



## APRUEBA BASES

PANGUIPULLI, 11 de diciembre de 2019

### VISTOS Y TENIENDO PRESENTE:

- 1 La necesidad de modificar las "Bases de Postulación XVIII Muestra Costumbrista Hua-Hum Panguipulli 2020, Gastronomía y Anticuchos, Vulnerabilidad Social".
- 2 El Decreto N°001, de fecha 02 de enero 2019, que aprueba el Presupuesto de Ingresos y Gastos para el año 2019.
- 3 El Decreto N° 3.219, de fecha 06 de diciembre de 2016, Asunción de funciones como Alcalde para la Comuna de Panguipulli.
- 4 El Decreto N° 1077, de Fecha 04 de Mayo de 2017, que delega al Sr. Claudio Oliva Reyes, la firma del Alcalde en la totalidad de la documentación Administrativa y Contable del Municipio bajo Fórmula "POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE"
- 5 En uso de las facultades que me otorga la Ley N° 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades".

### DECRETO N° 3.854

- 1) Apruébese las "Bases de Postulación XVIII Muestra Costumbrista Hua-Hum Panguipulli 2020, Gastronomía y Anticuchos, Vulnerabilidad Social", con el objeto de apoyar a emprendedores (as) en situación de vulnerabilidad social que desean postular a la XVIII Feria Costumbrista Hua-Hum 2020, actividad realizada por la Municipalidad de Panguipulli a través de su oficina Municipal OMDEL.
- 2) Transcribese a quienes corresponda para su conocimiento y fines pertinentes.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.  
POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE.

JUAN EUGENIN EUGENIN  
SECRETARIO MUNICIPAL

CLAUDIO OLIVA REYES  
ADMINISTRADOR MUNICIPAL



MANUEL HUENCHULEO MORA  
DIRECTOR DE CONTROL

COR/JEE/MHM/stb  
Distribución  
-Dpto. Finanzas.  
-Of. Partes.  
- Dpto.-Omdel



## **Bases de Postulación**

# **XVIII Muestra Costumbrista Hua-Hum Panguipulli 2020 Gastronomía y Anticuchos Vulnerabilidad social.**

**Sólo para Postulantes en situación de  
Vulnerabilidad Social  
con su Cartola del Registro Social de Hogares  
con puntaje igual o inferior el 40%.**





### 1. Requisitos de Postulación:

**Para postular a estos rubros de la Muestra Costumbrista Hua- Hum Panguipulli 2020 se debe cumplir necesariamente con los siguientes requisitos:**

- 1°. Ficha de Registro Social de Hogares Bajo el 40% más vulnerable.
- 2°. Ser mayor de 18 años.
- 3°. Completar la Ficha de Postulación adjunta a las bases y entregar en un sobre cerrado en la fecha y lugar señalado.
- 4°. Contar con residencia en la Comuna de Panguipulli, lo que se comprueba mediante su ficha de registro social de hogares. Este documento se debe solicitar en el Departamento Social y anexar a la propuesta.
- 5°. 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.
- 6°. 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. A quienes no lo posean y sean seleccionados requerirán un permiso provisorio que sea tramitado a través de la Oficina Municipal OMDEL.
- 7°. Cada participante debe cancelar sus respectivos permisos de funcionamiento (SII, Servicio de Salud, y otros según corresponda).
- 8°. 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°. 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.
- 11°. No está permitida la postulación de funcionarios Municipales ni de funcionarios de otros Servicios Públicos que tenga calidad de contrato como Planta o Contrata, ni sus familiares hasta el 2do grado de consanguinidad.
- 12°. La comisión organizadora estará compuesta por: Director de Desarrollo Comunitario, Encargado de Oficina OMDEL, Encargado de Turismo, Representante de Alcaldía.
- 13°. No se permite la publicidad en los locales de ningún tipo de productos o servicios ajenos a la Muestra Costumbristas.
- 14°. Queda prohibido el uso de letreros luminoso, led, neón u otro tipo similar.





### 1.1 Definiciones necesarias para el proceso de postulación.

- a) **Gastronomía, sólo Anticuchos:** Corresponde a la elaboración de anticuchos o brochetas con todo tipo de carnes que tengan pertinencia local, debidamente certificadas.  
La postulación a esta modalidad sólo podrá ser canalizada a personas que comprueben fehacientemente una situación especial de vulnerabilidad. Ya sea con informe social, certificados médicos u otro medio fidedigno.
- b) **Gastronomía, Platos Típicos:** corresponde a la elaboración de todo tipo de platos típicos preferentemente de la cocina local: como cazuela, pastel de choclo, humitas, trucha y salmón de río-lago, empanadas fritas y de horno, legumbres, comida tradicional mapuche, en lo principal.
- i) Además, se puede contemplar en la propuesta:
    - Se permite agregados como papas, puré, ensaladas, etc.
  - ii) En la propuesta gastronómica de Platos no se permite:
    - No se permite la elaboración de mariscos crudos o cocidos.
    - No se permite elaboración de asados, ni anticuchos, al horno ni en parrilla.
    - No se permite la venta de jugos naturales.
    - No se permite la venta de comida exótica ni comida rápida tal como chorrillanas, completos, papas fritas, tacos, etc.
    - No se permite la venta de bebidas alcohólicas.

