

Reglamento general de cocinerías “Feria Costumbrista Yungayina XIX Versión”

I. GENERALIDADES.

La Ilustre Municipalidad invita a participar de la tradicional “Feria Costumbrista XIX versión Yungay” a expositores gastronómicos locales; los cuales, podrán promocionar y vender sus productos durante siete días, en dependencias de la cancha de cemento del salón multiuso de la comuna; ubicada en calle Arturo Prat Nº 365, desde el 06 hasta el 12 de febrero.

II. OBJETIVOS.

La “Feria Costumbrista Yungay, versión XIX” busca promover la calidad y excelencia de la gastronomía campesina y típica rescatando las tradiciones locales y de diferentes zonas del país.

La feria costumbrista desea fomentar el turismo local, las costumbres y tradiciones del territorio.

III. ¿QUÉ PRODUCTOS SE PUEDEN COMERCIALIZAR?

Tomando en consideración que el evento “Feria Costumbrista Yungayina, Versión XIX” rescata 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 (saladas, dulces, entre otras) exceptuando palomitas de maíz, maní y algodón de azúcar orientada a público infantil.

Los postulantes seleccionados deberán participar obligatoriamente de una reunión aclaratoria de participación en el evento y de una charla sobre Normas de Higiene en manipulación de Alimentos, el día 03 de febrero, en la oficina de DIDEL a las 10:00 hrs.

1) Platos de fondo:

- ✓ 1/4 Pollo asado con agregado + pan amasado
- ✓ 1/4 Pollo asado + agregado + ensalada + pebre + pan amasado
- ✓ Asado a la olla + agregado + ensalada + pebre + pan amasado
- ✓ Asado de cordero al palo + agregado + ensalada + pebre + pan amasado
- ✓ Asado vacuno a la parrilla/horno + agregado + ensalada + pebre + pan amasado
- ✓ Brochetas de cerdo (30 cm + 1/4 pan)
- ✓ Cazuela de ave de campo + pan amasado + ensalada
- ✓ Cazuela de chancho + pan amasado + ensalada
- ✓ Cazuela de pava + pan amasado + ensalada
- ✓ Choripán de longaniza
- ✓ Costillar de cerdo + agregado + ensalada + pebre + pan amasado
- ✓ Humita + ensalada tomates
- ✓ Pastel de Choclo + ensalada tomates
- ✓ Pernil de chancho + papas cocidas + pebre + pan + ensalada
- ✓ Sandwich carne mechada + lechuga + tomate (15 cmx15cm)
- ✓ Sandwich malaya + ají + tomate / lechuga + pan amasado (15cm x15cm)
- ✓ Sandwich pernil de cerdo con pan amasado+ tomate + lechuga (15cm x15cm)
- ✓ Sandwich pollo + lechuga + tomate (15cm x15cm)
- ✓ Unidad Empanada de horno de ave (15cmx15cm)
- ✓ Unidad Empanada de horno de vacuno (15cmx15cm)
- ✓ Unidad Empanada frita de ave (10cmx10cm)
- ✓ Unidad Empanada frita de queso con merquén y huevo (10 cm x10cm)
- ✓ Unidad Empanada frita de vacuno (10cm x 10cm)
- ✓ Unidad Empanada frita de queso casera (10 cm x 10 cm)
- ✓ Unidad Huevo Duro
- ✓ Paila Huevos (3 huevos) + 1/2 Pan Amasado + Café (250 cc)

2) Bebestibles

- ✓ Bebidas de litro desechable o similar
- ✓ Bebidas individuales express 237 ml Vidrio
- ✓ Té Bolsa (Vaso 350 cc)
- ✓ Café (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)
- ✓ Cerveza artesanal en sus diferentes presentaciones

3) Postres y masas dulces

- ✓ Mote con Huesillo 500 cc (2 huesillos)
- ✓ Mote con huesillo 350 cc (1 Huesillo)
- ✓ Unidad Empanadilla de pera (10cm)
- ✓ 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
- ✓ Küchen Nuez Trozo
- ✓ Tartaleta Fruta Miga
- ✓ Küchen de Fruta Miga

4) Masas saladas

- ✓ Unidad Tortilla 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 considerados comida rápida (completos y/o hamburguesas industriales).

