

**BASES DE POSTULACIÓN, XXII FERIA COSTUMBRISTA
HUA-HUAM PANGUIPULLI 2024**

Panguipulli, 26 de diciembre de 2023

VISTOS Y TENIENDO PRESENTE:

- a. La Necesidad de Aprobar las “**BASES DE POSTULACION XXII FERIA COSTUMBRISTA HUA-HUM PANGUIPULLI 2024**” **GASTRONOMIA** a realizarse entre 07 al 14 de febrero de 2024, actividad coordinada por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local OMDEL.
- b. El Certificado N° 480 de fecha 14 de diciembre de 2023, emitido por el Secretario Municipal, donde consta la aprobación del Concejo Municipal al presupuesto municipal de ingresos y gastos para el año 2024.
- c. El Decreto N°3839, de fecha 22 de diciembre de 2023, Aprueba Programa Feria Hua-Hum 2024.
- d. El Decreto N° 001, de fecha 03 de enero de 2023, que aprueba el presupuesto de Ingresos y Gastos para el año 2023.
- e. El Decreto N° 1.333, de fecha 29 de junio de 2021, de asunción de funciones como Alcalde de la Comuna de Panguipulli a don Pedro Burgos Vásquez.
- f. EL Decreto N°1135, de fecha 14 de abril de 2023, que delega al Sr. Hernán Carrillo Ríos, Administrador Municipal La firma del Alcalde en la totalidad de la documentación Administrativa y Contable del Municipio, bajo la fórmula “POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE”
- g. El Decreto Nro 1.770 de 16 de agosto de 2021, que Dispone Orden de Subrogancia del Secretario Municipal
- h. En uso de las facultades que me otorga el texto refundido de la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

DECRETO N° 3877

1. **APRÚEBENSE** las **BASES DE POSTULACION XXII FERIA COSTUMBRISTA HUA-HUM PANGUIPULLI 2024, GASTRONOMIA** a realizarse entre 07 al 14 de febrero de 2024, Actividad coordinada por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local OMDEL, de la Municipalidad de Panguipulli.
2. **IMPÚTESE**, los gastos inherentes, según su naturaleza, a las cuentas correspondientes del presupuesto Municipal Vigente.
3. Transcribese a quienes corresponda para su conocimiento y fines pertinentes.

**ANÓTESE, COMUNÍQUESE, Y ARCHÍVESE
POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE**



FELIPE RODRIGUEZ VALENZUELA
SECRETARIO MUNICIPAL (S)



HERNAN CARRILLO RIOS
ADMINISTRADOR MUNICIPAL



MANUEL HUENCHULEO MORA
DIRECTOR DE CONTROL

HCR/FRV/ MHM /vbv.

Distribución:

- Administración y Finanzas
- Oficina de Partes.
- Archivo OMDEL

Bases de Postulación

**XXII FERIA Costumbrista
Hua-Hum Panguipulli 2024**

Gastronomía

07 al 14 de febrero 2024

1. PRESETACIÓN:

La feria XXII Hua-hum 2024, 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 07 al 14 de febrero de 2024, en el Centro de Ferias de la Comuna de Panguipulli ubicado entre Calle Padre Sigisfredo de la comuna de Panguipulli.

El lugar en que se realizará 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.

2. REQUISITOS DE POSTULACIÓN.

Para postular a estos rubros de la FERIA Hua- Hum Panguipulli 2024 se debe cumplir necesariamente con los siguientes requisitos:

- 1°. Ser mayor de 18 años.
- 2°. 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.
- 3°. No tener deudas impagas relacionadas con anteriores versiones de la FERIA Hua-Hum.
- 4°. Cada participante debe pagar sus respectivos permisos de funcionamiento (SII, Servicio de Salud, y otros según corresponda).
- 5°. Cada postulante deberá pagar 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.
- 6°. 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.**
- 7°. No tener local comercial con patente y/o inicio de actividades ante el SII.
- 8°. 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.
- 9°. No está permitida la postulación de funcionarios Municipales ni de funcionarios de otros Servicios Públicos que tenga calidad de contrato como Planta, Contrata u honorarios, ni familiares de funcionarios municipales hasta el 3er o grado de consanguinidad y/o afinidad.

