



BASES DE PARTICIPACIÓN A FAGAF CAÑETE 2018 DEL 31 de Enero al 4 Febrero del año 2018

PATIO DE COMIDAS

La Ilustre Municipalidad de Cañete extiende una cordial invitación a los empresarios, microempresarios, artesanos, productores agropecuarios y forestales a participar como expositores en las actividades de la XIX Feria Agrícola, Ganadera y Forestal FAGAF CAÑETE 2018, la cual se realizará desde el 31 de enero al 4 de febrero, en dependencias del Fundo Anike, ubicada a 2 Kilómetros de Cañete camino a Cayucupil.

OBJETIVOS DE FAGAF CAÑETE 2018:

Objetivo General:

Realizar la Feria Agrícola, Ganadera y Forestal FAGAF CAÑETE 2018, como una forma de dar a conocer actividades típicas y costumbres del mundo campesino local a través de la demostración y venta de los productos agropecuarios, artesanales y forestales, creando un espacio de encuentro entre productores, consumidores y demás sectores de la sociedad preocupados del desarrollo, promoviendo la conservación de la identidad, medio ambiente y proyección de la imagen pertinente que potencie el negocio local a nivel nacional e internacional, además de crear un espacio de esparcimiento con sentido de pertinencia para la comuna de Cañete .

Objetivos Específicos:

- Generar una instancia que dé a conocer a la comuna de Cañete a través de un evento de carácter nacional e internacional.
- Mantener, preservar y difundir la cultura, actividades, gastronomía y tradiciones del mundo rural.
- Promover un mayor acercamiento de la comunidad al mundo silvoagropecuario.
- Generar intercambio de costumbres y tradiciones.
- Potenciar la imagen turística comunal.
- Promover el desarrollo medioambiental en concordancia con el plan de gestión ambiental. (Adjunto)
- Generar espacios de intercambio comercial, que potencien el crecimiento

de los productores locales.

1. CONSIDERACIONES GENERALES PARA POSTULACIÓN A PATIO DE COMIDAS:

- 1.1. Personas naturales y jurídicas, no poseer deudas por concepto de derechos municipales por permisos para eventos u otros relacionados.
- 1.2. Es de responsabilidad de cada participante pagar sus Impuestos respectivos ante el Servicio de Impuestos Internos (SII) y contar con resolución sanitaria en el caso de las ventas de alimentos, y avisar a estos organismos su participación en esta actividad.
- 1.3. Los participantes que realicen ventas a público sin boleta, cancelarán su impuesto respectivo en forma personal, ante el Servicio de Impuestos Internos (SII).
- 1.4. Se denomina “**patio de comida**” a todo el espacio utilizado en la feria para la venta de alimentos. Se compone de una carpa común que tiene capacidad para 18 espacios. Además de un sector con carros gastronómicos y carros de confites distribuidos en todo el recinto.
- 1.5. Se define como **servicios a la mesa** aquellos que se dedican al rubro de la gastronomía con productos propios de la comuna y/o preferentemente comida chilena, donde necesariamente su alimento debe ser servido en platos y que requiere la atención de personal a la mesa. Dentro de esta categoría se puede vender todo tipo de comidas, incluyendo tortas, kuchenos, entre otros, exceptuando las comúnmente llamadas “comidas chatarras” como: completos, hamburguesas y similares. Cabe destacar que serán estos locales los UNICOS autorizados al expendio de Vino. Queda prohibida la venta de anticuchos.
- 1.6. Se define como **servicios para llevar** aquellos que comercialicen productos bebestibles como: jugos naturales, bebidas de fantasía, batido de frutas, vitamínicos, helados artesanales, cerveza individual no superior a los 350 cc o granel, empanadas de horno. Se permitirá la preparación de anticuchos y choripanes. Queda prohibido todo tipo de preparación de platos. Es importante mencionar que la preparación de las empanadas debe ser realizada en un lugar que cuente con permisos de la autoridad sanitaria, prohibiéndose la preparación de éstas en el lugar.
- 1.7. Se define como **carros gastronómicos** a aquel vehículo de dos o cuatro ruedas correcta y completamente equipadas para la manipulación de alimentos. Son aquellos expositores que comercializan sus productos como: jugos naturales, café, té, batidos de frutas, queques, sopaipillas, papas fritas, churros. No

podrán expender/preparar alimentos fuera del carro tales como: anticuchos, choripán y similar.

