



Bases de Postulación

XV Muestra Costumbrista

Hua-Hum Panguipulli 2018

Módulos Gastronomía y Repostería

1. Requisitos de Postulación:

El Objetivo de la “**Muestra Costumbrista Hua-Hum de Panguipulli**”, es constituirse en una real opción para la comercialización de los productos típicos de nuestra zona, potenciando a los pequeños emprendedores locales, quienes a través de sus capacidades, servicios y productos de calidad e identidad local, contribuyen a brindar la mejor experiencia culinaria a los turistas que visitan la comuna, de forma que los esfuerzos realizados por ellos durante el resto del año, con el apoyo del municipio, quien entrega diversas fuentes de capacitación, proporcionando alternativas de producción, fomento y empleo, para estos pequeños productores locales, se ven finalizados con la realización de esta feria Gastronómica.

En virtud de lo anterior, es preciso destacar, que en la selección de los postulantes a la Muestra Costumbrista Hua-Hum del rubro Gastronomía y Repostería, se dará **prioridad** a las emprendedoras y emprendedores que tengan la experiencia necesaria en el rubro, aun cuando no cuenten con permisos definitivos ya sea del Servicio de Salud, Patente Municipal o Servicio de Impuestos internos, o que se encuentren tramitando estas autorizaciones o también que funcionen en base a permisos temporales.

Así, para postular a estos rubros de la Muestra Costumbrista Hua-Hum Panguipulli 2018 se debe cumplir necesariamente con los siguientes requisitos:

- 1º. Ser mayor de 18 años.
- 2º. Completar la Ficha de Postulación adjunta a las bases y entregar en un sobre cerrado en la fecha y lugar señalado.
- 3º. Contar con residencia en la Comuna de Panguipulli, **lo que se comprueba mediante su ficha de registro social de hogares. Este trámite lo tiene que realizar el postulante y lo tiene que anexar a la postulación.**
- 4º. No tener deuda con el Fondo Rotatorio Municipal tanto el titular, cónyuge o hijos.
- 5º. No tener deudas impagas relacionadas con anteriores versiones de la Muestra Hua-Hum, tanto por pagos de permisos de la Municipalidad de Panguipulli como por pagos de derechos tributarios del S.I.I.
- 6º. En el caso de los productos de repostería, licores artesanales y otros alimentos elaborados, deberán adjuntar sus respectivos permisos de Higiene Ambiental, sólo si cuentan con ello. Quienes no lo posean y sean seleccionados requerirán un permiso provisorio.
- 7º. Cada participante debe cancelar sus respectivos permisos de funcionamiento (SII, Servicio de Salud, y otros según corresponda).
- 8º. Cada microempresario deberá cancelar el derecho de participación. Estos dineros serán reinvertidos en la Muestra Costumbrista, en ítems como consumos básicos de luz y agua, promoción y publicidad, guardias de seguridad, entre otros.



- 9°. Sólo se acepta la postulación de productos elaborados en la comuna de Panguipulli y por los titulares de la propuesta. **En ningún caso se permite presentar una propuesta para vender productos de un tercero.**
- 10°. MODELIDADES DE POSTULACIÓN AL RUBRO DE GASTRONOMÍA.

La gastronomía corresponde a todos los productos alimenticios, preferentemente salados, que se elaboran en el lugar para su venta en estado fresco.

Es importante señalar, que si su propuesta es seleccionada, debe considerar que en la elaboración de los platos, todas las carnes de cerdo y vacuno deben tener factura o guía de procedencia.

Por otro lado, las carnes de cordero y aves de corral, deben también contar con factura o guía de procedencia, o en su defecto, estar certificadas por un veterinario competente.

Para postular debe elegir una de las 3 siguientes opciones; si elige más de una opción, su postulación queda inválida.

1. Comidas Típicas y Tradicionales, de la cocina Chilena y local.

Corresponde a la elaboración de comida de la cocina típica chilena, como cazuela, charquicán, comida tradicional Mapuche, pescados fritos o al horno, empanadas de todo tipo ya sea fritas u horneadas, entre otras preparaciones.

2. Carnes al disco, asados y anticuchos,

Contempla la preparación de diversas carnes en panchos o asadores, discos, asados al palo, asados en horno portátil a gas o carbón. Los platos pueden ir con acompañamiento (papas, arroz, ensaladas, u otros similares).

