

I. DE LOS PARTICIPANTES

Pueden participar de esta postulación todas aquellas personas mayores de 18 años con residencia en nuestra comuna, que deseen ser administradores de los stand de la Feria costumbrista Verano 2022 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.

II. DE LA INFRAESTRUCTURA

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

- a) Stand de Gastronomía (15)
- b) Stand de repostería (2)
- c) Stand Licores y Jugos (3)

- ❖ Cada Stand será entregado por el municipio de Corral a cada locatario adjudicado, en las actuales condiciones en las que se encuentren, siendo el locatario el encargado de reparar, mejorar y dejar en óptimas condiciones para su uso.
- ❖ Será el municipio quien le proveerá de energía eléctrica y agua potable.
- ❖ En cuanto a la Infraestructura del recinto, esta contara con escenografía, mesones para el público, portones de acceso y techado de carpa.
- ❖ La infraestructura de los baños, considera 3 baños habilitados, con WC, lavamanos, energía eléctrica.

III. DE LA OFERTA

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

- Cazuelas
- Asados
- Anticuchos
- Sopaipillas y pebre
- Empanadas fritas o de horno
- Pastel de Choclo y humitas
- Tortillas y pan amansado
- Pescados y mariscos
- Repostería y postres típicos
- Otros que guarden relación con la comida típica chilena

EXCEPCIONALMENTE se permitirá establecer un puesto con comida alternativa enfocado netamente a niños que muchas veces no gustan de pescados y mariscos, estos podrán ser salchipapas, churrascos, pizzas y similares.

Cada locatario debe presentar un listado de los platos a ofrecer. Esta debe ser respetado durante el transcurso de la feria Gastronómica, si desea efectuar alguna modificación debe ser previamente informada, justificada y evaluada por la comisión organizadora de la feria. El no cumplimiento con este requerimiento, será causal de evaluación del proyecto en una próxima oportunidad.

- ❖ No se permite la comercialización de comida chatarra o envasada, ni la comercialización de golosinas envasadas.

B. **VENTA DE ALCOHOLES:** Estas se distribuirán solo a través de venta individual, sea esto en vasos o en envases de 250 CC. Los licores a comercializar son:

- Vino navegado'
- Vino tinto y blanco
- Cerveza artesanal
- Chicha
- Shop
- Terremotos
- Licores artesanales.

IV. DE LA POSTULACIÓN

1. El retiro de bases y formularios se realizará a través de la oficina de partes de la Municipalidad de Corral, entre los días 21 a 28 de diciembre de 2021.
2. El ingreso formal de las postulaciones debe ser en sobre cerrado, que contenga en su frente el Anexo n° 3 y la fecha límite para ingresarlas es hasta el 28 diciembre a las 14:00 hrs En Oficina de Partes de la Municipalidad. Además, las postulaciones podrán ser enviadas vía correo electrónico al correo dideco@municipalidadcorral.cl.
3. Las postulaciones deben incluir, el formulario de propuesta correspondiente al stand que licita, adjuntar Anexo 1, acompañado del registro social de hogares y la certificación del curso de manipulación de alimentos que exige la Seremi de salud, **esto tanto del postulante a locatario como de su respectivo equipo de trabajo incluido en el anexo 1**. En la eventualidad de efectuarse alguna modificación de la nómina, la persona reemplazante deberá acreditar que cuenta con el curso dictado por la Seremi de Salud.
4. El formulario de postulación debe ser llenado con letra legible, de lo contrario quedará inadmisibles.
5. Se deberá adjuntar la fotocopia de cédula de identidad del representante de la postulación.
6. Antes de postular, se realizará una visita a terreno al lugar donde se encuentra la feria costumbrista para que los postulantes puedan observar en qué condiciones están los puestos ya que estos serán entregado al azar (vía sorteo) a las personas que resulten seleccionadas. La fecha de la visita a terreno será el jueves 22 a las 11:00 hrs.

V. DE LOS HORARIOS Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO.

1. Los días escogidos para realizar la Feria Gastronómica son desde el 15 de enero al 28 de febrero del 2022. Se entregarán los locales en el mes de diciembre, para que los locatarios seleccionados

puedan arreglar sus locales para queden en condiciones para inspección de servicio salud de Valdivia.

