

1. CONVOCATORIA.

La Municipalidad de Corral, representada por su Alcalde Don Claudio González Navarro, mandata a la Oficina de Fomento Productivo, para convocar a emprendedores de la comuna de Corral, a participar de la **Feria Gastronómica de Corral 2026**, con el propósito de generar actividades que fortalezcan nuestras tradiciones, economía y participación local.

2. DE LOS PARTICIPANTES

Pueden participar de esta postulación todas aquellas personas mayores de 18 años **con residencia en la comuna**, que deseen ser administradores de los stands de la Feria Gastronómica Verano 2026 y que ofrezcan en ellos productos cuya elaboración corresponda a lo indicado en las presentes bases de postulación y que guardan relación con la pertinencia local y correspondan al rubro de comidas típicas, y que deben contener dentro de sus preparaciones ingredientes propios de la zona o de la región, promoviendo de esta manera las costumbres y tradiciones de la zona.

3. DE LA INFRAESTRUCTURA

De acuerdo a lo señalado en las presentes bases y considerando la disposición de infraestructura, serán evaluadas aquellas propuestas que consideren postular a:

- a) Stand de Gastronomía. (7)
- b) Stand de Bebidas y Jugos. (2)
- c) Stand de Cervezas Artesanales. (2)
- d) Stand de vinos y Licores Artesanales. (1)
- e) Stand de Artesanía y agroalimentos. (1)
- f) Stand de Repostería. (1)

Cada Stand será entregado por el municipio de Corral a cada locatario adjudicado, estos estarán implementados con: energía eléctrica, agua potable y un lavadero para el correcto funcionamiento, los demás arreglos de cada stand serán responsabilidad de cada locatario; donde será necesario invertir por cargo a los interesados en aspectos tales como pintura de fachadas (todos los locatarios seleccionados, deberán unificar el color a aplicar), interior (blanco) y puertas (blancas), así como todas aquellas exigencias que requiera Servicio de salud para la autorización de su funcionamiento.

En cuanto a la Infraestructura del recinto, esta contará con un escenario, mesones y sillas para el público, portones de acceso y techado de recinto.

La infraestructura de los baños, considera 4 baños habilitados, con WC, lavamanos, energía eléctrica.



Feria Gastronómica Corral, verano 2026

4. DE LA OFERTA

Las propuestas que serán evaluadas en el ámbito gastronómico, serán solo aquellas que contemplen la comercialización de alguno de estos alimentos:

TIPO DE PUESTO	SUB TIPO	NÚMERO MÁXIMO DE PUESTOS
Gastronomía típica	 Productos por puestos: - 02 locales con empanadas fritas de diferentes sabores. - 02 locales con platos a base de pescados y mariscos (almuerzos, ceviches, chupes, pulmay, mariscales, entre otros). - 01 local a base de carnes rojas y de ave (Asados, cazuelas, anticuchos, carne a la olla, entre otros), y otras preparaciones tales cómo; pastel de choclo, pastel de papas, tortillas, etc. - 01 local de Empanadas de horno, tortillas de Rescoldo, sopaipillas u otros. - 01 local con menú de niños, diferentes tablas para picoteos. 	7
Artesanías, agroalimentos,	 Artesanía en madera, cerámica, fibra vegetal, lana, joyería, cuero, metales y otros productos manufacturados de manera artesanal, tales como cremas, jabones, etc. Productos agroelaborados (mermeladas, miel y sus derivados, chocolates, etc). 	1
Jugos, bebidas y helados.	- Jugos naturales, helados, motecon huesillos, granizados y otros bebestibles.	2
Repostería, café.	 Repostería como: alfajores y dulces artesanales, calzones rotos, chilenitos, roscas, empanadas dulces, empolvados, pan de huevo, tortas de mil hojas, brochetas de fruta o ensaladas de fruta, leche con plátano, etc. Además de; café y té. 	1
Cervezas artesanales	- Cervezas artesanales. Se deberá ofrecer solo venta individual (shop y botellas individuales, no mayores a 500 cc).	2
Vinos y Licores artesanales	 Vino navegado (vaso grande o chico), Vino tinto y blanco (botella como máximo 750 cc), Chicha (vaso grande o chico), Terremotos (vaso grande o chico) y Licores artesanales (licor de murta, chupones, maqui, arándanos, nalca, etc). 	