- 1.8. Se define como **carros de confites** aquellos que vendan al público visitante solo lo siguiente: palomitas, manzanas confitadas, algodón, maní tostado, salado y confitado, golosinas y jugos o bebidas individuales, correspondientemente sellados. Queda prohibida la venta de juguetes.
- 1.9. Los interesados en participar del patio de comidas, servicios a la mesa, servicio para llevar, carros gastronómicos y carros de confites, deberán llenar la Ficha Única de Postulación (FUP) adjunta en las presentes bases e ingresarla en la oficina de partes del Municipio. Solo se recibirán postulaciones desde el 20 de noviembre hasta el 11 de diciembre 2017, hasta las 14 horas; las postulaciones deben entregarse en sobre cerrado a nombre FAGAF CAÑETE 2018 "PATIO DE COMIDAS", individualizando la categoría a la que postula, ejemplo: Servicio a la Mesa, carro gastronómico, etc. en la Ilustre Municipalidad de Cañete. Además, todos los postulantes deberán adjuntar propuestas de sus productos a ofrecer. Describiendo productos o servicios adjuntando fotografías propias y no referenciales de internet.
- 1.10. La comisión organizadora realizará la preselección de postulantes, con el fin de velar por la diversidad de productos a ofertar, de acuerdo al número de stand disponibles y al número de postulantes interesados en esta actividad.
- 1.11. Para todos los puestos de ventas se prohíbe el uso de productos plásticos y envases de plumavit, solo podrán utilizar vasos reutilizables o de policarbonato y entregar envases para llevar comida que sean de cartón.
- 1.12. Se prohíbe la entrega y uso de bolsas plásticas, solo se podrán utilizar bolsas reutilizables hechas de crea, papel. Esto debido a las disposiciones impuestas en la ordenanza municipal ambiental y en concordancia con el Plan de Gestión Ambiental Municipal y Pladeco 2015-2020.
- 1.13. La lista de seleccionados será publicada en la página web www.municanete.cl y serán citados por la comisión organizadora, mediante correo electrónico y vía telefónica a una reunión de coordinación.
- 1.14. Los seleccionados que no asistan a la reunión de coordinación o no envíen un representante, no serán considerados para participar de la FAGAF 2018. Ante esta situación la comisión organizadora está facultada para asignar ese cupo a otro postulante de la lista de espera.

- 1.15. El comité organizador asignará a los participantes la ubicación dentro del recinto Municipal, según el criterio global, organizativo y conceptual para el buen funcionamiento de la actividad, no pudiendo cambiar la ubicación una vez designada por la comisión.
- 1.16. Frente a la eventualidad de que el evento sea afectado por daños que se originen por fuerza mayor, lluvia, terremoto, actos terroristas y otras circunstancias imprevistas no será responsabilidad de la organización la reposición de daños ni costos que estos hechos pudieran ocasionar a los expositores y su patrimonio.
- 1.17. No será de responsabilidad de la organización. Accidentes, robos, o extravíos de mercadería que pudieran afectar a los microempresarios gastronómicos durante el desarrollo de la actividad.
- 1.18. El montaje en el patio de comidas podrá realizarse a partir de las 08:00 horas y hasta las 00:00 entre los días 27 al 30 de enero 2018 (únicos horarios en los que se permitirá el tránsito de vehículos por el interior del recinto).
- 1.19. Los vehículos de los expositores solo podrán ingresar al Recinto Fundo Anique a descargar y cargar mercaderías, solo por el lugar que se habilitará para dicho efecto, lo cual será informado por la comisión organizadora en la reunión de coordinación.
- 1.20. Los participantes deberán portar la credencial de identificación con la cual podrán ingresar vehículos al interior del recinto, **solo para descargar y retirar productos o materiales.**
- 1.21. El responsable y/o titular de cada stand deberá cuidar la decoración del espacio asignado, no está permitida la sobre carga eléctrica del sistema.

2. DE LA POSTULACIÓN:

El plazo de postulación será a contar del día 20 de noviembre hasta el día 11 de diciembre del 2017, hasta las 14:00 horas.

