REGLAMENTO GENERAL

BASES PARA POSTULACIÓN A COCINERIAS

FERIA COSTUMBRISTA XV VERSION YUNGAY 2017.-

I. GENERALIDADES

La Municipalidad de Yungay invita a participar de la Tradicional Feria Costumbrista de Yungay, en su décima quinta versión 2017; la cual busca esencialmente reconocer y accionar a los agentes relevantes de la comunidad para el fomento socio económico y cultural de la comuna.

Para lo cual se invita a participar a artistas, artesanos, emprendedores, productores.

Todos los cuales podrán acudir como independientes o como representantes de instituciones públicas o privadas, así como también, organizaciones sociales, sean juntas de vecinos y/o comités de adelanto, que organizadamente, expongan sus productos, según a las exigencias descritas en el presente reglamento y respecto a la normativa vigente de los Servicios de Impuestos Internos, Salud y Ordenanza Municipal.

II. OBJETIVOS:

Esta iniciativa está destinada a recuperar y potenciar la identidad cultural y patrimonio campesino de la comuna, lo que se materializará mediante la producción de una feria costumbrista que convoque a actores públicos y privados para presentar sus productos y atraiga visitantes como atractivo turístico, generando beneficios para la comuna en general.

III. POSTULACIÓN A COCINERIAS

¿Quiénes pueden postular?

Emprendedores y Microempresarios de la comuna de Yungay (restaurantes, cocinerías, hosterias, etc).

Microempresarios formales de la comuna de Yungay, que cuenten con patente municipal con sus pagos al día.

Emprendedores en proceso de formalización verificable (ingreso S.N.S. y SII) en rubros de alimentos, que pertenezcan a la comuna de Yungay (deberá presentar carpa que acredite tal situación de una junta de vecinos de la comuna). Deberá acreditar experiencia en el rubro señalando en los eventos o actividades en los que ha participado.

De no presentarse postulantes que cumplan con los requisitos establecidos en las presentes bases, el Municipio se reserva el derecho de asignar a Espacio Cocinerias" a quien estime pertinente.

¿Cómo Postular?

Dirigirse a la municipalidad de Yungay, retirar las bases y ficha de postulación en la Dirección de Desarrollo Comunitario, a partir del 18 de enero y hasta el 24 de enero del 2017, en horario de oficina. Las Bases y ficha de postulación se pueden descargar a través del portal de internet

del municipio www.yungay.cl y enviarse por correo electrónico a didecoyungay@yungay.cl

La ficha de postulación completa, se debe entregar adjuntando fotocopia de los documentos de respaldo que acrediten su formalidad vigente (Patente Municipal) ó en proceso.

Deberá registrarse en la Ficha de Postulación TODOS los EQUIPOS que utilizará en el stand, que signifiquen consumo eléctrico, detallando para cada uno de ellos la energía necesaria para un perfecto funcionamiento (watts/hora, etc). Los resultados de la postulación a stand "Comidas" se dará a conocer el 27 de enero de 2017.

¿Qué productos se pueden comercializar?

Tomando en consideración que el evento Feria Costumbrista Yungay 2017 pretende rescatar la cultura tradicional de la comuna y el territorio, se priorizarán las propuestas de elaboración y comercialización de comida chilena en todas sus formas y variedades (salada, dulce), exceptuando palomitas de maíz, maní, y algodón de azúcar orientada a público infantil. La aceptación de las propuestas de postulación se comunicará por escrito indicando los menús y comidas aceptadas para que sean comercializadas por la microempresa postulante, lo que deberá cumplirse por parte del seleccionado, no permitiéndose cambios a la propuesta seleccionada.
El vino deberá ser comercializado en la botella completa, no la botella abierta, para la preparación de otras bebidas (ej: borgoña, clery, ponche, terremoto) se deberá cumplir la misma exigencia utilizando garrafas y/o botellas etiquetadas.

