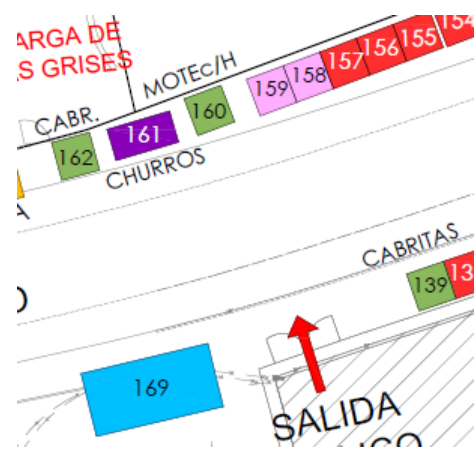
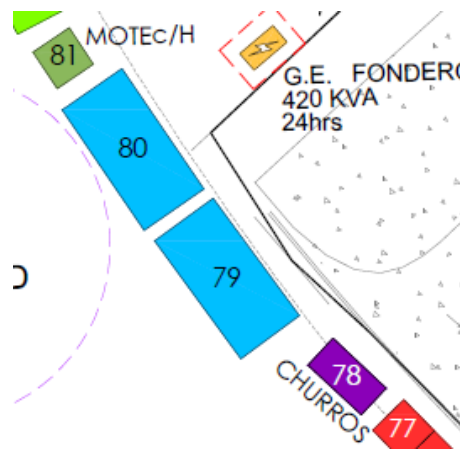
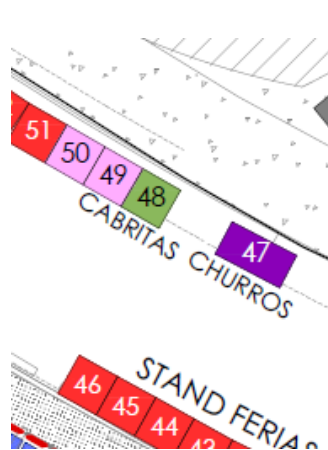
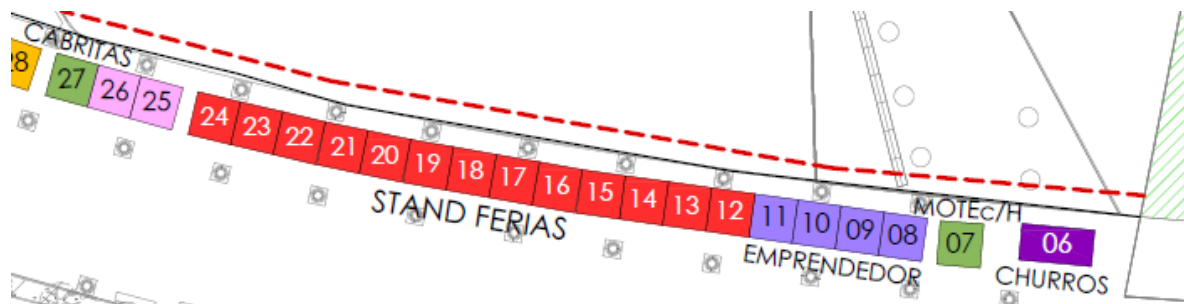
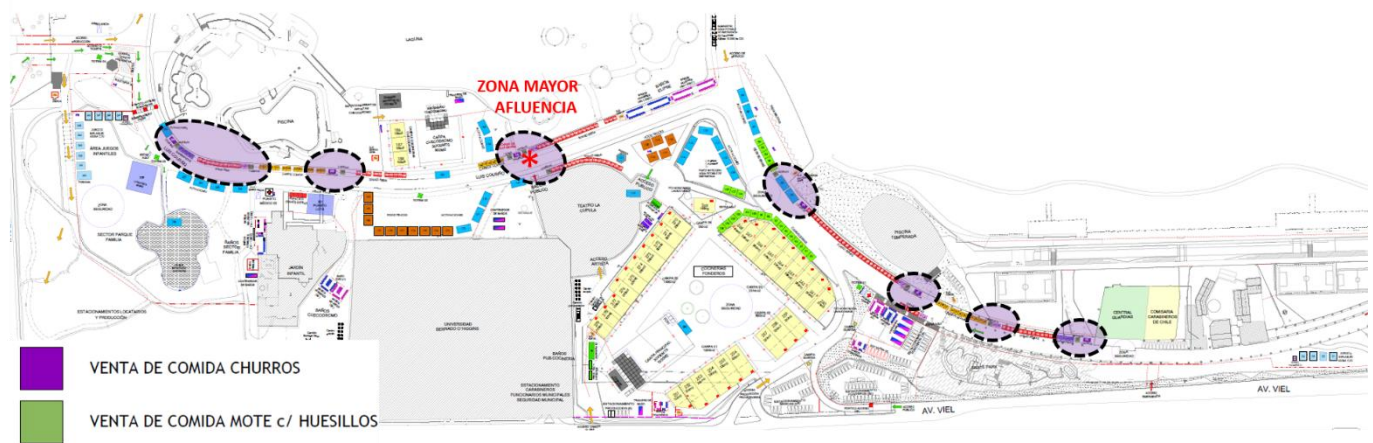
B. Permisos de Venta, Prohibiciones y Restricciones Operativas

