



BASES ADMINISTRATIVAS ESPECIALES (BAD-E)

Propuesta de Concesión Patio de comidas sector muelle

NOMBRE LICITACIÓN	: ADMINISTRACION, OPERACIÓN PUESTOS “PATIO DE COMIDAS” SECTOR COSTANERA, LAGO RANCO.
COMUNA	: LAGO RANCO
MANDANTE	: I. MUNICIPALIDAD DE LAGO RANCO
UNIDAD TÉCNICA	: I. MUNICIPALIDAD DE LAGO RANCO

1. OBJETO DEL CONCURSO

La Ilustre Municipalidad de Lago Ranco pone a disposición de la comunidad las presentes Bases Administrativas Especiales para el proceso de concesión del Administración, operación y mantención de 6 puestos del “Patio de Comida”, ubicado en el sector costanera de Lago Ranco”.

El objetivo principal de este documento es establecer de manera clara, técnica y profesional los lineamientos, obligaciones y criterios bajo los cuales se llevará a cabo esta concesión, manteniendo un enfoque inclusivo y accesible para emprendedores locales, pero con un estándar formal acorde a la naturaleza del acto administrativo.

Con una vocación productiva profundamente vinculada al mundo silvo-agropecuario y turístico, Lago Ranco tiene entre sus principales prioridades el desarrollo de los talentos productivos de sus emprendedores, potenciándolos para el éxito sustentable en el tiempo.

Por otra parte, nuestra Comuna está inserta en un mercado de alta competitividad que nos posiciona -por paisaje y territorio- muy cerca de destinos de reconocido éxito, que se encuentran a sólo un par de horas de viaje. Por ello, se hace indispensable marcar ciertos parámetros mínimos sobre calidad en los servicios turísticos, especialmente a quienes ostentarán el privilegio de ser apoyados por el Municipio de Lago Ranco en el uso de un punto de venta como el del **Patio de Comida**. Ello porque, sin duda, las principales oportunidades comerciales para cualquier emprendedor lago ranquino están dadas en la concesión de un puesto ubicado en la renovada Costanera de la ciudad. Este sector tiene el mayor flujo de visitantes en época de verano y convierte a esos puestos en la cara visible de todos los servicios turísticos que ofrece Lago Ranco.

Conforme a lo expuesto, se hace necesario abrir este espacio a todos los emprendedores de nuestra comuna que estén disponibles para presentar un **plan de negocio de alimentos “creativo, innovador, rentable y de calidad”**.

Por tanto, podrán participar en el presente concurso, todas las personas naturales o jurídicas, residentes permanentes de la comuna de Lago Ranco, que posean iniciación de actividades o que lo demuestren al momento de la firma del contrato, que demuestren tener las mejores capacidades para administrar, operar y mantener un puesto del Patio de Comidas y que **no tengan deudas pendientes** con el municipio en el momento del cierre de la recepción de las propuestas.



2. CONDICIONES DE CONCESIÓN

2.1 AUTORIDAD QUE ENTREGA LA CONCESIÓN

La autoridad es la Ilustre Municipalidad de Lago Ranco.

2.2 DE LOS PARTICIPANTES

Los participantes podrán ser personas naturales u personas jurídicas, que tengan como domicilio la comuna de Lago Ranco, y **que no cuenten con ningún convenio de concesión municipal vigente o que no sean parte de una organización que cuente con dicho convenio** y que demuestren tener las mejores capacidades para administrar, operar y mantener un puesto del Patio de Comidas y que **no tengan deudas pendientes** con el municipio en el momento del cierre de la recepción de las propuestas.

2.2.1 Inhabilidades para postular:

No podrán postular a la presente convocatoria, los usuarios que se encuentre en la siguiente situación:

