



**ENERO 2017**



## **BASES COCINERIAS - REPOSTERÍA “TRILLA A YEGUA SUELTA / MUESTRA GASTRONÓMICA E INICIO DE VERANO 2017”**

### **CONVOCATORIA:**

La Ilustre Municipalidad de Laja, tiene el agrado de invitar a participar de “Trilla a Yegua Suelta / Muestra Gastronómica e Inicio de Verano 2017”, a través de puestos y cocinerías en donde se entregaran productos y comidas típicas chilenas. Dicha actividad se realizará en sector Costanera Sur, Laguna La Señoraza.

### **OBJETIVO:**

Resaltar y Destacar los productos Típicos de la zona y las comidas tradicionales de nuestro País y Ciudad.

### **RUBROS, MICROEMPRESARIOS Y EMPRENDEDORES PARTICIPANTES**

- Gastronomía
- Jugos naturales
- Repostería
- Productores de licores

### **PÚBLICO OBJETIVO**

- Vecinos de la Comuna de Laja
- Visitantes de la región del Bio Bio,
- Otros.

### **UBICACIÓN**

Sector Costanera Sur, Laguna La Señoraza, comuna de Laja.

### **CAPACIDAD MAXIMA DEL RECINTO PARA EXPOSITORES**

- 04 stand para cocinerías, habilitados con luz eléctrica, agua potable y lavaplatos.
- 05 stands para gastronomía, habilitados con luz eléctrica, agua potable, lavaplatos.



## **BASES DE POSTULACIÓN**

### **Responsables del evento**

#### **Artículo 1**

La organización, funcionamiento y administración de la Trilla estará a cargo de la Comisión Organizadora. La presidencia queda establecida en la persona de Doña Marianela Cisterna Almazabal, Directora de Desarrollo Comunitario de la Municipalidad de Laja.

#### **Artículo 2**

Para participar del evento, los interesados deberán comunicarse con la Oficina del Programa Mujer Trabajadora y Jefa de Hogar, donde se le remitirá formulario de inscripción o bajarlo directamente de la Pagina web [www.munilaja.cl](http://www.munilaja.cl), el cual debe ser contestado y reenviado a los siguientes correos electrónicos [agonzalez@munilaja.cl](mailto:agonzalez@munilaja.cl), [mcisterna@munilaja.cl](mailto:mcisterna@munilaja.cl).

#### **Artículo 3**

La inclusión de expositores provenientes de otras ciudades y regiones del País, así como la participación de instituciones y empresas privadas estará supeditada a la aprobación por parte de la Comisión Organizadora, la cual entregará el permiso correspondiente.

#### **Artículo 4**

En cuanto a cocinerías y stand de repostería, la selección se realizara bajo la modalidad de sorteo presencial, la fecha de este será al menos una hora antes de llevarse a cabo la charla por parte del servicio de salud, siendo responsabilidad del interesado informarse del día y horario de esta.

Cabe señalar que las personas que no puedan asistir deben enviar a un representante, de no ser así quedarán automáticamente fuera de la postulación.

---

[www.munilaja.cl](http://www.munilaja.cl)

I.Municipalidad de Laja  
Balmaceda 292 Fonos: 2524600- Fax: 2524662



## **Del cobro de derechos**

### **Artículo 5**

Todo expositor queda exento del cobro de derechos municipales por permisos, concesiones y servicios del uso de locales de venta. Esto no deja exento a los participantes de cancelar los permisos correspondientes al de Servicio Impuestos Internos.

## **Del funcionamiento de la Trilla**

### **Artículo 6**

La administración del recinto y la fiscalización de la Trilla, será función del Municipio, cuyos funcionarios contarán con su respectiva acreditación, correspondiéndole velar por el cumplimiento de los requisitos exigidos en las presente bases.

### **Artículo 7**

La Municipalidad de Laja, se reserva el derecho de entregar stand de forma directa, en base a solicitudes de instituciones o grupos asociados que aboguen a temas de carácter social, solo autorizados por el Alcalde.

### **Artículo 8**

El horario de funcionamiento del recinto es el día 14 y 15 de enero de 2017, entre las 10:00 y hasta las 00:00 Hrs.

Pudiéndose desmontar desde las 21:00 hrs, del día 15 de enero de 2017.

Independiente de lo anterior, cada expositor deberá recepcionar el stand a más tardar a las 09:00 hrs del día 14 de enero de 2017.

Cualquier cambio en el horario, será autorizado solamente por la comisión organizadora.



## **Artículo 9**

El cuidado y mantención del stand será de responsabilidad del EXPOSITOR, así mismo las cocinerías serán las encargadas de la limpieza y mantención del patio de comidas, quienes deberán preservarlo en las mismas condiciones en que les fue asignado, pudiendo el Municipio caducar el permiso bajo esta causal, al igual que por razones de insalubridad o dudosa calidad de los productos comercializados dentro del recinto, situaciones que serán evaluadas en todo momento por la Comisión.

## **Artículo 10**

El expositor tiene la obligación de exhibir la documentación que se le solicite al momento de ser fiscalizados por el personal de la I. Municipalidad de Laja y representantes de la Comisión, inspectores del SII y del Servicio de Salud.

## **Artículo 11**

Las mercancías de índole de alimentos no podrán permanecer en contacto directo con el suelo, procurando una protección, aislamiento y conservación adecuada de los productos, en lugares de almacenamiento dispuestos por el expositor dentro del stand.

## **De las prohibiciones y obligaciones**

### **Artículo 12**

Sin perjuicio de las demás obligaciones establecidas en estos requisitos, los expositores tienen las siguientes responsabilidades y obligaciones:

#### **Prohibiciones:**

- Venta de alcohol para consumo en el stand de gastronomía y cocinerías (exceptuando expositores que comercialicen licores).
- Uso de hervidores eléctricos, microondas y hornos eléctricos.
- Venta de papas fritas, completos, pizza o cualquier comida considerada como rápida y/o chatarra.



