

BASES DE POSTULACIÓN A FERIAS **FESTIVAL DEL TOMATE RENGUINO 2023**

ANTECEDENTES GENERALES

En el marco del Primer Festival del Tomate, Rengo 2023, que se realizará los días jueves 23, viernes 24 y sábado 25 de febrero de 2023 que consiste en una Fiesta de carácter artístico, cultural y patrimonial en torno a la historia e identidad del Tomate Renguino, se realizarán una serie de Ferias correspondientes a las disciplinas de la artesanía, gastronomía y comercios afines.

En este contexto, se convoca a los interesados a participar como expositores de las Ferias del Festival del Tomate Renguino 2023, en las categorías indicadas en las presentes bases, para lo cual deben postular a través del formulario oficial disponible para esta convocatoria, el cual se publicará en el sitio www.municipalidadrengo.cl, en redes sociales oficiales de la Ilustre Municipalidad de Rengo, y se encontrará disponible para el público que lo solicite al mail ferias2023@munirengo.cl.

OBJETIVO

Mostrar a través de esta fiesta típica, las riquezas de esta y otras regiones del país, e incentivar la participación de quienes conservan las raíces de nuestra tierra a través de la gastronomía chilena, promoviendo así el desarrollo económico, el rescate de tradiciones y la difusión de las y los emprendedores vinculados a la artesanía, la gastronomía, el turismo y la producción del tomate, a través del establecimiento de esta actividad denominada “Festival del Tomate, Rengo 2023”

DESCRIPCION:

Esta postulación está dirigida para los emprendedores de la comuna de Rengo, de la Región de O’Higgins y de otras localidades, ciudades y regiones del país, en las categorías generales de artesanía, gastronomía mayor y gastronomía menor, food trucks, y cerveza artesanal y vinos. Podrá postular cualquier persona natural, mayor de 18 años, con domicilio en la comuna de Rengo, en la Región de O’Higgins o en otras ciudades o regiones del país.

Se restringe la postulación a personas que cuenten con alguna de las siguientes condiciones :

- a. Funcionarios municipales dependientes de la Ilustre Municipalidad de Rengo, cualquiera sea su modalidad o forma de contrato, y sus parientes consanguíneos o por afinidad hasta el 3er grado.
- b. Concejales de la comuna de Rengo y sus parientes consanguíneos o por afinidad hasta el 3er grado.

REQUERIMIENTOS DE PARTICIPACIÓN

Los participantes deberán cumplir con los requerimientos de estas bases, con el fin de lograr el éxito esperado a nivel Comunal, Regional, Nacional, por ende, se velará para que todo lo exhibido y comercializado, se ajusten a las normas estipuladas en las presentes bases. Por lo tanto, las cláusulas especiales, requisitos y requerimientos y formas de evaluación, para cada categoría, serán las siguientes:

1. ARTESANÍA:

Se comprenderán dentro de esta categoría a las y los emprendedores que desarrollen, en forma personal y sin que constituya una actividad de comercialización de productos de terceros, las siguientes actividades:

- a) ARTESANOS MANUALISTAS: Se entenderá por artesano manualista, aquel emprendedor que en forma individual, o con el apoyo de su grupo familiar directo, desarrolla, produce y fabrica elementos de artesanía, en forma manual no industrializada. (quienes postulen en esta categoría, deben enviar fotografía de sus productos y fotografía del trabajo in situ al correo; ferias2023@munirengo.cl)
- b) ARTESANOS GASTRONÓMICOS: Se entenderá por artesano gastronómico aquel emprendedor que en forma individual, o con el apoyo de su grupo familiar directo, desarrolla, produce y fabrica productos de alimentación tales como tortas, pasteles, dulces, chocolates y otros afines, en forma manual no industrializada.
- c) PRODUCTORES DE PLANTAS, FLORES Y PRODUCTOS DERIVADOS: Se entenderá por artesano productor de plantas o flores o productos derivados, aquel emprendedor que en forma individual, o con el apoyo de su grupo familiar directo, desarrolla, produce, cultiva o fabrica, plantas, flores, hierbas medicinales, o productos cosméticos, medicinales o uso gastronómico, derivados de los anteriores, en forma manual no industrializada.

2. GASTRONOMÍA MAYOR:

Se entenderá por gastronomía mayor aquel emprendedor que en forma individual, o con el apoyo de su grupo familiar directo elabora, Carnes a las brasas, a la piedra, discos u otros elementos originales. Masas en diversas versiones, otros tipos de comidas que representen a Chile, el uso de tomate natural ya sea en las preparaciones o en los acompañamientos es obligatoria. Agregados en ensaladas: sólo ensalada chilena, papas **sin mayonesa**, se excluye otro tipo de ensaladas. La presentación debe ser en plato y disponer de mesas para el público. No obstante a lo anterior, la comercialización de los alimentos al paso, deberán cumplir con las exigencias que realice la autoridad

fiscalizadora correspondiente (Oficina de Acción Sanitaria). El espacio a utilizar es de 6 x 5 mts., vale decir 30 mts cuadrados.