IMPORTANTE

- 1. No se permite la comercialización de comida chatarra o envasada, ni la comercialización de golosinas envasadas, ni venta de alcoholes destilados.
- 2. En el caso de que alguno de los postulantes, presente en su propuesta algunos de los productos no



Feria Gastronómica Corral, verano 2026

permitidos en estas bases, quedará automáticamente fuera de esta postulación, al igual que la mezcla de productos, ya que cada local debe tener su identidad y sus productos definidos.

5. DE LA ADMINISTRACIÓN DE BAÑOS PÚBLICOS

Se debe considerar que el objetivo de la administración de estos servicios es mantener la limpieza y el cuidado de estos. Los asignados, están facultados para realizar un cobro por su uso lo que permite generar ganancias a quienes lo administren. Quienes estén encargadas (os) de mantener la limpieza y cobro de los baños, será nombrados previa coordinación con el Departamento Social de la Municipalidad de Corral; previa evaluación socioeconómica.

Los asignados de estos espacios, forman parte de los locatarios de la Feria y por ende deberán prestar colaboración en la mantención de la limpieza de lugares comunes de la Feria Gastronómica, al igual que el resto de los locatarios.

Dichas personas seleccionadas, coordinarán con la oficina de fomento Productivo la metodología e insumos que deberán utilizar para llevar a cabo su labor.

6. DE LA POSTULACIÓN

Cada postulante deberá entregar su propuesta ya sea de forma física en la oficina de partes del municipio o a través del correo electrónico de la oficina de partes del municipio: partes@municipalidadcorral.cl con copia al correo fomentoproductivocorral@gmail.com, a más tardar el 10 de Diciembre de 2025 hasta las 17:30 hrs. No se aceptarán propuestas ingresadas con posterioridad a esa hora.

Cada uno de los postulantes deberá entregar la siguiente documentación:

- Formulario de Postulación, el cual podrá ser solicitado en la oficina de fomento Productivo
 (forma física), junto a las bases, por correo electrónico a la dirección
 fomentoproductivocorral@gmail.com o descargada directamente desde la página web de la
 Municipalidad de Corral (http://www.municipalidadcorral.cl). El formulario de postulación
 debe ser llenado con letra legible, de lo contrario quedará inadmisible.
- Declaración jurada simple de aceptación de las bases y de toda y cada una de las condiciones establecidas en ellas, certificando que comprende y se compromete a cumplir a cabalidad las normas establecidas.
- Registro social de hogares vigente a la fecha de postulación, el cual informará el domicilio del postulante. Solo podrá postular una persona por hogar.
- Se deberá adjuntar la fotocopia de **cédula de identidad del representante de la postulación**.



Feria Gastronómica Corral, verano 2026

- Se deberá adjuntar **declaración jurada simple de no parentesco**, certifica que el postulante no tiene relación de parentesco, consanguinidad ni afinidad con funcionarios Municipales de planta y contrata de la Municipalidad de Corral.
- Anexo №1, Listado de equipo de trabajo en el stand.
- Anexo Nº2, Listado de productos que ofrecerá el stand.

REQUISITOS DE POSTULACIÓN POR TIPO DE PUESTOS: Gastronomía típica:

- Listado y descripción de los diferentes tipos de menú que se ofrecerá en el Stand.
- Detallar el origen de las materias primas que utilizará para la elaboración de los platos.

Artesanías, agroalimentos:

- Adjuntar listado con la variedad de los productos que ofrecerá en el local y a lo menos 5 fotografías de éstos. Es deseable que acompañe fotografías o certificado que demuestren su participación en otras ferias si es que eso ha ocurrido.
- Para el caso de las artesanías será obligatorio que el artesano (a) acompañe fotografías en que se muestre el taller donde realiza sus trabajos y el proceso de confección mismo. Está prohibida la reventa de productos de origen extranjero, así como chilenos reproducidos en serie en el extranjero.

Jugos, Bebidas y helados:

 Adjuntar listado con la variedad de los productos que ofrecerá en el local y a lo menos 5 fotografías de éstos. Es deseable que acompañe fotografías o certificados que demuestren su participación en otras ferias si es que eso ha ocurrido.

Cervezas artesanales:

• Adjuntar listado con la variedad de los productos que ofrecerá y a lo menos 5 fotografías de éstos. Es deseable que acompañe adicionalmente fotografías que muestren su participación en otras ferias.