- Dejar residuos de construcciones u otros en el recinto donde se desarrollara el evento.

### **Obligaciones:**

- Establecer valores uniformes para los productos Gastronómicos, especialmente los platos de comida típica. Los que se acordarán en reunión de Coordinación.
- Cada stand debe preocuparse de llevar cubre piso o tarima, según exigencias del Servicio de Salud.
- Realizar trámites correspondientes ante SII y Servicio de Salud.
- Conocer la reglamentación sanitaria y las disposiciones de estos requisitos, manteniendo un apego irrestricto a la normativa establecida.
- Respetar el horario de funcionamiento y además normas establecidas para una administración adecuada del recinto.
- Mantener un comportamiento y trato deferente con el público usuario, entre expositores y personal municipal, evitando las agresiones verbales, procurando una atención expedita y con servicios de postventa.
- Mantener un lugar visible y claramente escritos los valores de cada una de las mercancías que se comercializan en el stand.
- Acatar las instrucciones que la organización les demandare producto de una fiscalización en terreno.
- Cuidar, mantener y devolver en las mismas condiciones todos los instrumentos que les sean asignados como letreros, portalámparas, lavaplatos, enchufes y stand en general.
- Tener personal distinto para manipular alimentos y recibir dinero. (stand de gastronomía y cocinería)



- La manipuladora de alimento, deberá tener uniforme correspondiente: uso de toca o gorro, guantes, delantal de cocinar, uñas cortas y manos limpias. (stand de gastronomía y cocinería)
- Toda persona que esté en un stand y cocinería debe mantener una presentación personal impecable, adecuada a la actividad y la labor que le corresponda. (stand de gastronomía y cocinería)
- Toda persona responsable de un stand y cocinería, debe hacerse responsable de la basura que se genere por venta de comida (papeles, servilletas, vasos plásticos, envoltorios, etc.), para esto existirán contenedores donde deberán depositar los residuos, queda prohibido utilizar basureros con ruedas, ya que estos solo están destinados al acopio de basura generada por los visitantes. (stand de gastronomía y cocinería)
- Los puestos se deben mantener ordenados y limpios durante toda la actividad. (stand de gastronomía y cocinería)
- Las cocinerías deberán preocuparse de adornar las mesas del patio de comida (manteles), independiente a esto los clientes tendrán libre elección de donde ubicarse, independiente del local donde hubiesen adquirido los alimentos.
- De no ser respetadas las normas anteriores, el Municipio se reserva el derecho de caducar el permiso para futuras actividades que se realicen en nuestra comuna.

### **Artículo 13**

- Personal de Carabineros de Chile, en el uso de las facultades que la Ley le confiere, e Inspectores Municipales, velarán por el estricto cumplimiento de las disposiciones contenidas en estos requisitos, conociendo de las denuncias correspondientes el Juzgado de Policía Local, quien aplicará las multas correspondientes a la falta cometida.

### **Artículo 14**

Las presentes bases normarán el funcionamiento de la “Trilla a Yegua Suelta / Muestra Gastronómica e Inicio de Verano 2017”.



## Fechas y Plazos

### Artículo 15

Realización del evento.	14 y 15 de enero.
Entrega de bases y formulario de inscripción.	Desde jueves 29 de diciembre de 2016.
Recepción fichas de postulación a cocinerías, repostería y jugos naturales.	Hasta el lunes 09 de enero de 2017.
Sorteo de cocinerías y stand de repostería o cuando se disponga la charla el servicio de salud.	Sera responsabilidad de expositores comunicarse con el municipio para averiguar fecha de sorteo, a partir del lunes 09 de enero desde las 15:00 horas. <b>Fono: 043-2524678</b>

**COMISIÓN ORGANIZADORA  
TRILLA A YEGUA SUELTA / MUESTRA GASTRONÓMICA  
E INICIO DE VERANO 2017**

Laja, enero 2016.

---

[www.munilaja.cl](http://www.munilaja.cl)

I. Municipalidad de Laja  
Balmaceda 292 Fonos: 2524600- Fax: 2524662





## **ANEXO N° 1**

Se incluyen todas las comidas para vender en el stand de gastronomía:

- 1- Hierbas medicinales deshidratadas, frescas e infusiones.
- 2- Miel
- 3- Café de trigo
- 4- Mote con Huesillo
- 5- Empanadas Fritas
- 6- Empanadas de Horno
- 7- Sopaipillas
- 8- Harina Tostada
- 9- Huevos Cocidos y Crudos
- 10- Pajaritos
- 11- Calzones Rotos
- 12- Manzanas Confitadas
- 13- Picarones
- 14- Hortalizas Frescas
- 15- Frutos Secos
- 16- Humitas
- 17- Gallinas
- 18- Pollos Cocidos
- 19- Patos Asados
- 20- Tortillas
- 21- Pebre
- 22- Merquen
- 23- Anticuchos
- 24- Jugos Naturales y Helados



## **ANEXO N° 2**

Se incluyen todos los platos para servir de almuerzo y/o cena, que ofrecerán las cocinerías:

- 1- Cazuela de Vacuno.
- 2- Cazuela de Ave.
- 3- Cazuela de Pava.
- 4- Cerdo.
- 5- Perniles Asados.
- 6- Sopaipillas.
- 7- Empanadas Fritas.
- 8- Empanadas de Horno.
- 9- Escabeche.
- 10- Pebres.
- 11- Porotos Granados con Masamorra.
- 12- Arvejado.
- 13- Se aclara que cualquier otro plato que se haya incluido y tenga el carácter de típico podrá ser comercializado.