- a) Las personas que tengan vigente o suscriban, por sí o por terceros, contratos o cauciones ascendentes a doscientas unidades tributarias mensuales o más, con la Municipalidad.
- b) Tampoco podrán hacerlo quienes tengan litigios pendientes con la Municipalidad, a menos que se refieran al ejercicio de derechos propios, de su cónyuge, hijos, adoptados o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive.
- c) Igual prohibición regirá respecto de los directores, administradores, representantes y socios titulares del diez por ciento o más de los derechos de cualquier clase de sociedad, cuando ésta tenga contratos o cauciones vigentes ascendentes a doscientas unidades tributarias mensuales o más, o litigios pendientes, con la Municipalidad.
- d) Las personas que tengan la calidad de cónyuge, hijos, adoptados o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive respecto de las autoridades y de los funcionarios directivos de la Municipalidad, hasta el nivel de jefe de departamento o su equivalente, inclusive.
- e) Las personas que se hallen condenadas por crimen o simple delito.
- f) Son incompatibles con la función pública las actividades particulares cuyo ejercicio deba realizarse en horarios que coincidan total o parcialmente con la jornada de trabajo que se tenga asignada. Asimismo, son incompatibles con el ejercicio de la función pública las actividades particulares de las autoridades o funcionarios que se refieran a materias específicas o casos concretos que deban ser analizados, informados o resueltos por ellos o por el organismo o servicio público a que pertenezcan, por ende, no podrán postular al patio de comida funcionarios municipales.
- g) No podrán participar del presente concurso a aquellas personas que se hayan visto involucradas en riñas o peleas en alguna de los espacios municipales. Así como también otros comportamientos que por reglamento están prohibidos como estar en evidente estado de ebriedad mientras funcione el establecimiento municipal, o bien, mantenga reiterados reclamos en el libro de sugerencia o un reclamo grave, lo cual será investigado por la unidad técnica.

2.3 DOCUMENTOS QUE INTEGRAN EL CONTRATO

El presente llamado a concurso y su consecuente adjudicación se regirán por las Bases Especiales, Anexos, oficios y aclaraciones, que puedan surgir del proceso, las cuales formarán parte integrante de la misma.



Por el sólo hecho de su participación en el llamado a concurso, los oferentes declaran conocer y aceptar en plenitud la documentación incluida en el mismo.

El Contrato estará constituido por los documentos que se detallan a continuación:

- Bases Administrativas Especiales, incluyendo sus Formularios y Anexos.
- Especificaciones Técnicas.
- Oferta del Concesionario Adjudicado.
- Aclaraciones del presente concurso, si las hubiere.
- Decreto alcaldicio que llama a Concurso, Aprueba las bases y Establece la comisión evaluadora.
- Oficio de observaciones si las hubiere.

2.4 ADMISIBILIDAD

Las propuestas recibidas, antes de la evaluación deberán pasar la etapa de admisibilidad, para ello deberá cumplir con siguiente documentos o criterios:

- Formulario completo (mecanografiado o con letra legible).
- Anexos N° 1 firmado.
- Anexo N° 2 firmado
- Fotocopia de la Cédula de Identidad.
- Y lo indicado en el punto 2.2.1 de las presentes bases

Serán causal de rechazo de la oferta, las siguientes circunstancias, de aplicación inmediata sin derecho a participar en etapas siguientes:

- Concurrencia después de la hora de cierre de la recepción de antecedentes en Oficina de Partes.
- Antecedentes de propuestas incompletas o que no respeten los criterios establecidos en las bases.

3 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

Los interesados podrán retirar las bases Administrativas a partir del **11 de diciembre 2025**, en la Oficina de partes de la Municipalidad de Lago Ranco, ubicada en Calle Viña del Mar N° 345, Lago Ranco, en UDEM ubicada en Viña del Mar N° 335 y en el sitio web www.municipalidadlagoranco.cl.

Las consultas relacionadas con el presente concurso se harán a través del siguiente correo electrónico fomento@lagoranco.cl, desde el mismo día **11 de diciembre 2025** y hasta el día **19 de diciembre 2025**.

4 PRESENTACION DE LAS OFERTAS

4.1. Las ofertas se recepcionarán en un sobre cerrado, en la **Oficina de Partes** de la municipalidad, con el título **"PATIO DE COMIDAS"** en una de sus caras, indicando el nombre y la firma del proponente, además de llevar rotulado el nombre de la propuesta. Las ofertas serán recibidas desde el **Jueves 11 de diciembre y hasta el día lunes 22 de Diciembre, ambas fechas del 2025**, de lunes a jueves en horario desde las 8:00 a las 13.00 horas

4.2. En el sobre el proponente incluirá los siguientes antecedentes:

- Declaración Jurada simple en la que el oferente declara conocer las Bases Especiales, anexos de la propuesta y acepta que la resolución de la Municipalidad es reservada y definitiva. **(Formulario N°1).**
- **Formulario N°2**, Declaración de parentesco

