



BASES COCINERÍAS X VERSIÓN FIESTA DE LA NALCA 2022

En marco de las actividades del Aniversario de nuestra comuna, la Municipalidad de Lebu, entre los días viernes 7, sábado 8, domingo 9 y lunes 10 de octubre del 2022, realizará la décima versión de la “Fiesta de la Nalca”. El principal objetivo de esta actividad comunal es potenciar el turismo y promover el carácter identitario que para la comuna tiene el producto nalca.

Las presentes bases están destinadas a regular el marco de participación y asegurar un estándar de calidad, pensando en satisfacer las expectativas de nuestros visitantes.

1. OBJETIVOS PRINCIPALES

- Elaborar, presentar y comercializar platos de calidad preparados en base a nalca, como oferta principal y exclusiva de los puestos.
- Potenciar el turismo en nuestra comuna, a través, de la gastronomía con identidad local de un producto típico.

2. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Podrán postular personas particulares, instituciones, asociaciones y organizaciones sociales de la comuna, que deseen ser parte y cumplir con las bases estipuladas para la concesión y funcionamiento de los stands de la festividad. Siendo siempre el responsable del stand una persona mayor de 18 años.
- El/La participante deberá tener domicilio preferentemente en la comuna de Lebu, aunque no excluye a personas de otras comunas a participar.
- El/La participante deberá comercializar todos los productos (cantidad y tipología) que especifique en la ficha de postulación.
- Los/Las participantes deberán presentar en la ficha de postulación un listado de al menos 4 platos a ofrecer con sus respectivas fotos individuales, los cuales tendrán como exigencia incluir en cada uno como ingrediente principal¹ obligatorio la nalca (no como acompañamiento). Además, se exigirá que este menú de 4 platos esté disponible en la oferta del puesto durante todos los días de fiesta.
- Los/Las participantes no podrán vender bebidas alcohólicas ni comida rápida.
- El stand debe tener una decoración alusiva a la nalca.
- Cada stand deberá preocuparse del aseo, para lo cual deberá contar con un contenedor cerrado para los desechos. Además, será responsabilidad de cada stand mantener el aseo tanto dentro de éste como fuera de él. Se deben considerar los protocolos y orientaciones de manejo del covid de la autoridad sanitaria.
- Los/Las participantes deberán cumplir con las exigencias de la SEREMI de Salud que rigen para la manipulación de alimentos, siendo su responsabilidad, conocer y cumplir dichas exigencias, al igual obtener la tasación y cancelar.
- Es responsabilidad de los participantes realizar los trámites correspondientes al pago de

¹ Los acompañamientos y agregados no se consideran platos principales, por lo cual anticuchos, empanadas, papas fritas y otros pueden ser ofrecidos como platos añadidos y no son considerados dentro de los 4 platos principales



impuestos derivados de las ventas realizadas.

- Será obligatorio, en todos los puestos, contar con letra legible para el público, con lista de precios visible.
- Se prohíbe el uso de utensilios plásticos, plumavit, bolsas plásticas y/o envases del mismo material al momento de vender sus productos. Se aceptan bolsas y/o envases de papel, género o cartón u otros materiales sustentables.
- Será obligatorio para todos los puestos embotellar el aceite usado. Cada día pasará un funcionario municipal retirando el aceite para depositarlo en el contenedor instalado en el patio del municipio. De no tener el aceite embotellado, deberá esperar al día siguiente para su retiro.
- Se permitirá el uso de una parrilla por cocinería, las que deben ser instaladas en el lugar indicado por la organización. Nunca deben estar instaladas en las áreas verdes.
- No se permitirá usar espacio fuera de las cocinerías, ya sean toldos o mesas para la atención al público.
- Los locatarios deberán mantener en perfectas condiciones los bienes e infraestructura utilizada para sus actividades, con el objeto de prevenir accidentes y riesgos al público.
- Se sugiere promover el uso de medios de pago digitales (transferencia o tarjetas) para disminuir el contacto físico entre participantes de la actividad.
- El no cumplimiento de alguna de estas exigencias será sancionado, excluyendo su participación en una próxima Feria y/o Fiesta organizada por el Municipio.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La X versión de la Fiesta de la Nalca se realizará entre el viernes 7 y lunes 10 de octubre de 2022. Se dispondrán de 7 puestos de cocinerías para concursar, las cuales funcionarán en los siguientes horarios: viernes 7 desde las 19:00 a 01.00 hrs, sábado 8 y domingo 9 desde las 12.00 a 01.00 hrs, y el día lunes 10 desde las 12:00 a 19.00 hrs. Los stands tendrán una superficie de 10x5 metros. Cada participante seleccionado, podrá hacer uso de la energía eléctrica para uso de iluminación y algunas maquinarias de refrigeración, quedando prohibido el uso de hervidores de agua, amasadoras y otras maquinarias de alto consumo.