Para este tipo de preparaciones solamente se permite el uso de gas y carbón. No se autoriza el uso de leña, briquetas u otros distintos a lo permitido.

Medidas máximas permitidas para Panchos o Asadores:

Ancho: 1 metro, máximo
Largo: 1,5 metros, máximo
Alto: 80 cms, máximo

Medidas máximas permitidas para Hornos portátiles, gas y carbón.

Ancho: 1 metro, máximo
Largo: (o fondo): 1 metro, máximo
Alto: 1,5 metros máximo

Elaboración de Anticuchos: Existe una modalidad especial de postulación correspondiente a la elaboración y venta de anticuchos, disponible sólo para personas vulnerables.

Para este tipo de preparación solamente se permite el uso de gas y carbón. No se autoriza el uso de leña, briquetas u otros distintos a lo permitido.

Sólo para esta modalidad el horario mínimo de funcionamiento es de 13:00 a 15:00 hrs. y de 18:00 a 23:30

Esta modalidad, está dirigida a personas en condición de vulnerabilidad; ya sea Adulto Mayor, Personas con Capacidades Especiales o con problema socioeconómico certificado. Todo lo cual deberá ser respaldado con un certificado





de una entidad que lo acredite. Ejemplo: Certificado de Discapacidad, Informe de Asistente Social, Certificado del Dpto. de Adulto Mayor, según corresponda.

Está modalidad de postulación se encuentra disponible de manera específica para personas que requieran una asistencia social particular, por lo cual podrán acceder sólo en caso de tener su Ficha de Registro Social de Hogares (ficha de Protección Social) con un puntaje ubicado dentro del 40% más vulnerable. Ficha de Registro Social de Hogares deben adjuntarla como anexo en la postulación.

- 11°. No se permite que familiares directos, participen paralelamente como titulares en dos o más módulos de la Muestra Hua-Hum, salvo que en el Registro Social de Hogares se certifique que son familias con domicilios totalmente distintos.
- 12°. La comisión organizadora estará compuesta por: Director de Desarrollo Comunitario, OMDEL, Encargado de Turismo y Administrador Municipal.
- 13°. Podrán postular organizaciones productivas y comunitarias, se dará prioridad a organizaciones comunitarias que tenga rubros definidos.

1.1 Consideraciones en la elaboración de productos que se incorporan en cada propuesta:

Al formular la propuesta los postulantes a gastronomía y repostería, según el caso, deben tomar en consideración que:

- a. Sólo pueden postular con productos de la zona que tengan identidad local, no se puede incluir comida rápida o platos exóticos.
- b. **En el caso correspondiente al rubro de alimentos:** deberá poseer un adecuado sistema de refrigeración, conforme la normativa de Manipulación de Alimentos del Servicio de Salud; conservadora o refrigerador para lograr de esta forma mantener en excelentes condiciones los alimentos. De no contar con sistema de refrigeración la postulación será rechazada.
- c. No se permite la elaboración ni venta de **mariscos crudos, ni pulmay o curanto en olla**. Sólo está permitido la elaboración y comercialización de ceviche, con trucha o salmón de la zona. Estos insumos deberán contar con su guía o factura de procedencia, fecha de elaboración y caducidad, cadena de frío apropiadas y ser mantenidos correctamente en sistemas de refrigeración.
- d. **Los módulos gastronómicos** no podrán elaborar ni comercializar productos propios del rubro de pastelería como tortas, kuchen, galleta y otros similares; además no podrán considerar en sus propuestas la elaboración y venta de mote con huesillo ni de jugos naturales. Como también no podrán vender anticuchos ni asados los módulos que no postularon a dichos alimentos.
- e. Los jugos naturales y el mote con huesillo, debe ser manipulado en un adecuado sistema de refrigeración y envases herméticos sanitizados. Se prohíbe su almacenamiento y venta en botellas plásticas.
- f. **Los Módulos de Repostería** no podrán fabricar productos que estén contemplados como platos salados. No podrán vender helados, bebidas gaseosas, ni jugos envasados provenientes directamente de fábrica. De preferencia podrán elaborar y vender té y café a base de productos de la zona, como por ejemplo infusiones de yerbas medicinales, café de trigo o maqui, etc.
- g. No deben considerar la venta de **bebidas alcohólicas de ningún tipo**. Salvo los casos de productores de bebidas alcohólicas debidamente certificados.
- h. Tanto a los módulos de repostería como de gastronomía, **no les está permitido la venta de productos fabricados por empresas o personas externas** a los titulares adjudicados en la Muestra Hua-Hum. Si se detecta esta mala práctica podrá ser sancionado con la suspensión de la participación en la actual y/o futura versión de la Muestra Hua-Hum.
- i. Los pebres o salsas de acompañamiento de platos deben ser manipulados en sistema de frío, y dispuestos al público en envases cerrados y desechados los restos una vez que hayan sido consumidos por los clientes.





