

BASES GENERALES 16° FIESTA DE LA VENDIMIA RENGO 2018

ANTECEDENTES GENERALES

En el marco de la Decimosexta Fiesta de la Vendimia Rengo 2018, que se realizará los días viernes 6 y sábado 7 de abril del presente, la que consiste en una muestra de vinos, artesanía y gastronomía con lo más representativo de nuestra tierra, es que se realiza el siguiente aviso a participar. Las comisiones de ARTESANÍA, GASTRONOMÍA MENOR y GASTRONOMÍA MAYOR, convocan a los interesados a participar como expositores de la Fiesta de la Vendimia Rengo 2018, a desarrollarse en los días indicados,

1. 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 artesanía y la gastronomía chilena, promoviendo así el desarrollo económico, el rescate de tradiciones y la difusión a través del establecimiento de esta actividad denominada “16° Fiesta de la Vendimia Rengo 2018”

2. DESCRIPCIÓN: Esta postulación está dirigida para artesanos (as) y rescatadores de comidas típicas de Rengo, la región y el país. Este evento tradicional es una licitación general y abierta a todo participante que desee postular quienes serán evaluados por cada comisión de la I. Municipalidad de Rengo, encargada de seleccionar en las distintas categorías.

3. REQUISITOS: Los participantes deberán cumplir con los requerimientos de las bases de cada categoría, con el fin de lograr el éxito esperado a nivel Comunal, Regional, Nacional, por ende, se velará para que todo lo exhibido, sean artículos netamente tradicionales y criollos, tanto para la venta como para su muestra.

4. HORARIOS, VALORES Y TASACIONES EN GENERAL:

Tasación SII: Los días, lugares y horarios de la tasación serán informados a los postulantes seleccionados en la por la comisión correspondiente, según lo establezcan sus bases individuales.

Horarios Exposición:

Día	Inicio	Término
Viernes 6 de Abril	18:00 horas	01:30 horas
Sábado 7 de Abril	10:00 horas	01:30 horas

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 a continuación:

VALOR Y TASACIÓN

CATEGORÍA	COMISIÓN RESPONSABLE	VALOR PAGO PERMISO MUNICIPAL BNUP	TASACIÓN SII, PARA EXPOSITORES NO FORMALIZADOS FRENTE AL SII
Cocinerías	GASTRONOMÍA MAYOR	\$150.000	\$75.000
Gastronomía a menor escala o al paso	GASTRONOMÍA MENOR	\$40.000	\$20.000
Jugos naturales	GASTRONOMÍA MENOR	\$40.000	\$20.000
Food Truck	GASTRONOMÍA MENOR	\$80.000	\$40.000
Cervezas Artesanales	GASTRONOMÍA MENOR	\$50.000	\$25.000
Carros Comida Rápida Solo de Rengo	GASTRONOMÍA MENOR	\$50.000	\$20.000

Stand de algodones, cabritas, maní o similares (se prohíbe carros de cualquier naturaleza)	GASTRONOMÍA MENOR	\$20.000	\$10.000
Artesanía.	ARTESANÍA	\$30.000	\$15.000
Artesanía gastronómica.	ARTESANÍA	\$30.000	\$15.000
Repostería	ARTESANÍA	\$30.000	\$15.000
-Juegos de entretenición. (máximo cuatro juegos por postulación)	ARTESANÍA	\$250.000	\$125.000

CON QUÉ DEBEN CUMPLIR LOS EXPOSITORES

- 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.
- Máquina de frío congeladora, para la conservación de los productos que requieran cadena de frío.
- Cada stand deberá asegurar la oferta de productos para la jornada. También cabe destacar que 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.
- Para el conocimiento de los expositores involucrados o aludidos, la repostería, conservas, mermeladas y similares, deben contar con resolución sanitaria, o que provengan de un lugar autorizado.

- Los cosméticos artesanales, requieren autorización del ISP (Instituto de Salud Pública).

RESTRICCIONES:

Ningún funcionario municipal podrá participar de la postulación, ni tampoco trabajar en alguno de los stands.

No se aceptará 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. Quien no cumpla con este requisito será desalojado de su puesto por inspectores municipales y perderá la oportunidad de participar en otra actividad organizada por la municipalidad.

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

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 de la Vendimia 2018.

NOTA: El cumplimiento de las condiciones sanitarias, como las normas tributarias, son de exclusiva responsabilidad de los contribuyentes seleccionados, eximiendo de responsabilidad 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.

BASES INDIVIDUALES POR COMISIÓN Y POSTULACIÓN

Ctrl + Clic en categoría o Copiar Link en su navegador

<u>ARTESANÍA Y REPOSTERÍA</u>	<u>GASTRONOMÍA MENOR</u>	<u>GASTRONOMÍA MAYOR</u>
https://docs.google.com/document/d/1xzqBMaQxmrcg51_KPIE0DrrxiCpnajKQzWi5gxjK8w/edit	https://docs.google.com/document/d/1z4mhD_yUgbB7QZRGhI4cQuX56Vuv6PDpQguySmUxvKA/edit	https://docs.google.com/document/d/1KzqoCPGxQRlyZbQlvnF9cp5dgJ757tKXi-VLusTvTbE/edit