

**Bases de Postulación**

**XXI FERIA Costumbrista  
Hua-Hum Panguipulli 2023**

**Gastronomía**



## 1. PRESENTACIÓN:

La feria XXI Hua-Hum 2023, es un evento gastronómico y cultural que propende a entregar un posicionamiento de los productores artesanales de la comuna de Panguipulli, mejorando sus opciones de ventas y contactos comerciales.

Se realizará entre el 13 y el 19 de febrero de 2023, en el Centro de Ferias de la Comuna de Panguipulli (ex Casino Municipal) ubicado entre Calle Padre Sigisfredo de la comuna de Panguipulli.

La feria cuenta con patio de comidas, locales de artesanas y artesanos, productores, y contempla la realización diaria de eventos y actividades culturales, convirtiéndose en un espacio apropiado para la familia de público local y visitantes.

Las presentes bases pretenden generar un espacio para posicionar la gastronomía típica de nuestra comuna, enfatizando la tradición culinaria y la innovación en la gastronomía tradicional de nuestra comuna.

**IMPORTANTE:** “Todos los procedimientos, fechas y cualquier otra acción señalada en la presentes bases, queda completamente supeditada a la contingencia sanitaria en el contexto de la emergencia Covid-19, las que pudieran determinar medidas extraordinarias que impliquen la suspensión temporal o permanente de actividades ligadas a la comercialización de bienes y servicios, y especialmente, que impongan restricciones a la atención de público en establecimiento que entregan servicios de alimentación. En tal contexto, todos los postulantes deberán firmar la DECLARACIÓN JURADA COVID-19, de las presentes bases”.

## 2. REQUISITOS DE POSTULACIÓN

**Para postular a estos rubros de la Feria Hua- Hum Panguipulli 2023, se debe cumplir necesariamente con los siguientes requisitos:**

- 1º. Ser mayor de 18 años.
- 2º. Contar con residencia en la comuna de Panguipulli, lo que se comprueba mediante su certificado de Registro Social de Hogares. Este documento se debe solicitar en el Departamento Social y anexar a la propuesta.
- 3º. No tener deudas impagas relacionadas con anteriores versiones de la Feria Hua-Hum, tanto por pagos de permisos de la Municipalidad de Panguipulli, como de otras ferias y/o eventos que se hayan organizado.
- 4º. Cada participante debe pagar sus respectivos permisos de funcionamiento (SII, Servicio de Salud, y otros según corresponda).
- 5º. Cada microempresario deberá cancelar el derecho de participación. Estos dineros serán reinvertidos en la Feria Costumbrista, en ítems como consumos básicos de luz y agua, promoción y publicidad, guardias de seguridad, entre otros.
- 6º. 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.**
- 7º. No tener local comercial con patente y/o inicio de actividades ante el SII.
- 8º. No se permite que familiares directos, participen paralelamente como titulares en dos o más módulos de la Feria Hua-Hum, salvo que en el Registro Social de Hogares se certifique que son familias con domicilios totalmente distintos.



- 9º. No está permitida la postulación de funcionarios Municipales ni de funcionarios de otros Servicios Públicos que tenga calidad de Planta o Contrata u honorarios, ni familiares de funcionarios municipales hasta el 2do grado de consanguinidad.

### 3. CARACTERÍSTICAS DE LOS MÓDULOS O STAND

#### a) Gastronomía Platos Típicos, Sector 1, espacio cerrado

Ubicación: en recinto techado, al interior de edificio del Centro de Ferias.

Cantidad de locales disponibles:

- 04 locales de 2,8 x 2,5 metros aproximadamente.
- 01 local de 3,5 x 2,5 metros aproximadamente, más un espacio para asados y parrillas.

**Período de postulación: 7 día corridos.**

Corresponde a la elaboración 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 ancestral, entre otras.

Además, se puede contemplar en la propuesta:

- Se permite agregados como papas, puré, ensaladas, etc.
- Sólo uno de los locales permite elaboración de asados en el interior del recinto, cuenta con sector de parrillas al interior.
- 04 de estos locales no permiten elaboración de asados en el interior del recinto.
- No se permite elaboración ni venta de anticuchos.

#### b) Gastronomía Platos Típicos, Sector 2, espacio abierto, módulos cerrados.

Ubicación:

- En espacio abierto, junto a locales de artesanía.
- Cantidad de locales disponibles: 04 locales de 3.5 x 2,5 metros aproximadamente.
- Período de postulación: 7 días corridos

Corresponde a la elaboración 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 ancestral, entre otras.