Durante esta fecha los interesados deberán presentar y entregar los siguientes documentos en el orden que sigue:

- 1) Fotocopia de Cédula de identidad del postulante
- 2) Ficha de postulación.
- 3) Copia inicio de actividades SII.

- 4) Para las personas que utilicen el permiso provisorio otorgado por el SII se le exigirá una vez resuelto el concurso.
- 5) Acreditación de experiencia en el rubro que se certifica con comprobantes de permisos municipales y otros documentos que permitan comprobar lo solicitado.
- 6) Adjuntar prácticas sustentables según el reglamento medioambiental (estará disponible en la página para descargarlo)
- 7) Los antecedentes deben ser enviados en sobre cerrado a la Ilustre Municipalidad de Cañete, en oficina de partes, calle Arturo Prat #220 Cañete. En la oficina de partes hasta las 14 horas.

SEÑORES ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE CAÑETE ARTURO PRAT #220 "FAGAF 2018"

Nombre del Participante	
Firma	
Fecha de postulación.	

Los documentos deberán ser presentados **en el mismo orden** que se mencionan en un sobre cerrado, que señale nombre del postulante, número de teléfono y la frase "JUEGOS INFANTILES FAGAF CAÑETE 2018" ingresados en la oficina de partes de la Ilustre Municipalidad de Cañete, ubicada en calle Prat. 220.

Formato único

NOMBRE: N° TELEFONICO POSTULACIÓN "FAGAF CAÑETE 2018" CATEGORIA A QUE POSTULA: JUEGOS INFANTILES

Durante el proceso de postulación podrá enviar consultas a partir del 20 de noviembre y hasta el 11 de diciembre 2017 a través del correo electrónico fagaf@municanete.cl, las cuales serán contestadas en un plazo de 2 días hábiles.

Aquellos sobres que lleguen fuera del plazo de postulación no serán considerados.

Los resultados de los seleccionados serán publicados en la página web www.municanete.cl y www.fagaf.cl a partir del día 18 de diciembre del 2017.

La Municipalidad designará la ubicación de los módulos según criterio de la Comisión.

Cualquier postulante que haya sido notificado por escrito ante un incumplimiento del reglamento en la FAGAF 2017 y/o haya mantenido un comportamiento inadecuado durante la Feria, podrá ser excluido del análisis de postulación y ser considerado como fuera de bases para su participación; de acuerdo a lo señalado en las bases de postulación 2017.

Este mismo criterio se considerará para próximas versiones FAGAF y otras actividades Municipales del mismo tenor.

3. COSTO DE LA PARTICIPACIÓN

Los valores de participación en “FAGAF CAÑETE 2018” por los 5 días que durará la Feria.

- Servicios a la mesa \$300.000.-
- Servicios para llevar \$200.000.-
- Carros gastronómicos \$130.000.-
- Carros de confites \$ 30.000.-

GARANTÍAS:

Los valores de las garantías serán:

- Servicios a la mesa \$ 80.000.-
- Servicios para llevar \$ 50.000.-
- Carros gastronómicos \$ 30.000.-

El valor de la garantía será devuelto en el mes de marzo del 2018. Las causales que harían efectiva la garantía se describen en el reglamento.

El pago deberá realizarse directamente en la caja municipal desde 22 de diciembre del 2017 al 15 de enero del 2018 y/o a través de transferencia electrónica y enviar comprobante al siguiente correo fagaf@municanete.cl con copia a tesoreria@municanete.cl

Datos para transferencia electrónica: Cta. Cte. 56309020095 Banco Estado.
Ilustre Municipalidad de Cañete Rut 69.160.500-0.

Obs. En caso que algún adjudicado no cancelara su permiso y garantía dentro de la fecha establecida, este perderá su cupo y la comisión organizadora dispondrá de él asignándolo a otro postulante.

“Cada postulante deberá regirse bajo el Reglamento de FAGAF 2018, el cual será entregado solo a aquellas personas que sean seleccionadas para la Feria”

4. El comité organizador proveerá de los siguientes elementos y servicios a los participantes.

- Señalética básica de identificación
- Limpieza general de áreas comunes.
- Credencial personal e intransferible.
- Conexión de agua. (según requerimientos)
- Electricidad.
- Extracción de basuras.

5. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES.

