



Bases de Postulación

**XXIII FERIA Costumbrista
Hua-Hum Panguipulli 2025**

Gastronomía

11 al 20 de febrero de 2025

1. PRESENTACIÓN:

La feria XXII Hua-Hum Panguipulli 2025, 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 11 al 20 de febrero de 2025, en el sector costanera 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.

1. REQUISITOS DE POSTULACIÓN

Para postular a estos rubros de la FERIA Hua- Hum Panguipulli 2025 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 ficha 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.
- 4º. Cada participante debe pagar sus respectivos permisos de funcionamiento (SII, Servicio de Salud, y otros según corresponda).
- 5º. 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.
- 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 contrato como Planta, Contrata u honorarios, ni familiares de funcionarios municipales hasta el 3er o grado de consanguinidad y/o afinidad.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS MÓDULOS O STAND. Período de Postulación 10 días corridos.

a) Gastronomía Platos Típicos, espacio cerrado.

Ubicación: Carpa Equipada

Cantidad de locales disponibles:

- **09 locales de 2,5 x 2,5 metros aproximadamente.**

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 (carne, queso, queso camarón, digüñes entre otras), legumbres, comida tradicional ancestral, entre otras.

Algunas restricciones para este tipo de local en su propuesta:

- Queda estrictamente Prohibido la venta de productos con mayonesa.
- **No** permite elaboración ni venta de anticuchos; no permite incorporar hornos, asados ni parrillas.

b) Gastronomía Platos Típicos, más asados y parrillas, platos en horno a gas. Espacio Cerrado más espacio al aire libre

Ubicación: Carpa Equipada y espacio adicional

Cantidad de locales disponibles:

- **06 locales de 2,5 x 2,5 metros aproximadamente, incluye adicionalmente en cada caso un espacio abierto de 2,5x 2,5 aprox. Para los asados, parrillas y/o horno a gas.**

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 (carne, queso, queso camarón, digüene entre otras variedades) y de horno (carne, pollo, napolitana entre otras variedades), legumbres, comida tradicional ancestral; permite elaboración de asados y parrillas.

Algunas restricciones para este tipo de local en su propuesta:

- No permite elaboración ni venta de anticuchos;
- No se permite el uso de leña como combustible.
- Queda estrictamente Prohibido la venta de productos con mayonesa.

c) **Elaboración y Venta de Anticuchos, en espacio abierto (6 espacios):** corresponde a la elaboración sólo de anticuchos, en base

a todo tipo de carnes, salvo los que estén prohibidos expresamente en las presentes bases.

Los postulantes a este tipo de stand deben contemplar los gastos necesarios para ornamentar sus locales (ANEXO 1 FICHA DE POSTULACIÓN)

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/o 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. **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.
- e. No se permite la elaboración de mariscos crudos o cocidos, ceviche de mariscos o pescados crudos ni la elaboración y venta de comida exótica ni comida rápida tal como chorrillanas, completos, papas fritas, tacos, etc.
- f. No se permite la venta de jugos naturales.
- g. No deben considerar la venta de bebidas alcohólicas de ningún tipo.
- h. Tanto a los módulos de repostería como de gastronomía, **no les está permitido la venta de productos fabricados por empresas o personas externas** a los titulares adjudicados en la 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.
- i. 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.
- j. Sólo se pueden vender productos frescos. Si se detectan productos vencidos, con hongos o en mal estado, deberán ser eliminados. Al mismo tiempo el módulo podría ser sancionado con la suspensión de su participación en la actual y/o futura versión de la Feria Hua-Hum.
- k. 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 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.

- I. 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.
- m. El Titular de un módulo de gastronomía 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.

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. Los manipuladores de alimentos deben mantener una estricta higiene personal e indumentaria, tales como uniformes de color claro, sin

lesiones en las manos, unas cortas y sin esmalte, cabello recogido con cofia, malla o gorro, mascarilla y guantes.

- 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 y debe tener disponibles basureros con tapa.
- 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 watt</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 resolución sanitaria en los casos que correspond.

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.