3. GASTRONOMIA MENOR:

Se comprenderán dentro de esta categoría a las y los emprendedores que desarrollen, en forma personal y sin que constituya una actividad de comercialización de productos de terceros, las siguientes actividades:

- a) GASTRONOMÍA MENOR O AL PASO: Los productos a exhibir y comercializar podrán ser; Choripanes, brochetas, papas fritas, anticuchos, sándwich, empanadas y otros alimentos que no requieran el uso de vajilla para su consumo. Además es obligatorio incluir en la oferta gastronómica ya sea como producto base o ingrediente el Tomate en estado natural. Se exceptúan en esta categoría cualquier alimento a base de pescados o mariscos, como también el uso de mayonesas caseras y aderezos caseros. No obstante a lo anterior, la comercialización de los alimentos al paso, deberán cumplir con las exigencias que realice la autoridad fiscalizadora correspondiente (Oficina de Acción Sanitaria). Las personas interesadas en participar en esta categoría, SOLO PODRÁN INSCRIBIR UNA VARIEDAD DE ALIMENTO y podrán adicionalmente comercializar bebidas gaseosas envasadas o de máquinas, como también aguas minerales o jugos envasados, NO PERMITIÉNDOSE LA VENTA DE NINGÚN TIPO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.
- b) JUGOS NATURALES: Se entenderá por jugos naturales, aquel emprendedor que en forma individual, o con el apoyo de su grupo familiar directo, produce jugo derivado de fruta natural, también se consideran en esta categoría el Mote con Huesillos, que posean los permisos sanitarios correspondientes.

4. FOODTRUCKS:

Se entiende dentro de esta categoría a carros o vehículos acondicionados como local de comida rápida, que cuenten con resolución sanitaria vigente y que expendan comida Gourmet, incorporando en su carta como ingrediente el tomate de forma natural. NO PERMITIÉNDOSE LA VENTA DE NINGÚN TIPO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

5. CERVEZA ARTESANAL Y VINOS:

Se comprenderán dentro de esta categoría a las y los emprendedores que desarrollen y comercialicen las siguientes actividades:

- a) VINO: Se entenderá por vino, aquel emprendedor que en forma individual, o con el apoyo de su grupo familiar directo, produce vino artesanal o comercializa vino

como representante de viñas establecidas y que posean los permisos sanitarios correspondientes. La venta del producto solo será permitida en formato de botella sellada, en ningún caso se podrá comercializar en vasos individuales.

- b) CERVEZA ARTESANAL: Se entenderá en esta categoría, aquel emprendedor que en forma individual, o con el apoyo de su grupo familiar directo, elabora y comercializa cerveza exclusivamente artesanal elaborada por el propio postulante. La venta del producto solo será permitida en vasos plásticos y en un formato máximo de 500 cc.

6. PRODUCTORES DE TOMATE:

Se entenderá por productor de tomates, aquel emprendedor que en forma individual, o con el apoyo de su grupo familiar directo, desarrolla, produce, cultiva tomates o intercambio de semillas

POSTULACIÓN:

1. Vía internet: descargar Bases en página del municipio (www.municipalidadrengo.cl), RR.SS municipales y postular directamente en línea, en los Link que serán publicados oportunamente. Las postulaciones que no incluyan, una dirección de correo electrónico no serán admisibles, ya que será el único medio por el cual serán informados quienes resulten seleccionados.
2. Los formularios deben enviarse completos, no aceptándose el uso de un mismo correo electrónico para postulaciones distintas.
3. Los emprendedores solo pueden postular una vez y solo a una de las categorías.

SELECCIÓN POSTULANTES:

La selección se realizara por las comisiones dispuestas para cada categoría de acuerdo a los criterios que a continuación se enumeran:

- 1- Originalidad de la oferta gastronómica, ingredientes y formatos innovadores.
- 2- Participaciones en actividades anteriores de la Municipalidad de Rengo, Considerando cumplimiento y comportamiento.
- 3- Cumplimiento de los requisitos indicado en cada categoría.

CRITERIO	EVALUADOR	NOTA
Originalidad	Grado de innovación	1 a 10
Buen comportamiento	Existencia de reclamos	1 – 5 – 10
Origen	Comuna / Región	1 – 5 – 10

FECHAS RELEVANTES:

Fechas de postulación: desde el lunes 30 de enero al viernes 10 de febrero.

