



BASES DE POSTULACIÓN EXPOLAMPA 2019

ESPACIOS PÚBLICOS

I.- PRESENTACIÓN.

La versión 19ava ExpoLampa 2019, es una muestra que promueve y fortalece el emprendimiento, el patrimonio cultural de la provincia y rescata la identidad local, donde la comuna de Lampa durante 3 días acoge y difunde a diversas manifestaciones artísticas.

Este año ExpoLampa se realizara los días viernes 05, sábado 06 y domingo 07 de abril en la Medialuna de Lampa.

Considerando lo anterior se contara con show artístico, diversidad gastronómica, artesanía y entretenimientos familiares.

II:- DISTRIBUCIÓN.

PATIO DE COMIDAS

10 locales bajo toldo, de 48 metros² cada uno (12x4mts.), el cual posee un radier lavable de 40 x 4mts. Y separaciones en las cuales está dispuesto un lavadero con agua potable, desagüe y conexión a sistema eléctrico.

PATIO COMIDA AL PASO

15 locales de comida al paso, el cual estará dotado de agua potable, lavaderos y una fosa para el desagüe correspondiente. Este sector estará cubierto por toldo el cual se dividirá en 15 partes iguales, a cada microempresario le corresponderá un espacio de 3 x 3 metros.

CARROS ARRASTRE – FOOD TRUCK

4 espacios que se destinaran dentro del recinto para la venta de distintos tipos de elaboración de alimentos (churros, comida, jugos, otros).

JUGOS Y HELADOS

3 espacios establecidos que se destinaran dentro del recinto para la venta de jugos y helados.



III.- RETIRO DE BASES Y ENTREGA DE FICHA DE POSTULACIÓN.

Los documentos estarán a disposición de todos los microempresarios que deseen participar de la "19ava EXPOLAMPA 2019", a partir del **01 al 28 de Febrero 2019** en la Oficina de Fomento Productivo de la I. Municipalidad de Lampa de 08:30 a 13:30 horas o solicitarlas al correo electrónico fomentoturismo@lampa.cl fproductivolampa@gmail.com

IV.- DOCUMENTACIÓN REQUERIDA.

- **Ficha de postulación completa.**
- **Fotocopia de la cedula de identidad.**
- **Fotografías originales que den cuenta de su experiencia.**
- **FOOD TRUCK O CARRO DE ARRASTRE:**
 - **Resolución Sanitaria**
 - **Plano Eléctrico Autorizado (T1)**
 - **Fotografías originales.**

NOTA: QUEDARAN INADMISIBLE TODOS AQUELLAS POSTULACIONES QUE NO PRESENTEN LA TOTALIDAD DE LA DOCUMENTACION REQUERRIDA.

V.- SELECCIÓN

- Los microempresarios seleccionados en patio de comidas y de carne y con venta de alcohol, deberán presentar certificado de antecedentes.
- Los microempresarios seleccionados que cuenten con iniciación de actividades deberán dar aviso con anticipación al Servicio de Impuestos Internos correspondiente a su domicilio para la debida autorización de sus boletas, debiendo emitir una boleta por cada venta realizada.
- Los microempresarios que no tengan Iniciación de Actividades deberán someterse a una tasación (renta presunta) por el SII.
- Los microempresarios seleccionados deberán presentarse en el recinto el día jueves 04 de Abril a las 11:00 hrs. para que la organización le haga entrega del su espacio y deberá instalarse obligatoriamente ese mismo día.

LA I. MUNICIPALIDAD DE LAMPA Y SU JURADO EVALUADOR SE RESERVA EL DERECHO DE SELECCIÓN. EL POSTULANTE POR SU PARTE, NO TENDRÁ DERECHO A APELACIÓN NI DIRIMIR LA DECISIÓN DEL JURADO.