Vinos y Licores artesanales:

 Adjuntar listado con la variedad de los productos que ofrecerá y a lo menos 5 fotografías de éstos. Es deseable que acompañe adicionalmente fotografías que muestren su participación en otras ferias.



Feria Gastronómica Corral, verano 2026

7. DE LOS HORARIOS Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO.

- 1. Los días en que funcionará la Feria Gastronómica será desde el 02 de enero al 28 de febrero del 2026. (fechas estimadas según aprobación SEC), se podrá considerar una extensión de plazo hasta 15 días máximo en el mes de marzo, en el caso que sea solicitado por los locatarios.
- 2. El horario de funcionamiento de la Feria para el público será de lunes a domingo desde 12.00 hrs a las 00:00 hrs, pudiendo los locatarios hacer ingreso a sus respectivos locales desde las 08.30 hrs. Posteriormente al cierre, se contemplará una hora para limpieza de stand y patio de comidas.
- 3. En relación a los días viernes y sábado el horario de cierre se extiende hasta las 01.30 hrs.
- 4. El no cumplimiento de esta norma será una falta grave, dando argumento para que la comisión organizadora de por término anticipado al acuerdo de utilización del local.
- 5. Dichos horarios serán ratificados por Decreto Alcaldicio.

8. DE LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO.

- 1. Cada locatario deberá gestionar de forma independiente el pago de Impuesto de Tasación por venta, en Servicios Impuestos Internos. La Municipalidad de Corral, se excluye de realizar dicha gestión.
- 2. El Locatario deberá pagar permiso municipal, según la ordenanza correspondiente. El valor designado a los Stands de gastronomía típica, jugos y bebidas, repostería, será el pago de 1 UTM y el de Stand de cervezas artesanales, vinos y licores artesanales de 1,5 UTM, los cuales no podrán ser rebajados.
- 3. Se debe realizar un pago único por servicios de aseo, cuyo valor es de \$9.500 pesos, el cual no podrá ser rebajado.

9. DE LA FISCALIZACIÓN

- 1. La fiscalización en el cumplimiento de la normativa expuesta, estará a cargo de la comisión organizadora de la Feria Gastronómica, liderada por la oficina de fomento productivo a cargo de la Srta. Bárbara Antillanca Villalonco.
- 2. El Municipio queda liberado de toda responsabilidad, si por razones climáticas o de fuerza mayor se viere afectado el funcionamiento de la actividad y de las demás instalaciones destinadas al funcionamiento de la feria. Así también, quedará exenta de toda responsabilidad por los daños y perjuicios que eventualmente sufran por razones que no son controladas por el municipio.
- 3. Personal autorizado de la comisión organizadora, podrá efectuar en cualquier momento y sin previo aviso, fiscalización de la calidad del producto. Si se encontrara en mal estado de conservación, se procederá al cierre del stand. Pasando a funcionar bajo el mandato de otro locatario (El que le sigue al último seleccionado, según puntaje de evaluación).



10. DE LA ESTADÍA Y MANTENCIÓN DE LOS PUESTOS

- 1. Se prohíbe la intervención en instalaciones eléctricas por parte de los participantes sin previa autorización de la comisión organizadora.
- 2. Los precios que se fijen previamente deberán ser respetados por todos los participantes, para hacer de este evento una actividad justa y que genere ganancias para todos. El no respetarse esta normativa, el locatario que incumpla, no podrá postular el año siguiente.
- 3. La decoración y ambientación del lugar estará a cargo de los locatarios y debe ser cumplida a cabalidad según se mencionó en las bases de postulación.
- 4. La documentación que acredite permisos legales debe estar permanentemente visible en cada Stand, durante los días que se realice la feria.
- 5. Cada locatario debe velar por la limpieza y orden de su puesto, así como también el retiro de basura la cual deberá ser depositada en los contenedores dispuestos por la Municipalidad de Corral. En relación a la presentación personal, esta deberá ser acorde al contexto en el que se encuentra, sin descuidar la limpieza de delantales y cofias.
- 6. De igual manera, cada locatario deberá contar con el mobiliario correspondiente para equipar e implementar de buena manera su stand.
- 7. A su vez COMO EXIGENCIA EXCLUSIVAMENTE DE LA SEREMI DE SALUD cada stand debe contar con: campana de cocina (según corresponda), además debe tener un dispensador de toalla nova, dispensador de jabón, alcohol gel y lavaloza, paredes de color blanco lavables, techo y piso apto para los stand de comida.
- 8. Con respecto a los manteles, estos son responsabilidad de los locatarios, debiendo llegar a un consenso en la compra, material y color (el cual deberá ser de un mismo color para todas las mesas) de estos.
- 9. En el caso de dejar alimentos en los stands estos deben ser debidamente guardados en envases herméticos y con la refrigeración correspondiente si fuera necesario.
- 10. Se establece que desde el momento que los/as locatarios/as reciben formalmente su stand, son los únicos responsables de la mantención/arreglos correspondientes.
- 11. Una vez finalizada la ejecución de la feria gastronómica, los locatarios deberán hacer entrega de las llaves de cada stand a más tardar una semana después del cierre.