- j. Sólo se pueden vender productos frescos. Si se detectan productos vencidos, con hongos o en mal estado, deberán ser eliminados. **Al mismo tiempo el módulo podría ser sancionado con la suspensión de su participación en la actual y/o futura versión de la Muestra Hua-Hum.**
- k. Los pinos de empanadas de preferencia deben ser elaborados cada día, no se recomienda guardar de un día para otro. No se permiten ningún producto pre-elaborado, ni congelado para su posterior venta, lo que será fiscalizado a diario por inspectores acreditados por la organización de la Feria.
- l. Todos los productos perecibles (carnes rojas y blancas, longanizas, salchichas, etc) deben tener su certificado de procedencia (factura, guía de despacho o boleta), con el detalle de fechas de envasado o elaboración. Esto se solicita para evitar multas del servicio de salud. **Sólo habrá excepciones en caso de ser productores de corderos o aves de corral, u otros similares y/o pertenecer a algún programa como PDTI o Prodesal, los cuales deberán contar con sus respectivos certificados de revisión veterinaria.**
- m. Todos los productos de repostería como kuchen, tortas, galletas, etc, deben tener su **fecha de elaboración** claramente señalada en la vitrina.
- n. Todo el personal que expendan alimentos (anticuchos, empanadas, asados, etc) debe contar con uniforme apropiado, de preferencia color blanco, consistente en al menos: gorro, mascarilla, delantal y guantes.
- o. El Titular de un módulo de gastronomía o repostería debe mantener presencia activa en el módulo.
- p. Solo podrán permanecer 4 personas como máximo en cada módulo, a la vez estas deben estar inscritas en la ficha de postulación y portar su identificación
- q. Todos los expositores que concurren a los servicios higiénicos no podrán realizarlo con sus uniformes de trabajo, de acuerdo a lo que manifiesta el Servicio de Salud.
- r. La exhibición y venta de productos que no se contemplen en la propuesta será sancionado con la suspensión de su participación en la actual y/o futura versión de la Muestra Hua-Hum.
- s. Todos los Stand de Gastronomía y Repostería deben contar con adecuado sistema de Refrigeración o Conservación de alimentos. Además deberán contar con un extintor para incendios.
- t. Se dará una especial consideración a la originalidad de la propuesta gastronómica que se presente en la postulación, siempre que se mantenga el concepto de comida tradicional.
- u. El expositor debe planificar adecuadamente su stock de productos y los horarios de exposición de acuerdo a lo que determinan las presentes bases con la adecuada cantidad y calidad de sus productos en vitrina. Si se observan módulos cerrados en horarios de atención al público o en caso de que el expositor abandone el local antes de la fecha de término de su período (sin la debida justificación), estará expuesto a sanciones como la suspensión total o parcial de su participación actual o en futuras versiones de la Muestra Hua-Hum.
- v. **Ornamentación:**
- Debe considerar en la propuesta la ornamentación del módulo: las paredes interiores deben ser de colores claros, preferentemente blanco, la sección destinada a la cocción de alimentos debe contar preferentemente con paredes que retarden el fuego (internit u otro material similar). La cenefa del frontis debe ser de color blanco predominante y no más de 30 cm de ancho.
- Cada local debe cerrar el frente del stand con malla raschel **verde o bicolor verde**. No puede utilizar malla raschel de otro color o que se encuentre deteriorada o sucias; asimismo no se puede usar planchas de cinc, polietileno transparente o de colores, u otro elemento que altere la imagen visual de la feria.
- w. PARA EFECTOS DE LA POSTULACIÓN, NO SE PUEDE MEZCLAR LOS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA (DULCES) CON GASTRONOMÍA (SALADOS).





