



BASES REMATE RAMADA OFICIAL LA HUERTA DE MATAQUITO

La Ilustre Municipalidad de Hualañe, llama a las personas naturales y jurídicas a participar en el Remate de Piso, para el funcionamiento de la Ramada Oficial de Fiestas Patrias año 2016, en la comuna de Hualañe, sector La Huerta de Mataquito.

Las personas o instituciones interesadas en la Ramada de Fiestas Patrias 2016, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) La instalación de la Ramada se autorizará en los alrededores de La Huerta de Mataquito urbano.
- b) La postulación al Remate de Piso tiene una postura mínima de \$200.000.-
- c) Se propone la realización de la Ramada en las dependencias de la Medialuna del Club de Huasos Vicente Suazo. De lo contrario, queda abierta la posibilidad de proponer otro terreno que el oferente posea y que reúna las condiciones, siendo de responsabilidad del oferente el pago por concepto de arriendo, si lo tuviese.
- d) De realizarse en las dependencias de la Medialuna antes señalada, el oferente dispondrá solo del terreno o explanada y no podrá hacer uso de la medialuna propiamente tal. Será de responsabilidad del ramadero acordar con el club de huasos los cobros por conceptos de servicios básicos (luz y agua)
- e) El recinto se entregará con anticipación para la realización de los trabajos de construcción de la ramada y se dejará constancia de las condiciones en que fue entregado el lugar.

f) Quien se adjudique la Ramada, deberá:

- 1. Construir una Ramada Tradicional con capacidad mínima de 1.000 personas (entiéndase por Ramada Tradicional a la construcción con varas o madera, con cubiertas de ramas de eucaliptus). Dicha construcción, debe considerar una pista de baile, bien iluminada tanto en accesos, en el interior y todos aquellos lugares o servicios que preste al público. El Ramadero deberá tomar los resguardos correspondientes en caso de lluvias. (uso de carpas para proteger el ingreso directo del agua)
- 2. La Ramada oficial deberá contar con un escenario acorde para el grupo musical u orquesta que amenice el baile.

- 3. La Ramada tendrá derecho a una cocinería, en la que deberá tener especial cuidado en la preparación de los alimentos y normas de higiene exigidas por la autoridad sanitaria.
- 4. El municipio se reserva el derecho a autorizar y cobrar permiso municipal para instalar otras cocinerías y/o carros de comida dentro de las instalaciones de la medialuna. De igual forma, independiente del recinto, las personas interesadas en instalar cocinería deberán hacer pago del respectivo permiso municipal.
- 5. La Ramada deberá contar con la implementación necesaria para una atención cómoda y segura para el público asistente:
- Mobiliario limpio y en buen estado (mesas y sillas)
- Baños disponibles y aseados. Proporcionar al menos cuatro baños químicos, dos para Mujeres y dos para Hombres debidamente identificados.
- Máquinas refrigeradoras para preservar alimentos en caso que disponga de ellos.
- Luminarias suficientes e instalaciones eléctricas seguras, con la aprobación de un instalador autorizado.
- Generadores eléctricos y estanques acumuladores de agua.
- Depósitos para la basura.
- Extintores de fuego en zonas de riesgo (cocinería y área de sonido de orquesta).
- 6. El Ramadero deberá colocar nombre a la Ramada Oficial en el acceso o lugar visible.
- 7. Deberá colocar especial énfasis en instalar una decoración acorde a la festividad y de preferencia apuntando al uso de elementos tradicionales de nuestras raíces (Ejemplo: Guirnaldas de papel volantín por sobre de las de plástico, decoración de escenario con fardos, ruedas de carretas, entre otras.)
- 8. Propiciar que la actividad se desarrolle en un ambiente de seguridad, evitando que se produzcan actos de vandalismo y/o peleas.
- 9. Disponer de amplificación para el grupo folclórico con sus respectivos instrumentos, para el acto de inauguración a realizarse el día Viernes 16 de Septiembre, a las 22:30 hrs. Este ítem es de vital importancia su adecuada coordinación y exigencia a la productora de sonido y la orquesta, para no sufrir inconvenientes o producir retrasos en la inauguración de ramadas de la comuna.
- 10. Deberá disponer de una pareja de huasos con su respectiva vestimenta para el corte de cinta tricolor, quienes junto al "ramadero" colocarán la cinta tricolor de bienvenida a las autoridades y asistentes.

- 11. Disponer de al menos tres parejas de huasos para el Pié de Cueca Inaugural.
- 12. Disponer de una pequeña recepción de festejo inaugural de la fonda para las autoridades.
- 13. Deberá dar cabida a la música folclórica chilena dentro de la parrilla musical del grupo que amenice dicho evento. (Se sugiere tres pies de cueca cada una hora).
- s) Los días y horarios de funcionamiento de la Ramada, serán los siguientes: 16, 17, 18 y 19 de Septiembre de 2016:
 - Viernes 16 desde las 21:00 hrs hasta las 05:00 hrs (AM) del Sábado 17.
 - Sábado 17 desde las 21.00 hrs hasta las 05:00 hrs (AM) del Domingo 18.
 - Domingo 18 desde las 21 hrs hasta las 05:00 hrs (AM) del Lunes 19.
- g) Los días de atención, no se podrá cobrar por derecho de entrada a la Ramada ni uso de baños.
- h) Queda prohibido el cobro por derecho a estacionar dentro del recinto de la medialuna.
- i) Se deja expresamente indicado que el remate corresponde solamente a los días de Fiestas Patrias, por lo que, imprevistos como lluvia, corte de luz u otros que pudieran afectar el funcionamiento de la Ramada, no da origen a extensión de los días de funcionamiento o compensaciones de otro tipo.
- j) Frente a los imprevistos indicados anteriormente u otros que se pudiesen producir no especificados en la bases, es necesario tomar las medidas precautorias y dar una solución satisfactoria.
- k) Se informa que, conforme a D.L. N° 825 de 1974, Ley sobre impuestos a las ventas y servicios, la Municipalidad tiene el deber de informar al SII de Curicó, Nombre, Rut y Valor del Remate, para que en bases a estos valores, puedan cancelar el impuesto fiscal que corresponda, por la actividad que se desarrollará en los días de festividades patrias del año 2016.
- Se prohibirá la venta de alcohol, a aquellos locales o particulares que estén ubicados a menos de 500 metros de la ramada.