11. DE LAS PROHIBICIONES

- 1. Se prohíbe a los locatarios vender bebidas alcohólicas en botellas de litro y además vender alcohol a personas en estado de ebriedad o menores de edad.
- 2. No se permitirá el ingreso a personas en estado de ebriedad al recinto.
- 3. Queda estrictamente prohibido la modificación estructural de cualquier stand, o la utilización de un espacio no entregado; así como también el uso de nylon, malla rachel, entre otros.
- 4. Se prohíbe la reproducción de música en los stands.
- 5. Se prohíbe botar restos de comida en lugares no aptos para ello, incluyendo lavaplatos y lavaderos comunes. De esta manera se pretende evitar que colapse el sistema que recoge las aguas servidas.



Feria Gastronómica Corral, verano 2026

- 6. Se prohíbe la manipulación de dinero a quien esté a cargo de la cocina del stand, asimismo el uso de anillos, aros u otro objeto que interfiera en la higiene al momento de manipular los alimentos.
- 7. Cualquier duda sobre el reglamento de funcionamiento podrá ser consultada a la comisión organizadora de la feria (Fomento Productivo)
- 8. Se prohíbe todo utensilio eléctrico de alto voltaje como son: horno eléctrico, freidora eléctrica entre otros utensilios semi-industriales que puedan probar el colapso de la red eléctrica.
- 9. Por último, está estrictamente prohibido mantener medicamentos al interior del stand, herramientas y/o cualquier utensilio ajeno a la elaboración de alimentos.

12. DE LA UBICACIÓN DE LOS STAND

- 1. Los stand habilitados y disponibles para esta feria son 14.
- Siendo destinados 2 para expendio de cervezas artesanales, vinos y licores artesanales y dos para la venta de jugos, bebidas y helados. Además un puesto destinado para venta de artesanía siempre y cuando existan postulantes, de lo contrario será cubierto con un puesto de gastronomía típica.
- 3. Los stand de cerveza artesanal, vinos y licores artesanales, serán ubicados por la comisión organizadora, así como también, los stand de gastronomía típica, repostería, artesanía, jugos y bebidas.

13. DE LAS SANSIONES

Se deja en conocimiento que cualquier falta provocada por los locatarios ya sea por falta de higiene o por incumplimiento de bases las se castigará con una multa de 1 UTM o cierra total del stand.

Estas medidas se han tomado por faltas incurridas constantemente por locatarios en versiones anteriores que han llevado a la casi clausura de la feria por parte de la Seremi de Salud.

Sera causal de multa de 1UTM cualquier falta de respeto o agresión a los funcionarios que formen parte de la organización de la feria.

14. DE LA EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

- 1. Una vez cerrada la recepción de las propuestas, la comisión evaluadora contará con 2 días hábiles para la evaluación de estas.
- 2. La fecha publicación de resultados, se realizará a más tardar el día lunes 15 de diciembre 2025 telefónicamente a los postulantes seleccionados.



Feria Gastronómica Corral, verano 2026

15. DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN:

La Comisión de Evaluación estará integrada por las siguientes personas:

- Claudio Suazo Plasencia- DIDECO.
- Miguel Ángel Muñoz SECPLAN.
- Bárbara Antillanca Villalonco Encargada Fomento Productivo.
- Claudio Berrocal Sepúlveda Encargado de Rentas y patentes.
- Roberto Stuardo Marin Encargado de Turismo.