La venta de bebidas alcohólicas deberá realizarse a mayores de 18 años, lo que deberá informarse por escrito de forma visible al público en el stand respectivo.

Los platos y productos que se autorizara comercializar son los que se describen a continuación, de querer comercializar otro producto, este se debe informar en la ficha de postulación.
ALIMENTOS

- Costillar de cerdo.
- Asado cordero al palo + papas cocidas+pan amasado+ensalada.
- Pastel de Choclo + ensalada tomates
- Humita + ensalada tomates
- Asado vacuno a la parrilla/horno + papas cocidas+pan amasado+ensalada
- Pernil de chancho + papas cocidas + pebre + pan + ensalada
- Cazuela de ave de campo + pan pequeño + ensalada
- Cazuela de chancho + pan pequeño + ensalada
- Cazuela de pava + pan pequeño + ensalada
- 1/4 Pollo asado con agregado + pan amasado
- 1 Pollo asado+ ensalada lechuga+ají+pan amasado
- Costillar de cerdo+agregado +pan+ensalada
- Asado a la olla con agregado (papas cocidas, ensalada, pebre) + Pan Amasado
- Sandwich pernil de cerdo +pan amasado+ tomate + lechuga (15cm x15cm)
- Sandwich pollo+lechuga+tomate (15cm x15cm)
- Sandwich malaya+ají+tomate/lechuga+pan amasado (15cm x15cm)

- Sandwich carne mechada+lechuga+tomate (15 cmx15cm)
- Brochetas de cerdo (30 cm + 1/4 pan)
- Choripan longaniza en pan choripán
- Unidad Empanada de horno de vacuno (15cmx15cm)
- Unidad Empanada de horno de ave (15cmx15cm)
- Unidad Empanada frita de ave (10cmx10cm)
- Unidad Empanada frita de vacuno (10cm x 10cm)
- Unidad Empanada frita de queso con merquén y huevo (10 cm x 10cm)
- Unidad Empanada frita de queso casera (10 cm x 10 cm)
- Unidad Empanada frita de queso industrial
- Unidad Huevo Duro
- Paila Huevos (3 huevos) + ½ Pan Amasado + Café (250 cc)

BEBESTIBLES

- Bebida : Coca Cola /Fanta/ Sprite 1lt Desechable
- Bebida: Coca, Fanta, Sprite 237 ml Express Vidrio
- Té Bolsa (Vaso 350 cc)
- Nescafé (Vaso 350 cc)
- Café de Trigo (Vaso 350 cc)
- Agua de Hierbas (Vaso 350 cc)
- Mate (Jarro 250 cc)
- Borgoña – Ponche - Clery (1 lt)
- Borgoña (Vaso 350 cc)
- Navegado (Vaso 300 cc)
- Bebida Gaseosa 200 cc lata
- Bebida Gaseosa 350 cc lata
- Bebida Gaseosa 500 cc desechable
- Bebida Gaseosa 1,5 lt desechable
- Jugo Fruta Natural 500 cc (durazno, frutilla, frambuesa, arándano piña)
- Ponche Frutas, vino tinto o blanco 1 lt
- Terremoto (Vino Blanco, Granadina Con Helado) 500 cc
- Terremoto Niños (Jugo, Granadina y Helado) Vaso 250 cc
- Agua Mineral (1.6 lt)
- Agua Mineral (500 cc)
- Vino botella tinto o blanco (750 cc)
- Vino blanco (375cc)

POSTRES

- Mote con Huesillo 500 cc (2 huesillos)
- Mote con huesillo 350 cc (1 Huesillo)
- Unidad Empanadilla de pera (10 cm)
- Chilenitos, Pajaritos (10 cm x 10 cm)
- Alfajor Manjar (10 cm x 10 cm)
- Rosquillas (10 cm x 10 cm)
- Torta Varias (Porción)
- Torta Mil Hojas
- Pastel Mil Hojas Baño Chocolate (15 cm x 6 cm)
- Queque Porción Surtido
- Empolvados (5 cm x 5 cm)
- Merengues (12 cm x 12 cm)
- Cachitos Pastelera Manjar
- Alfajor Chileno (10 cm x 10 cm)