Además, se puede contemplar en la propuesta:

- Se permite agregados como papas, puré, ensaladas, etc.
- Los 4 locales en espacio abierto si permite elaboración asados en el exterior.
- No permite elaboración ni venta de anticuchos



- c) **Anticuchos, en espacio abierto (4 stand por un período de 7 días):** corresponde a la elaboración sólo de anticuchos, en base a todo tipo de carnes, salvo los que estén prohibidos expresamente en las presentes bases.
- d) Los postulantes a este tipo de stand deben contemplar los gastos necesarios para ornamentar sus locales (ANEXO 1 FICHA DE POSTULACIÓN).
- e) **En la propuesta gastronómica para las presentes bases no se permite:**
- La elaboración de mariscos crudos o cocidos.
  - La venta de jugos naturales.
  - La venta de comida exótica ni comida rápida tal como chorrillanas, completos, papas fritas, tacos, sushi etc.
  - La venta de bebidas alcohólicas.

### **3.1 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. 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. 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 pullmay o curanto en olla.
- 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. No deben considerar la venta de bebidas alcohólicas de ningún tipo. Salvo para los casos de productores de bebidas alcohólicas debidamente certificados y que pertenecen a otra línea de postulación.
- g. 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 Feria 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 Feria Hua-Hum.



- h. Los pebres o salsas de acompañamiento de platos deben ser manipulados en sistema o cadena de frío, y dispuestos al público en envases cerrados y desechados los restos una vez que hayan sido consumidos por los clientes.
- i. **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 será sancionado con la suspensión de su participación en la actual y/o futura versión de la Feria Hua-Hum.
- j. Los pinos de empanadas 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.
- k. 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 de la Seremi 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.
- l. 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.
- m. El Titular de un módulo de gastronomía o repostería debe mantener presencia permanente en el módulo.
- n. 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 Feria Hua-Hum.
- o. Todos los Stand de Gastronomía deben contar con adecuado sistema de refrigeración o conservación de alimentos. Además, deberán contar con un extintor para incendios.
- p. 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 Feria Hua-Hum.
- q. Todos los productos de repostería como kuchen, tortas, galletas, etc., deben tener su fecha de elaboración claramente señalada en la vitrina.

### 1. 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 juqueras	1400 a 1500 watt
<b>Total consumo para este ejemplo</b>	<b>1.800 a 2.500 watt o 2,5 kilo watt</b>





- 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 Feria 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 Feria 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.

### 3.2 Anexos que debe incorporar a su propuesta, admisibilidad:

- a) Formulario de postulación completo, con letra legible, ingresado a través de modalidad virtual (**ANEXO 1 Ficha de Postulación**)
- b) Fotocopia simple del Carnet de Identidad por ambos lados.
- c) Se deberá adjuntar una Carta Compromiso (**Anexo 2**), declaración de aceptación de bases y términos señalados en ella, y compromiso de respetar el horario de funcionamiento de la feria y el Reglamento de la Feria Hua-Hum de Panguipulli.
- d) Copia de certificado vigente de manipulación de alimentos si corresponde.
- e) Declaración Jurada cumplimiento de protocolos sanitarios (**Anexo 2**).
- f) Copia del Registro Social de Hogares del titular, con un máximo de 30 días de emitida, anteriores a la publicación de las presentes bases.

Importante: Sólo se solicitan copias de los documentos señalados, pues estos no serán devueltos a los postulantes.



#### 4. VALORES Y ETAPAS DEL PROCESO (ANEXO 3).

**4.1 Valores:** Los Valores de cada local o stand de gastronomía y anticuchos se detalla en el **ANEXO 3**.

La Feria Hua-Hum 2023, se extenderá desde el 13 al 19 de febrero de 2023, en las dependencias del Centro de Ferias (Ex Casino Municipal) ubicado en calle Padre Sigisfredo s/n de la Comuna de Panguipulli. (Fecha tentativa y sujeta a confirmación).

En cualquier caso, la asignación de los módulos se realizará en función del puntaje obtenido, de mayor a menor puntuación, hasta completar la disponibilidad total de locales.

La determinación final de el o los períodos adjudicados a cada expositor dependerá del puntaje obtenido en su propuesta en relación a la disponibilidad de módulos para cada rubro y la posibilidad de la realización del sorteo.