- Formulario de presentación “**PROPUESTA DE CONCESION**” completo “y verificadores respectivos

5 OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONCESIONARIO

- 5.1. Cumplir con todas las exigencias y normas legales administrativas, ya sea sanitarias, municipales, tributarias, laborales y otra que rijan este tipo de actividades.
- 5.2. Generar un servicio que destaque por su calidad, en el más amplio sentido de la palabra.
- 5.3. Será obligación del concesionario disponer permanentemente en el local del **total de los productos ofertados en su propuesta**, los que no podrán reemplazarse de manera alguna, así como tampoco podrán agregarse productos nuevos, a menos que sean expresamente visados por la contraparte municipal.
- 5.4. Cada local de venta deberá disponer de un **listado visible de los productos ofertados y su precio de venta**, de acuerdo a un formato común, que será concordado con el Municipio.
- 5.5. **Cuidado y mantención** del local, así como de las instalaciones, sitios y espacios de circulación común, los que deberán mantenerse en perfectas condiciones. Ello sin perjuicio de realizar dos mantenciones anuales a la infraestructura total, de acuerdo a los criterios dictados por la Dirección de Obras.
- 5.6. Reparación de la infraestructura, para el uso apropiado de las instalaciones.
- 5.7. Equipar el local con todo lo necesario para brindar un buen servicio, manteniendo el criterio estético dictado por la Dirección Turismo, cultura y desarrollo sostenible.
- 5.8. Contratar cuando corresponda, el personal idóneo y necesario para la mejor atención del público. En época de mayor afluencia de público se debe contar con al menos un apoyo exclusivo del aseo (limpieza de mesas y retiro de basuras) en la zona de atención a público para así mantener la higiene de la zona de consumo al paso.
- 5.9. Los gastos por consumo básicos que se generan por la puesta en marcha y ejercicio del local, tales como: luz, agua, gas, etc., serán de cargo del concesionario.
- 5.10. Serán también responsabilidades del concesionario el proveer las medidas precautorias para que no se produzca incendios y disponer de los medios para combatirlos.
- 5.11. Permitir y no interferir u ocultar información en las inspecciones municipales, que tendrán libre acceso al local.
- 5.12. El adecuado funcionamiento del local, será supervisado por el Municipio de Lago Ranco.
- 5.13. Dar cumplimiento a lo ofrecido en la propuesta.
- 5.14. **El horario mínimo de atención en temporada alta** es de lunes a domingo, de 10:00 hrs a 21:00 hrs (desde el 15 de diciembre y hasta el 30 de marzo). El resto del año (temporada baja), la atención quedará a criterio del concesionario, considerando sí, un requisito mínimo de funcionamiento de fines de semana y otros que el Municipio estime apropiados y que se comunicaran oportunamente.
- 5.15. Se debe mantener tanto la pulcritud del módulo como también de los productos elaborados para el expendio en el patio de comidas, cumpliendo con las instrucciones, medidas higiénicas y exigencias entregadas por la autoridad sanitaria.

- 5.16.** El personal que se encuentre manipulando alimentos dentro de la cocinería debe estar con guantes, gorra de pelo (pelo tomado o cubierto) y mascarilla. Para de esta forma, asegurar la inocuidad de los alimentos a consumir.
- 5.17.** Cada stand contará con una persona abocada exclusivamente para el manejo del dinero, la cual no podrá realizar manipulación de alimentos.
- 5.18.** Cada local de comida ha sido equipado con una moderna instalación eléctrica, diseñada para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente. Esta instalación incluye una canalización de galvanizado (EMT), la cual protege adecuadamente los conductores y facilita la distribución de la energía. En el sistema se encuentra un tablero eléctrico que incorpora un disyuntor diferencial con una protección general de 2x25x30 mA. Este disyuntor tiene la importante función de proteger dos circuitos: uno de 16A, que se encargará de gestionar el circuito de enchufes, y otro de 6A, destinado exclusivamente al circuito de iluminación.

El circuito de iluminación está equipado con un interruptor que alimentará un equipo estanco de 18W, garantizando así una iluminación adecuada y segura en el local. Por su parte, el circuito de enchufes estará conformado por cuatro enchufes triples de 16A, lo que permitirá conectar múltiples dispositivos eléctricos, esenciales para las operaciones diarias del establecimiento.