La inauguración de la fiesta se realizará el viernes 7 de octubre a las 19:00 hrs. Los stands podrán comenzar la atención al público a las 20.00 hrs. Se solicitará una preparación por stand de acuerdo con su especialidad que serán ofrecidos a las autoridades al momento del recorrido de inauguración.

Se realizarán coordinaciones con carabineros, personal de salud y bomberos para mantener todas las medidas de seguridad posible, a fin de ofrecer un evento de calidad y seguro para los asistentes.

El responsable de la convocatoria es la Unidad de Desarrollo Local (UDEL) de la Municipalidad de Lebu.

El Municipio dispondrá para cada Stand:

- Agua: Conexión a agua potable
- Electricidad: Conexión a electricidad con 1 enchufe.

Cada participante deberá proveer su mobiliario requerido para la preparación de alimentos y atención



de público. **La municipalidad NO provee mobiliario para la atención del público.**

Cualquier otro punto o indicación que no se considere en estas bases está prohibido, salvo que exista una coordinación previa y autorización por parte de la comisión organizadora.

El municipio proveerá de vigilancia nocturna para el cuidado de los equipos de sonido y escenario. Los oferentes deben disponer de vigilancia propia a sus locales para después del cierre de cada jornada, la cual solo tendrá la facultad de permanecer dentro del stand, sin consumir productos ni realizar tocatas o emitir música de ningún tipo.

Cada cocinería deberá botar la basura de su local en los sectores habilitados para ello, los cuales se retirarán durante la mañana y en dos horarios más durante el día.

El extravío o destrozo, ya sea por descuido, acción u omisión de alguna de las instalaciones puestas a disposición por la Municipalidad de Lebu, entiéndase esto como stand o cualquiera de sus componentes, instalación sanitaria y eléctrica, como cualquier otro daño al entorno, será de exclusiva responsabilidad del locatario, debiendo dar cuenta de ello y responder económicamente si es necesario.

QUEDA PROHIBIDO ESTACIONAR VEHÍCULOS EN LOS FRONTIS DE LOS LOCALES. SOLO SE PERMITIRÁ INGRESO PARA CARGA Y DESCARGA, UNA VEZ CULMINADAS ESTAS LABORES DEBERÁ RETIRARSE DESDE LA EXPLANADA DE LA PLAZA DE ARMAS. QUIEN NO CUMPLA CON ESTE PUNTO. RECIBIRÁ LA MULTA RESPECTIVA POR EL INSPECTOR DE TRÁNSITO.

4. ETAPAS DEL PROCESO DE PARTICIPACIÓN

a. Postulación y Selección

Cada postulante interesado en participar podrá concurrir a la Unidad de Desarrollo Económico Local, ubicada en calle Saavedra N°563, para solicitar las Bases y Ficha de Postulación. Las que se entregarán a partir del viernes 23 de septiembre en horario de oficina, y también se encontrarán disponibles a través de la página web municipal www.lebu.cl.