Para efectuar la evaluación de las postulaciones, la Comisión utilizará los criterios de evaluación que se describe a continuación, levantando acta de los resultados obtenidos por cada postulante, ordenados por puntaje (de mayor a menor) y por tipo de puestos establecidos para las ferias costumbristas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONCEPTO A EVALUAR	EVALUACIÓN	PUNTAJE	PONDERACIÓN
Argumentación y claridad de las razones que fundamentan la	Insuficiente	5	
participación en la (s) feria (s) y de los productos y/o servicios que ofrece.	Incompleto	10	50%
Según Formulario de Postulación.	Completo	15	
Acompaña todos los documentos exigidos según Bases de postulación (Formulario de postulación, fotografías, Declaraciones	Incompleto	5	
juradas, Fotocopia carnet, certificado manipulación de alimentos cuando corresponda, Registro social de hogares, Anexos)	Completo	10	10%
El expositor pertenece a la comuna de Corral	No	5	30%
El expositor pertenece a la comuna de corrai	Si	15	30%
El producto a efrecer quento con valor agraçado	No	5	10%
El producto a ofrecer cuenta con valor agregado	Si	15	10/0

FORMULARIOS DE POSTULACIÓN

IDENTIFICACIÓN PERSONA NATURAL		
Nombre Completo	:	



Feria Gastronómica Corral, verano 2026

Cédula de Identidad	:
Teléfono de Contacto	
Dirección	
Tipo de stand (gastronomía típica, artesanías, jugos bebidas y helados, Repostería, cervezas artesanales o vinos y licores artesanales)	
Nombre de la propuesta	:
I. DESCRIBA DETALLADAMENT GASTRONÓMICO.	TE SUS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA EN EL RUBRO
	TANCIA QUE USTED DA A LA GENERACIÓN DE EMPLEO LOCAL Y OS DATOS DE SU EQUIPO DE TRABAJO.
	NNOVADORA PARA LA ORNAMENTACIÓN DE SU STAND DE VENTA, R ACORDE CON LA IDENTIDAD CORRALEÑA



_		
_	IV.	PRESENTACION DE UN PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS EN SUS RESPECTIVOS STAND. CUANDO
	IV.	CORRESPONDA.
		CORRESPONDA.
_	V.	DESCRIBA EL VALOR AGREGADO QUE OTORGARA A SUS PRODUCTOS.
	٧.	DESCRIBA EL VALOR AGREGADO QUE OTORGARIA A 303 FRODUCTOS.

- CONSIDERACIONES:
- CADA UNO DE LO DECLARADO EN ESTA PROPUESTA SERAN VERIFICADOS PERMANENTEMENTE EN EL TRANSCURSO DE LA REALIZACION, CONSIDERANDOSE UNA MULTA AL NO CUMPLIMIENTO DE ELLOS.



Bases de Postulación Feria Gastronómica Corral, verano 2026 ANEXO N° 1

Nómina del equipo de trabajo considerado de acuerdo al formulario de Postulación

N	Nombre Completo	Cargo (cocinera, cajera, mesera, etc)	Cédula Identidad	Dirección	Teléfono	Firma
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						



ANEXO N° 2

Listado de productos que ofrecerá

Nº	PRODUCTO	DETALLE
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		



DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE ACEPTACIÓN

Yo,			, Rut N°	, que postulo
al	puesto	de		
dec	laro cono	cer y aceptar todas y cada ι	una de las condiciones establecidas e	n las presentes
Bas	es, compr	rendo y me comprometo a c	cumplir a cabalidad las normas estab	lecidas.
		_		
		ı	Nombre y Firma del Postulante.	



DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE NO PARENTESCO

Yo,					, Rut N°		, que postulo
al pu	esto	de					
declaro	que	no ter	ngo relación de pa	rentesco, coi	nsanguinidad n	i afinidad cor	ı funcionarios
Municip	oales o	de pla	inta y contrata de la	a Municipalio	lad de Corral.		
				Nombre y	Firma del Posti	ulante.	



PORTADA SOBRE DE POSTULACIÓN

NOMBRE DEL/LA POSTULANTE	
TELEFONO DEL/LA POSTULANTE	
NOMBRE DE LA PROPUESTA	
RUBRO DE LA PROPUESTA	
FECHA DE INGRESO DE LA	
POSTULACIÓN (LLENADO POR	
OFICINA DE PARTES)	
HORA DE INGRESO DE LA	
POSTULACIÓN (LLENADO POR	
OFICINA DE PARTES)	