Es fundamental destacar que cada local se encuentra debidamente registrado ante la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC), lo que asegura que cumple con todas las normativas y regulaciones vigentes. El tablero eléctrico general, que está situado en la parte exterior del local, será manipulado únicamente por personal autorizado, a fin de evitar cualquier tipo de intervención no permitida que pueda comprometer la seguridad del sistema.

Cada local también contará con un remarcado eléctrico y una protección general de 20A, que se localizará en el tablero general exterior. Adicionalmente, se instalará un tablero auxiliar donde se gestionarán los dos circuitos: el de enchufes y el de iluminación, facilitando así la supervisión y el mantenimiento de las conexiones eléctricas.

Es importante enfatizar que no se aceptará ninguna manipulación o modificación de los circuitos eléctricos sin la debida autorización. En el caso de que algún circuito eléctrico sea intervenido por terceros, el locatario será sancionado de acuerdo con las políticas establecidas.

Cada locatario será responsable del mantenimiento adecuado y del buen uso de los artefactos eléctricos instalados en su local. También se subraya la importancia de no exceder el máximo de carga eléctrica permitido en cada establecimiento, ya que esto puede generar problemas de funcionamiento e incluso riesgos de seguridad.

Además, se llevarán a cabo inspecciones frecuentes para evaluar el estado de los circuitos eléctricos, asegurando que todo funcione correctamente y cumpla con las normativas de seguridad. Es esencial recordar que el buen uso de la energía eléctrica no solo es un beneficio para cada uno de los locatarios, sino también para la sostenibilidad y eficiencia del local en su totalidad.

6 MULTAS Y SANCIONES

- 6.1.** La Municipalidad de Lago Ranco podrá realizar visitas de inspección. De no cumplirse con las disposiciones establecidas en el punto Nº 5 de estas bases Especiales, se levantará un informe de evaluación en donde se indicaran las observaciones al concesionario, otorgándole un plazo prudencial para subsanarlas, de no hacerlo en el plazo establecidos se aplicará una multa desde 1 UTM, hasta un máximo de 3 UTM.

- 6.2. Transcurrido este plazo si no hubiese subsanado las observaciones, la municipalidad de Lago Ranco pondrá término anticipado al contrato de concesión, sin derecho a indemnización alguna.
- 6.3. El no cumplimiento de las obligaciones y responsabilidades indicadas en el punto N° 5, obligará a la Municipalidad a ponerle término anticipado al contrato de concesión que se celebre, mediante simple decreto exento, el cual deberá ser notificado a la concesionaria, otorgándole un plazo fatal de 10 días hábiles para entregar la infraestructura otorgada en concesión en óptimas condiciones.
- 6.4. Las Inversiones y/o mejoras que realice el concesionario a la infraestructura del local, pasarán a formar parte de estas desde el momento mismo en que se efectúen y por consecuencia serán de propiedad municipal, sin derecho a compensación de ninguna clase.
- 6.5. Los valores-precios de los productos que comercialice el concesionario estarán publicados fuera del local de acuerdo a un formato único que se concordará con el Municipio. Estos valores-precios deberán ser entregados junto con la propuesta y no podrán modificarse a posteriori, sino en acuerdo con el Municipio y regido sólo por el aumento del IPC.
- 6.6. Se deja constancia que la decisión de la Municipalidad de Lago Ranco, respecto a la calificación de las ofertas es reservada y definitiva, no siendo en consecuencia susceptible de recursos, reclamos o alegaciones de ninguna especie.

7 APERTURA DE LAS PROPUESTAS

- 7.1. La Apertura de la propuesta se realizará en la fecha y hora que se indica a continuación.

Fecha: 22 de diciembre 2025.

Hora : 15.00 horas

- 7.2. La propuesta se abrirá (será evaluada y adjudicada) por una comisión formada por la Administradora Municipal, la coordinadora de la Dirección de Turismo, Cultura y Desarrollo sostenible, la encargada del Departamento de desarrollo Económico local y la profesional del mismo departamento.
- 7.3. Al término de la diligencia, la Encargada del Departamento de desarrollo Económico Local (Secretaría ejecutiva) levantará un acta con todo lo obrado, la que será firmada por todos los proponentes y los funcionarios municipales designados, siendo autorizada por la secretaria municipal, quien actúa como ministro de fe.
- 7.4 El presente llamado a concurso y su consecuente adjudicación se regirán por las Bases Especiales, Anexos, oficios y aclaraciones, que puedan surgir del proceso, las cuales formarán parte integrante de la misma.
Los oferentes por el sólo hecho de su participación en el llamado a concurso, declaran conocer y aceptar en plenitud la documentación incluidas en el llamado a concurso.