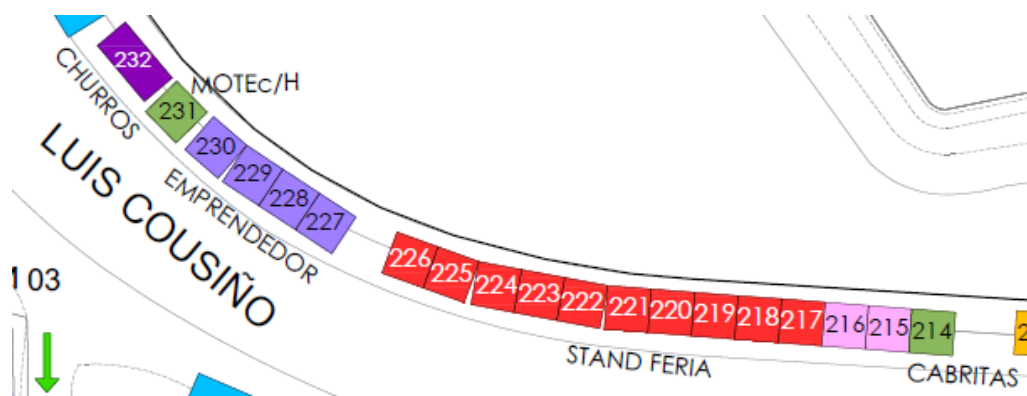
- **Productos Autorizados:** Venta de Mote con Huesillos / Cabritas, según lo ofertado.
- **Productos Estrictamente Prohibidos:** Queda absolutamente prohibida la venta de cualquier tipo de **bebida alcohólica, empanadas de horno o fritas y anticuchos/brochetas** o su similar bajo cualquier denominación.
- **Restricción de Equipamiento Externo:** Todo equipamiento de conservación (refrigeradores, congeladoras) o de preparación, debe estar contenido y operar única y exclusivamente dentro de las dimensiones del carro postulado. Queda prohibida la instalación de equipos a la intemperie o anexos al carro. Si el oferente no tiene la capacidad de contener su equipo de frío o calor dentro del carro, la oferta será declarada inadmisibles.
- **Uso de Hornos y Multas Asociadas (UTM):** La incorporación y uso de hornos (eléctricos o a gas) debe ser declarada explícitamente y por escrito en la presentación del proyecto técnico durante la postulación. Su funcionamiento estará sujeto a la autorización previa de la Producción. Sorprender un horno en operación no declarado o no autorizado será sancionado con una multa de **5 UTM**, con cargo directo al locatario, facultando a la Producción para la clausura del espacio.
- **Normativa Ambiental:** Todo envasado y utensilio entregado a público debe ajustarse imperativamente a la Ley N° 21.368 (Ley de plásticos de un solo uso).

