



BASES COCINERÍAS XII VERSIÓN FIESTA DE LA NALCA 2024

En marco de las actividades del Aniversario de nuestra comuna, la Municipalidad de Lebu, entre los días viernes 11, sábado 12 y domingo 13 de octubre del 2024, realizará la décima segunda 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 nuestra 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.
- 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 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

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



al momento de vender sus productos. Se aceptan bolsas y/o envases depapel, género o cartón u otros materiales sustentables.

- En el marco de la campaña de reciclaje, cuidado y compromiso con el medio ambiente que sostiene la municipalidad de Lebu, en esta actividad se prohibirá la entrega de vasos plásticos y plumavit desde los stands. Para esta campaña el municipio va hacer entrega a cada stand de una cantidad de vasos reutilizables en forma de arriendo y para su distribución.
- Para la distribución de dichos vasos se realizará bajo el siguiente mecanismo.
 - a) Se entregarán vasos en custodia a cada stand de cocinería, los que te valor unitario de \$1.000. Se firmará una carta de compromiso indicando la cantidad de vasos entregados a cada locatario, la fecha en la que deben hacer devolución de los vasos no vendidos al público, y la recepción del dinero por la venta de estos.
 - b) Los vasos son reutilizables y una vez adquirido por los asistentes pueden ser reutilizados las veces que ellos estimen y en cualquiera de los stands.
 - c) Los vasos reutilizables que tendrán para distribuir los stands deben ser vendidos al público en un monto de \$1.000.
 - d) La organización se encargará de fiscalizar el cumplimiento íntegro de este punto, permitiendo sancionar a los stands que no cumplan con lo establecido.
- 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 para 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 XII versión de la Fiesta de la Nalca se realizará entre el viernes 11 y el domingo 13 de octubre de 2024. Se dispondrán de 7 puestos de cocinerías para concursar, las cuales funcionarán en los siguientes horarios: viernes 11 desde las 19:00 a 01.00 hrs, sábado 12 desde las 12:00 a 01:00 y domingo 13 desde las 12:00 a 19.30 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 11 de octubre, en horario por confirmar. Se solicitará



REPÚBLICA DE CHILE
MUNICIPALIDAD DE LEBU



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, entendiéndose 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 lunes 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 lunes 23 de septiembre hasta martes 01 de octubre a las 16:00 horas en la Unidad de Desarrollo Económico Local, ubicada en calle Saavedra N°563, o puede ser enviado de manera digital al correo udel@lebu.cl, dentro de las mismas fechas y horarios que se indican.



Documentos a presentar:

- **Ficha de postulación Cocinerías**
- **4 fotografías individuales de los platos a comercializar a color**
- **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. 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 miércoles 2 de octubre del 2024. Una vez obtenidos los resultados de selección el personal UDEL informará a cada participante el jueves 3 de octubre, 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. Será obligatorio contar con dos platos que contengan la nalca como ingrediente principal, que deben estar disponible siempre en horario de almuerzo y cena. Además, se debe considerar siempre la nalca como plato principal, acompañamiento, salsa, rellenos u otros.	30%
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.	30%
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	10%



Participación cocinería Fiestas Patrias 2024	Participa en cocinerías en la actividad fiestas patrias en Plaza de Armas 2024 = 7 puntos	10%
	No participa de cocinería en la actividad de fiestas patrias en Plaza de Armas 2024 =2 puntos	

De los 7 stands disponibles, se reserva 1 puesto exclusivamente para personas que no tengan experiencia previa en este tipo de actividades, siempre adjudicando al que tenga el mayor puntaje dentro de los “nuevos postulantes”.

b. Organización y Compromiso

Una vez informados los participantes, se le citará a una reunión informativa de carácter obligatorio, coordinada con la seremi de salud día y 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 \$150.000 (ciento cincuenta 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 9 de octubre del 2024.
- Participación obligatoria de charla informativa de la seremi de salud el día lunes 2 de octubre.
- El horario de atención será; viernes 11 desde las 16:00 a 02:00 hrs, sábado 12 desde las 12:00 a 02:00 hrs y domingo 13 desde las 12:00 a 19:30 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.
- Cada participante deberá comercializar todos los productos (cantidad y tipología) que especifique en la ficha de postulación.
- Será obligatorio contar con dos platos que contengan la nalca como ingrediente principal, que deben estar disponible siempre en horario de almuerzo y cena. Además, se debe considerar siempre la nalca como plato principal, acompañamiento, salsa, rellenos u otros.
- 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 2024”. El día y la hora de presentación serán



informados por el equipo organizador el día 2 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 lunes 23 de septiembre de 2024 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 lunes 23 de septiembre desde las 08:30 hasta el martes 01 septiembre a las 16:00 hrs.
- 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 2178455.
- 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).

La supervisión de la participación será 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	23 de septiembre hasta el 1 de octubre de 2024 a las 16.00 hrs
Selección	Miércoles 2 de octubre de 2024
Notificación a seleccionados	Jueves 3 de octubre de 2024
Pago permiso municipal	Martes 9 de octubre de 2024
Entrega de stands	viernes 11 de octubre de 2024



FICHA DE POSTULACIÓN COCINERÍAS
FIESTA DE LA NALCA 2024

1. Antecedentes Generales.

Nombre postulante			
Cédula de identidad			
Dirección de residencia			
Comuna			
Teléfono			
Correo electrónico			
Número de veces que ha participado en actividades similares organizadas por la Municipalidad de Lebu			
Nombre de la cocinería			
Indique nombre, C.I. y función de su equipo de trabajo	Nombre	C.I	Función



	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> </table>												
<p>Indique una breve reseña del nombre de su cocinería y la decoración del mismo.</p> <p>Indicar elementos innovadores a considerar (Grado de originalidad y autenticidad del stand, ya sea en los platos, servicios u otros)</p>													
<p>Indique el menú a ofrecer:</p> <p>- 2 platos con ingrediente principal nalca, que estará disponible a la hora de almuerzo y cena.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="557 1341 993 1404">Nombre y en qué consiste</th> <th data-bbox="993 1341 1390 1404">Precio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="557 1404 993 1541">Plato principal 1</td> <td data-bbox="993 1404 1390 1541"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 1541 993 1677">Plato principal 2</td> <td data-bbox="993 1541 1390 1677"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 1677 993 1740">Platos extras (cantidad libre)</td> <td data-bbox="993 1677 1390 1740"></td> </tr> </tbody> </table>	Nombre y en qué consiste	Precio	Plato principal 1		Plato principal 2		Platos extras (cantidad libre)					
Nombre y en qué consiste	Precio												
Plato principal 1													
Plato principal 2													
Platos extras (cantidad libre)													



<p>Platos extras relacionados a la nalca</p> <p>Indicar todos los precios de los platos.</p>		
--	--	--

<p>Marque con una cruz la documentación que posee.</p>		<p>Iniciación de actividades (SII)</p>
		<p>Patente Comercial</p>
		<p>Resolución Sanitaria</p>

<p>Documentos a presentar</p>		<p>Ficha de postulación Cocinerías</p>
		<p>4 fotografías de los platos a comercializar</p>
		<p>Registro Social de Hogares</p>

Al firmar este documento, declaro mi compromiso por participar de la Fiesta de la Nalca y certifico que los antecedentes entregados en esta ficha son verdaderos. La Municipalidad de Lebu se reserva los derechos a anular la postulación y participación si los datos que se entregan no coinciden en el stand de exhibición.

FIRMA Y RUT

Lebu, ____ de _____ 2024