En caso de haber cualquier discrepancia entre estas Bases Administrativas Generales, los términos de referencia, el Contrato, y demás documentos, será facultad de la Unidad Técnica resolver tales discrepancias con apoyo de la Asesoría Jurídica del Municipio, en la forma que mejor beneficie a la concesión; sin perjuicio de las consultas y atribuciones de la Contraloría General de la República.



8 DE LA ADJUDICACION

- 8.1. La Municipalidad se fija un plazo de hasta 6 días corridos, a contar de la fecha de apertura, para la evaluación y adjudicación de la propuesta, y para comunicar los resultados a los oferentes que resultaran favorecidos. Dicho plazo podrá ampliarse por motivos fundados, dictándose el acto administrativo que así lo autorice el que será publicado en la página web municipal.
- 8.2. La Municipalidad se reserva el derecho de aceptar cualquiera de las ofertas que cumplan lo señalado en las presentes bases, como también podrá desecharlas todas en caso de incumplimientos, debiendo en todo caso, justificar su determinación.

9. CRITERIOS DE EVALUACION

Los factores a considerar en el proceso de evaluación son los siguientes:

- a) **Calidad de la oferta del producto-servicio:** se considera la calidad, variedad y novedad del producto-servicio ofrecido a los clientes, donde un dato clave será la innovación de la oferta y el uso de productos de la Comuna. Cabe mencionar aquí que no se aceptará la inclusión de más de cinco tipos de productos para la venta por local, debiendo -eso sí- especificar las distintas ofertas de variedades de cada uno de ellos (Ej: si el tipo de producto ofertado es tortas y/o pasteles, se deberá indicar las variedades (arándano, manjar, frambuesa, plátano, etc.)). Productos como: completos y papas fritas no serán considerados Innovadores sin considerar algún adhierezo, salsa o acompañamiento que permita transformarlo en un producto innovador. En el caso del puesto (1 de ellos) destinado a Heladería y repostería, se priorizarán la venta de helados envasados y productos de pastelería y repostería, Café, té e infusiones, que posean la Resolución sanitaria de su elaboración
- b) **Calidad de equipamiento:** contempla la implementación y mejora del lugar. En términos de requerimientos eléctricos, el consumo de los artefactos **no debe exceder a 2.5 KW**
- c) **Presentación de los valores-precios** asociados a los productos que se venderán, los que deben ajustarse a los precios de mercado.
- d) **Experiencia en el área gastronómica y/o turística:** el postulante debe acreditar experiencia en el área de la gastronomía, así como en el área turística, **lo cual será validado a través de verificadores acreditables en un documento o certificado válido.**

CRITERIOS DE EVALUACION	PORCENTAJE
Calidad- Innovación de la Oferta de Servicio	50 %
Calidad de equipamiento	15 %
Valores-precios de la oferta	20 %
Experiencia en el área gastronómica y/o turística	15%

10. EL CONTRATO

- 10.1.** Para asegurar el oportuno y pleno cumplimiento de las obligaciones que contraigan el proponente en favor del municipio deberá constituir y mantener garantía, mediante un **depósito en tesorería municipal equivalente a \$45.000.-**, el cual deberá mantener vigente en todo momento (a nombre de la I Municipalidad de Lago Ranco)
- 10.2.** El contrato para la administración, operación y mantenimiento del local lo suscribirá la Municipalidad con el oferente adjudicatario, en un plazo de 10 días hábiles a contar del Decreto Exento de Adjudicación, debiendo acompañar en este acto el depósito indicado en el punto precedente.
- 10.3.** El Ingreso por concepto de Concesión será de 10 UTM en el caso de la gastronomía y de 8 UTM en el caso de la repostería, el que deberá ser pagado a más tardar con fecha 15 de febrero del año 2026.
- 10.4.** Todos los gastos que demande la suscripción de la concesión serán de cargos del adjudicatario.
- 10.5.** Si el oferente adjudicado desistiese de firmar, no concurre a suscribir dentro del plazo establecido o no acompañare en este acto el depósito indicado en el punto 10.1., la Municipalidad dejará sin efecto la adjudicación.
- 10.6.** La vigilancia específica de los productos en cada stand es responsabilidad directa del concesionario. Debido a que la Municipalidad NO se responsabiliza bajo ningún punto de vista de cualquier tipo de pérdida, daño total o parcial o hurto de este, u actos que perjudican a terceros que asistan a los stands, para ello se recomienda:
- a) No dejar objetos de valor ni dinero en el stand cuando abandone el recinto por la noche.
 - b) Ser responsable para supervisar el stand desde la fecha y hora de apertura, hasta la hora de cierre.
 - c) Está prohibido el uso y almacenamiento, dentro del recinto de la exposición, de artículos inflamables, explosivos, productos que presentan riesgo químico, radioactivo, veneno o combustible.