SOBRE LAS OFERTAS

m) Las ofertas se recibirán en sobre cerrado, en Secretaría Municipal en horario de atención de público, a partir del 21 de Julio al 05 de Agosto y la apertura se realizará el día lunes 08 de Agosto, a las 15:30 hrs.

- n) La entidad licitante, dejará sin efecto a aquellos postulantes que presenten incumplimientos de pagos en la Tesorería o temas pendientes en cualquier dependencia de la Hustre Municipalidad de Hualañe.
- ñ) Los postulantes deberán hacer entrega de un cheque personal o el dinero en efectivo por el 50% de la oferta en la oficina de tesorería municipal, donde quedará en custodia y se emitirá un "comprobante de recibo" que deberá adjuntar al sobre de la oferta. El otro 50% de la oferta deberá cancelarse al momento de retirar el permiso municipal. No se emitirá permiso municipal sin la cancelación del 50% restante. Los postulantes que no resulten ganadores de esta adjudicación podrán hacer retiro de su dinero o cheque una vez publicados los resultados.
- o) El sobre de postulación debe ser dirigido a la Municipalidad de Hualañé y deberá incluir:
 - Carta de compromiso de cumplimiento de requisitos llenada y firmada por el oferente
 - Copia de cedula de identidad por ambos lados
 - Certificado que acredite experiencia (documento que permitirá resolver en caso de empate planteado en la letra "v" de estas bases).
 - Comprobante de recibo de dinero/cheque, emitido por tesorería municipal.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

p) Se evaluará los siguientes ítems con los siguientes valores:

CRITERIO	NOTA A ASIGNAR	NOTA OBTENIDA	
VALOR OFERTA 50%	Menor precio/precio a evaluar x7 Ejemplo: Oferente 1: \$650.000 Oferente 2: \$580.000 Menor precio/precio a evaluar x7 580.000: 650.000 = 6,2	??	Nota Obtenida x 50% Ejemplo: Oferente 1=650.000 Nota Obtenida x 50% 6,2 x 50%= 3,1
CUMPLE REQUERIMIENTOS 50% (Presenta Documentación	SI: NOTA 7 NO: NOTA 1 Ejemplo: Oferente 1: SI CUMPLE= 7 Oferente 2: SI CUMPLE= 7	??	Nota Obtenida x 50% Ejemplo: Ambos oferentes cumplen requerimientos: nota 7
Completa, establecido en la letra "n" de estas bases)		PROMEDIO NOTA OBTENIDA	7,0 × 50% = 3,5 3,1 + 3,5 = 6,6

COMISIÓN DE APERTURA Y EVALUACIÓN

- q) La comisión de apertura y evaluación de las propuestas recibidas, estará a cargo del Administrador Municipal, Director de Control Interno y Director del Departamento de Obras. (o quien los subrogue).
- r) Una vez evaluada el cumplimiento de la documentación solicitada, la comisión emitirá un acta indicando la oferta ganadora, un cuadro resumen de las ofertas recibidas y las notas obtenidas; que estará a disposición al día siguiente de la apertura de propuestas en el Diario Mural existente en el municipio.
- s) Se adjudicará la ramada a quien obtenga la nota más alta. (cumpliendo los requerimientos de la tabla de evaluación).
- t) En caso de empate entre los oferentes, se elegirá aquel que acredite experiencia en el mismo tipo de actividad en la comuna, para lo cual deberá respaldar con un documento (certificado emitido por la junta de vecinos o el municipio, o permiso municipal para ramada de años anteriores, etc). En caso de un nuevo empate, la comisión evaluadora determinará al oferente ganador, estableciendo los criterios que estime conveniente para seleccionarlo, los que serán informados en el acta.

La llustre Municipalidad de Hualañe agradece desde ya, su gestión por ofrecer a nuestra comunidad y visitantes, una excelente Ramada, que permita celebrar como corresponde, nuestras fiestas patrias.

LAUDIO PUCHER LIZAMA

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE HUALAÑE

DISTRIBUCION:

La indicada

Archivo correlativo

CEPL/AARB/LAFC/AMGC/AMUF/@PG/gapg





CARTA COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS

Yo,	, RUT
Declaro conocer y aceptar las bases de remate de pi	so de la Ramada de
Para dichos efectos construiré la ramada, segú lugar)	
Mi oferta de adjudicación es por \$, la oferta en tesorería municipal con el cheque N° o en dinero en efectivo.	para lo cual hice ingreso del 50% del total de del Banco,
Nombre y F	irma