- Alfajor Enmerengado (10 cm x 10 cm)
- Cocadas
- Kuchen Nuez Trozo
- Tartaleta Fruta Miga
- Kuchen de Fruta Miga

MASAS SALADAS

- Unidad Tortila rescoldo extra (1000gr)
- Unidad Tortilla rescoldo grande (900 gr)
- Unidad Sopaipilla (15 cm)
- Unidad Pan amasado grande (900 gr)
- Unidad Pan amasado con chicharrones (900 gr)

OTROS PRODUCTOS: Si los postulantes a las cocinerías desean vender otros productos que no estén mencionados en la lista anterior, deben informarlo en la **ficha de postulación**.

QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO LA VENTA DE PRODUCTOS CONCIDERADOS COMIDA CHATARRA (PAPAS FITAS, COMPLETOS, HAMBURGUESAS), ADEMAS LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SOLO SE PERMITIRÁ SI ES JUNTO A ALGUN TIPO DE ALIMENTO.

De la manipulación de alimentos.

Los postulantes seleccionados en stand "COMIDAS", deberán participar de una reunión obligatoria aclaratoria de participación en el evento y de una charla sobre Normas de Higiene en Manipulación de Alimentos cuya fecha se avisará oportunamente.

Cada cocinería debe contar con un cooler/congelador, refrigerador para los alimentos de fácil descomposición, además de manteles limpios, para cubrir su exhibidor o mostrador anterior. Las cocineras o personal que manipulará alimentos deberán usar **OBLIGATORIAMENTE** delantal blanco o de color, que sea uniforme para todos los que están en cada cocinería, cofia (gorro), mascarilla, guantes, la funcionaria (o) responsable de la comisión de los stand de comidas junto a un inspector municipal, fiscalizará su uso.

El personal que manipulará alimentos no podrá bajo ninguna circunstancia atender público en mesones ni manipular dinero. Se exigirá un mínimo de tres personas destinadas sólo a atención de público en los mesones, las que no podrán cocinar y deberán conservar el cabello en peinado recogido, "no suelto". Deberá haber sólo una persona encargada de recibir dineros en cada cocinería.

De los horarios de instalación y atención a público:

Instalación completa de cocinerías asignados: Sábado 04 de febrero desde las 12:00hrs. (Esto será fiscalizado por la comisión respectiva, la cocinería que no esté instalado a esa hora se asignará a otro interesado).

Atención de público y venta: Desde el lunes 6 de febrero hasta el día Domingo 12 de febrero en horarios desde 12:00 pm hasta las 02:00 am. Los horarios deben respetarse, lo que será fiscalizado por la comisión respectiva, la que a su vez se entenderá con la contraparte postulante y no con familiares o ayudantes que se encuentren presentes en el stand.

IV. AUTORIZACION PAGO MUNICIPAL

El derecho municipal a pagar, con y sin venta de bebidas alcohólicas, será $100.000 (Cien mil pesos). El pago de este derecho se deberá realizar personalmente en Tesorería Municipal, previa emisión de orden de pago por parte de la Oficina de Rentas y Patentes del Municipio. Para el pago de éste derecho, deberá adjuntarse el permiso de SNS respectivo, y el respaldo de SII correspondientes, el pago del derecho municipal será desde el **27 de enero hasta 03 de febrero del 2017,** dicho pago se tomará como una reserva del stand respectivo. De no hacerse el pago en la fecha estipulada el stand se asignará a otro postulante.