C. Requisitos Legales y Administrativos Obligatorios Para formalizar la adjudicación y montar en el parque, el oferente deberá entregar físicamente en las oficinas de la Producción (mediante carpeta y nómina impresa) los siguientes documentos:

5. Patente Comercial: Permiso municipal al día y correspondiente a la categoría.
6. Resolución Sanitaria: Emitida por la SEREMI de Salud Metropolitana, que autorice el funcionamiento del vehículo para la elaboración y venta de alimentos. Su obtención es de exclusiva responsabilidad del oferente.

Ubicación Churros, Mote c/huesilo y Cabritas en plano general La Gran Fonda de Chile





CRONOGRAMA DE ACCESOS PARA EL INGRESO Y RETIRO DE PRODUCTOS

El ingreso y salida productos, alimentos y/o abastecimiento será entre las 06:00 horas y las 9:30 horas ya que no puede haber presencia ni tránsito de vehículos una vez se abran las puertas al público. Este ingreso solo estará permitido por el portón de acceso ubicado en Avenida Viel, quedando estrictamente prohibido el acceso en todo el periodo de duración del evento por otros ingresos, tales como Avenida Matta, Avenida Rondizzoni, Acceso Elipse, Universidad Bernardo O'Higgins u otro. Además, no está permitido el uso de carros de supermercado para el ingreso de materiales y abastecimiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OPERACIÓN Y DISPOSICIONES GENERALES

- Aseo y Medidas de Sustentabilidad (aplicación general) Cada locatario se encargará del aseo permanente de su espacio, y todas las veces que sea necesario a fin de evitar la acumulación de basuras. Estará estrictamente prohibido que los locatarios volteen sus residuos de cualquier tipo en los contenedores que la producción instalará en las calles interiores del recinto. Quien sea sorprendido en esta acción será multado conforme a las presentes bases. Los desechos deberán ser separados en contenedores diferenciados para aquellos de plástico, vidrio, lata, papel y cartón, tetrapack y desperdicios orgánicos. Al término de las actividades, el espacio asignado deberá ser entregado libre de todo tipo de desperdicios, basuras, escombros o enseres. El no cumplimiento de ello derivará en el cobro de la póliza de garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Música (aplicación general) No se podrá poner música en los espacios arrendados. La música será puesta en toda la fonda por la producción de la misma.
- Plan de seguridad Aplica a foodtrucks/carros de churros y espacios de comida. El Food Truck debe contar con sistema de extinción de incendios portátil PQS de 6kg con capacidad de extinción A, B, C por cada 100m2, debidamente instalados y señalizados. A más tardar, el día 13 de septiembre del 2026, se deberá entregar una Declaración Notarial en que se manifieste que todo el personal individualizado en la respectiva Ficha de Locatario, se encuentra debidamente capacitado para hacer uso de los extintores. Los cilindros de gas iguales o superiores a 45kg deben contar con certificación de un profesional competente ante el SEC. Las mangueras (de gas) que se usen en estas instalaciones deben ser certificadas y flexibles.
- Aplicación general El expendio de bebidas y alimentos se deberá realizar en envases semi rígidos, controlando en todo momento el riesgo que el público pueda contar con elementos que puedan transformarse en un proyectil. Todos los trabajadores y personal que labore dentro del área deben estar identificados con su respectiva credencial.
- De los requisitos de higiene en los establecimientos (aplicación general, según corresponda) Todos los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados. Sus desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo, cuantas veces sea necesaria y por lo menos dos veces al día. Se deberá impedir el acceso de las plagas a los desechos. Para impedir la contaminación cruzada de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán mantenerse debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros,

después de limpiarse y desinfectarse. Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea necesario, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos. Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud en las zonas de elaboración. No deberá almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos ni depositarse ropas u objetos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