1.2 Uso de Artefactos e Instalaciones Eléctricas

- a. Cada propuesta deberá detallar los tipos de artefactos eléctricos necesarios para su funcionamiento, con los detalles del consumo total.
- b. Los stand de Gastronomía y Repostería dispondrán de una cota máxima de consumo de energía eléctrica por local, el cual no podrá exceder de 2,5 kilo watt. Lo cual se calcula en base a la potencia de cada artefacto.

Por ejemplo, un local de Repostería podría contemplar los siguientes artefactos:

Tipo de artefacto	consumo promedio total
1 refrigerador	400 a 500 watt
1 conservadora de alimentos	400 a 500 watt
2 juqueras	1400 a 1500 watt
Total consumo para este ejemplo	1.800 a 2.500 watt o 2,5 kilo watt

- c. Debido a las características particulares del tipo de equipos que requieren las cervecerías artesanales, estas dispondrán de máximo disponible de 4 kilo watt por stand.
- d. En caso de que un local necesite una mayor cantidad de energía, superior a lo establecido en las presentes bases, deberá ser solicitado en el mismo formulario de postulación, justificando adecuadamente el requerimiento. En tal sentido, será la comisión organizadora la que evaluará la factibilidad del aumento de consumo.
- e. Queda estrictamente prohibido realizar cualquier tipo de instalación eléctrica adicional o modificaciones a las que se entreguen en el local, ya sea por personas o técnicos no autorizados por la organización de la Muestra Hua-Hum.
- f. Artefactos que están prohibidos y/o restringidos:
 - Queda prohibido el uso de hervidores y calefactores eléctricos.
 - El uso de ventiladores eléctricos sólo está permitido en caso de temperaturas ambientales superiores a los 28 grados y con la supervisión de los técnicos eléctricos de la Muestra. No se permite el uso de más de un ventilador por stand.
- g. **Es fundamental señalar que la Muestra Costumbrista Hua-Hum es de carácter temporal**, por lo cual las instalaciones eléctricas, si bien son seguras y acordes a la normativa del SEC (Superintendencia de Electricidad y Combustibles), no reúnen todas las características de un recinto permanente; en este sentido, se recomienda tomar las precauciones necesarias, particularmente en el tipo de artefactos que los expositores utilizan, evitando el uso de equipos antiguos de alto consumo o deteriorados, asimismo, se recomienda no usar artefactos de última tecnología con paneles digitales, que pudieran sufrir daños irreparables debido a las fluctuaciones en la energía eléctrica que entrega Saesa.

En tal sentido, la Municipalidad de Panguipulli, sólo se responsabilizará de daños sufridos por tales equipos, en caso de comprobarse error o negligencia en las instalaciones de la Muestra Hua-Hum, realizada por personal autorizado, y, en caso de indemnización por perjuicios comprobados técnicamente, esta no podrá superar las 10 UTM por expositor.





1.3 Anexos que debe incorporar a su propuesta:

- Fotografías de sus principales trabajos o productos, (no más de 4 fotografías a color en alta definición de 10x12 cm, aproximadamente).
- Fotocopia simple del Carnet de Identidad por ambos lados, del titular de la propuesta.
- Fotocopia simple de certificados de capacitación y otros respaldos necesarios según corresponda, como por ejemplo copia de la autorización del Servicio de Salud, SAG, SII, Patente Municipal, etc.
- Firmar Carta Compromiso Anexo 1, donde el postulante se compromete a respetar el horario de funcionamiento y términos de las presentes bases de la Muestra Hua-Hum de Panguipulli.

2. VALORES, ETAPAS DEL PROCESO Y FECHA DE REALIZACIÓN

La Muestra Costumbrista Hua-Hum en esta versión, se extenderá desde el **25 de enero al 17 de febrero de 2018**. (Fecha tentativa y sujeta a confirmación).

Tiempo Parcial

Período 1: Desde el día 25 de enero hasta el día 05 de febrero.

Período 2: Desde el día 06 de febrero hasta el día 17 de febrero.

2.1 Los valores a pagar por módulo de acuerdo al periodo postulado es el siguiente:

GASTRONOMÍA Valor Tiempo Parcial	
1. Comidas Típicas y Tradicionales.	\$180.000.-
2. Asados, carnes al disco y anticuchos.	\$180.000.-
3. Elaboración solo anticuchos	\$120.000.-
REPOSTERÍA Valor Tiempo Parcial	\$ 100.000.-

2.2 ETAPAS DEL PROCESO

Asegúrese de cumplir estrictamente con la fecha de envío del formulario de postulación, fuera del plazo su postulación será rechazada.

