



**BASES POSTULACIÓN COCINERÍAS  
4<sup>ta</sup> FIESTA COSTUMBRISTA  
“CORDILLERANA DE LA COMUNA DE TUCAPEL”  
Sábado 13 y domingo 14 de Agosto 2016**

---

**I. OBJETIVOS GENERALES**

- Rescatar las tradiciones de la comuna y su territorio.
  - Promover la recuperación y mantención de las tradiciones del folklore local y nacional.
  - Generar actividades que aporten al Desarrollo Económico Local de la comuna de Tucapel y su territorio.
  - Potenciar la imagen turística comunal.
- 

**II. OBJETIVOS PUESTOS GASTRONÓMICOS**

- Promover la Gastronomía Campesina Típica de la Zona Central de Chile.
  - Posicionar a través de la calidad y excelencia, la Gastronomía Típica de la Zona.
  - Contar con una oferta gastronómica que cumpla con las exigencias y normas, tanto del Servicio de Impuesto Internos(SII) como también del Servicio de Salud del Bio Bio.
- 

**III. BASES COCINERÍAS**

**1. POSTULACIÓN**

a) Para postular a un puesto de Cocinería en la Fiesta Costumbrista, el interesado deberá ingresar su Ficha de Postulación en el Departamento de Fomento Productivo de la Municipalidad de Tucapel, o bien postular a través del correo electrónico: [fomento@municipalidadtucapel.cl](mailto:fomento@municipalidadtucapel.cl), a más tardar el día viernes 29 de Julio hasta las 14:00 hrs. Si no cumple con la fecha y hora de señalada quedará inmediatamente fuera de plazo y no podrá participar en la postulación a la Feria.

---



- b) La Ficha de Postulación estará disponible para conocimiento público en la oficina de Fomento Productivo de la Municipalidad de Tucapel. Desde el día Viernes 15 de Julio Hasta el Viernes 29 de Julio y también en la Página Web [www.municipalidadtucapel.cl](http://www.municipalidadtucapel.cl)
- c) El plazo de consultas de las bases e información general será, hasta el día Lunes 18 de Julio, en las dependencias de la oficina de fomento productivo, o al mail: [fomento@municipalidadtucapel.cl](mailto:fomento@municipalidadtucapel.cl)
- d) Los resultados de las postulaciones estarán disponibles el día miércoles 3 de Agosto en el Sitio Web [www.municipalidadtucapel.cl](http://www.municipalidadtucapel.cl) y en la oficina de Fomento Productivo.

## 2. REQUISITOS Y GENERALIDADES

- a) Poseer giro de restorán, servicio de comidas, amasandería, panadería o cualquier otro que le permita preparar alimentos y, por ende, contar con Resolución Sanitaria. En caso contrario, deberá acreditar experiencia en cocinería típica en eventos masivos (mediante certificado de participación extendido por el organizador). Acreditación indispensable que deberá adjuntarse a la Ficha de Postulación.
- b) Deberá contar con Vajillería y Cuchillería completa para atender al menos 40 personas en forma simultánea
- c) Los dependientes de cada cocinería, deberán usar una vestimenta uniforme e impecable durante toda la fiesta.
- d) Deberán contar con un cajero, que reciba el dinero, el cual no podrá en ningún caso manipular los alimentos, evitando así, la contaminación cruzada.
- e) El personal que se encuentre manipulando alimentos dentro de la cocinería debe estar con guantes, gorra de pelo (pelo tomado o cubierto) y mascarilla. Par de esta forma, asegurar la inocuidad de los alimentos a consumir.
- f) Se exige aseo e higiene dentro de cada cocinería por lo que deben considerar recipientes para acumular la loza sucia y limpia, manteles para asear las respectivas mesas y bolsas de basura grandes para cada día, las que serán retiradas por los encargados de aseo del galpón.



- g) Para una mejor atención al cliente, tanto los manipuladores como los expositores y garzones no podrán fumar fuera ni adentro de la cocinería o amasandería.
- h) Los garzones no pueden ingresar a la cocina o amasandería o donde se está manipulando alimentos.
- i) No se permitirá niños dentro del recinto de cocinería o amasandería.

### 3. OFERTA GASTRONÓMICA

- a) La oferta gastronómica debe contar con un mínimo de cuatro platos típicos de campo y de la zona. Los ingredientes deben ser artesanales o caseros, en especial, cocinadas con cerdo (en todas sus preparaciones), pavos y pavas, y aves en general. También los huevos, los comestibles de amasandería y otros.
- b) Tanto las amasanderías como las cocinerías podrán vender empanadas fritas solo con carne picada.
- c) En caso de contar en el menú con carnes de cerdo y vacuno, éstas deben ser de conocida procedencia y contar con la boleta de compra o certificado de faenamiento en mataderos autorizados, la cual deberá estar disponible durante los días de funcionamiento de la cocinería.

### 4. COSTOS

- a) El Pago de Derechos Municipal se calculará sobre la U.T.M. del mes de Agosto.

Cocinería (sin horno)	50% U.T.M. x día
Cocinería con horno de barro	80% U.T.M. x día
Amasandería	50% U.T.M. x día
- b) El pago del Derecho Municipal se cancelará en Tesorería Municipal, previa emisión de orden de pago de la Oficina de Patentes Comerciales del Municipio.
- c) El expositor que cancele su Impuesto Municipal deberá dirigirse al Departamento de Fomento Productivo con su comprobante de pago, para ratificar su participación, o en caso contrario, enviar el comprobante con sus respectivos datos al mail [fomento@municipalidadtucapel.cl](mailto:fomento@municipalidadtucapel.cl) .