### 1.2 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. Todas las carnes que se utilicen para la elaboración de asados, anticuchos y otros platos frescos, deberán contar con la factura de su procedencia y certificado de Médico Veterinario, cuando corresponda a carnes de producción propia como corderos, cerdos, aves de corral, u otras carnes que provengan de predios locales.
- b. Sólo pueden postular con productos de la zona que tengan identidad local, no se puede incluir comida rápida o platos exóticos.
- c. **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.
- d. 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.
- e. **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.
- f. 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.
  - g. **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.
  - h. No deben considerar la venta de bebidas alcohólicas de ningún tipo. Salvo los casos de productores de bebidas alcohólicas debidamente certificados.
  - i. 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.
  - j. 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.
  - k. 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.
  - l. 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.
  - m. 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, los cuales si deberán contar con sus respectivos certificados de revisión veterinaria.
  - n. Todo el personal que expendía 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. 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.
  - q. 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.





- r. 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.
- s. 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.
- t. Todos los productos de repostería como kuchen, tortas, galletas, etc, deben tener su fecha de elaboración claramente señalada en la vitrina.
- u. **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 (intemit 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 zinc, polietileno transparente o de colores, u otro elemento que altere la imagen visual de feria.  
La comisión organizadora premiará a los expositores que se destaquen en la ornamentación de sus módulos.
- v. PARA EFECTOS DE LA POSTULACIÓN, no se puede mezclar los productos de repostería (dulces) con gastronomía (salados).

### 1.3 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:**

<b>Tipo de artefacto</b>	<b>consumo promedio total</b>
1 refrigerador	400 a 500 watt
1 conservadora de alimentos	400 a 500 watt
2 jugueras	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 microondas está permitido sólo para stand de gastronomía, pero no puede ser utilizado después de las 20 horas y no más de un artefacto por local de gastronomía.
  - No se permite el uso de ventiladores eléctricos. Salvo que sea autorizado expresamente por la organización en caso de problemas de salud del expositor u otra situación debidamente justificada.
- 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 que pudieran sufrir daños irreparables debido a las fluctuaciones en la energía eléctrica que entrega la empresa suministradora.

**1.3 Anexos que debe incorporar a su propuesta:**

- FICHA DE REGISTRO SOCIAL DE HOGARES CON PUNTAJE BAJO EL 40% MÁS VULNERABLE.
- Fotografías de sus principales trabajos o productos, (no más de 4 fotografías a color de 10x12 cms., aproximadamente).
- Fotocopia simple del Carnet de Identidad por ambos lados, del titular de la propuesta.
- Fotocopia simple de certificados de capacitación en el área de la gastronomía.
- Fotocopia de Certificado de Higiene y Manipulación de Alimentos vigente, otorgado por la Seremi de Salud. En caso de no contar con este documento al momento de la postulación y habiendo sido adjudicado, deberá entregarlo en la oficina Municipal OMDEL, al menos 24 horas antes de iniciada la feria Hua-Hum.
- Firmar Cartas Compromisos Anexo 1 y 2, 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 28 de enero al 16 de febrero de 2020. (Fecha tentativa y sujeta a confirmación).

Tiempo Parcial

**Período 1:** Desde el día 28 de enero hasta el día 06 de febrero.

**Período 2:** Desde el día 07 de febrero hasta el día 16 de febrero.

**2.1 Los valores a pagar por módulo de acuerdo al período postulado (un período de 10 días) es el siguiente:**

**2.1.1 Gastronomía, Platos típicos (NO CONSIDERA ASADOS NI ANTICUCHO) \$ 100.000**

5 stand disponibles (Por 2 períodos de 10 días cada uno, 10 cupos o beneficiarios).





Disponibles para personas de la comuna de Panguipulli que tengan un registro social de hogares bajo el 40% más vulnerable, las cuales podrán postular a períodos parciales de 10 días, incluidas en las fechas de la realización del evento. A estas personas, dada su vulnerabilidad social, se les entregará el beneficio de la construcción total del módulo, debiendo sólo elaborar por sus propios medios el piso de madera con superficie lavable de 3,6x2,4 metros y las paredes de superficie aislante (similar plancha fibrocemento) para el fuego, de un mínimo de 2x2 metros.

**2.1.2 Sólo anticuchos (toldo) \$ 50.000**

5 espacios disponibles de 2,4x 2,4 metros. (Por 2 períodos de 10 días cada uno, 10 cupos o beneficiarios)

Disponibles para personas de la comuna de Panguipulli que tengan un registro social de hogares bajo el 40% más vulnerable, las cuales podrán postular a períodos parciales de 10 días, incluidas en las fechas de la realización del evento. A tales personas adjudicadas, dada su vulnerabilidad social, la Municipalidad brindará un espacio consistente en piso de madera de 2,4x 2,4 metros, debiendo el adjudicatario añadir por sus propios medios una superficie lavable de acuerdo a lo establecido por la autoridad sanitaria.