25 de octubre al 08 de noviembre: Período de Publicación y Retiro de Bases desde la Oficina Municipal OMDEL o desde la página web www.omdelmunipangui.cl y www.municipalidadpanguipulli.cl.

10 de noviembre hasta las 14.00 horas: Entrega de formulario de postulación en oficina de partes de la Municipalidad de Panguipulli. Los antecedentes deben ir en un sobre cerrado y en la caratula debe llevar la ficha de identificación del postulante con nombre, dirección y teléfono.

27 de noviembre: Publicación de los resultados (fecha sujeta a confirmación) en la página www.omdelmunipangui.cl, www.municipalidadpanguipulli.cl y en la Oficina Municipal OMDEL.





30 de noviembre al 07 de diciembre: Firma de Contratos, entrega del reglamento de funcionamiento de la Muestra Costumbrista Hua-Hum 2016 y Pago de Derechos Municipales en horario de **8:30 a 14:00 horas**.

- La copia de formulario de pago debe ser entregada en la Oficina Municipal OMDEL, el mismo día de la cancelación.
- La comisión organizadora, en caso de ser necesario, se reserva el derecho de visitar en terreno a los postulantes para verificar la veracidad de la información que sea entregada en el formulario de postulación.

3. GENERALIDADES:

- Si el participante se adjudica un módulo y no cumple con los compromisos y la propuesta ofrecida, la comisión organizadora pondrá término inmediato al contrato del expositor y entregar el módulo a un postulante en lista de espera.
- La comisión organizadora podrá rechazar la postulación si el microempresario no cumple con los requisitos y plazos exigidos.
- Las bases podrán ser retiradas en la Municipalidad de Panguipulli, Oficina Municipal de Desarrollo Económico Local OMDEL, Calle Padre Sigisfredo s/n, de lunes a viernes, en horario de oficina **8:30 a 14:00 horas**, a partir de la publicación de las presentes bases. Además estarán disponibles en la página web Institucional www.municipalidadpanguipulli.cl y www.omdelmunipangui.cl.
- Los Postulantes deben revisar bien la documentación anexa, y hacer su postulación en las fechas adecuadas, recuerde que el envío del formulario de postulación fuera de plazo implica que su postulación será rechazada de plano.
- Las propuestas de los postulantes deben ajustarse al espacio asignado en cada módulo, que es de aproximadamente 3,6 metros de frente por 2,5 de fondo. No está permitido modificar los módulos entregados, alterar el orden asignado en el sorteo, salvo que sea autorizado por la Comisión Organizadora. La publicidad de los productos y ornamentación también debe restringirse al espacio señalado. Cualquier publicidad gráfica anexa al stand tendrá que cancelar un valor adicional de acuerdo a la ordenanza municipal correspondiente.
- La comisión organizadora podrá requerir muestras de productos o realizar visitas a los talleres de fabricación de los empresarios (as) postulantes.
- **Las consultas de las presentes bases deben ser dirigidas a:**
Fono 63-2310449 63-2310499
Verónica Barra V., Apoyo Técnico: veronica.barra@munipangui.cl
Sergio Toledo B., Profesional OMDEL: sergio.toledo@munipangui.cl
Eduardo Soto S., encargado OMDEL: eduardo.soto@munipangui.cl

4. LOS SELECCIONADOS

- La Municipalidad de Panguipulli realizará a los microempresarios (as) seleccionados, en fecha a convenir, una charla donde se dará a conocer los detalles de los permisos, la forma y plazos de obtención de los mismos, y el cronograma de la instalación de los módulos. Esta u otras actividades serán de carácter obligatorio, **su inasistencia podrá significar la cancelación de la participación en la muestra.**
- Cada uno de los expositores seleccionados de este tipo de productos deberá realizar un curso de Manipulación de Alimentos que dictará para tales efectos el Servicio de Salud de Valdivia. Los detalles y fechas del o los talleres será coordinado previamente.
- Los postulantes seleccionados deberán entregar una Copia de los permisos correspondientes, tanto de SII como de Servicio de Salud, según sea el caso, antes





de las 14:00 del día 5 de enero de 2018, en las dependencias de la OMDEL de la Municipalidad de Panguipulli. La no entrega de estos antecedentes en la fecha señalada podrá ser causal de eliminación de la participación en la Muestra.