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.

Período de postulación: 08 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.

Algunas restricciones para este tipo de local en su propuesta:

- Se permite agregados como papas, puré, ensaladas, etc.
- 04 de estos locales **no** permite elaboración de asados en el interior,
- **No** 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, sector de ex medialuna.

Cantidad de locales disponibles: 04 locales de 3.5 x 2,5 aproximadamente.

Período de postulación: 08 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 con receta nacional 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 (3 espacios por período de 07 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).**

IMPORTANTE: En la propuesta gastronómica para las presentes bases no se permite:

- No se permite la elaboración de mariscos crudos o cocidos, ceviche de mariscos o pescados crudos.
- 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.

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, 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 pulmay o curanto en olla.
- e. **Los locales 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.
- 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 podría ser sancionado con la suspensión de su participación en la actual y/o futura versión de la Feria Hua-Hum.
- j. Los pinos de empanadas y pasteles de choclo, de preferencia deben ser elaborados cada día, no se recomienda guardar de un día para otro. No se permite 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. El Titular de un módulo de gastronomía o repostería debe mantener presencia permanente en el módulo.
- m. 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.
- n. Todos los Stand de Gastronomía deben contar con adecuado sistema de Refrigeración o Conservación de alimentos. Además, deberán contar con un extintor para incendios.
- o. 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.

3.2 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.
- 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.
- 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 feria.

- La comisión organizadora podrá premiar 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.

3.3 Higiene y aseo.

- a. Todo el personal que expendá alimentos (anticuchos, empanadas, asados, etc.) debe contar con su certificado de manipulación de alimentos.
- b. El personal debe contar con un uniforme apropiado y limpio, de preferencia color blanco, consistente en gorro o cofia, mascarilla, delantal y guantes. Debe usar sus implementos de manera permanente.
- c. El Titular y personal de los locales de manipulación de alimentos debe velar por un adecuado nivel de limpieza personal y de su uniforme de trabajo.
- d. Los responsables de cada local deben velar por la limpieza de su entorno, así mismo, en los sectores de comidas, deben preocuparse por mantener aseadas las mesas de atención de público y retirar los plastos, vasos y utensilios de su propiedad.
- e. Todos los utensilios, vasos, platos, y otros deben estar claramente identificados por parte del expositor titular, con una marca distintiva.

3.4 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:

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

- 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 y/o de los generadores autónomos del recinto.

3.5 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) Fotografías en color con buena definición de sus principales trabajos y del proceso productivo, lugar o taller de producción de artesanías (no menos de 4 ni más de 6 fotografías de 10x12 cm. aproximadamente).
- c) Fotocopia simple del Carnet de Identidad por ambos lados.
- e) 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.
- f) Copia de certificado vigente de manipulación de alimentos si corresponde.
- h) Copia del Registro Social de Hogares del titular, con un máximo de 30 días de emitida, anteriores a la publicación de las presentes bases.

i) Certificado de no deuda de la Municipalidad de Panguipulli emitido por el Dpto. de Finanzas de la Municipalidad (este certificado se tramita de manera interna, No es necesario que el postulante lo solicite).

j) 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 detallan en el **ANEXO 3**.