Cada persona interesada en participar deberá completar la Ficha de Postulación y deberá adjuntar como mínimo 4 fotografías individuales de los platos a comercializar. El periodo de recepción de las postulaciones será desde el viernes 23 de septiembre desde las 08:30 horas hasta el jueves 29 de septiembre a las 17:00 horas en la Unidad de Desarrollo Económico Local, ubicada en calle Saavedra N°563.

Documentos a presentar:

- **Ficha de postulación Cocinerías**
- **4 fotografías individuales de los platos a comercializar**
- **Registro Social de Hogares (para acreditar domicilio)**

Respecto a la selección, estará a cargo de un comité de evaluación conformado por el Administrador Municipal, Jefe de Gabinete, y tres concejales del área de turismo, quienes puntuarán con nota 1 a 7 cada criterio de evaluación. La selección se realizará con al menos 4 integrantes del comité.

En caso de empates en la evaluación que afecten la selección final, el comité decidirá según criterios internos.

El proceso de selección se llevará a cabo el viernes 30 de septiembre del 2022. Una vez obtenido los resultados de selección el personal UDEL informará a cada participante el mismo día, y quienes no sean



seleccionados quedarán en lista de espera por la disponibilidad de cupos.

Los criterios de selección se presentan a continuación:

Criterio	Descripción	Ponderación
Menú	Se debe señalar una reseña en la ficha de postulación del menú completo que ofertará los días de la actividad, junto con los precios. Se evaluará el conjunto de platos ofertados en una escala de 1 a 7, incluyendo decimales.	40%
Innovación	Grado de originalidad y autenticidad del stand, ya sea en los platos, servicios u otros. Se evaluará en una escala de 1 a 7, incluyendo decimales.	20%
Equipo de trabajo	Número de personas que trabajaran tanto en la cocina del stand como también los garzones. 1 o 2 personas = 3 puntos 3 o 4 personas = 5 puntos 5 o más personas = 7 puntos	10%
Residencia	Residencia fuera de la provincia de Arauco = 1 punto Residencia en otra comuna de la Provincia de Arauco = 3 puntos Residencia comuna de Lebu = 7 puntos	10%
Experiencia	Se debe enumerar en la ficha de postulación, el número de veces en que participó el responsable del stand en actividades similares organizadas por la Municipalidad de Lebu, lo cual será verificado de acuerdo a la cantidad de permisos pagados en caja municipal. Sin experiencia = 1 punto 1 o 2 veces = 3 puntos 3 a 7 veces = 5 puntos 8 o más = 7 puntos	20%

b. Organización y Compromiso

Una vez informados los participantes, se les citará a una reunión informativa de carácter obligatorio, coordinada con la seremi de salud para el día martes 4 de octubre, horario por confirmar. Si ocurren inasistencias sin justificación se procederá a la anulación de su participación en la Fiesta de la Nalca, entregando su cupo según la lista de espera. En dicha reunión se procederá a la charla informativa de la seremi de salud, firma de la Carta de Compromiso de participación y al sorteo de las ubicaciones de los stands.

c. Participación en la Fiesta de la Nalca.

Las cocinerías ya comprometidas a participar de la Fiesta de la Nalca deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Cancelar un valor de \$100.000 (cien mil pesos) por concepto de permiso municipal para el uso del stand. Este valor deberá ser cancelado en Caja Municipal, a más tardar el día 5 de octubre del 2022.
- Participación obligatoria de charla informativa de la seremi de salud el día martes 4 de octubre.
- El horario de atención será; viernes 7 desde las 19:00 a 01:00 hrs, sábado 8 y domingo 9 desde las 12:00 a 01:00 hrs, y el día lunes 10 desde las 12:00 a 19:00 hrs.