Los participantes seleccionados deberán cumplir las siguientes obligaciones:

- a. Cumplir con todas las exigencias y estipulaciones de las presentes bases y/o cualquier otra notificación que la comisión organizadora determine, son del cumplimiento obligatorio.
- b. Solo podrán comercializar los productos o servicios que fueron inscritos en la ficha única postulación (FUP) o los productos que la comisión organizadora determine en algunos casos de acuerdo a la variedad de la oferta con el fin de salvaguardar la sobreoferta de algunos productos, si la comisión organizadora llega a encontrar a algún oferente comercializando productos no estipulados en las bases, éste quedará sujeto a las sanciones estipuladas en el reglamento interno.
- c. No se podrá comercializar bebidas de fantasía, bebidas alcohólicas, cualquier otro producto o artículo que no esté contemplado en la ficha única de postulación (FUP). Quien sea sorprendido vendiendo productos no autorizados, este quedará sujeto a las sanciones estipuladas en el reglamento interno.
- d. Se prohíbe la venta de destilados y tragos preparados (terremotos, terremotin, pantera rosa, submarino, cervezas en lata o vidrio, vino en caja, etc.) Limitándose la venta de estos productos a los sectores habilitados de cervezas artesanales y vinos en el patio de comida.

- e. Los participantes deberán mantener un buen comportamiento con sus pares, con la comisión organizadora y visitantes a la FAGAF 2018.
 - f. Los expositores gastronómicos deberán cumplir con condiciones de higiene, presentación tanto del personal de cocina como los garzones y personal de caja. Todos uniformados.
-
- Cada participante del patio de comidas deberá cumplir con la exigencia de contar con piso lavable en la zona de manipulación de alimentos de acuerdo a las exigencias de la autoridad sanitaria.
 - A cada participante se le entregara la conexión de agua potable y la conexión al desagüe de aguas servidas, la llave y el sifón será de responsabilidad del usuario.
 - Los locales de venta deberán contar con cajero exclusivo, el cual no podrá manipular alimentos.
 - En caso de contar en el menú con carnes de cerdo y vacuno, estas deben ser de conocida procedencia y contar con la boleta de compra y certificado de faenamiento en mataderos autorizados, las cuales deben estar disponibles durante los días de funcionamiento de la cocinería.
 - Los manteles serán de cuadrille color rojo o verde, loza, servicio metálico, vasos de vidrio o policarbonato, queda prohibido el uso de servicio desechable, vasos plásticos y plumavit.
 - Los expositores que comercialicen comidas y bebidas, tanto solidas como liquidas, deben disponer de refrigeradores o contenedores necesarios para conservar la carne y alimentos que puedan ser perecibles.
 - El equipo de trabajo deberá cumplir con lo siguiente:
 - Gorro siempre limpio y bien puesto
 - Chaqueta limpia y bien planchada.
 - Manos limpias, sin heridas, uñas limpias, cortas, sin esmalte.
 - Delantal o pechera limpios y bien planchados.
 - Pantalones bien planchados y presentables.
 - Zapatos limpios y con suela antideslizante.
 - Para una mejor atención al cliente, tanto los manipuladores como los expositores y garzones no podrán fumar fuera ni adentro de la cocinería.
 - No se permiten niños dentro de las cocinerías, ya que esta es una zona de alto riesgo para el pequeño, como para la manipulación de alimentos.
 - Cada locatario y el personal deberá identificarse con alguna vestimenta y delantal de trabajo acorde a la actividad.
 - Cada local deberá publicar los productos comercializables y los valores en un lugar visible. (pizarra, letreros, etc.)
 - La oferta gastronómica debe contar con un máximo de tres platos típicos de la zona. No podrán vender productos que no estén estipulados en la ficha de postulación (FUP).
 - El valor de los platos a ofertar no deben superar los \$6.000.-

