



## **BASES COCINERIAS - REPOSTERÍA “TRILLA A YEGUA SUELTA 2018”**

### **CONVOCATORIA:**

La Ilustre Municipalidad de Laja, tiene el agrado de invitar a participar de “Trilla a Yegua Suelta 2018”, a través de puestos y cocinerías en donde se entregaran productos y comidas típicas chilenas. Dicha actividad se realizará en sector de Costanera Sur Laguna 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 Típica Chilena
- Jugos naturales
- Repostería
- Productores de licores artesanales

### **PÚBLICO OBJETIVO**

- Vecinos de la Comuna de Laja
- Visitantes de la región del BioBio
- Otros.

### **UBICACIÓN**

Sector Costanera Sur Laguna Señoraza

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

- 05 stand para cocinerías, habilitados con luz eléctrica, agua potable y lavaplatos.
- 04 Stand Repostería
- 01 Stand licores artesanales
- 01 Stand para asados (asado al palo, parrilla, etc)



## 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 Silvana Sandoval Umaña, Directora de Desarrollo Comunitario de la Municipalidad de Laja.

#### Artículo 2

Para participar del evento, los interesados deberán comunicarse con la Oficina de Fomento Productivo y oficina OMIL, 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: [fomento@munilaja.cl](mailto:fomento@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 designación se realizará bajo la modalidad de SELECCIÓN INTERNA. La fecha de este será VIERNES 12 DE ENERO a las 15:00 horas.

Los postulantes deberán llenar una ficha de postulación, y adjuntar en ella:

- Carta con productos que tendrán a la venta y precios de cada producto
- En el caso de **cocinerías**, a lo menos 3 (tres) menú de colación con su respectivo precio

---

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

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



- Recomendable fotos que acrediten participación en otras ferias costumbristas y que den cuenta de la decoración del local, presentación de platos y productos, entre otros.

A partir de esta información, la comisión designará los stand y participantes seleccionados, tomando en consideración la calidad de los insumos entregados.

Los resultados se darán el día LUNES 15 DE ENERO DE 2018, a través de la pagina [www.munilaja.cl](http://www.munilaja.cl)

## **Del cobro de derechos**

### **Artículo 5**

El participante deberá cancelar su respectivo permiso municipal para el uso de espacio físico, stand y participación en Trilla a Yegua Suelta 2018. Asimismo, deberá cancelar los permisos correspondientes al de Servicio Impuestos Internos, y de su respectiva charla con el Servicio de Salud BioBio, que será de forma presencial en la Municipalidad de Laja y/o Casa de la Cultura

## **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**

El horario de funcionamiento del recinto es del día 27 a 28 de enero de 2018, y se divide de la siguiente forma:

Sábado 27: entre las 08:00 y hasta las 00:30 Hrs.

Domingo 28: entre las 10:00 y hasta las 19:30 Hrs

Independiente de lo anterior, cada expositor deberá recepcionar el stand a más tardar a las 08:00 hrs del día Sábado 27

---

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

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



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 artesanales).



- 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 los valores para los productos Gastronómicos, especialmente los platos de comida típica. La designación de los valores de los productos a la venta de cada stand, quedarán a libre decisión de cada uno de los participantes.
- Cada stand debe preocuparse de llevar cubre piso lavable o tarima, según exigencias del Servicio de Salud.
- Realizar trámites correspondientes ante SII y asistencia a charla 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 Blancos**), independiente a esto los clientes tendrán libre elección de donde ubicarse, independiente del local donde hubiesen adquirido los alimentos. Cada expositor deberá marcar su mantel, para evitar pérdidas o confusión entre los distintas cocinerías.
- Los puestos deberán preocuparse de la ornamentación y decoración del stand, acorde a una fiesta costumbrista de ésta índole, pudiendo incluir material publicitario como pendones, letreros, banderas, pizarras para precios entre otros.
- Cada expositor deberá traer su propia ampolleta.
- Cada puesto debe asegurar la cantidad disponible de colaciones para toda la jornada, y no solo durante el período de almuerzo. En caso de que el stand haya vendido toda la cantidad contemplada, debe abastecerse de forma tal



que al momento de que el cliente solicite lo que aparece a la venta, esté disponible para el consumo.

- 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 2018”.

### **Fechas y Plazos**

#### **Artículo 15**

Realización del evento.	27 - 28 de enero.
Entrega de bases y formulario de inscripción.	Desde Martes 09 de Enero
Recepción fichas de postulación a cocinerías, repostería y jugos naturales.	Hasta el viernes 12 de Enero



Proceso de Selección de cocinerías y stand de repostería	Viernes 12 de Enero
Trámites administrativos (Oficio Carabineros, Servicio de Salud, ACHS, Impuestos Internos, Informe Excención de Alcoholes, Requerimientos Obras, Compras entre otros)	15 a 19 de Enero de 2018
Charlas Servicio Salud, Pago de Permisos, entre otros	22 a 25 de Enero de 2018

**COMISIÓN ORGANIZADORA  
TRILLA A YEGUA SUELTA Y FESTIVAL GASTRONÓMICO  
COMUNA DE LAJA 2016**

Laja, enero 2015.

**ANEXO Nº 1**

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

- 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

---

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

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





- 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 Nº 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. Sopaipillas.
6. Empanadas
7. Humitas
8. Escabeche.
9. Pebres.
10. Porotos Granados con Masamorra.
11. Arvejado.
12. Pastel de Choclo
13. Se aclara que cualquier otro plato que se haya incluido y tenga el carácter de típico podrá ser comercializado.



**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN “TRILLA A YEGUA SUELTA 2018”  
27-28 DE ENERO 2018 – SECTOR LAGUNA SEÑORAZA  
ARTESANÍA**

<b>NOMBRE COMPLETO</b>	
<b>RUT</b>	
<b>NOMBRE DE FANTASÍA</b>	
<b>PRODUCTOS QUE OFRECE</b>	
<b>CIUDAD DE ORIGEN</b>	
<b>TELEFONO CONTACTO</b>	
<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>	
<b>DIRECCIÓN</b>	
<b>EXPERIENCIA EN OTRAS FERIAS COSTUMBRISTAS</b>	

**ANEXOS:  
- FOTOGRAFÍAS DE DECORACIÓN DE STAND Y PRODUCTOS DE ARTESANÍA**

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

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



**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN “TRILLA A YEGUA SUELTA 2018”  
27-28 DE ENERO 2018 – SECTOR LAGUNA SEÑORAZA  
COCINERÍAS – REPOSTERÍA**

<b>NOMBRE COMPLETO</b>	
<b>RUT</b>	
<b>NOMBRE DE FANTASÍA</b>	
<b>PRODUCTOS QUE OFRECE</b>	
<b>CIUDAD DE ORIGEN</b>	
<b>TELEFONO CONTACTO</b>	
<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>	
<b>DIRECCIÓN</b>	
<b>EXPERIENCIA EN OTRAS FERIAS COSTUMBRISTAS</b>	

**ANEXOS:**

- FOTOGRAFÍAS DE DECORACIÓN DE STAND, PLATOS Y OTRAS PARTICIPACIONES EN FIESTAS
- CARTA DE PRODUCTOS Y SUS RESPECTIVOS PRECIOS

---

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

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