

## **ACTA SESION EXTRAORDINARIA N° 20**

### **CONCEJO MUNICIPAL**

DALCAHUE, 26 de noviembre de 2014

Cuando son las 10:00 horas del 26 de noviembre se da inicio a la Sesión Extraordinaria del Concejo Municipal, la que es presidida por el Sr. Juan Alberto Pérez Muñoz , Alcalde de la Comuna y cuenta con la asistencia de los concejales, señores:

JUAN SEGUNDO HIJERRA SERÓN

CARLOS ROBERTO CARDENAS BAHAMONDE

MARIA ALEJANDRA VILLEGAS HUICHAMAN

SERGIO YUNGER BAHAMONDE

LUIS ORFELIO LOAIZA BAHAMONDE

LEONARDO PATRICIO ALARCÓN PUALUAN

La Tabla a tratar, comprende:

#### 1.- ANÁLISIS Y REVISIÓN DE BASES DE LICITACIÓN COCINERÍAS DE DALCAHUE

El Sr. Claudio Vivar, funcionario de apoyo de Secplan, informa que invitó al Sr. Cristian Araneda, Director de la Autoridad Sanitaria Castro, para que participe de la reunión del día de hoy, sin embargo, se encuentra de vacaciones y la otra persona de fiscalización se encuentra en Puerto Montt.

La Secretaria Municipal propone convocar para otra fecha al Director, para hacer una reunión.

Comenta la concejal Villegas que se ha entrevistado con el Sr. Alex Brunning, Inspector de la Autoridad Sanitaria, para que le orientara como está funcionando el tema de las cocinerías. Señala que los funcionarios tienen excelente voluntad en participar de las invitaciones. Informa que don Alex le indicó que los ocho puestos gastronómicos están con sumario sanitario, por diversas irregularidades. Dentro de los temas que trataron, destacan tres grandes problemas, éstos son:

- Almacenamiento de los alimentos (falta una bodega, están a la vista)
- Las campanas no evacuan bien los olores, no tienen la altura adecuada.
- Recolección de basura debería realizarse en el verano dos veces por día.

El concejal Hijerra solicita conocer un informe del Administrador Municipal, respecto si se ha cumplido el reglamento.

En tanto, el Sr. Claudio Vivar, presenta ítems que fueron considerados en déficit, respecto a las Cocinerías Dalcahue, estos son:

1. Regular el espacio adquirido (frente del local y hacia la pared)
2. solicitar un informe trimestral de pago a los locatarios (GAS)
3. La administración de las cocinerías, solicitará a la Autoridad Sanitaria un informe de acuerdo al funcionamiento.
4. La Administración fiscalizará a lo menos 2 veces al año el recinto
5. se prohíbe la intervención de los accesos. La Municipalidad entregará una llave por locatario.
6. Basura: se debe respetar los horarios para el retiro de la basura (diariamente se debe sacar de acuerdo a lo estipulado por el municipio).

Señala el Alcalde que al hacer dos retiros de basura al día, se entraría en un conflicto con los demás locales de comida, ya que se entendería como un privilegio a las cocinerías, también habría un cruzamiento con la Ley de Rentas.

Señala el concejal Hijerra que lo planteado por la Municipalidad, está considerado en el Reglamento de Uso Cocinería Dalcahue, salvo la entrega de una llave por locatario.

Agrega el concejal Cárdenas que también se debe ver el tema de la atención al público, ya que hay puestos que no funcionan todos los días o bien trabajan media jornada.

Agrega el Alcalde que se debe conocer además un informe de la DOM sobre las reparaciones, mejoramientos que se han realizado a las cocinerías, informe sobre el estado de las sanciones sanitarias, en qué han terminado y por qué se han sancionado, ya que algunas pueden involucrar al Municipio, almacenaje de alimentos.

El concejal Hijerra hace mención a que ya no está considerado el informe del Administrador sobre el funcionamiento de las cocinerías, sólo se ha contemplado en el Art. 48° letra f) Emitir informes de materias de su competencia, cuando fueren solicitados.

El Sr. Pablo Lemus Administrador Municipal, explica respecto a la solicitud del concejal Hijerra sobre el informe de cumplimiento del reglamento y uso de las cocinerías, que no hay un informe escrito, el Inspector Municipal entregó información verbal sobre fiscalizaciones realizadas a la feria y a las cocinería, en las cuales también ha participado Jean Phillipe Willaume.

Por su parte, el concejal Loiza solicita que se respete el Reglamento, ya que es un instrumento que se creó para cumplirse y las nuevas personas que se adjudiquen los puestos deben respetarlo.

Comenta el Alcalde que además las actuales locatarias de los puestos gastronómicos, han solicitado evaluar ampliar la vigencia del comodato, a lo menos dos años, ya que sólo se entrega por 1 año.

Sugiere el concejal Yunger que se deje como obligación el uso de uniforme de cada puesto, con su distintivo.

***Se acuerda agregar a las causales de término del comodato, que será motivo de ello, el cierre no justificado y no informado a la Municipalidad por más de 7 días corridos y el no cumplimiento del Reglamento.***

Agrega el concejal Hijerra que se debe considerar la instalación de un letrero con el horario de atención de las cocineras, que esté visible para los consumidores.

Señala la concejal Villegas que en la evaluación de los postulantes, no se ha considerado una evaluación a los actuales locatarios, a fin de conocer quiénes han cumplido y quienes no.

Manifiesta el concejal Loaiza que la ponderación por antigüedad está muy elevado, ya que no se daría espacio para personas que están recién comenzando en el rubro, sugiere bajar a un 10%.