La Feria Hua-Hum 2024, se extenderá desde el 07 al 14 de febrero de 2024, en las dependencias del 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 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 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 propuestas de los postulantes deben ajustarse al espacio asignado en cada módulo, que es de aproximadamente 3,5 metros de frente por 2,4 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 con la ordenanza municipal correspondiente.
- Las bases podrán ser revisadas e impresas desde la página web de la Municipalidad de Panguipulli, y podrá realizar consultas de manera

presencial en Oficina Municipal de Desarrollo Económico Local OMDEL, ubicada en calle Padre Sigisfredo s/n, de lunes a viernes, en horario de martes a jueves de 9:30 a 12:30), a partir de la publicación de las presentes bases. (Página web Institucional www.municipalidadpanguipulli.cl)

- Los postulantes deberán revisar rigurosamente la documentación anexa, realizando su postulación en las fechas adecuadas; el envío del formulario de postulación fuera de plazo implicará que su postulación sea automáticamente rechazada.
- Todas las consultas y aclaraciones de las presentes bases deberán ser dirigirlas a:
 - Celeste Gutiérrez, Profesional de Apoyo de la OMDEL, correo electrónico celestegutiérrez@municipangui.cl fono 632310440.
 - Dorian Astete, correo electrónico doriana.astete@municipangui.cl, fono 632310440.

Horario de consultas, de 9:30 a 12:30 de martes a jueves, hasta 7 días hábiles antes del cierre de las postulaciones.

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 y el equipo de trabajo a cargo de la elaboración de alimentos deberá contar con un curso de Manipulación de Alimentos En caso de no contar con ello a la fecha de postulación, deberá realizarlo posteriormente, de acuerdo a las fechas y lugares que establezca la Seremi de Salud de Valdivia. Los detalles y fechas del o los talleres serán coordinado con los seleccionados.
- Los seleccionados deberán entregar una copia de los permisos correspondientes, tanto de Servicio de impuestos Internos como de Servicio de Salud, según sea el caso, antes de las 13:00 del día 10 de enero del año 2024, 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 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. Asimismo, 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 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. Sin perjuicio de lo anterior, la lista de seleccionados 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 fatal, la postulación quedará desestimada y la comisión organizadora podrá notificar al siguiente postulante en lista de espera.

6.2. Pago de permisos de funcionamiento.

El valor de adjudicación incluye 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 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 destacar 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. Luego, a partir de una comisión designada para tales efectos, se elegirá a los locales más destacados en cada categoría. No puede incluir el uso de mallas raschel coloridas, zinc, polietileno de colores, u otro elemento que altere la imagen de la feria.
- c) Los principales criterios para la elección serán: cuidado del medio ambiente, identidad local, colorido y armonía.
- d) En caso de utilizar cenefas, estas no deben ser de más de 30 cm de ancho, de color blanco, amarillo o azul.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA POSTULACIÓN

7.1 Comisión Organizadora.

Existirá una comisión organizadora, que realizará la evaluación de las propuestas, integrada por:

- El Director de Turismo y Desarrollo Económico Local, o su representante,
- El Encargado de Oficina OMDEL, o su representante
- Un profesional de apoyo de la Oficina OMDEL
- Un representante de Alcaldía o Gabinete.

Esta podrá sesionar con un mínimo de 3/4 de sus miembros presentes. El mismo quorum se requiere para la toma de decisiones

La Comisión Organizadora, con autorización formal del Alcalde de la Comuna, podrá extender una invitación a expositores de otras comunas o localidades del país para que participen en la Feria Hua-Hum 2024.

En caso de que así lo requiera, y conforme un quorum de 3/4, la Comisión Organizadora, podrá solicitar a los postulantes algún antecedente incompleto o faltante en la propuesta, para lo cual se dará un plazo no mayor a 1 día hábil a partir de la notificación al postulante vía correo electrónico. Esta notificación debe ser confirmada al mismo tiempo vía telefónica.

Las propuestas se evaluarán de acuerdo a los criterios que se presentan a continuación:

7.2 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 agregar fotografías de productos.

Criterio	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	Ponderación
Pts	5	20	50	70	65%

- 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.

Criterio	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.	Ponderación
Pts	5	20	50	70	10%

- 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%	10 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.