La venta de bebidas alcohólicas solo se permitirá acompañando algún tipo de alimento. Se deberá informar en el stand de forma visible al público que la venta de bebidas alcohólicas es solo para mayores de 18 años.

El vino deberá ser comercializado solo en botella cerrada. Para la preparación de otras bebidas (ej: borgoña, clery, ponche, terremoto) se deberá cumplir la misma exigencia utilizando garrafas y/o botellas etiquetadas.

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.

El personal que manipulará alimentos deberá usar **OBLIGATORIAMENTE** delantal blanco o de color, que sea uniforme para todos los que están en cada cocinería, además cofia (gorro), mascarilla y guantes. La comisión organizadora junto a un inspector municipal fiscalizará su uso.

El personal que manipulará alimentos no podrá en 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, los que no podrán cocinar y deberán conservar el cabello en peinado y recogido ("no suelto"). Deberá haber sólo una persona encargada de recibir dineros en cada cocinería.

La comisión organizadora fiscalizará, a través de recorridos periódicos, los alimentos autorizados para la preparación y comercialización dentro de las cocinerías.

IV. VALOR POR COCINERÍA

Los expositores gastronómicos seleccionados deberán realizar el pago 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 este derecho, deberá adjuntarse el permiso de Servicio Nacional de Salud Ñuble (SNS). Además, para personas con inicio de actividades deberán informar del traslado de boletas durante los días que comercializarán y emitirán boletas, en lugar distinto al registrado como domicilio ante el Servicio de Impuestos Internos (SII); mientras que, para personas sin inicio de actividades (emprendedores informales), deberán pagar en forma personal la tasación que grava el impuesto respectivo a su cocinería, ante el SII.

El pago del derecho municipal será desde el 24 de enero hasta 31 de enero del 2023. De no hacerse el pago en la fecha estipulada el stand se asignará a otro postulante.

El valor por cocinería es el siguiente:

a) \$100.000 (Cien mil pesos).

Los emprendedores seleccionados deberán publicar durante los días del evento en forma visible al público una copia de las autorizaciones y permisos respectivos (SNS, SII, Municipio).

Se mantendrán las mismas condiciones de precio y ubicación para aquellos expositores gastronómicos que se incorporen posteriormente a la inauguración en caso de quedar un cupo disponible.

A cada expositor se le hará entrega de una (1) credencial por cocinería para el uso liberado de los servicios higiénicos ubicados en dependencia del Salón Multiuso, Arturo Prat N° 365.

V. DE LA INSTALACIÓN Y ATENCIÓN DE PÚBLICO

La comisión organizadora sorteará la ubicación de cada cocinería en la oficina de DIDEL el día 3 de febrero del 2023. La distribución se realizará a las 10:00hrs. y se formalizará en un acta; y el mismo día los seleccionados recepcionarán el espacio asignado. **(El seleccionado que no participe del sorteo ni de la recepción del espacio en el horario fijado perderá su cupo sin derecho a devolución del pago ya efectuado. El espacio se facilitará a otro postulante que se encuentre en lista de espera).**

Atención de público, desde el martes 06 de febrero hasta el domingo 12 de febrero, y venta desde las 12:00 hrs. pm hasta las 02:00hrs.am y/o hasta que finalice el espectáculo artístico. Los horarios deben respetarse, lo que será fiscalizado por la comisión organizadora, la que a su vez se entenderá con la contraparte postulante y no con familiares o ayudantes que se encuentren presentes en la cocinería.

VI. DISTRIBUCION DE LAS COCINERÍAS

Cada expositor será responsable de mantener la limpieza del frente y entorno de su cocinería durante el desarrollo de la “Feria Costumbrista Yungayina, XIX Versión” inclusive al finalizar esta. Se exige ornamentar la cocinería de acuerdo con la actividad; cabe mencionar que las dimensiones de las cocinerías son 10 x 15 mts.

Será responsabilidad del postulante seleccionado contar con un mínimo de 15 mesas con sus correspondientes sillas las que deberán ubicarse en el espacio asignado.