**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.

Fechas sujetas a confirmación en la página [www.omdelmunipangui.cl](http://www.omdelmunipangui.cl), [www.municipalidadpanguipulli.cl](http://www.municipalidadpanguipulli.cl) y en la Oficina Municipal OMDEL.

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.

- **12 de diciembre al 20 de diciembre** : Período de Publicación y Retiro de Bases desde la Oficina Municipal OMDEL o desde la página web [www.omdelmunipangui.cl](http://www.omdelmunipangui.cl) y [www.municipalidadpanguipulli.cl](http://www.municipalidadpanguipulli.cl).
- **20 de diciembre 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.
- **20 de diciembre 15:30 horas, apertura de propuestas.**
- **27 de diciembre, Publicación de los resultados**

**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, segundo piso, de lunes a viernes, en horario de oficina, a partir de la publicación de las presentes bases. Además estarán disponibles en la página web Institucional [www.municipalidadpanguipulli.cl](http://www.municipalidadpanguipulli.cl) y [www.omdelmunipangui.cl](http://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 o dañar 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 63-23110440 63-2310499**

#### 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. Ésta 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 6 de enero del año 2020, 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. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA POSTULACIÓN

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





a) Comportamiento en Versiones Anteriores de la Feria Hua-Hum (25%)

Este punto, será respaldado con los informes del personal de Inspección de Alimentos de OMDEL y podrá ser causal de rechazo total de la propuesta en caso de haber registrado comportamiento negativo o mala convivencia, insultos o agresiones a personal municipal o a terceras personas.

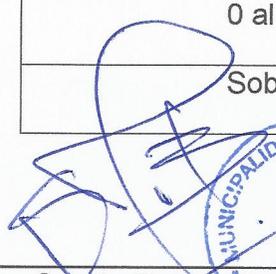
b) Propuesta Gastronómica (25%)

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.

Criterio	Propuesta insuficiente, no reúne las condiciones exigidas en de las presentes bases	Propuesta de baja calidad, con pocos elementos relevante	Propuesta con suficientes elementos de identidad o innovación	Propuesta Buena, con considerables elementos de identidad local o innovación	Propuesta Muy buena, se destaca 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	25%

c) Puntaje de la cartola de Registro Social de Hogares, en función de su vulnerabilidad (50%):

0 al 40%	50 puntos
Sobre el 40%	No Aplica (fuera de bases de postulación)

  
  
**Sergio Toledo Burdiles**  
 Encargado OMDEL  
 Municipalidad de Panguipulli

  
  
**Alejandra Soís Navarrete**  
 Directora DIDECO  
 Municipalidad de Panguipulli





Ficha de Postulación  
XVIII Muestra Costumbrista Hua-Hum Panguipulli 2020  
**Gastronomía y Anticuchos**  
**Vulnerabilidad Social**

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

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, Platos típicos (sin asados, ni anticuchos) <input type="checkbox"/> Gastronomía; sólo anticuchos

**IMPORTANTE: ETAPAS DE LA FERIA HUA-HUM:** Las etapas de 10 días disponibles en esta modalidad de postulación al igual que los módulos serán asignados a los seleccionados en base a un sorteo público.







## Anexo 1

### CARTA DE COMPROMISO

Yo \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_, rut \_\_\_\_\_, en mi calidad de titular de la presente postulación  
a la Muestra Costumbrista Hua-Hum Panguipulli 2020 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: \_\_\_\_\_



## Anexo 2

### CARTA DE COMPROMISO

YO, (nombre) \_\_\_\_\_ (rut) \_\_\_\_\_,  
domiciliado en \_\_\_\_\_, por medio de  
este documento, y, en caso de ser aceptada mi postulación, declaro estar en conocimiento que  
a solicitud de diferentes instancias, la Municipalidad debió realizar disminuciones en los  
espacios destinados a los locales la gastronomía, con el objeto de aumentar la cantidad de  
módulos de cocina de la Feria Hua-Hum 2020 disponibles para personas en situación de  
vulnerabilidad social, por lo que me hago totalmente responsable de riegos de incendios, su  
ocurrencia y daños que se pudieran ocasionar a bienes y personas, riegos de electrocución y  
otros siniestros originados en el hacinamiento producto del menor espacio disponible para el  
desplazamiento de expositores y visitantes.

Además, en caso de lluvia, viento u otro evento meteorológico, desligo a la  
Municipalidad de Panguipulli de toda responsabilidad en el daño a bienes materiales u otros  
efectos que afecten el desarrollo de la Feria Hua-Hum, por lo que la Municipalidad no estará  
obligada a entregar más días o beneficios compensatorios.

Finalmente, declaro conocer y aceptar las presentes bases y por este mismo medio  
desligo a la Municipalidad de Panguipulli de toda responsabilidad por posibles multas o  
sanciones por parte de las autoridades competentes ligadas a la comercialización de productos  
alimenticios, higiene y manipulación de los alimentos, autoridad sanitaria y otros organismos  
que tengan pertinencia.

Nombre: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Rut: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_