



BASES COCINERIAS – REPOSTERÍA- ARTESANÍA “TRILLA A YEGUA SUELTA 2020”

CONVOCATORIA:

La Ilustre Municipalidad de Laja, tiene el agrado de invitar a participar de “Trilla a Yegua Suelta 2020”, a través de cocinerías, artesanía típica y emprendimiento. Dicha actividad se realizará en sector de Costanera Sur Laguna Señoraza los días 25 y 26 de Enero de 2020.

OBJETIVO:

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

RUBROS, MICROEMPRESARIOS Y EMPRENDEDORES PARTICIPANTES

- Cocinerías de Gastronomía Típica Chilena
- Stand Comida (Empanadas, Sopaipillas, etc)
- Jugos Naturales
- Repostería
- Asado y Anticuchos
- Cervecería
- Artesanía
- Comercio
- Food Truck
- Juegos Infantiles

PÚBLICO OBJETIVO

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

UBICACIÓN

Sector Costanera Sur Laguna Señoraza

www.munilaja.cl

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



CAPACIDAD MAXIMA DEL RECINTO PARA EXPOSITORES

- 05 Stand para cocinerías, habilitados con luz eléctrica, agua potable y lavaplatos.
- 03 Stand Repostería
- 01 Jugos Naturales
- 01 Stand Cervecería
- 01 Asado
- 04 Stand Comida

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 Sandra Bobadilla Cisterna, 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 - OMIL, donde se le remitirá formulario de inscripción o bajarlo directamente de la Pagina web www.munilaja.cl, el cual debe ser contestado y reenviado a los siguientes correos electrónicos: fomento@munilaja.cl. La fecha de entrega del Formulario de Postulación será hasta el día **MARTES 14 DE ENERO DE 2020, hasta las 13:30 horas. Los formularios serán recepcionados en Oficina de Partes del Municipio de Laja.**

www.munilaja.cl

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



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, stand dentro de Carpa General y Artesanos, la designación se realizará bajo la modalidad de **SELECCIÓN** según resultados derivados de una Comisión Evaluadora. La fecha de ésta será **JUEVES 16 DE ENERO DE 2020** a las **15:00 horas**.

Los resultados estarán disponibles el día **VIERNES 17 DE ENERO DE 2020**, en donde se comunicarán vía telefónica a los postulantes seleccionados.

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 2020. Asimismo, deberá cancelar los permisos correspondientes al de **SERVICIO DE IMPUESTOS INTERNOS**, y de su respectiva charla con el **Servicio de Salud Bio Bio** (para cocinerías y quien manipule alimentos), que será de forma presencial en la Municipalidad de Laja y/o Casa de la Cultura. La no asistencia a Charla Sanitaria, ni realizar el pago de los permisos solicitados, implica la eliminación automática de la actividad.

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 25 y 26 de enero de 2020, entre las 10:00 y hasta las 21:30 Hrs. Los participantes pueden comenzar a realizar sus instalaciones a partir del Viernes 24 a las 18:00 horas.

Independiente de lo anterior, cada expositor deberá recepcionar el stand a más tardar a las 09:00 hrs del día 25 de Enero, y hasta las 22:00 horas

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. Asimismo, las cocinerías serán las encargadas de la limpieza y mantención del patio de comidas, y las mesas que les corresponda a cada puesto, quienes deberán preservarlo en las mismas condiciones en que les fue asignado. El Municipio podrá 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, sushi o cualquier comida considerada como rápida y/o chatarra.
- Dejar residuos de construcciones u otros en el recinto donde se desarrollara el evento.

Obligaciones:

- Cada stand debe preocuparse de llevar cubre piso o tarima, según exigencias del Servicio de Salud. Asimismo, debe llevar su mantel, ampolleta eléctrica, decoración e infraestructura para acondicionar el espacio de Cocinería.
- Realizar trámites correspondientes ante SII, pago de permiso Municipal 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.), esto implica que cada stand debe llevar su **PROPIO BASURERO**, incluida también **BOLSAS DE BASURA** para el acopio. En el recinto existirán contenedores para el depósito de la basura de cada Stand
- 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. Asimismo, 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.
- 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 2020”.

Fechas y Plazos

Artículo 15

Realización del evento.	25 - 26 de Enero 2020.
Entrega de bases y formulario de inscripción.	Desde Lunes 06 de Enero 2020



Recepción fichas de postulación	Hasta el Martes 14 de Enero hasta 13.30 horas
Trámites administrativos (Oficio Carabineros, Servicio de Salud, ACHS, Impuestos Internos, Informe Exención de Alcoholes, Requerimientos Obras, Compras entre otros)	13 a 17 de Enero de 2019
Charlas Servicio Salud, Pago de Permisos, entre otros	20 a 23 de Enero de 2019

**COMISIÓN ORGANIZADORA
TRILLA A YEGUA SUELTA
COMUNA DE LAJA 2020**

Laja, Enero 2020.

ANEXO Nº 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

www.munilaja.cl

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



- 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.