Si la Comisión organizadora de la feria costumbrista estima que el comportamiento en una cocinería va en contra del cumplimiento de las presentes disposiciones, podrá ser multada con un parte municipal correspondiente a 1 UTM bajo el argumento de “incumplimiento del reglamento previamente establecido”.

Los puestos de cocinerías deberán exhibir los permisos correspondientes (SNS, SII y Permiso municipal), de no cumplir con esta exigencia, la comisión organizadora podrá revocar su permiso y proceder a clausurar la cocinería y asignar el espacio a otro postulante.

No se admitirán solicitudes de cambio de lugar asignado en sorteo antes ni durante la “Feria Costumbrista Yungayina, XIX Versión”.

Se dispondrá del libro de OIRS para las observaciones, sugerencias y reclamo de los participantes.

La seguridad de cada cocinería estará a cargo del expositor gastronómico 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 las cocinerías.

VII. POSTULACIÓN A COCINERIAS

Cantidad de espacios a otorgar a cada cocinería

Solo se facilitarán cuatro (4) espacios para que se instalen cocinerías.

¿Quiénes pueden postular?

Los expositores gastronómicos formales de la comuna de Yungay que cuenten con patente municipal y sus pagos al día. También, los expositores gastronómicos en proceso de formalización verificable (ingreso a S.N.S. y SII) en rubros de alimentos que pertenezcan a la comuna de Yungay. Ambos grupos deberán presentar certificado de residencia que acredite su domicilio en la comuna de Yungay.

Los expositores deberán acreditar experiencia en eventos o actividades similares en las que haya participado durante el año o en años anteriores.

¿Cómo Postular?

Dirigirse a la municipalidad de Yungay a retirar el reglamento y ficha de postulación en la oficina de partes del municipio (OIRS) o en la dirección de DIDEL a partir del 11 de enero hasta el 18 de enero del 2023 en horario de oficina. También, podrán descargar el reglamento y ficha de postulación del portal de internet del municipio www.yungay.cl

En la ficha de postulación se debe adjuntar fotocopia de respaldo de la Patente Municipal vigente o en proceso. Se revisará el último pago efectuado.

Deberá registrarse en la Ficha de postulación todos los equipos que utilizará en la cocinería 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 se darán a conocer el 20 de enero de 2023.

Selección

La aceptación de la propuesta de postulación se comunicará por escrito indicando el menú aceptado que el expositor gastronómico deberá comercializar; lo que por ningún motivo podrá ser modificado.

Criterios de selección

Criterios	Puntaje
Participación en ferias costumbristas locales o en la región de Ñuble.	0-2: 3 puntos 2-4: 6 puntos 4 o más: 10 puntos
Variedad de platos de fondo.	0-5: 3 puntos 5-10: 6 puntos 11 o más: 10 puntos

Observación:

En el caso de existir un empate la *“Comisión organizadora de la Feria Costumbrista”* tendrá la facultad de elegir al seleccionado.

VII. CALENDARIO

ACTIVIDAD	FECHA
Retiro de bases y postulación	11 de enero hasta el 18 de enero del 2023
Cierre de postulación	18 de enero del 2023
Publicación de expositores seleccionados	20 de enero del 2023 17:00
Pago de permiso municipal	Desde el 24 de enero hasta el 31 de enero de 2023
Recepción de espacios	03.02.2023
Inicio feria	06.02.2023
Recorrido cocinerías	07.02.2023
Cierre feria costumbrista	12.02.2023 a las 20:00 hrs.

Las postulaciones se recepcionarán únicamente en **OFICINA DE PARTES DE LA MUNICIPALIDAD DE YUNGAY** en horario de oficina hasta el día 18 de enero de 2023 y/o al correo partes@yungay.cl

LO QUE NO SE INDIQUE EN ESTE REGLAMENTO LO RESOLVERÁ LA “COMISIÓN ORGANIZADORA DE LA FERIA COSTUMBRISTA”.

RAFAEL CIFUENTES RODRÍGUEZ

ALCALDE

RCR/CHC/mmj