- De los requisitos de higiene del personal (aplicación general, según corresponda) Todas las personas que manipulen alimentos, deben recibir una instrucción adecuada. El personal que manipule alimentos no podrá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no podrá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo. El personal debe lavarse manos antes de iniciar el trabajo, cuidando de cepillarse las uñas. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada limpieza personal debiendo llevar ropa protectora ("Cofia o gorro" y "delantal"). En las zonas en que se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle o escupir. Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene, cambiándoselos cuantas veces sea necesario durante la jornada de trabajo. Deberá designarse un responsable como interlocutor por cada área de manipulación de alimento. Cada locatario deberá contar con un espacio donde sus trabajadores dejen sus pertenencias.
- De los requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos (aplica a foodtrucks y carros de churros). En la elaboración sólo deberán utilizarse materias primas e ingredientes en buen estado. El flujo del personal y de materias primas debe ser ordenado para evitar contaminación cruzada. En la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua potable o embotellada. Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. El transporte de alimentos perecibles que requieren frío sólo podrá realizarse en vehículos o medios de transporte con carrocería cerrada, con equipos capaces de mantener la temperatura requerida. Deberá contar con facturas y boletas de compra de los alimentos. Aquellos que vendan empanadas (en las categorías autorizadas) deberán además solicitar a su proveedor que este sí cuente con resolución sanitaria y mantener una copia de esta en terreno. Toda área de manipulación de alimentos debe contar con piso lavable.
- Energía e Instalaciones Eléctricas (Normativa SEC) Es responsabilidad de los propietarios de todo tipo de instalaciones eléctricas el cumplir con las normas técnicas y reglamentos que se establezcan en virtud de la ley; el no cumplimiento podrá ser sancionado por la Superintendencia con multas y/o desconexión de la energía en las instalaciones correspondientes.

Certificado de Inscripción de Instalación Eléctrica Interior

 Superintendencia de Electricidad y Combustibles		TE1		FOLIO INSCRIPCION 000001812458 Código verificación: 675578															
Nº Checklist: 4272793 Fecha y Hora Checklist: 21/06/2018 15:44		Fecha y Hora Inscripción: 21/06/2018 16:45 Fecha y Hora Confirmación de Pago: 20/06/2018 13:12 Fecha y Hora Impresión: 22/06/2018 10:29																	
1. Antecedentes de Instalador o Profesional que declara																			
Nombre Completo: EDGAR OSWALDO SEMPERTEGUI SARABIA Domicilio Particular: HUERTANOS 1400 Depto. 1530 Block TORRE D Comuna/Ciudad: Santiago / Metropolitana Teléfono Fijo: Correo Electrónico: edgsemp@bolmail.com		RUT: 25.355.097-K Clase Licencia: Instalador Eléctrico Clase A Teléfono Celular: 956669982																	
2. Antecedentes de la Instalación																			
Dirección: AV. BEAUCHEFF (MOVISTAR ARENA) 1204 Depto. Block Santiago / Metropolitana Instalación para suministro provisto: Si Tiempo de suministro (días): 1 Rol Propiedad: Instalación: Ampliación: Declara Instalaciones Exteriores: NO																			
Proyecto de vivienda social: No Tipo de Instalación (según D.S. Nº 5283): CI Destino de la Propiedad: COMERCIAL Tipo de Construcción: CONJUNTO																			
Potencia Total Declarada: 252,9 (kW) Potencia Total Instalada: 648 (kW) Cantidad de Instalaciones (**): 1		Detalle de Instalación Declarada <table border="1"> <tr><td>Potencia de Fuerza:</td><td>0 kW</td></tr> <tr><td>Potencia de Aluminado:</td><td>252,9 kW</td></tr> <tr><td>Potencia de Climatización:</td><td>0 kW</td></tr> <tr><td>Potencia de Computación:</td><td>0 kW</td></tr> <tr><td>Capacidad de Subestación:</td><td>0 kVA</td></tr> <tr><td>Grupo Electrogéneo:</td><td>600 kVA</td></tr> <tr><td>Longitud de Alimentador:</td><td>50 m</td></tr> </table>				Potencia de Fuerza:	0 kW	Potencia de Aluminado:	252,9 kW	Potencia de Climatización:	0 kW	Potencia de Computación:	0 kW	Capacidad de Subestación:	0 kVA	Grupo Electrogéneo:	600 kVA	Longitud de Alimentador:	50 m
Potencia de Fuerza:	0 kW																		
Potencia de Aluminado:	252,9 kW																		
Potencia de Climatización:	0 kW																		
Potencia de Computación:	0 kW																		
Capacidad de Subestación:	0 kVA																		
Grupo Electrogéneo:	600 kVA																		
Longitud de Alimentador:	50 m																		
(**) Detalle de Instalaciones en reverso de este formulario																			