2. El horario de funcionamiento de la Feria para el público será desde 11 hrs a las 00.30 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 termino anticipado al acuerdo de concesión del local.

VI. DE LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO.

1. En primer lugar, y una vez que se hayan seleccionado a los usuarios que participarán de la Feria Gastronómica Verano 2022, deberán contar de forma obligatoria con el curso de Manipulación e higiene de Alimentos, dictado por la SEREMIA de Salud de Valdivia.
2. Por otro lado, cada locatario deberá gestionar de forma independiente el pago de Impuesto de Tasación por venta, en Servicio Impuesto Interno Valdivia. La Municipalidad de Corral, se excluye de realizar dicha gestión.
3. Como penúltimo requisito, se deberá pagar permiso municipal, según la ordenanza correspondiente. El valor designado a los locales de cocinería será el pago de 2 UTM y el valor del local de licores será de 4 UTM.
4. Por último, se debe cancelar un pago único por servicios de aseo, cuyo valor es de \$ 9.500 pesos.

VII. DE LA FISCALIZACIÓN

1. La fiscalización en el cumplimiento de la normativa expuesta, estará a cargo de la comisión organizadora de la Feria Gastronómica.
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 a la celebración. 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 el retiro del mismo. Si esta conducta es reiterada, se realizará la solicitud de cierre del local. Pasando a funcionar bajo el mandato de otro locatario.

VIII. 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. El municipio de Corral contará con un guardia de seguridad desde las 16.00 hrs hasta el término de la jornada.
3. Los precios que se fijen previamente deberán ser respetados por todos los participantes, para hacer de este un evento una actividad justa y que genere ganancias para todos. El no respetarse esta normativa, será causal de evaluación del proyecto en una próxima oportunidad.
4. 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.
5. La documentación que acredite permisos legales debe estar permanentemente visible durante los días que se realice la feria.
6. Cada locatario debe velar por la limpieza y orden de su puesto de trabajo, 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 gorra.

7. De igual manera, cada locatario deberá contar con el mobiliario correspondiente para equipar e implementar de buena manera su stand.
8. A su vez COMO EXIGENCIA EXCLUSIVAMENTE DE LA SEREMIA DE SALUD cada stand debe contar con: campana de cocina (según corresponda), además cada stand debe tener un dispensador de toalla nova, cloro gel y jabón, paredes de color blanco y que puedan ser lavables, techo y piso apto para los puestos de comida.
9. Otro punto importante de resaltar, guarda relación con los manteles, estos son responsabilidad de los locatarios, debiendo llegar a un consenso en la compra y el material de estos.
10. En el caso de dejar alimentos en los stands estos deben ser debidamente guardado en envases herméticos y con la refrigeración correspondiente si fuera necesario.
11. Se establece que desde el momento que los/as locatarios/as reciben formalmente su stand, son los únicos responsables de la mantención/arreglos correspondientes.

IX. 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 local, 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. Para ello se contará con música ambiental para todo el lugar.
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.
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. Y por último está estrictamente prohibido mantener medicamentos al interior del stand, herramientas y/o cualquier utensilio ajeno a la elaboración de alimentos

X. DE LA DESIGNACIÓN DE LOS PUESTOS

1. Los locales disponibles para esta feria son 15.
2. Siendo destinados 2 para expendio de bebidas alcohólicas y uno para la venta de jugos y bebidas. Además como forma excepcional quedara un puesto destinado para venta de artesanía siempre y cuando existan postulantes.
3. Los puestos de alcoholes serán designados por la comisión organizadora, mientras tanto los designados a cocinería serán elegidos por sorteo al igual que el de artesanía.
4. Los locatarios deberán firmar un documento donde se explicita por parte de la Municipalidad de Corral las condiciones en las que se entrega las inmediaciones, siendo responsabilidad del administrador del stand entregarlo en las mismas condiciones. El no cumplimiento de la normativa será visualizado como una falta grave, dando argumento a la comisión organizadora para que en una próxima oportunidad evaluar exhaustivamente el proyecto presentado.

XI. DE LAS SANCIONES

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

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.

XII. DE LA EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

1. Para la evaluación y selección de los participantes se contará con una pauta de evaluación especialmente diseñada para ello y que se adjunta en Anexo N° 2
2. De la fecha publicación de resultados, esta se realizara el 29 de diciembre de 2021.