Se contemplan en total 9 locales de gastronomía.

#### 4.2. Etapas del proceso - ANEXO 3.

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 [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.

#### 5. 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 entregará 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).
- 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. 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 con 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**

## 6. 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 FERIA.**
- 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 Seremi de Salud, según sea el caso, antes de las 14:00 del día 16 de enero del año 2023 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 Feria.
- Los participantes seleccionados deberán firmar un contrato que fija las condiciones de funcionamiento de la Feria 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 23:00 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.
- Cada postulante al firmar el convenio de adjudicación del local recibirá un reglamento de convivencia, higiene y trabajo, el cual se considerará conocido y aceptado en el acto.

### 6.1 Notificación de los seleccionados

a) La nómina de los postulantes seleccionados será publicada en la plataforma digital [www.municipalidadpanguipulli.cl](http://www.municipalidadpanguipulli.cl) en la fecha señalada en el cronograma de postulaciones ANEXO 3 de las bases generales. En tal sentido, cada participante se entiende notificado por el sólo hecho de ser incluido en la lista de seleccionados.

Además, sin perjuicio de lo anterior, la lista de seleccionados que será publicada en un lugar visible de la Oficina Municipal OMDEL y en el sitio web de la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local.

Adicionalmente, cada postulante recibirá a través del correo electrónico del titular señalado en la ficha de postulación, la notificación de su aceptación y del procedimiento que debe seguir.

Similar procedimiento se aplicará en el caso de las postulaciones rechazadas o desestimadas.



b) Cada postulante aceptado, es responsable final de formalizar personalmente su nominación en oficina Municipal OMDEL, por lo que dispondrá de 5 días corridos para realizar este trámite de manera presencial, posteriores a la publicación en la plataforma digital de la Municipalidad de Panguipulli. Si no realizara este trámite, cumplido el plazo perentorio, la postulación quedará desestimada y la comisión organizadora podrá notificar al siguiente postulante en lista de espera.

c) Los postulantes seleccionados deberán participar en un taller de capacitación de acuerdo al protocolo de Bioseguridad Covid-19, el cual se realizará en grupos por definir y/o de manera virtual, según lo que establezca la Autoridad Sanitaria en caso de ser necesario.

## 6.2. Pago de permisos de funcionamiento.

El valor de adjudicación incluye los derechos municipales, consumo de energía eléctrica, consumo de agua potable y, por último, el retiro de basura.

Además, cada expositor debe tramitar todos los permisos legales adicionales necesarios y presentarlos antes de iniciar la fecha de funcionamiento de la feria Hua-Hum según lo señalado en las presentes bases.

Una vez notificada la aceptación de la oferta de acuerdo a las condiciones señaladas en las presentes bases, el titular adjudicado deberá realizar el siguiente proceso administrativo.

1. Dentro de los 5 días siguientes a la notificación de la aceptación deberá solicitar el certificado que acredita esta condición en la Oficina Municipal OMDEL, y donde se girará el documento para el pago de los derechos municipales.
2. Luego deberá cancelar el mismo día el valor en la Tesorería Municipal.
3. Con el comprobante de pago deberá concurrir a la oficina Municipal de Patentes Comerciales, para que sea cursado el permiso temporal correspondiente, copia del cual deberá entregar en la oficina OMDEL.
4. Finalmente, con el comprobante de Patente Temporal, deberá acercarse a la oficina comunal de Servicio Impuestos Internos SII para la tasación correspondiente de impuestos.

## 6.3 Ornamentación.

- a) Debe señalar en la propuesta los detalles de la ornamentación. Debe señalar como cubrirá las paredes interiores del stand, la que debe ser con materiales adecuados como géneros, cartón, madera, malla arpillera, u otros elementos similares.
- b) Los expositores deberán ornamentar su stand de la mejor manera posible, con productos reciclados y/o reutilizables. Luego, a partir de una comisión designada para tales efectos, se elegirá a los locales más destacados en cada categoría.
- c) Los principales criterios para la elección serán: cuidado del medio ambiente, identidad local, colorido y armonía.
- d) No puede incluir el uso de mallas raschel coloridas, zinc, polietileno de colores, u otro elemento que altere la imagen de la feria.
- e) En caso de utilizar cenefas, estas no deben ser de más de 30 cm de ancho, de color blanco, amarillo o azul.