Todas las instalaciones eléctricas tanto de circuitos de iluminación y enchufes deben contar con protección diferencial general o por circuito cuya corriente de falla no supere los 30 mili-amperes. No se aceptarán instalaciones sin estos dispositivos de protección para las personas.



Tipo de toma que requiere para energizar el equipo industrial de 16 o 32 amperes monofásica, industrial de 32 amperes trifásica. En caso de que exista algún locatario con un requerimiento superior de energía a lo entregado por la producción (y esté autorizado), el propietario deberá encargarse de abastecerse de su propio generador y realizar los trámites correspondientes ante la SEC. No se podrán utilizar generadores eléctricos particulares durante el funcionamiento de la fonda sin autorización previa y TE1. Todos los equipos mayores deben contar con tomas industriales de 16 amperes 2P+T conector macho embutido o sobrepuesto, estandarizada para distribución de energía por medidas de seguridad.



Cada instalación mayor (ej. Foodtruck) debe ser aterrizado con una barra cooper y su conector de bronce a su estructura metálica para que se suministre energía. Esta área se deberá delimitar con cinta de peligro.



No se permite uso de conductor paralelo en la distribución eléctrica, se deberá realizar con conductores tipo EVA o RV-K de sección mínima 2,5 mm² para los multiconductores y sección de 4mm² para conductores unipolares.



Todos los enchufes de los equipos a utilizar deberán ser del tipo tres patas. Electrodomésticos que no cuenten con este tipo de enchufes no se podrán instalar o utilizar.

Todos los electrodomésticos y equipos eléctricos, extensiones eléctricas y demás materiales, deberán contar con el sello SEC visible para su funcionamiento.

Se prohíbe el uso de guirnaldas como decoración de alguna cocinería, foodtruck, carro de comida, pagoda, etc.; a menos que éstas cuenten con la certificación del SEC.

PROHIBICIONES Y MULTAS

Las personas cuyas propuestas sean seleccionadas y que, por lo tanto, se adjudiquen alguno de los locales licitados, deberán dar estricto cumplimiento a los términos de las presentes bases y del respectivo contrato. Del mismo modo, les estará expresamente prohibido a los titulares del sitio lo siguiente:

- a) Destinar el sitio arrendado a una finalidad distinta de aquella definida en el contrato y en las presentes bases.
- b) El titular del sitio no podrá, en ningún caso, ceder o transferir en forma alguna, total o parcialmente, los derechos y obligaciones que nacen del desarrollo de la presente licitación y, en especial, los establecidos en el contrato definitivo.
- c) Modificar las dimensiones y estructura del sitio arrendado, en caso de corresponder o, moverse del espacio determinado por el municipio y la productora para la instalación del punto de venta o servicio a prestar.
- d) Realizar excavaciones de cualquier tipo al interior del sitio asignado o dentro del Parque. Tampoco se podrá clavar, amarrar o fijar en los árboles ningún elemento.
- e) Realizar cualquier tipo de intervención en las estructuras entregadas.
- f) Subarrendar espacios al interior del sitio asignado.
- g) Sólo se podrá utilizar publicidad de marcas comerciales en el interior o exterior del sitio que estén expresamente aprobadas por la producción del evento.
- h) Infringir las normas de higiene y seguridad, sanitarias y/o ambientales vigentes.
- i) Restituir el sitio con desperdicios, basuras, escombros y/o enseres, en la fecha definida para ello.
- j) Reproducir música al interior y/o al exterior del espacio.
- k) Realizar perifoneo y/o instalar parlantes dirigidos al público.
- l) Permitir o efectuar campañas políticas al interior del sitio arrendado.
- m) Depositar sus residuos sólidos no reciclables en los contenedores instalados en las calles interiores del recinto, o en un lugar distinto a los determinados por la producción del evento.
- n) No entregar con la debida antelación la información que se requiera respecto de la identificación del personal de cada espacio, a efectos de ser acreditados por la producción del evento.
- o) En términos generales, infringir cualquiera de las especificaciones incluidas en estas bases.