- Los participantes seleccionados deberán firmar un contrato que fija las condiciones de funcionamiento de la Muestra Costumbrista Hua-Hum y la aceptación de su Reglamento.
- **Deben considerar además que el horario de apertura al público de los stand o locales es a las 11:00 horas y el cierre a las 23:30 horas de cada día.**
- Cada seleccionado, titular de la propuesta, deberá presentar al momento de la firma del contrato, una nómina y las fotocopias de CI de su personal o trabajadores. No se permitirá que el personal trabaje en los módulos sin su debida acreditación. Así mismo, la Municipalidad de Panguipulli no se hace responsable de los derechos y deberes laborales pertinentes, por lo que cada titular deberá cumplir con las normas y leyes del trabajo vigentes.

5. ANEXO SOLICITUD DE USO DE ESPACIOS LIBRES

(Solicitar este documento en OMDEL sólo en el caso de ser necesario)

- Los postulantes que deseen presentar propuestas especiales para el uso de espacios libres (aéreas verdes, accesos y otros) dentro de la Muestra Costumbrista deberán acompañar un anexo señalando las características, dimensiones y costos que ello implica y que serán de cargo del postulante. La comisión organizadora de la Muestra Hua-Hum evaluará las propuestas y definirá, según la pertinencia y factibilidad técnica, cuál o cuáles propuestas se autorizarán, además podrá modificarlas o adecuarlas a las condiciones del espacio existente.

La publicidad de la(s) empresa(s) participantes que se despliegue de estos espacios deberá tener como contexto la Comuna de Panguipulli y La Muestra Hua-Hum y deberá ser revisada y autorizada previamente por la comisión organizadora.

En estos casos se deberá cancelar un derecho Municipal de 1 UF por metro cuadrado de superficie, adicional al permiso correspondiente.





6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Existirá una comisión evaluadora integrada por Directores y/o Encargados de Departamentos de la Municipalidad de Panguipulli: Director de Dideco, Encargado de Oficina OMDEL, Apoyo Administrativo OMDEL, Profesional OMDEL, el Encargado de Turismo y el Administrador Municipal, quienes evaluarán las propuestas de acuerdo a los criterios que se presentan a continuación:

1. Participación Anterior en la Feria Hua Hum.

Se dará puntaje por la participación anterior de los postulantes en la Feria Hua-Hum, dando prioridad a aquellas personas que llevan menor cantidad de años participando.

Criterio	Nunca ha participado	1 a 2 años	3 a 5 años	6 o más años	Porcentaje
Puntaje	70	40	20	0	20%

La comisión evaluará además la conducta de los postulantes en muestras anteriores, especialmente en los aspectos negativos: reclamos del público, mala convivencia, falta de higiene del local, entre los principales. En caso de haber un mal precedente, significará una disminución de hasta un 100% del puntaje obtenido de este ítem, lo cual será respaldado con antecedentes objetivos debidamente fundados.

2. Experiencia en el ámbito de la gastronomía.

Se dará puntaje tanto por la experiencia comercial como la participación en cursos de gastronomía que avalen la experiencia en el rubro. Para esto, debe adjuntar a la ficha de postulación, en los casos que corresponda:

- Fotocopia de los certificados de cursos realizados o carta entregada por el organismo capacitador.
- Fotocopia de permisos temporales anteriores, en el rubro que postula.
- Una copia de la patente o formulario de iniciación de actividades en el rubro que postula, si corresponde.
- Copia de otros certificados que acrediten experiencia en el rubro que postula, por parte del titular.

Puntaje del Ítem:

Criterio	Sin Experiencia	1 a 2 años	3 a 5 años	6 años o más	Porcentaje
Puntaje	30	40	50	50	10%

Criterio	Sin cursos	1 curso	2 a 3 cursos	4 o más	Porcentaje
Puntaje	30	40	50	50	15%

3. Propuesta Gastronómica o Repostería

Se evaluará el grado en que la propuesta plantea el rescate de recetas tradicionales, gastronomía Mapuche, el uso de productos de la zona, como también el grado de innovación en la propuesta. Así mismo se evalúa el factor de identidad comunal en los platos o productos propuestos. Está prohibida la venta de papas fritas, hamburguesas, tacos, burritos, tortillas con relleno y completos. Deberá agregar fotografías de productos.