11. SUFICIENCIA DE LAS OFERTAS

- 11.1.** Se considera que los oferentes, antes de presentar sus ofertas están enterados de todos los riesgos, contingencias y demás factores o circunstancias, que puedan afectar su oferta, como de los costos y financiamientos requeridos para cubrir todas las obligaciones contractuales que le impondrá la concesión, en los términos establecidos en las presentes bases.

12. PLAZOS DE CONCESION

12.1 Plazo inicial

El plazo de la concesión será desde la total tramitación del decreto alcaldicio que apruebe la adjudicación y hasta el 15 de marzo de 2026, ambas fechas inclusive.

12.2 Renovación

El contrato podrá ser renovado, por una sola vez, hasta por dos meses adicionales, previa evaluación favorable de la contraparte técnica y acuerdo escrito de ambas partes.



Cualquiera de las partes podrá manifestar su decisión de no renovar, mediante comunicación escrita, con al menos 15 días corridos de anticipación al término del plazo vigente.

Cada periodo adicional estará afecto al pago del derecho establecido en estas bases.

12.3 Término anticipado por razones de interés público o ejecución de obras

La Municipalidad podrá poner término anticipado a la concesión, mediante resolución fundada, en cualquiera de las siguientes situaciones:

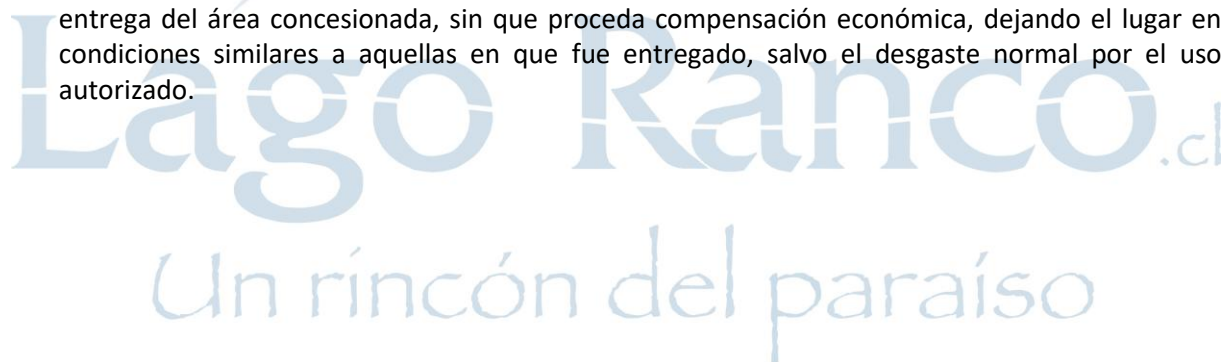
- a) Cuando resulte necesario ejecutar obras, proyectos de inversión, mejoramientos de infraestructura u otras intervenciones municipales o públicas en el área concesionada, que hagan incompatible la continuidad del contrato.
- b) Cuando sobrevengan circunstancias que afecten el interés público o el adecuado funcionamiento del servicio municipal relacionado con la concesión.
- c) Cuando la autoridad estime indispensable disponer del terreno o sector concesionado para fines municipales distintos a los previstos inicialmente.

En cualquiera de estos casos, la Municipalidad deberá comunicar al concesionario su decisión con una antelación mínima de 15 días corridos, plazo tras el cual el término anticipado producirá todos sus efectos.