La infracción de alguna de las prohibiciones definidas en las letras a) a la j) precedentes darán derecho a la producción para el cobro de hasta el total de la garantía de fiel cumplimiento del contrato, de acuerdo a la gravedad y reiteración de la infracción. Aquellas definidas en las letras k) a o) serán sancionadas con una multa de 2 UTM, las que se descontarán de la garantía entregada. En caso de que dichas infracciones sean reiteradas o se mantengan luego de notificada su infracción por la producción del evento o la Inspección Municipalidad, en más de tres oportunidades, se procederá al cobro total de la garantía, pudiendo resolver anticipadamente el término del contrato y solicitar la restitución inmediata del espacio utilizado. Las multas serán cursadas previa entrega al encargado del sitio asignado, de una copia de Parte de Infracción de Contrato, foliado, fechado y firmado por el fiscalizador que haya detectado la infracción. En caso de que la producción sea notificada de alguna sanción producto del incumplimiento de normas Sanitarias, Ambientales y Permisos de responsabilidad de alguno de los adjudicatarios, una copia de ella será notificada, a su vez, al infractor a objeto de que ejerza las acciones y descargos legales que correspondan, siendo ello de su exclusiva responsabilidad.

Lo anterior regirá sin perjuicio de las multas específicas (ej. 5 UTM por uso de hornos no autorizados o intervención de la matriz eléctrica) ya establecidas en las Condiciones Operativas Particulares de cada categoría de espacio, las cuales prevalecerán por su gravedad.

FISCALIZACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y OTROS Se dispondrá de un equipo de fiscalización de oportuno y fiel cumplimiento del contrato y de las presentes bases. Dicho equipo de fiscalización estará compuesto por personal debidamente identificado quienes velarán por el correcto desarrollo de la actividad. Para estos efectos, en caso de verificar alguna infracción a las especificaciones contenidas en las bases y en el contrato, podrán cursar un Parte de Infracción de Contrato, en el que se especificará el tipo de infracción, el medio de verificación y la multa correspondiente. Una copia de dicho documento será entregada en el acto al infractor, quien deberá estampar su firma en señal de haber recibido el Parte.

PUESTOS NO ADJUDICADOS. En el caso que queden sitios disponibles una vez culminado el proceso de postulación, la municipalidad podrá modificar los precios y ejercer acciones de difusión de la convocatoria a fin de concluir el proceso de adjudicación.

A continuación se detalla el listado oficial de valores para la adjudicación de cada uno de los espacios: *(Nota: Los números de puestos marcados con asterisco (*) o indicados como "correlativos" obedecen al layout y sectorización final dispuesta por la Producción).**

Valor Espacios:

Categoría	N° Puesto	Área m2	Valor Espacio 2026
Carro de Comida	28	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	29	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	30	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	31	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	32	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	33	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	34	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	35	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	36	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	37	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	38	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	39	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	163*	9 m2	\$1.500.000
Carro de Comida	164*	9 m2	\$1.500.000
Carro de Comida	165*	9 m2	\$1.500.000
Carro de Comida	166*	9 m2	\$1.500.000
Carro de Comida	167*	9 m2	\$1.500.000
Carro de Comida	168*	9 m2	\$1.500.000
Carro de Comida	202	9 m2	\$1.250.000