***Se acuerda que la evaluación a las locatarias de este año, debe incluirse como criterio de evaluación.***

***Además se acuerda que se entregue en comodato por un año, evaluable la renovación automática, previo informe de la municipalidad y Autoridad Sanitaria.***

***También se acuerda que para el próximo año se debe incluir las sanciones emitidas por la Autoridad Sanitaria a los locales gastronómicos.***

Acota el concejal Hijerra que en el Art. 24° letra H, de agregarse la obligación de pagar el gas.

Luego, el Sr. Alcalde se refiere a la reparación del techo de las cocineras, reforzamiento del anclaje del soporte de los pilotes.

Por su parte, el concejal Yunger consulta si se ha evaluado la posibilidad de hacer un proyecto para la ampliación del local y esponde el Alcalde que fue muy complejo conseguir la concesión marítima de ese local, se logró la gratuidad, fue un proceso muy dificultoso para conseguirlo.

La Secretaria Municipal explica que el contrato actual vence al 31/12/2014.

El concejal Yunger señala que es interesante que participen de la licitación el grupo de las señoras que fueron capacitadas con curso de la municipalidad.

El concejal Hijerra destaca que deben establecerse limitaciones familiares en las Bases, ya que sólo está explicito en el Reglamento.

Al respecto, señala la Secretaria Municipal que se puede limitar la adjudicación de más de un puesto gastronómico a personas que tengan relación consanguínea o de afinidad hasta el 3° o 2°, respectivamente.

En otro tema, la concejal Villegas consulta en que situación está la demanda Caso Millalonco-Municipalidad. Responde la Secretaria Municipal que estaba para sentencia hace un par de meses atrás, hubo atrasos porque asumió una Jueza nueva y solicitó más tiempo para el conocimiento de la causa antes de emitir sanción.

Agrega el Alcalde que es probable que la municipalidad salga sancionada, eso sí, el monto que deberá cancelar será menor al requerido por la parte demandante, ya que se evaluó la contabilidad de las actuales locatarias.

Comenta el concejal Hijerra que el gran problema fue que la persona que compró las Bases no postulo bajo su nombre, sino que lo hizo el Sr. Millalonco. Por lo que el Municipio no debió abrir el sobre de postulación ya que él no había comprado las bases.

**Añade la Secretaria Municipal que se debe dejar claro en las Bases que la persona que adquiera las Bases Administrativas de la Licitación, debe ser la misma que presente los antecedentes en la postulación.**

Comenta el concejal Hijerra, que se debe tener en consideración que hoy en día, hay puestos que son trabajados por gente de Dalcahue, pero son administrados por personas de Castro.

Señala la concejal Villegas que una variable de evaluación puede ser que los postulantes presenten una propuesta de mejoramiento de los locales.

El concejal Yunger comparte lo manifestado por la concejal Villegas, ya que así los nuevos adjudicatarios pueden mejorar su espacio en los dos años.

**También propone la Secretaria Municipal que puede ser que presente propuesta sobre diseño de su uniforme distintivo.**

Finalmente la tabla de evaluación queda acordada como sigue:

- Residencia en la comuna 30%
- Experiencia en el rubro 10%
- Capacitación 30%
- Cumplimiento de requisitos 10%
- Comportamiento periodo anterior (solo antiguos)10%

*Se acuerda dejar como variable en la evaluación la propuesta de la concejal Villegas, es decir, que presenten un proyecto de mejoramiento de los puestos gastronómicos.*

En definitiva, se aprueban las bases de la licitación de los puestos gastronómicos, incorporándose las siguientes modificaciones a las bases:

- Periodo 1 año renovable por 1 año mas con entrega carta al concejo de solicitud, adjuntando evaluación comite técnico e informe del Inspector Municipal.

- Informe inspector previo a la licitación indicará:Revisión visual sobre el uso de 5 puntos:

Uso de bodegas,.

Almacenaje de basura

Uso de los espacios designados

Estado de pagos al Municipio

Sumarios sanitarios por la Autoridad Sanitaria.

- Solicitar por oficio a autoridad sanitaria, enviar copia de cualquier sumario cursado a las cocinerías.

- Establecer en las bases que el personal deberá utilizar uniforme, cuyo color será sorteado por la Municipalidad entre los locatarios ganadores. uniforme que será obligatorio utilizar.

- Establecer mecanismo para cumplir con el articulo 23 sobre el registro de locatarios y su personal.

- Instalar letrero visible a los clientes, informando los horarios de funcionamiento de las cocinerías indicados en el reglamento.

- Dejar claro que la postulación será individual y que no podrá postular cualquier persona con alguna afinidad en segundo grado y tercero en consanguinidad.

- Quien compre las bases será quien postule, no un tercero.

Cambiar la ponderación de criterios de evaluación a:

- 30% Residencia

- 10% Experiencia en el rubro

- 30% Capacitación

- 10% Cumplimiento de los requisitos

- 10% Comportamiento período anterior

- 10% Propuesta de mejoras al espacio licitado.

En las bases punto 10 agregar:

c) No cumplimiento de reglamento de uso

d) Cierre injustificado del local sin informar a la Municipalidad por mas de 7 días.

En el reglamento:

- Articulo 15, cambiar el texto de la apertura por algo que indique que "Cada locatario tendrá la llave"

- Eliminar el articulo 16 (o cambiar por lo del articulo 15)

- Artículo 24, letra h agregar al final, gas.

No Habiendo más que tratar, se pone término a la reunión cuando son las 11:20 horas.

*CLARA INES VERA GONZALEZ*

*SECRETARIA MUNICIPAL*

*JUAN ALBERTO PÉREZ MUÑOZ*

*ALCALDE DE LA COMUNA*