Las **microempresas formales** deberán dar aviso a Servicio de Impuestos Internos de que en los días del evento comercializarán y emitirán boletas fuera del recinto fijo de expendio de alimentos que ellos registran, y quienes sean **emprendedores informales**, deberán pagar en forma personal el impuesto respectivo en SII.
Quienes sean seleccionados deberán cancelar en SNS los permisos respectivos y tener el día del evento en forma visible al público una copia de las autorizaciones y permisos respectivos (SNS, SII, Municipio).

V. DISTRIBUCION DE LOS EXPOSITORES.

Cada expositor será el responsable de mantener la limpieza del frente y entorno de su stand, durante todos los días de la Fiesta inclusive al finalizar esta, se exige la ornamentación del stand por parte de cada uno de los expositores. Cabe mencionar que las dimensiones de las cocinerías es 10 x 15 mts. Será responsabilidad del postulante disponer de un mínimo 15 mesas las cuales se adecuen a los espacios asignados, con sus correspondientes sillas de cada cocinería. Por otro parte, a cada expositor se les hará entrega de una (1) credencial por stand para el uso liberado de los servicios higiénicos.

Si la Organización de la Fiesta estima que el comportamiento de un expositor, o sus acompañantes, va en contra del cumplimiento de las presentes disposiciones, su stand podrá ser multado con un Parte Municipal de 1 UTM o más, bajo el argumento de "incumplimiento de las bases previamente establecidas".

Se deberá acreditar participación en ferias anteriores, tanto a nivel regional, nacional e internacional, mediante comprobantes de pago o registro fotográfico.

Los puestos de cocinerías deberán exhibir los permisos correspondientes, de no cumplir con esta exigencia, el encargado de la comisión fiscalizadora, podrá revocar su permiso y proceder a clausurar su stand o cocinería y asignar el espacio a otro postulante.

La municipalidad designará un Inspector de muestra, encargado de la entrega y recepción de los espacios; a través de actas. Además verificará el tipo de productos autorizados, a través de recorridos periódicos. Se dispondrá de un libro foliado para las observaciones sugerencias y reclamo de los participantes.

La Municipalidad se reservará el derecho a disponer la ubicación de cada expositor, utilizando como criterio la diversidad, tramo para dar armonía a la muestra. Dicha distribución se realizará el día sábado 04 de Febrero 2017,

desde las 12:00 hasta las 13:00 horas y se formalizará bajo un acta de entrega firmada por el expositor y el inspector a cargo de la feria. Se mantendrán las mismas condiciones de precio y ubicación para aquellos expositores que se incorporen durante la semana de desarrollo de la muestra. No se admitirán solicitudes de cambio antes ni durante la muestra.

VI. VALOR

Cocinerías : $100.000 (Cien mil pesos)

VII. CALENDARIO

Actividad	Fecha
Retiro de bases y postulación	18 Enero 2017 24 Enero 2017
Cierre de postulación	24 Enero 2017
Publicación de Expositores seleccionados	27 Enero 2017
Pago permiso municipal	27 Enero al 03 de Febrero
Recepción de cocinería	Sábado 04 Febrero 12:00 p.m horas
Inauguración	06 Febrero 12:00 p.m horas
Cierre	12 Febrero 00:00 a.m horas

VIII. HORARIOS DURANTE LA FERIA

Hora de Inicio : 12:00 p.m hrs.
Hora de término : 02:00 a.m hrs.

A excepción del día Domingo 12 de Febrero 2017, que solo se permitirá hasta las 00:00 horas.

IX. OTROS TEMAS

La seguridad de cada puesto estará a cargo del propietario de la muestra (expositor) y podrán disponer en conjunto las medidas de control y horarios de vigilancia. En tanto, la Municipalidad no se responsabilizará por la pérdida o robo de especies desde los stand y/o cocinerías.

Al mismo tiempo, cada expositor debe asegurar la integridad del stand utilizado, firmando actas de entrega y recepción a cargo del inspector de la muestra.

I. MUNICIPALIDAD DE YUNGAY
ALCALDE

RAFAEL CIFUENTES RODRÍGUEZ
ALCALDE

Yungay, Enero del 2017.