XI.- DE LA COMISION

Estará a cargo de la Comisión de Ferias

- Macarena Fraile, Directora Desarrollo Comunitario
- Claudio Berrocal, Encargado Rentas
- Wladimiro Filgueira, Encargado Fomento Productivo
- Bárbara Antillanca, Encargada Turismo

FORMULARIOS DE POSTULACIÓN STAND DE GASTRONOMIA Y REPOSTERIA

IDENTIFICACIÓN PERSONA NATURAL	
Nombre Completo	:
Cédula De Identidad	:
Teléfono De Contacto	:
Dirección	:
Nombre de la propuesta	:
<p>I. DESCRIBA DETALLADAMENTE SUS CONOCIMIENTOS EN EL RUBRO GASTRONÓMICO Y MENCIONE SI HA PARTICIPADO EN ALGÚN TIPO DE FERIA GASTRONÓMICA O TRABAJOS A FINES (15 PUNTOS)</p>	

II. SEÑALE CUAL ES LA IMPORTANCIA QUE USTED DA A LA GENERACION DE EMPLEO LOCAL Y COMPLETE EL ANEXO 1 CON LOS DATOS DE SU EQUIPO DE TRABAJO CONSIDERANDO QUE LAS PROPUESTAS QUE APUESTEN A CONTRATAR MANO DE OBRA LOCAL SERAN BONIFICADAS EN ESTA EVALUACION Y POR ENDE DEBEN TRAER COMO ACOMPÑAMIENTO EL REGISTRO SOCIAL DE HOGARES. (10 PTS)

III. PRESENTE UNA PROPUESTA INNOVADORA PARA LA ORNAMENTACIÓN DE SU STAND DE VENTA, QUE IDEALMENTE DEBE ESTAR ACORDE CON LA IDENTIDAD CORRALEÑA (10 PUNTOS)

IV. CONSIDERANDO LA SITUACION CRITICA QUE VIVE EL MEDIO AMBIENTE Y LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMATICO GENERADOS POR LA INTERVENCION DEL HOMBRE, SE CONSIDERA COMO FAVORABLE EN LA EVALUACION LA PRESENTACION DE UNA PROPUESTA PARA EL ADECUADO MANEJO DE RESIDUOS EN SUS RESPECTIVOS STAND. (10 PUNTOS)

V. DESCRIBA EL VALOR AGREGADO QUE CONTEMPLA PARA SUS PRODUCTOS/SERVICIOS (10 PUNTOS)

VI. DESCRIBA LA CARTA QUE VA OFRECER EN SU PUESTO DE COMIDA (10)

- CONSIDERACIONES:
- ESTA PROPUESTA CORRESPONDE EXCLUSIVAMENTE A LOS/LAS LOCATARIOS/AS DE STAND DE ALIMENTACIÓN.
- CADA UNO DE LOS ITEMS SEÑALADOS EN ESTA PROPUESTA SERAN VERIFICADOS PERMANENTEMENTE EN EL TRANCURSO DE LA REALIZACION, CONSIDERANDOSE UNA MULTA AL NO CUMPLIMIENTO DE ELLOS.

ANEXO N° 1

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

N	Nombre Completo	Cédula Identidad	Dirección	Teléfono	Firma
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Documentos que presenta, marcar con una X



Bases de Postulación

Feria Gastronómica Corral, verano 2022.-

- _____ Cédula de Identidad representante.
- _____ Fotocopia de Certificados de Capacitaciones.
- _____ Certificado de manipulación de alimentos.
- _____ Registro Social de Hogares.

ANEXO 2

PAUTA DE EVALUACION

NOMBRE DEL/LA EVALUADOR/A	
CARGO O ROL DEL/LA EVALUADOR/A	
FECHA DE LA EVALUACION	
NOMBRE DE LA PROPUESTA	
RUBRO DE LA PROPUESTA	

ITEM DE EVALUACION	PUNTAJE IDEAL	PUNTAJE OBTENIDO
ITEM I	15	
ITEM II	10	
ITEM III	10	
ITEM IV	10	
ITEM V	10	
ITEM VI	10	
TOTAL PUNTAJE	70	

NOMBRE, RUT Y
FIRMA DEL EVALUADOR

ANEXO 3

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)	