**REGLAMENTO GENERAL Y BASES POSTULACIÓN COCINERÍAS**

**“FERIA COSTUMBRISTA DE YUNGAY, VERSIÓN XXI”**

La Ilustre Municipalidad de Yungay invita a participar de la tradicional ***“Feria Costumbrista Yungayina, versión XXI”****,* a expositores gastronómicos locales, los cuales podrán promocionar y vender sus productos durante 6 días, desde el 11 de febrero hasta el 16 de febrero de 2025, 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 XXI”* 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 XXI” 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 día 05 de febrero al 11 de febrero del 2025. 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 día 11 de febrero de 2025 desde las 10:00 hrs. hasta las 12:00hrs., y se formalizará en un acta. 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 11 de febrero hasta el 16 de febrero, en horario de 11:00 a 02:00 hs. y/o hasta que finalice el show artístico y el día 16 de febrero desde las 11:00 hasta las 16:00 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 XXI”, 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. De no contar con el mobiliario especificar en la ficha de postulación para que el municipio le pueda facilitar mesones y sillas.

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 XXI”.

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 del 22 de enero hasta el 30 de enero del 2025 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](http://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 05 de febrero de 2025.

**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. | 0-22-44 o más | 3 puntos6 puntos10 puntos |
| Variedad de platos de fondo | 0-55-1011 o más | 3 puntos6 puntos10 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 | 22/01/2025  |
| Cierre de postulación | 30/01/2025 |
| Publicación de cocinerías seleccionadas | 05/02/2025 |
| Pago de permiso municipal | 05/02/2025 – 11/02/2025 |
| Instalación cocinerías  | 11/02/2025 |
| Inauguración | 11/02/2025 |
| Cierre Feria costumbrista | 16/02/2025 |

**Las postulaciones se recepcionarán SOLO por Oficina de partes de la Municipalidad de Yungay en horario de atención de público (08:30 a 13:30 hs.)** partir del 22 de enero y hasta el 30 de enero del 2025.

**VIII. OTROS**

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

**CLAUDIA ISABEL HARCHA CORTÉS**

**Directora DIDEL**

CHC/kaf