- Cada participante deberá traer su mobiliario (mesas y sillas) para la atención de público, manteles cuadrille rojo o verde de tela, como también de disponer de basureros con tapa al interior del recinto y extintores en lugares visibles.
- La comisión organizadora realizará un chequeo diario para el cumplimiento del reglamento en patios de comida.
- Se prohíben equipos de alto consumo eléctrico que pudiesen producir cortes y/o inestabilidad del sistema eléctrico del recinto.
- Todo participante tiene la obligación de exhibir el permiso correspondiente y además la carpeta con documentación que se le solicite al momento de ser fiscalizados por personal de la I. Municipalidad de Cañete, Autoridad Sanitaria y Servicio de Impuestos Internos.
- Es responsabilidad de los locatarios el cuidado y protección de sus pertenencias e instalaciones. (se permitirá que dos personas por local puedan pernoctar en el lugar).

g. Perderán todos sus derechos y serán retirados de la FAGAF 2018 aquellos participantes que:

- Cedan, transfieran o compartan el espacio adjudicado o parte del mismo.
- Expongan o vendan productos que no hayan sido autorizadas por la comisión organizadora.
- Prohíbese el traspaso, venta y/o arriendo del stand asignado a cada expositor, el no cumplimiento de esta norma, facultara a la comisión organizadora para efectuar el retiro inmediato del stand, ingresando el titular a nómina de inhabilitados para futuros eventos o ferias.
- Falten a los horarios establecidos por los organizadores.
- Falten a la ética y al correcto comportamiento social. (Mantener una conducta o lenguaje impropio para con los locatarios, asistentes, organizadores y público en general). Que en general, atenten contra el buen funcionamiento de la actividad FAGAF 2018.(reglamento interno)

h. Todas aquellas situaciones no previstas en las presentes bases serán resueltas por la comisión organizadora de FAGAF 2018.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para la selección de los servicios a la mesa, servicios para llevar, carros gastronómicos y carros de confites, se aplicarán cuatro criterios de evaluación que consideran:

- Cumple con los requisitos de postulación
- Participación en otras fiestas costumbristas de la comuna.
- Contratación de mano de obra durante la celebración de FAGAF 2018 (cocineros, garzones, entre otros).
- Adopción de prácticas medioambientales

A LA MESA:

Criterios	Asignación de Puntajes	Ponderación.
Participación en otras fiestas costumbristas de la comuna.	0 = 0 puntos 1 = 7 puntos 2-4 = 15 puntos 5 o más = 20 puntos.	20
Mano de obra durante la feria	3= 7 puntos 4-5 = 15 puntos 6 o más = 20 puntos.	20
Práctica medioambiental	Cumple, 20 puntos No cumple, 0 puntos	20
Oferta y Requisitos técnicos	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme, 5 puntos • Oferta gastronómica, 25 puntos • Equipamiento y vajilla, 10 puntos 	40

CARROS GASTRONÓMICOS:

Criterios	Asignación de Puntajes	Ponderación.
Participación en otras fiestas costumbristas de la comuna.	2 = 0 puntos 3 = 7 puntos 2-4 = 15 puntos 5 o más = 20 puntos.	20
Mano de obra durante la feria	2 = 7 puntos 3 o más = 20 puntos	20
Práctica medioambiental	Cumple, 20 puntos No cumple, 0 puntos	20
Oferta y Requisitos técnicos	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme, 10 puntos • Oferta gastronómica, 20 puntos • vajilla, 10 puntos 	40

PARA LLEVAR:

Criterios	Asignación de Puntajes	Ponderación.
Participación en otras fiestas costumbristas de la comuna.	4 = 0 puntos 5 = 7 puntos 2-4 = 15 puntos 5 o más = 20 puntos.	20
Mano de obra durante la feria	2 = 7 puntos 3 o más = 20 puntos	20
Práctica medioambiental	Cumple, 20 puntos No cumple, 0 puntos	20
Oferta y Requisitos técnicos	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme, 10 puntos • Oferta gastronómica, 20 puntos • vajilla, 10 puntos 	40

CARROS DE CONFITES:

Criterios	Asignación de Puntajes	Ponderación.
Participación en otras fiestas costumbristas de la comuna.	6 = 0 puntos 7 = 7 puntos 2-4 = 15 puntos 5 o más = 20 puntos.	20
Mano de obra durante la feria	2 = 7 puntos 3 o más = 20 puntos	20
Práctica medioambiental	Cumple, 20 puntos No cumple, 0 puntos	20
Oferta y Requisitos técnicos	<ul style="list-style-type: none">• Uniforme, 10 puntos• Oferta gastronómica, 20 puntos• vajilla, 10 puntos	40