Selección de expositores por parte de la comisión: entre lunes 13 y martes 14 de febrero.

Aviso a los seleccionados, vía correo electrónico: miércoles 15 de febrero.

Excusas no participantes: jueves 16 de febrero. Para así generar las anulaciones de participación correspondientes y así no quedar como deudores ante SII, no aceptándose anulaciones posteriores a esta fecha. Considerando lo anterior, correrá la lista de espera, según criterios de la comisión. Las excusas solo serán recibidas vía correo electrónico (ferias2023@munirengo.cl), mencionando nombre y Rut del postulante y el motivo por la no participación, generándose un certificado de no participación como respaldo ante SII.

Reunión informativa a los seleccionados de las categorías; Artesano Gastronómico, Gastronomía Mayor y Menor y Planta y/o Hierbas en formato cosmético, medicinal o uso gastronómico, en Liceo Bicentenario Oriente: lunes 20 de febrero, a las 17:00 horas. Se informará de las condiciones, derechos y requisitos de participación, como también exposición de la normativa sanitaria para estos efectos, según sea el caso.

Asignación de puestos (numeración): día martes 21 de febrero.

Pago Municipal: 20 al 23 de febrero. (Se les informa que deben pagar el permiso por Bien Nacional de Uso público (BNUP) en Caja habilitada en la dirección de Finanzas.

Tasación SII: Los días, lugares y horarios de la tasación serán informados a los postulantes seleccionados en la reunión informativa.

SITUACIÓN 1: expositores con iniciación de actividades en primera categoría frente al SII. Cualquiera sea el giro o el tipo de stand, deben dar aviso al SII en sus respectivas unidades regionales, que emitirán boletas fuera de su local establecido.

SITUACIÓN 2: expositores sin iniciación de actividades (informales), deben tasar de acuerdo a los valores indicados.

Horarios Exposición:

Jueves 23 de Febrero 12:00 horas a 24:00 horas

Viernes 24 y Sábado 25 de Febrero 10:00 horas, hasta misma hora de Finalización Show
Considerar que en los horarios señalados, deben estar funcionando, por tanto para la instalación deben calcular los tiempos necesarios.

VALOR Y TASACIÓN

Categoría	Valor (+ tasación SII)	Cupos Disponibles
Artesanía	40.000	77
Gastronomía Mayor	250.000	14
Gastronomía Menor	60.000	104
FoodTrucks	80.000	115 mts
Cerveza Artesanal y Vinos	80.000	20
Productores de Tomate	40.000	20

REQUISITOS Y RESTRICCIONES EXCLUYENTES POR CATEGORIA

1. ARTESANÍA

Toldos de color blanco de 3x3

Disponer de mesa, sillas, mantel blanco y basurero para su uso en stand.

Se prohíbe utilizar en los toldos malla Rachel de cualquier tipo u otro similar.

Se prohíbe el uso de hervidores ni hornos eléctricos.

No se permite la instalación de mesas, mostradores, toldos o cualquier elemento que obstruya los espacios de circulación frente a su toldo

Prohibida la venta de alcohol

a) ARTESANOS MANUALISTAS

Enviar fotografías tanto de los trabajos como del proceso de elaboración de los productos

b) ARTESANOS GASTRONÓMICOS

No se permite la utilización de cremas y productos derivados de la leche en la producción de tortas, pasteles, etc.

c) PRODUCTORES DE PLANTAS, FLORES Y PRODUCTOS DERIVADOS

Los productos cosméticos, deben contar con resolución sanitarias, según indicación de Seremi de Salud.

2. GASTRONOMÍA MAYOR

Cada stand debe proporcionar sus propias mesas y sillas para la atención de público y la correspondiente vajilla.

Está prohibido hacer fuego directo en el cemento, debiendo utilizar parrillas o algún tipo de protección en el piso.

Quienes manipulen dinero, no puede manipular alimentos.

Por normas de seguridad cada stand, debe contar con un extintor debidamente cargado y no vencido.

Los stands deben contar con máquina de frío congeladora, para la conservación de los productos que requieran cadena de frío.

3. GATRONOMÍA MENOR

Toldos de color blanco de 3x3

Disponer de mesa, sillas, mantel blanco y basurero para su uso en stand.

Se prohíbe utilizar en los toldos malla Rachel de cualquier tipo u otro similar.

Se prohíbe el uso de hervidores ni hornos eléctricos.

No se permite la instalación de mesas, mostradores, toldos o cualquier elemento que obstruya los espacios de circulación frente a su toldo.

Máquina de frío congeladora, para la conservación de los productos que requieran cadena de frío.

Prohibida la venta de alcohol.

a) GASTRONOMIA MENOR O AL PASO

Para las gastronomías menores y similares, no se permitirá hacer fuego en el piso, sólo parrilla.