8. CAUSALES DE SUSPENSIÓN O CLAUSURA DEL LOCAL POR INCUMPLIMIENTO DEL SELECCIONADO.

La Comisión Organizadora actuará a su vez como comisión de disciplina interna y evaluará el comportamiento de cada expositor en caso de algún incumplimiento grave (debidamente acreditado), entre los cuales se detalla:

- a) Vender sustancias ilícitas, drogas, licores a menores de edad.
- b) Agredir física o verbalmente a un cliente o a otro expositor.
- c) No respetar las normas de Higiene y Manipulación de Alimentos que establece la Seremi de Salud.
- d) No acatar los horarios y días de apertura y cierre de local asignado, salvo en casos de fuerza mayor justificado ante la comisión organizadora.
- e) Vender productos de terceros, adquiridos de fábrica o que no tengan procedencia claramente establecida.
- f) Estar ausente de su local en reiteradas ocasiones, más del 50% del desarrollo de la feria.
- g) No mantener el aseo de su local y perímetro.
- h) Vender productos alimenticios vencidos o sin fecha de elaboración.
- i) Beber alcohol, fumar o consumir otras sustancias ilícitas al interior de los locales.
- j) Emitir ruidos molestos como música inapropiada, altavoces eléctricos o promocionar en altavoz productos o servicios.
- k) Mantener en el local personas ajenas al evento, sin su debida acreditación.
- l) Queda estrictamente prohibida la propaganda electoral, o la oferta y promoción de otros servicios o productos que no sean parte de la Feria Hua-Hum.
- m) Cualquier otra falta que la comisión organizadora considere perjudicial para el desarrollo del evento.

Quienes incumplan estas normas señaladas serán sancionados con la clausura del local y la imposibilidad de postular a futuras ferias o eventos similares organizados por la Oficina Municipal OMDEL.



Sergio Toledo Burdiles
DIRECTOR (S) TURISMO Y
DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL
Municipalidad de Panguipulli



Ficha de Postulación

XXII Feria Hua-Hum Panguipulli

2024

Gastronomía y Anticuchos

07 al 14 de febrero 2024

Identificación del postulante

Recuerde pegar una copia de esta 1ra hoja en un sobre sellado con la ficha de postulación y anexos en su interior. Plazo final 08 de enero de 2024 (13:00 horas)

Entrega en sobre cerrado en Oficina de Partes de la Municipalidad

Nombre Completo del Titular de la propuesta:	
Dirección:	
Rut:	Fono:
Correo electrónico	
Firma del Titular :	<p>Posee Formalización en sus Actividades, puede marcar más de una opción:</p> <p>Sí, Servicio de Impuestos Internos, definitivo _____</p> <p>Sí, Seremi de Salud Completo, definitivo _____</p> <p>Sólo Certificado de Higiene y Manipulación de Alimentos _____</p> <p>Sí, Patente Municipalidad definitiva _____</p> <p>Sólo tengo permisos temporales _____</p> <p>No poseo ningún permiso, no formalizado _____</p>
PRINCIPALES PRODUCTOS O PLATOS DE LA PROPUESTA:	<p>Marcar con una X si corresponde a: (sólo puede marcar una opción)</p> <p><input type="checkbox"/> Gastronomía, Platos típicos, Interior Espacio Cerrado (no contempla asados ni parrillas)</p> <p><input type="checkbox"/> Gastronomía, Platos típicos, Exterior (si contempla asados-parrillas)</p> <p><input type="checkbox"/> Sólo anticuchos Exterior</p>



Anexo 1. ANTECEDENTES DE LA POSTULACIÓN

1. Propuesta Gastronómica (65%).

a) Señalar tres principales productos que elaborará y venderá en la feria Hua-Hum 2024, los más destacados

b)Cuál es su PROPUESTA DE VALOR. Qué la hace distinta otras iniciativas. Qué aspectos son destacables en relación con el turismo e identidad local. Por qué cree que es superior a otras propuestas; que hace innovadora su propuesta.