- La ubicación que tendrá cada locatario dentro de la fiesta se hará mediante un sorteo. La numeración de cada local se considera en números correlativos del 1 al 7 desde calle Saavedra hacia calle Pérez.
- Cada persona responsable del stand debe ser mayor de edad, durante el horario que establecen las presentes bases. El equipo de trabajo deberá tener una conducta de absoluto respeto con los visitantes, organizadores y demás participantes, además de cuidar del espacio de atención de público y áreas verdes.
- Los stands deberán contar con un sector de mesa accesible para personas con discapacidad, la que idealmente esté a la entrada de local, de fácil acceso para personas con movilidad reducida.
- Cada stand deberá contar con un permiso de venta emitido por el Servicio de Impuestos Internos y cumplir con las exigencias de la SEREMI de Salud que rige para la manipulación de alimentos y protocolos de cuidados de Covid-19.
- Cada participante deberá comercializar todos los productos (cantidad y tipología) que especifique en la ficha de postulación.
- Se prohíbe el uso de utensilios plásticos, plumavit, bolsas plásticas y/o envases del mismo material al momento de vender sus productos. Se aceptan bolsas y/o envases de papel, género, cartón u otros materiales sustentables.
- Se solicitará a todas las cocinerías participantes de la fiesta, presentar su mejor plato preparado, en el cual la nalca sea su ingrediente principal. Las preparaciones serán evaluadas por una comisión, que elegirá el “El Mejor Plato de la Fiesta de la Nalca 2022”. El día y la hora de presentación serán informados por el equipo organizador el día 4 de octubre, en la reunión informativa.

NOTA: EL INCUMPLIMIENTO DE UNO DE LOS PUNTOS SEÑALADOS ANTERIORMENTE SERÁ CAUSAL DE ANULACIÓN DE PARTICIPACIÓN, DANDO ESPACIO A PARTICIPANTES DE LA LISTA DE ESPERA, SIN DERECHO A REEMBOLSO DEL DINERO DE PERMISO MUNICIPAL Y NO PODRÁ POSTULAR A UNA PRÓXIMA FERIA ORGANIZADA POR EL MUNICIPIO.

5. DISPOSICIONES GENERALES:

- Cada postulante interesado en participar podrá concurrir a la oficina de la Unidad de Desarrollo Económico Local, ubicada en calle Saavedra N°563, para solicitar las Bases y Ficha de Postulación. Las que se entregarán a partir del viernes 23 de septiembre en horario de oficina, y también se encontrarán disponibles a través de la página web municipal www.lebu.cl.
- El período de recepción de las postulaciones será desde el viernes 23 de septiembre desde las 08:30 hasta el jueves 29 de septiembre a las 17:00.
- La Municipalidad de Lebu no se hace responsable de robo, extravío o de posibles daños de productos dispuestos para la venta.
- El envío de la postulación implica el conocimiento y la aceptación de todos los puntos señalados en la convocatoria y en estas bases. Cualquier consideración no contemplada en las presentes bases será resuelta por el equipo UDEL.
- Para cualquier duda y/o consulta comunicarse con el equipo de la Unidad de Desarrollo Económico Local, ubicados en calle Saavedra N°563, llamando al número 2178573 o al +569 3449 4246.
- Queda prohibido a cualquier título el traspaso del stand adjudicado, prestarlo o cederlo a terceras personas.
- La Municipalidad de Lebu dispondrá de personal a cargo de la producción general del evento (Feria y Presentaciones), los que estarán en constante contacto con cada encargado de stand con el propósito de resolver los requerimientos que puedan tener y que esté dentro de las



competencias de la municipalidad. Cualquier situación debe ser informada al encargado, quien tiene la coordinación directa con todos los organismos involucrados (internos y externos).

Las personas a cargo de la supervisión de la participación serán de la Unidad de Desarrollo Local UDEL.

La Municipalidad de Lebu se reserva el derecho de realizar cualquier modificación a las presentes bases.

6. CALENDARIO RESUMEN

ETAPA	FECHA
Postulación	Del 23 al 29 de septiembre
Selección	30 de septiembre
Notificación a seleccionados	30 de septiembre
Reunión informativa con seleccionados	04 de octubre
Pago permiso municipal	05 de octubre
Entrega de stands	viernes 07 de octubre a las 09:00

Municipalidad de Lebu
septiembre 2022