Lista de precios escritos sobre papel craft con letra limpia y clara.

Bebidas deben ser comercializadas en envase plástico o lata.

Por normas de seguridad cada stand, debe contar con un extintor debidamente cargado y no vencido.

b) JUGOS NATURALES

Cada emprendedor debe utilizar agua envasada para elaborar los jugos

La fruta debe ser natural y envasada

El mote con huesillos debe contar con resolución sanitaria.

Las materias primas para los puestos de jugos naturales, mote con huesillos o similares, deberán acreditar, con boleta de compra / venta, el origen de éstos (salvo las frutas frescas).

4. FOODTRUCKS

Prohibida la venta de alcohol.

No se permite la instalación de mesas ni sillas frente a los carros, para no interferir con el desplazamiento de los concurrentes.

Por normas de seguridad cada FoodTruck, debe contar con un extintor debidamente cargado y no vencido.

5. CERVEZA ARTESANAL Y VINOS

No se permite la instalación de mesas ni sillas frente a los stand, para no interferir con el desplazamiento de los concurrentes.

Toldos de color blanco de 3x3

Disponer de mesa, sillas, mantel blanco y basurero para su uso en stand.

Se prohíbe utilizar en los toldos malla Rachel de cualquier tipo u otro similar.

Se prohíbe el uso de hervidores ni hornos eléctricos.

a) VINO

Se prohíbe la comercialización en vasos individuales

b) CERVEZA ARTESANAL

Se prohíbe la venta de cerveza industrial en cualquier formato.

No se permite la venta de otras bebidas alcohólicas distintas a la cerveza (Mojito, Pisco Sour, etc.).

Prohibida la venta en envases de vidrio.

6. PRODUCTORES DE TOMATE

No se permite la instalación de mesas ni sillas frente a los stand, para no interferir con el desplazamiento de los concurrentes.

Toldos de color blanco de 3x3

Disponer de mesa, sillas, mantel blanco y basurero para su uso en stand.

Se prohíbe utilizar en los toldos malla Rachel de cualquier tipo u otro similar.

Se prohíbe el uso de hervidores ni hornos eléctricos.

No serán admisibles revendedores de tomates, solo productores.

OBLIGACIONES GENERALES

- El traslado de los expositores es por cuenta propia.
- Velar por el aseo del entorno y especialmente del espacio asignado.
- Mantener el orden y buena presentación de los productos a la venta.
- Mantener un comportamiento adecuado y un vocabulario acorde evitando las disputas personales que pudieran surgir entre los locatarios y público en general.
- Se entregará un letrero con nombre por expositor (palmeta identificadora), después de la instalación total de los stands.
- Lista de precios escritos sobre papel craft con letra limpia y clara.
- Cada participante deberá asegurar la oferta de productos para todas las jornadas. También cabe destacar que quienes manipulen alimentos, deben tener las mínimas condiciones sanitarias, además los manipuladores deben usar vestimenta limpia, en lo posible blanca, y cofias para cubrir el cabello, además llevar una ampolleta de bajo consumo.

RESTRICCIONES:

No se aceptara el uso de hervidores ni hornos eléctricos.

No se aceptará que los expositores tengan mesas frente a sus puestos, solo la parrilla, esto debido al poco espacio que queda para circulación.

No se aceptara la presencia de vendedores ambulantes dentro del área de exposición.

Los Expositores no podrán emitir a través de parlantes o equipos de amplificación música de ningún tipo, según lo establece la Ley N° 17.336, en su Artículo 19.

INFORMACIÓN RELEVANTE

La ubicación definitiva de los puestos, los dispondrá la comisión a cargo, de forma unilateral, según criterios estratégicos y logísticos que definan para estos efectos.

Si el expositor seleccionado no llega a instalarse antes de la hora señalada, se procederá a utilizar el espacio asignado.

No se aceptaran inscripciones fuera de los plazos estipulados, como de ninguna manera podrán instalarse expositores que no habiendo cumplido con los requisitos de postulación, se presenten el día de la actividad con el fin de participar.

NOTA: El cumplimiento de las condiciones sanitarias, como las normas tributarias, son de exclusiva responsabilidad de los contribuyentes seleccionados, eximiendo a la I. Municipalidad de Rengo de las posibles sanciones que apliquen los organismos fiscalizadores, como Inspección municipal, SII, Acción sanitaria, Carabineros de Chile y PDI.

La Ilustre Municipalidad de Rengo, tiene la facultad de desalojar a cualquier expositor que infrinja con los requisitos de estas bases, falten el respeto a; expositores, funcionarios municipales y fiscales, a autoridades de orden y seguridad o autoridades de cualquier estamento.