Criterio	Propuesta insuficiente, no reúne las condiciones exigidas en de las presentes bases	Propuesta de baja calidad, con pocos elementos relevantes	Propuesta con suficientes elementos de identidad o innovación	Propuesta Buena, con considerables elementos de identidad local o innovación	Propuesta Muy buena, se destaca y sobresale por sus elementos de identidad o innovación.	Propuesta Excelente, sobresaliente, constituye un real aporte a la identidad y/o innovación gastronómica local	Ponderación
Puntaje	0	10	30	50	70	90	55 %

Eduardo Soto Soto
Encargado OMDEL
Municipalidad de Panguipulli

Bernardo Toledo Gallegos
Director DIDECO
Municipalidad de Panguipulli





Ficha de Postulación

XV Muestra Costumbrista Hua-Hum Panguipulli 2018

Gastronomía y Repostería

(Recuerde pegar una copia de esta 1ra hoja en un sobre sellado con la ficha de postulación y anexos en su interior)

Nota: Las fotografías y antecedentes presentados no serán devueltos a los postulantes.

1. Identificación del postulante

Nombre Completo del Titular de la propuesta:	
Dirección:	
Rut:	Fono:
Correo electrónico	
Posee Formalización en sus Actividades: Serv. Impuestos Internos____ Servicio de Salud_____ Municipalidad_____ Ninguno____	Firma del Titular :
PRINCIPALES PRODUCTOS O PLATOS DE LA PROPUESTA:	Marcar con una x si corresponde a: (sólo puede marcar una opción) <input type="checkbox"/> Gastronomía (sin asados) <input type="checkbox"/> Asados y Anticuchos <input type="checkbox"/> **Sólo Anticuchos <input type="checkbox"/> Repostería

**** Importante:** Recuerde que para postular a la modalidad "Solo Anticuchos" debe acompañar una carta exponiendo la vulnerabilidad socio económica en la que se encuentra. La comisión organizadora podrá Solicitar un informe social u otros antecedentes que respalden tal solicitud especial



PARA EFECTOS DE LA POSTULACIÓN, NO ESTÁ PERMITIDO MEZCLAR LOS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA (DULCES) CON GASTRONOMÍA (SALADOS)

LA PRESENTACIÓN DE ESTA PROPUESTA NO IMPLICA SU ACEPTACIÓN TOTAL, POR CUANTO QUEDA SOMETIDA A LA EVALUACIÓN DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA.

Anexos que debe incorporar a su propuesta:

- Fotografías de sus principales trabajos o productos, (no más de 4 fotografías de 10x12 cm, aproximadamente).
- Fotocopia simple del Carnet de Identidad por ambos lados.
- Fotocopia simple de certificados de capacitación y otros respaldos necesarios según corresponda, como por ejemplo copia de la autorización del Servicio de Salud, SAG, SII, Patente Municipal, etc.
- Firmar Carta Compromiso Anexo 1, donde el postulante se compromete a respetar el horario de funcionamiento y términos de las presentes bases de la Muestra Hua-Hum de Panguipulli.
- Ficha Registro Social de Hogares.

2. ETAPAS DEL PROCESO Y FECHA DE REALIZACIÓN (Fecha tentativa y sujeta a confirmación).

La Muestra Costumbrista Hua-Hum se extiende desde el **25 de enero al 17 de febrero de 2018.**

Tiempo Parcial

Período 1: Desde el día 25 de enero hasta el día 05 de febrero.

Período 2: Desde el día 06 de febrero hasta el día 17 de febrero.