Carro de Comida	203	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	204	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	205	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	206	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	207	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	208	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	209	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	210	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	211	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	212	9 m2	\$1.250.000
Carro de Comida	213	9 m2	\$1.250.000
Cervecería	82	25 m2	\$2.800.000
Cervecería	83	25 m2	\$2.800.000
Cervecería	84	25 m2	\$2.800.000
Cervecería	85	25 m2	\$2.800.000
Cervecería	86	25 m2	\$2.800.000
Cervecería	90	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	91	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	92	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	93	25 m2	\$2.500.000

Cervecería	94	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	95	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	96	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	97	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	98	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	99	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	100	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	101	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	102	25 m2	\$3.000.000
Cervecería	103	25 m2	\$3.000.000
Cervecería	104	25 m2	\$3.000.000
Cervecería	105	25 m2	\$3.000.000
Cervecería	173	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	174	25 m2	\$2.500.000
Cervecería	175	25 m2	\$2.500.000
Churros	6	12,5 m2	\$4.500.000
Churros	47	12,5 m2	\$4.500.000
Churros	78	12,5 m2	\$4.500.000
Churros	161*	12,5 m2	\$4.500.000
Churros	200	12,5 m2	\$4.500.000

Churros	232	12,5 m2	\$4.500.000
Food Truck	109	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	110	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	111	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	116	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	117	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	118	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	119	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	120	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	176	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	177	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	178	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	179	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	180	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	181	42 m2	\$3.200.000
Food Truck	182	42 m2	\$3.200.000
Mote y Cabritas	7	9 m2	\$1.050.000
Mote y Cabritas	27	9 m2	\$1.050.000
Mote y Cabritas	48	9 m2	\$1.050.000
Mote y Cabritas	81	9 m2	\$1.050.000

Mote y Cabritas	139*	9 m2	\$1.050.000
Mote y Cabritas	160*	9 m2	\$1.050.000
Mote y Cabritas	162*	9 m2	\$1.050.000
Mote y Cabritas	199	9 m2	\$1.050.000
Mote y Cabritas	214	9 m2	\$1.050.000
Mote y Cabritas	231	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	12	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	13	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	14	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	15	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	16	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	17	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	18	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	19	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	20	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	21	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	22	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	23	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	24	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	42	9 m2	\$1.050.000

Stand Feria (Tradicional)	43	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	44	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	45	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	46	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	51	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	52	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	53	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	54	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	55	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	56	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	57	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	58	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	59	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	60	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	61	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	62	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	63	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	64	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	65	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	66	9 m2	\$1.050.000

Stand Feria (Tradicional)	67	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	68	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	69	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	70	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	71	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	72	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	73	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	74	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	75	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	76	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	77	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	122*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	123*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	124*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	125*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	126*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	127*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	128*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	129*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	130*	9 m2	\$1.400.000

Stand Feria (Tradicional)	131*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	132*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	133*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	134*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	135*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	136*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	137*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	138*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	140*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	141*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	142*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	143*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	144*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	145*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	146*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	147*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	148*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	149*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	150*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	151*	9 m2	\$1.400.000

Stand Feria (Tradicional)	152*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	153*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	154*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	155*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	156*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	157*	9 m2	\$1.400.000
Stand Feria (Tradicional)	189	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	190	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	191	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	192	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	193	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	194	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	195	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	196	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	197	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	198	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	217	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	218	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	219	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	220	9 m2	\$1.050.000

Stand Feria (Tradicional)	221	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	222	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	223	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	224	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	225	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria (Tradicional)	226	9 m2	\$1.050.000
Stand Feria c/ Alimentos	5	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	25	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	26	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	40	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	41	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	49	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	50	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	158*	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	159*	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	215	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	216	9 m2	\$1.250.000
Stand Feria c/ Alimentos	250	9 m2	\$1.250.000