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

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

Valores

- Local de Gastronomía con Asados y/o Parrila, \$150.000.-
- Local de Gastronomía sin Asados \$ 100.000.-
- Local de Anticuchos y/o choripán \$50.000.-

La Feria Hua-Hum 2025, se extenderá desde el 07 al 16 de febrero de 2025 en las dependencias del Costanera 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 15 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.

4. GENERALIDADES:

- Si el participante se adjudica un módulo y no cumple con los compromisos y la propuesta ofrecida, la comisión organizadora pondrá clausurar de inmediato el local o stand del expositor y entregar el módulo a un postulante en lista de espera.
- Las propuestas de los postulantes deben ajustarse al espacio asignado en cada módulo, que es de aproximadamente 2,5 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 con la ordenanza municipal correspondiente.

- Las bases podrán ser revisadas e impresas desde la página 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:

omdel@munipangui.cl, o fono 310440

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

5. 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.**
- 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 2025, 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 **12:00 horas y el cierre a las 21.00 o 22 horas de cada día.** (horario tentativo sujeto a modificación)
- Cada seleccionado, titular de la propuesta, deberá presentar al momento de la tramitación de su permiso Municipal, 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 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.

Adicionalmente cada postulante recibirá a través del correo electrónico o teléfono 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 7 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 7 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.
- c) No puede incluir el uso de mallas raschel coloridas, zinc, polietileno de colores, u otro elemento que altere la imagen de la feria, ni dañen los recubrimientos o instalaciones de cada local.
- d) Los principales criterios para la elección serán: cuidado del medio ambiente, identidad local, colorido y armonía.
- e) En caso de utilizar cenefas, estas no deben ser de más de 30 cm de ancho, de color blanco.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA POSTULACIÓN

6.1 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 2025.

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

6.2 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.

DETALLE	PUNTOS
1° MEJOR OFERTA	100 pts
2° MEJOR OFERTA	70 pts.
3° MEJOR OFERTA	50 pts.
4° MEJOR OFERTAS Y SUCESIVAS	20 pts.

- 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.

DETALLE	PUNTOS
1° MEJOR OFERTA	100 pts
2° MEJOR OFERTA	70 pts.
3° MEJOR OFERTA	50 pts.
4° MEJOR OFERTAS Y SUCESIVAS	20 pts.

- c) Puntaje Registro Social de Hogares, en función de su vulnerabilidad (25%):

DETALLE RHS	PUNTOS
0 al 40 %	100 pts
41% al 50%	70 pts
51% al 60%	50 pts
Sobre el 61%	20 pts

Comportamiento en Versiones Anteriores de la Feria Hua-Hum.

Este punto, será respaldado con verificadores que se establezcan en los informes del personal de Inspección OMDEL o de la comisión organizadora 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.

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

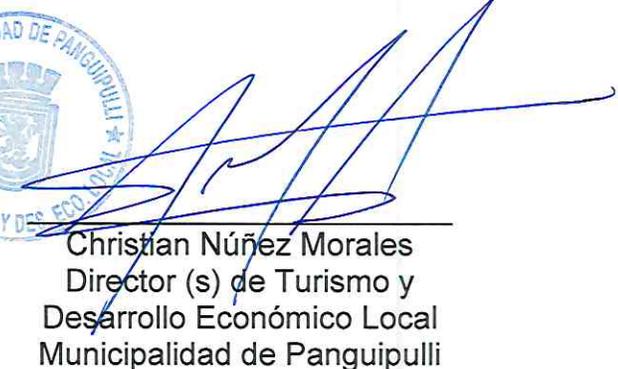
La Comisión Organizadora actuará a su vez como comisión de disciplina interna y evaluará el comportamiento de cada expositor en caso de algún incumplimiento grave (debidamente acreditado), entre los cuales se detalla:

- a) Vender sustancias ilícitas, drogas, licores a menores de edad.
- b) Agredir física o verbalmente a un cliente, expositor y/o Funcionario Municipal
- 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
Encargado OMDEL
Municipalidad de Panguipulli



Christian Núñez Morales
Director (s) de Turismo y
Desarrollo Económico Local
Municipalidad de Panguipulli