- A) PARA DEFINIR EL PERIODO QUE LE CORRESPONDERÁ A CADA SELECCIONADO, SE REALIZARÁ UN SORTEO PÚBLICO CON LA PRESENCIA DE TODOS LOS EXPOSITORRES TITULARES.
- B) LA COMISIÓN ORGANIZADORA CONSIDERARÁ EN FORMA ESPECIAL AQUELLAS PROPUESTAS QUE SE DESTAQUEN POR PRESENTAR GASTRONOMÍA TÍPICA MAPUCHE COMO ABSOLUTA Y ÚNICA OPCIÓN DE PRODUCTOS PARA LA VENTA, LAS QUE PODRÁN OBTENER UNA REBAJA DE HASTA EL 50% DE ARANCEL. SIN EMBARGO, LA REBAJA SEÑALADA ESTARÁ SUJETA ADEMÁS AL DESEMPEÑO DEL STAND DURANTE EL PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO EN LA MUESTRA, ES DECIR, SI EFECTIVAMENTE ELABORA Y VENDE COMIDA 70% TÍPICA MAPUCHE. SE CONTEMPLA UN CUPO LIMITADO PARA OPTAR A ESTA REBAJA, EL QUE DEPENDERÁ DEL PUNTAJE DE SELECCIÓN DE LA (del) POSTULANTE.



ANTECEDENTES DE LA POSTULACIÓN (MARCAR CON UNA X)

Existirá una comisión evaluadora integrada por Directores y Encargados de Departamentos de la Municipalidad de Panguipulli, quienes serán designados para este fin y que evaluarán las propuestas de acuerdo a los siguientes criterios:

1. Participación Anterior en la Feria Hua Hum.

Se dará puntaje por la participación anterior de los postulantes en la Feria Hua-Hum, dando prioridad a aquellas personas que llevan menor cantidad de años participando.

Criterio	Nunca ha participado	1 a 2 años	3 a 5 años	6 o más años	Porcentaje
Marcar					20%

La comisión evaluará además la conducta de los postulantes en muestras anteriores, especialmente en los aspectos negativos: reclamos del público, mala convivencia, falta de higiene del local, entre los principales.

2. Experiencia en el ámbito de la gastronomía.

Se dará puntaje tanto por la experiencia comercial como la participación en cursos de gastronomía que avalen la experiencia en el rubro. Para esto, debe adjuntar a la ficha de postulación, en los casos que corresponda:

Experiencia en el rubro:

- Fotocopia de permisos temporales anteriores, en el rubro que postula.
- Una copia de la patente o formulario de iniciación de actividades en el rubro que postula, si corresponde.
- Copia de otros certificados que acrediten experiencia en el rubro que postula, por parte del titular.

Criterio	Sin Experiencia	1 a 2 años	3 a 5 años	6 años o más	Porcentaje
Marcar					10%

- Cursos realizados: Fotocopia de los certificados de cursos realizados o carta entregada por el organismo capacitador.

Criterio	Sin cursos	1 curso	2 a 3 cursos	4 o más	Porcentaje
Marcar					15%

3. Propuesta Gastronómica o Repostería (Ponderación 55%)

Se evaluará el grado en que la propuesta plantea el rescate de recetas tradicionales, gastronomía Mapuche, el uso de productos de la zona, como también el grado de innovación en la propuesta. Así mismo se evalúa el factor de identidad comunal en los platos o productos propuestos. Está prohibida la venta de papas fritas, hamburguesas y completos. (Deberá agregar fotografías de productos).

PLATOS O PRODUCTOS (anexar fotos PROPIAS NO DE INTERNET)



Detallar los tres principales Platos o Productos, su preparación y su precio estimado de venta
Producto / Plato 1:
Producto / Plato 2:
Producto /Plato 3:
Otros productos que destacar:

Marcar con una (X). Sólo para el caso de Propuestas de Gastronomía:

Cocina Tradicional <input type="checkbox"/> Asados <input type="checkbox"/>
Anticuchos <input type="checkbox"/>
(sólo se autoriza en caso de ser necesario no más de uno por módulo, con un largo no superior a 1,2 mtrs y 60 cms de ancho), según bases.
Señale como ornamentará el módulo, materiales a utilizar



Cuál es el valor agregado de su propuesta. Qué la hace distinta a otras. Qué aspectos son destacables en relación al turismo. Por qué cree que es superior a otras propuestas.



Anexo 1

CARTA DE COMPROMISO

Yo _____,
rut _____, en mi calidad de titular de la presente postulación a la
Muestra Costumbrista Hua-Hum Panguipulli 2018, en caso de resultar seleccionado
(a), me comprometo a respetar el Reglamento Interno de la Muestra, en particular
seré responsable de cumplir estrictamente los horarios de funcionamiento de los
stand y las normas señaladas en las bases de postulación.

Nombre: _____

Firma: _____

Rut: _____

Fecha: _____