### Mejor Ornamentación:

- La comisión organizadora premiará a los expositores que se destaquen en la ornamentación de sus módulos y que cumplan lo comprometido en la ficha de postulación en tal punto.



## 7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA POSTULACIÓN.

Existirá una comisión evaluadora integrada por Directores y/o Encargados de Departamentos de la Municipalidad de Panguipulli o quienes sean designados por cada titular respectivamente:

- Director de Turismo y Desarrollo Económico Local.
- Encargado de Oficina ODMEEL.
- Apoyo Administrativo OMDEL.
- El Encargado de Turismo y/o Representante de Alcaldía.

Los integrantes evaluarán las propuestas de acuerdo a los criterios que se presentan a continuación:

Se requiere 3/4 de los miembros presentes de la comisión para poder sesionar válidamente y realizar la elección en base a los siguientes criterios:

### a) Propuesta Gastronómica (65%).

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 incorporar precios de venta de los productos.

<b>Criterio</b>	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 Excelente, se destaca y sobresale por sus elementos de identidad o innovación gastronómica con identidad	<b>Ponderación</b>
<b>Pts</b>	5	20	50	70	<b>65%</b>

### b) Propuesta de ornamentación del local (10%): Los postulantes deberán destacar la propuesta de ornamentación, señalando aspectos de la temática, color, contexto temático. la ornamentación no permite en ningún caso la modificación estructural de los módulos, sólo debe ser ornamental.

<b>Criterio</b>	Propuesta de baja calidad, con pocos elementos relevante de la ornamentación	Propuesta con suficientes elementos de identidad o innovación en la ornamentación	Propuesta Buena, con considerables elementos de identidad local o innovación	Propuesta Excelente, se destaca y sobresale por sus elementos de identidad o innovación y/o identidad en la ornamentación.	<b>Ponderación</b>
<b>pts</b>	5	20	50	70	<b>10%</b>



- c) Puntaje de la ficha de Protección Social, en función de su vulnerabilidad (25%):

0 al 40%	70 puntos
41 a 50%	50 puntos
51% a 60%	20 puntos
Sobre el 61%	5 puntos


Comportamiento en versiones anteriores de la Feria Hua-Hum.

Este punto, será respaldado con los informes del personal de Inspección OMDEL y podrá ser causal de rechazo total de la propuesta en caso de haber registrado comportamiento no apropiado o mala convivencia, insultos o agresiones verbales o físicas a personal municipal o a terceras personas.

Empate en el Puntaje Global.

En caso de empate en la puntuación general, se priorizará el obtenido en el ítem "propuesta gastronómica". En caso de persistir se seguirá correlativamente con el puntaje mayor del siguiente ítem hasta lograr el desempate. En caso de persistir, se procederá a un sorteo público con los postulantes involucrados.



  
Sergio Toledo Burdiles  
Director (s) de Turismo y  
Desarrollo Económico Local  
Municipalidad de Panguipulli





## ANEXO 1: Ficha de Postulación XXI FERIA Hua-Hum Panguipulli 2023 POSTULACIÓN DE LOCAL DE GASTRONOMÍA

Nombre Completo del Titular de la propuesta:	
Rut:	Fono:
Dirección del oferente:	
Correo electrónico :	Firma del Titular:
<p>MÓDULOS DE GASTRONOMÍA (Marcar en el recuadro la opción)                  Gastronomía: Empanadas fritas de carne, queso, pollo, vegetarianas, empanadas de horno, cazuela, pescado frito; ensaladas y otros acompañamientos.</p> <p><b>a) Gastronomía Platos Típicos, Sector 1, espacio cerrado (05 locales disponibles)</b></p> <p style="margin-left: 40px;"><u>Ubicación:</u> en recinto techado, al interior de edificio del Centro de Ferias.</p> <p><input type="checkbox"/> • locales de 2,8 x 2,5 metros aproximadamente.</p> <p><input type="checkbox"/> • 01 local de 3,5 x 2,5 metros aproximadamente, incluye un espacio para asados y parrillas incluido en el interior del recinto.</p> <p><b>b) Gastronomía Platos Típicos, Sector 2, espacio abierto, 04 módulos cerrados disponibles.</b></p> <p style="margin-left: 40px;"><u>Ubicación:</u> Espacio abierto, ex media luna, junto a locales de artesanía</p> <p><input type="checkbox"/> • locales de 2,8 x 2,5 metros aproximadamente.</p> <p><input type="checkbox"/> Desea Incorporar adicional a su propuesta el uso de 01 parrilla- asador de un máximo de 1,5 x 0,6 metros. En espacio común, en el exterior del edificio.</p> <p><b>c) Espacio para Elaboración y Venta de anticuchos:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Sólo Anticuchos</p>	
Posee Inicio de Actividades, según corresponda (ADJUNTAR COPIA DE COMPROBANTES)	<input type="checkbox"/> Servicio Impuestos Internos <input type="checkbox"/> Servicio de Salud <input type="checkbox"/> Patente Municipal <input type="checkbox"/> Otras ¿cuál? _____ <input type="checkbox"/> No tiene Inicio de Actividades