2. Señalar cuál será la temática ornamental de su local, que hará para que se destaque en la imagen visual de su local o sus servicios.

Anexo 2

CARTA DE COMPROMISO

Yo _____,
rut _____, en mi calidad de titular de la presente postulación a la
FERIA HUA-HUM 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 del local y las normas señaladas en
las bases de postulación.

Nombre: _____

Firma: _____

Rut: _____

Fecha: _____

Anexo 3

Plazos de postulación

Inicio del proceso	22 de diciembre de 2024
Cierre de postulación	08 de enero de 2024 (13:00 horas) Entrega en sobre cerrado en Oficina de Partes de la Municipalidad
Publicación de Resultados (tentativo, sujeto a postergación)	15 de enero de 2024

- **VALORES**

Valores se deben cancelar antes del inicio de la feria	Gastronomía, Platos típicos, Interior Espacio Cerrado (no contempla asados ni parrillas)	\$ 70.000.-
	Gastronomía, Platos típicos, Exterior (si contempla asados y parrillas)	\$ 50.000.-
	Sólo anticuchos Exterior	\$ 30.000.-

**APRUEBA PROGRAMA FERIA HUA
HUM 2024**

Panguipulli, 22 de diciembre de 2023.

VISTOS Y TENIENDO PRESENTE:

- 1.- El Programa “**FERIA HUA HUM 2024**”, a realizarse entre los meses de diciembre de 2023 a febrero de 2024, actividad coordinada por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local (OMDEL), de la Municipalidad de Panguipulli.
- 2.- El certificado N° 480 de fecha 14 de diciembre de 2023, emitido por el Secretario Municipal, donde consta la aprobación del Concejo Municipal al presupuesto municipal de ingresos y gastos para el año 2024.
- 3.- El Decreto N° 1.333, de fecha 29 de junio de 2021, asunción de funciones como Alcalde de la Comuna de Panguipulli a don Pedro Burgos Vásquez.
- 4.- El Decreto N° 643 de fecha 17 de abril de 2023, que establece orden de subrogación del Administrador Municipal.
- 5.- El Decreto N°1770, de fecha 16 de agosto de 2021, que dispone orden de subrogación del Secretario Municipal.
- 6.- El Decreto N° 1440, de fecha 12 de julio de 2021, que delega a la srta. Camila Zapata Molina, Administradora Municipal (S) la firma del sr. Alcalde la firma del Sr. Alcalde en la totalidad de la documentación Administrativa y Contable del Municipio, bajo la fórmula “**POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE**”.
- 7.- Y en usos de las facultades que me otorga el texto refundido de la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

DECRETO N° 3839

Art. 1°. **APRUEBASE** el programa “**Feria Hua Hum 2024**” a realizarse en los meses de diciembre de 2023 a febrero de 2024, en Panguipulli, actividad coordinada por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local (OMDEL), de la Municipalidad de Panguipulli.

Art. 2° IMPÚTESE, los gastos inherentes al Ítem, según su origen, a la cuenta correspondiente del Presupuesto Municipal Vigente en el año 2024.

Transcribese a quienes corresponda para su conocimiento y fines pertinentes.

**ANOTESE, COMUNIQUESE, Y ARCHIVESE
POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE**



[Signature]
FELIPE RODRIGUEZ VALENZUELA
SECRETARIO MUNICIPAL(S)



[Signature]
CAMILA ZAPATA MOLINA
ADMINISTRADOR MUNICIPAL (S)



[Signature]
MANUEL HUENCHULEO MORA
DIRECTOR DE CONTROL

CZM/FRV/MHM/STB/cab

Distribución:

- Administración y Finanzas
- Oficina de Partes
- Archivo OMDEL

**PROGRAMA
FERIA HUA-HUM 2024**

FECHA DE PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA:	20 de diciembre de 2023
FECHA DE INICIO:	21 de diciembre de 2023
FECHA DE TERMINO:	29 de febrero de 2024
DIRECCIÓN DE ORIGEN DEL PROGRAMA:	DIRECCIÓN DE TURISMO Y DESARROLLO ECONOMICO LOCAL.
RESPONSABLE:	DEPARTAMENTO OMDEL
FUNCIONARIO RESPONSABLE:	SERGIO TOLEDO BURDILES

1. BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA:

Los beneficiarios del programa son Productores Locales, mujeres y hombres de toda la comuna de Panguipulli, en rubros como artesanía, licores artesanales, repostería, gastronomía, manualidades y productos procesados. Preferentemente personas con registro social de hogares bajo el 70% de la población más vulnerable de la comuna y/o que son microempresarios fabricantes de artículos de baja industrialización pero que cuentan con los mejores estándares de calidad e identidad local.

2. JUSTIFICACIÓN:

Se requiere contar con un espacio e infraestructura en la ciudad apropiados para realizar diversa actividades, eventos y ferias, el cual reúna buenas condiciones para atender al público visitante y a los microempresarios y emprendedores que son objetos de tales actividades.

Este espacio es una real opción de dar más dignidad a nuestros emprendedores y microempresarios que no cuentan con lugares propios para comercializar sus productos.

En tal sentido, en el Pladeco comunal 2018-2022, se describe claramente esta dificultad al señalar *"Hay dificultad en la comercialización de productos por la escasez de infraestructura, espacios y puntos de venta que permitan estandarizar y facilitar el emprendimiento de pequeños productores y artesanos del territorio"* pag 86.

Finalmente la Ley Organiza Constitucional de Municipalidades establece en el artículo 22 letra c), que las Municipalidades deben: *"Proponer y ejecutar, dentro de su ámbito y cuando corresponda, medidas tendientes a materializar acciones relacionadas con salud pública, protección del medio ambiente, educación y cultura, capacitación laboral, deporte y recreación, promoción del empleo, fomento productivo local y turismo"*.

3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA:

1. Organizar y/o apoyar la organización de diversos eventos, ferias y actividades que propendan a mejorar la comercialización de los productos y servicios fabricados por los emprendedores y microempresarios de la comuna de Panguipulli, de las áreas Artesanía, Manualidades, Hortofrutícolas, Licores Artesanales, Gastronomía, Repostería.
2. Potenciar la actividad turística de la zona, por medio de la muestra y venta de productos y servicios con identidad local.
3. Generar un espacio con infraestructura apropiada, para la comercialización de productos locales, y potenciar el intercambio de conocimientos y técnicas entre los artesanos y productores que participan.

4. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES Y SERVICIOS A UTILIZAR:

Las principales actividades de este programa se concentran en la realización de ferias, eventos y diversas actividades que impulsen la comercialización de microempresarios y emprendedores de la comuna de Panguipulli, directamente organizadas por la Municipalidad de Panguipulli, o a través de colaboración estrecha con organizaciones funcionales e instituciones de la comuna.

Se requieren los siguientes insumos que se requieren son:

- a) Materiales de ferretería y construcción para habilitar espacio de Centro de ferias de la comuna de Panguipulli, módulos permanentes
- b) Materiales e insumos diversos.
- c) Contratación de monitores, artistas, rondín, guardia,
- d) Contratación de productora para actividades de la feria
- e) Servicios de Perifoneo.
- f) Publicidad impresa
- g) Calefacción.
- h) Fondo a rendir para gastos menores

5. MEDIOS VERIFICADORES DE CUMPLIMIENTO:

- Nóminas de expositores participantes
- Fotografías de la actividad

 SERGIO TOLEDO B. DIRECTOR (S) DE TURISMO Y DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL	
 Vº Dº DIRECTOR DE FINANZAS	 Vº PRISTO ADMINISTRADOR MUNICIPAL