

REGLAMENTO GENERAL Y BASES POSTULACIÓN COCINERÍAS “FERIA COSTUMBRISTA DE YUNGAY, VERSIÓN XX”

La Ilustre Municipalidad de Yungay invita a participar de la tradicional **“Feria Costumbrista Yungayina, versión XX”**, a expositores gastronómicos locales, los cuales podrán promocionar y vender sus productos durante 6 días, desde el 13 de febrero hasta el 18 de febrero de 2024, en el sector del Liceo Modular ubicado en la prolongación de calle Independencia en la comuna de Yungay.

I. Objetivos

La **“Feria Costumbrista de Yungay, versión XX”** busca promover la calidad y excelencia de la gastronomía campesina y típica rescatando las tradiciones locales y de diferentes zonas del país. Además, fomentar el turismo local, las costumbres y tradiciones del territorio.

II. ¿Qué productos se pueden comercializar?

Tomando en consideración que el evento **“Feria Costumbrista de Yungay, versión XX”** 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 (salada, dulce, entre otras).

Los expositores deberán participar obligatoriamente en una reunión aclaratoria de participación en el evento y de una charla sobre normas de higiene en manipulación de alimentos, cuya fecha se avisará oportunamente.

1) Platos de fondo:

- ✓ costillar de cerdo
- ✓ asado de 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
- ✓ pollo asado con agregado + 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 con pan amasado + tomate + lechuga
- ✓ sandwich pollo + lechuga + tomate
- ✓ sandwich malaya + ají + tomate/lechuga + pan amasado
- ✓ sandwich carne mechada + lechuga + tomate
- ✓ brochetas de cerdo

- ✓ choripán de longaniza
- ✓ empanada de horno de vacuno
- ✓ empanada de horno de ave
- ✓ empanada frita de ave
- ✓ empanada frita de vacuno
- ✓ empanada frita de queso con merquén y huevo
- ✓ empanada frita de queso casera
- ✓ huevo duro
- ✓ paila huevos + pan amasado + café

2) Bebestibles

- ✓ té
- ✓ café
- ✓ café de trigo
- ✓ agua de hierbas
- ✓ mate
- ✓ borgoña – ponche - clery
- ✓ borgoña
- ✓ navegado
- ✓ bebidas gaseosas
- ✓ jugo fruta natural (durazno, frutilla, frambuesa, arándano, piña)
- ✓ ponche frutas, vino tinto o blanco
- ✓ terremoto (vino blanco, granadina con helado)
- ✓ terremoto niños (jugo, granadina y helado)
- ✓ agua mineral
- ✓ vino botella tinto o blanco
- ✓ vino blanco
- ✓ cerveza artesanal en sus diferentes presentaciones

3) Postres y masas dulces

- ✓ mote con huesillo
- ✓ unidad empanadilla de pera
- ✓ chilenitos, pajaritos
- ✓ alfajor manjar
- ✓ rosquillas
- ✓ torta varias
- ✓ torta mil hojas
- ✓ pastel mil hojas baño chocolate
- ✓ queque porción surtido
- ✓ empolvados
- ✓ merengues
- ✓ cachitos pastelera manjar
- ✓ alfajor chileno
- ✓ alfajor enmerengado
- ✓ cocadas
- ✓ küchen nuez trozo
- ✓ tartaleta fruta miga
- ✓ küchen de fruta miga

4) Masas saladas

- ✓ tortilla rescoldo extra
- ✓ sopaipilla
- ✓ pan amasado grande
- ✓ pan amasado con chicharrones

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 chatarra (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 (comprobable al mostrar cédula de identidad).

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 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, los que no podrán cocinar y deberán conservar el cabello con peinado 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.

III. Valor por cocinería

Los expositores gastronómicos deberán realizar el pago municipal 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 SSÑ respectivo y el respaldo de SII correspondiente. El pago del derecho municipal será desde el 08 de febrero hasta el 12 de febrero del 2024. 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 expositores gastronómicos formales deberán informar al Servicio de Impuestos Internos los días que comercializarán y emitirán boletas fuera del recinto fijo de expendio de alimentos que ellos registran; y quienes sean expositores gastronómicos informales, deberán pagar en forma personal el impuesto respectivo en SII.

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

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 dependencias del Liceo Modular ubicado en la prolongación de calle Independencia en la comuna de Yungay.

IV. De la instalación y atención de público

La comisión organizadora sorteará la ubicación de cada cocinería. La distribución se realizará el 12 de febrero del 2024, desde las 10:00 hasta las 12:00 hrs., 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 13 de febrero hasta el 17 de febrero, en horario de 10:00 a 02:00 hs. y/o hasta que finalice el show artístico y el día 18 de febrero desde las 10:00 hasta las 22:00 hs. 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.

V. Distribución 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 de Yungay, versión XX", inclusive al finalizar esta. Se exige ornamentar la cocinería de acuerdo a la actividad..

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 (SSÑ, SII y Municipalidad). 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 de Yungay, versión XX".

Se dispondrá de un libro foliado en 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.**

VI. Postulación a cocinerías

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 SSÑ y/o SII) en rubros de alimentos que pertenezcan a la comuna de Yungay.

Ambos grupos deberán presentar Registro Social de Hogares y 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 Dirección de Desarrollo Económico Local y sustentabilidad de la Municipalidad de Yungay a retirar el reglamento y ficha de postulación a partir del 19 de enero hasta el 29 de enero del 2024 de 08:30 a 13:30 hs. También, podrán descargar el reglamento y ficha de postulación del portal de internet de la Municipalidad 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 02 de febrero de 2024.

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	Cantidad	Puntaje
Participación en ferias costumbristas locales o en otras comunas.	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	19/01/2024
Cierre de postulación	29/01/2024
Publicación de artesanos y productores seleccionados	02/02/2024
Pago de permiso municipal	08/02/2024 – 12/02/2024
Instalación cocinerías	12/02/2024
Inauguración	13/02/2024
Cierre Feria costumbrista	18/02/-2024

La postulación se recepcionará en Oficina de partes de la Municipalidad de Yungay en horario de atención de público (08:30 a 13:30 hs.) partir del 19 de enero hasta el 29 de enero del 2024 o al correo secdidel@yungay.cl en el mismo horario.

También, podrán descargar el reglamento y ficha de postulación del portal de internet de la Municipalidad www.yungay.cl

VIII. Lo que no se indique en este reglamento lo resolverá la “Comisión Organizadora de la Feria Costumbrista”.



Rafael Cifuentes Rodríguez
RAFAEL CIEUENTES RODRÍGUEZ
ALCALDE

RCR/CHC/flb