El término anticipado no dará derecho a indemnización alguna, por tratarse de un contrato administrativo de concesión sujeto al interés público y a lo estipulado en estas bases.

12.4 Obligación de desocupación y entrega del área concesionada

Producido el término anticipado o la expiración del plazo, el concesionario deberá hacer inmediata entrega del área concesionada, sin que proceda compensación económica, dejando el lugar en condiciones similares a aquellas en que fue entregado, salvo el desgaste normal por el uso autorizado.





FORMULARIO “PROPUESTA DE CONCESION “

I. ANTECEDENTES GENERALES DEL POSTULANTE.

Nombre completo del postulante o representante legal:

Nacionalidad: _____

Estado civil: _____

Profesión u oficio: _____

Rut: _____

Dirección: _____

Correo electrónico: _____

Teléfono: _____

Área de postulación: Gastronomía _____ Repostería _____
(Marque 1)

II. PROPUESTA TECNICA

1. Breve reseña del programa de negocios, indicando el /los tipos de productos que ofrecerá, y la variedad de cada uno. Focalizar 5 productos diferentes. Los que serán evaluados de acuerdo a los criterios de **creatividad y calidad**.

2. Innovación

Explique qué hace única su propuesta y qué elementos innovadores está incorporando



3. Sostenibilidad

Detalla cómo utilizarás ingredientes locales y prácticas sostenibles en tu negocio

4. Viabilidad Económica

Presenta un resumen en términos de precios y formatos a ofertar

5. Presentación y Diseño

Incluya imágenes o diseño de los productos a ofertar



6. Equipamiento

Declara cual será el equipamiento con el que contará para ofrecer su producto.

7. Experiencia

- Breve reseña que indique la capacidad y experiencia del postulante para desarrollar los objetivos del patio de comidas de Lago Ranco (Para validar la experiencia se debe adjuntar documentos de respaldo)

Documentación Adicional

Por favor, adjunta cualquier documento adicional que considere relevante para su postulación

FIRMA OFERENTE
RUT



ANEXO N° 1
DECLARACIÓN JURADA SIMPLE

**“ADMINISTRACION, OPERACION Y MANTENCION DE PUESTO DEL
PATIO DE COMIDAS DE LAGO RANCO”**

YO:

R.U.T.:

DECLARO:

- a) Haber estudiado la propuesta en todos sus términos, detalles, riesgos y consecuencias. Haber revisado los antecedentes completos del presente concurso.
- b) Aceptar que la resolución de la Municipalidad es reservada y definitiva, por tanto no es susceptible de recurso alguno.
- c) En conformidad a los antecedentes generales y demás antecedentes me comprometo a cumplir con el Municipio de Lago Ranco, la propuesta ofertada en todas sus partes del presente concurso.

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL:

R.U.T. REPRESENTANTE LEGAL :

FIRMA OFERENTE



FORMULARIO N° 2
DECLARACIÓN DE PARENTESCO
“ADMINISTRACION, OPERACION Y MANTENCION DE PUESTO DEL
PATIO DE COMIDAS DE LAGO RANCO

REGIÓN: _____ COMUNA: _____

NOMBRE PROPONENTE O RAZÓN SOCIAL: _____

DECLARO QUE (MARCAR X):

DECLARACIÓN	SI	NO
Tengo una relación laboral con el municipio de Lago Ranco o sus servicios traspasados de educación y salud (cualquiera que sea su calidad jurídica).		
Poseo vinculo de parentesco en calidad de cónyuge; conviviente civil (mediante acuerdo de unión civil); padre; madre; hijo; abuelos; nietos; hermanos; suegros o cuñados, de una persona que se desempeñe laboralmente en el municipio de Lago Ranco o de sus servicios traspasados de educación y salud. Poseo sociedades de personas o empresas individuales de responsabilidad limitada en las cuales las personas señaladas anteriormente formen parte o sean beneficiarios finales, o sociedades en comanditas por acciones, sociedades por acciones o anónimas cerradas en que sean accionistas directamente, o como beneficiarios finales, o sociedades anónimas abiertas en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10 por ciento o más del capital, directamente o como beneficiarios finales, ni con los gerentes, administradores, representantes o directores de cualquiera de las sociedades antedichas.		

FIRMA OFERENTE

Fecha: _____

RUT: _____