- d) Dicho pago deberá estar cancelado a más tardar el día Martes 3 de Agosto, hasta las 14:00 horas. Si no estuviere cancelado en la fecha y hora indicada quedará automáticamente fuera de la actividad sin apelación. Además cabe señalar que el expositor que haya cancelado su impuesto Municipal y no pudiere asistir por cualquier motivo, no se le devolverá el dinero ya cancelado.
- e) El Servicio de Impuestos Internos cobrará un valor equivalente a un porcentaje del costo de Impuesto Municipal, sólo en el caso de las cocinerías que no cuenten con iniciación de actividades. En tanto, las que sí poseen iniciación de actividades deberán elevar una solicitud escrita a SII, donde conste el giro, el RUT y el tramo de Boletas que se otorgarán en la Fiesta, lo que no tendrá costo y la eximirá de pagar este porcentaje.
- f) El Servicio de Salud cobrará un impuesto que será indicado en su oportunidad.
- 

## **IV. REGLAMENTO**

### **1. DISPOSICIONES GENERALES**

- a) Una vez aprobada su postulación, se le citará a una reunión con el fin de organizar las instalaciones y recibir una charla del Servicio de Salud y Municipalidad.
- b) En la reunión se acordará los valores de los platos y productos.
- c) En caso de inasistencia injustificada en la reunión convocada, se le reemplazará inmediatamente por una postulación que esté en lista de espera.
- d) La entrega de los stands será a más tardar el día viernes 12 de Agosto, desde las 9:00 a las 17:00 horas. El mismo día el expositor deberá quedar totalmente instalado.
- e) El montaje y decoración son de responsabilidad de cada cocinería o amasandería; y debe ser representativo de las tradiciones y costumbres campesinos.
- f) Cada puesto debe contar con una pizarra que indique su oferta y valor, la que deberá ser colgada en un lugar visible a los visitantes.
-



- g) El Municipio no costeará ningún tipo de gasto, ya que esta es una actividad productiva y no social. Los costos del Servicio de Salud, Puesto Municipal y SII (si corresponde) deberán ser cancelados en las fechas y los lugares que se dispongan en las reuniones.
- h) La apertura del recinto será a las 8:30 horas, debiendo estar instalados a las 10:30 horas, momento en que las puertas del recinto son abiertas para la atención de los visitantes.
- i) El horario de ingreso del público al recinto será desde las 10:30 Hrs hasta las 23:00 Hrs. El día sábado 13 de Agosto. El domingo 14 de Agosto, será desde las 10:30 y el cierre será a las 19:00 hrs.
- j) La Comisión Organizadora facilitará sillas y mesas; y para quienes lo requieran, energía eléctrica. Esta petición se deberá realizar al momento de efectuar la inscripción o pago, puesto que se limitará el uso de artefactos electrónicos, tales como hervidores eléctricos, hornos y microondas, principalmente por motivos de abastecimiento energético.
- k) Cada expositor será el responsable de mantener la limpieza del frente y entorno de cada cocinería y amasandería, tanto durante los días de la Fiesta como también al finalizar esta.
- l) Durante la noche existirá un cuidador encargado de velar por la seguridad del recinto.
- m) Si la Comisión Organizadora de la Fiesta estima que el comportamiento de un expositor o sus ayudantes van en contra del cumplimiento de las presentes disposiciones, las cocinerías o amasandería podrán ser multadas con un Parte Municipal por un mínimo de 1 UTM bajo el argumento de incumplimiento de las bases previamente establecidas.
- n) El desmontaje de las cocinerías y amasandería por parte de los(as) expositores(as), así como el retiro de mercadería se realizará el día martes 16 de Agosto en horario de 9:00 a 17:00 hrs. En caso de requerir un plazo mayor, el expositor deberá solicitarlo a la Comisión Organizadora de la Fiesta.
- o) Cada expositor es responsable del traslado de todo lo que necesite.



## 2. CRITERIOS DE EVALUACION

Para la selección de las Cocinerías, se aplicarán tres criterios de evaluación que considerarán las Ventas acreditables de los últimos 12 meses, la participación en Fiestas Costumbristas de la Región y también la contratación de mano de Obra durante el desarrollo de la Fiesta Costumbrista. La asignación del puntaje y la ponderación correspondientes a cada uno de los criterios de evaluación se señalan a continuación:

CRITERIOS	ASIGNACION DE PUNTAJES	PONDERACION
Ventas acreditables de los últimos 12 meses.	$\text{Puntaje Venta} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Mayor Venta}} \times 100$	40%
Participación en Fiestas Costumbristas dentro de la Región del Bio Bio	0 – 1 = 3 puntos 2 – 3 = 5 puntos 4 o más = 7 puntos	30%
Contratación de mano de Obra durante la Fiesta Costumbrista (Cocineros, garzones, entre otros)	0 – 1 = 3 puntos, 2 – 3 = 5 puntos, 4 o más = 7 puntos	30%

En caso de registrarse empates en el puntaje obtenido, se dirimirá a través del mayor puntaje obtenido en Ventas acreditables, si persiste el empate se seguirá con la Participación en Fiestas Costumbristas dentro de la Región del Bio Bio y de mantenerse dicha situación finalmente se evaluará el desempate a través el criterio de Contratación de mano de Obra durante la Fiesta Costumbrista.

Junto con presentar la ficha de postulación, los postulantes deberán adjuntar documentación que acredite ventas durante los últimos 12 meses (cartola tributaria), la nómina de trabajadores que participará en la Fiesta Costumbrista (Nombre completo, rut, domicilio, teléfono y firma) y algún documento que acredite la participación en Fiestas Costumbrista dentro de la Región del Bio Bio.

La comisión evaluadora estará conformada por tres funcionarios(as) municipales provenientes de la Dirección de Desarrollo Comunitarios, Prodesal y la Oficina de Fomento Productivo.