Firma del Titular: \_\_\_\_\_

**Importante:**

**Pegar una copia de esta hoja al reverso del sobre cerrado con la documentación.**

**Sobre dirigido a Comisión Evaluadora XXI Feria Hua-Hum 2023.**

**Descargue las Bases en**

<https://municipalidadpanguipulli.cl>













**ANEXO 2. a)**

**DECLARACIÓN JURADA**

Yo \_\_\_\_\_,  
rut \_\_\_\_\_, en mi calidad de titular de la presente postulación a  
la Feria HUA-HUM Panguipulli 2023 y en caso de resultar seleccionado (a),  
declaro:

1. Aceptar las presentes bases y comprometerme a respetar el Reglamento Interno de la FERIA y las normas señaladas en las bases de postulación.
2. Comprometerme a cumplir estrictamente los horarios de funcionamiento de la Feria.
3. Declaro bajo juramento, además, no poseer ningún local comercial con patente municipal y/o inicio de actividades ante el SII,

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

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

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





**ANEXO 2. b)**

**DECLARACIÓN JURADA COVID-19**

**NOMBRE del TITULAR.....**

**DECLARO:**

- a) Conocer los protocolos establecidas por la Autoridad Sanitaria para el funcionamiento de los locales que expenden alimentos para el consumo al paso en el contexto de emergencia sanitaria Covid-19.
- b) Por lo tanto, desligo a la Municipalidad de Panguipulli de toda responsabilidad por la aplicación de normas extraordinarias impuestas por la autoridad sanitaria que puedan originar el cierre temporal o permanente de establecimientos comerciales de este tipo.
- c) En tal sentido, acepto que no recibiré ningún tipo de indemnización compensatoria o devolución de cualquier monto de dinero asociado a derechos que se hayan pagado en virtud de las bases de la presente postulación y de las ordenanzas asociadas.
- d) Finalmente, declaro mi compromiso total de acatar y aplicar todas las normas y protocolos que impongan las autoridades para el funcionamiento de mi local en cuanto a la prevención de contagios de covid-19 y lo relacionado.

**FIRMA Y RUT TITULAR**

**Fecha,.....**





## ANEXO 3

### FECHAS DEL PROCESO

Publicación de las Bases en <a href="http://www.municipalidadpanguipulli.cl">www.municipalidadpanguipulli.cl</a>	15 de noviembre al 12 de diciembre de 2022
Aclaración de dudas a correo <a href="mailto:celestegutierrez@municipangui.cl">celestegutierrez@municipangui.cl</a> <a href="mailto:sergio.toledob@municipangui.cl">sergio.toledob@municipangui.cl</a> 63-2310440 63-2310499	15 de noviembre al 30 de noviembre de 2022
Entrega de sobres con la postulación en Oficina de Partes de la Municipalidad de Panguipulli	13:00 del día 12 de diciembre de 2022
Apertura de sobres de propuestas	15:00 del 13 de diciembre de 2022
Publicación y notificación de resultados	15 al 20 de diciembre de 2022
Realización de XXI feria Hua-Hum 2023	13 al 19 de febrero de 2023

### Valores de stand por 7 días

Gastronomía Platos Típicos, Sector 1, espacio cerrado, locales de 2,8 x 2,5 metros aproximadamente.	\$ 250.000.-
local de 3,5 x 2,5 metros aproximadamente, incluye un espacio para asados y parrillas incluido en el interior del recinto.	\$350.000.-
Incorporar adicional a su propuesta el uso de 01 parrilla-asador de un máximo de 1,5 x 0,6 metros. En espacio común, en el exterior del edificio.	\$100.000.-
Sólo espacio para venta de anticuchos	\$100.000.-