VI.- CANCELACIÓN Y PRECIOS

PAGOS	PATIO DE COMIDAS	PATIOS AL PASO	CARROS ARRASTRE – FOOD TRUCK	JUGOS Y HELADOS
Arriendo Piso	\$676.270 (14 UTM)	\$289.830 (6 UTM)	\$193.220 (4 UTM)	\$193.220 (4 UTM)
Contribución Municipal	\$19.300 (40% de una UTM)	\$19.300 (40% de una UTM)	\$ 0	\$ 0
Contribución Ley de alcoholes	\$72.460 (1.5 UTM)	\$72.460 (1.5 UTM)	\$72.460 (1.5 UTM)	\$ 0
Derecho Aseo	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
TOTAL	\$768.030.-	\$381.590.-	\$265.680.-	\$193.220.-

Todos los microempresarios seleccionados para participar de ExpoLampa 2019, los días **05, 06 y 07** de abril tendrán que cancelar un permiso municipal en el Departamento de Rentas y Patentes del Municipio de Lampa del 01 al 05 de abril del 2019 por un monto de:

VII.- CRONOGRAMA ESTIMATIVO

ITEM	Febrero	Marzo	Abril
Inicio proceso de postulación	04		
Termino de proceso de postulación	28		
Evaluación de postulación		06 al 22	
Publicación de los seleccionados		25	
Pago de los permisos de funcionamiento			01 al 05
Acreditación e instalación			04
EXPOLAMPA 2019			05- 06 y 07
Desmontaje			08



ANEXO N°1. – INDICACIONES SEREMI DE SALUD.

Las indicaciones que debe cumplir obligatoriamente cada microempresario gastronómico son:

- a. Los manipuladores de alimentos deberán mantener una esmerada higiene y presentación personal, con especial énfasis en lavado de mano con agua corriendo y jabón después de usar los baños, antes de manipular alimentos y las veces que sean necesarias.
- b. Los manipuladores deben utilizar uniforme (o delantal) limpio, de color claro y con un gorro que cubra todo el pelo, mascarilla, uñas cortas y sin pintar.
- c. Lavar cuidadosamente platos, vasos, ollas y otros utensilios, antes de usarlos, con agua caliente, detergente y cloro.
- d. Disponer las basuras en un lugar aparte, fresco y dentro de un recipiente tapado.
- e. El piso del sector de cocina, deberá mantener limpio y lavado, tanto los muebles como los utensilios empleados deberán ser de fácil limpieza e impedir la contaminación de los alimentos.
- f. En la manipulación y la refrigeración de alimentos se deberá evitar mezclar alimentos crudos con cocidos a fin de evitar la contaminación cruzada.
- g. Los alimentos deben ser frescos y no presentar alteraciones:

-Sólo se podrá expender alimentos de procedencia conocida (locales autorizados, tener **factura de respaldo de la compra**). Se realizará un estricto control de la procedencia de los alimentos. Los alimentos envasados deben estar bien etiquetados. El manipulador debe tener especial cuidado en observar la fecha de elaboración y vencimiento del producto. Las carnes usadas, tales como vacunos, cerdo, pollo, cabrito, etc., deberán provenir de mataderos autorizados, acreditando su adquisición mediante facturas.

- h. Protección de los alimentos:

-Los alimentos no deben estar expuestos a la contaminación ambiental (insectos, tierra, saliva y otras sustancias extrañas).

-Las carnes, subproductos de matadero, cecinas y productos lácteos, empanadas, se descomponen con facilidad, por lo tanto deben mantenerse permanentemente refrigerados.

-Una vez descongelados, los alimentos no se pueden volver a congelar.

-No se permite acumular restos de comida.

- i. Tener un termómetro que mida la temperatura de refrigeración de los alimentos para que cada microempresario gastronómico monitoree permanentemente la cadena de frío de los alimentos refrigerados.



ANEXO N°2. – REQUISITOS Y RESPONSABILIDADES DE LOS MICROEMPRESARIOS

Todos los microempresarios seleccionados deberán:

1. Asistir a la charla de capacitación que será dictada por profesionales expertos en la reglamentación sanitaria de Seremi de Salud. Se pasara lista el día de la
2. Cancelar el Permiso Municipal y Derecho de Postura 01 al 05 de Abril de 2019 en el Departamento de Rentas y Patentes de la I. Municipalidad de Lampa.
3. Asegurar a los comensales una atención de calidad, lo cual significa contar con la cantidad de personal suficiente para responder a tiempo con los requerimientos de los clientes y el espacio debidamente ornamentado.
4. Asegurar y comprometerse con un tiempo de espera máximo de 15 minutos entre el pedido y la entrega de la comanda. En la entrega del producto, se deberá cumplir con el plato sugerido, con una excelente presentación, porciones y temperaturas adecuadas.
5. Presentar en la carta una justa relación precio – calidad.
6. Cumplir con los horarios de funcionamiento desde las 11:00 hrs al término el show.
7. Contar con el siguiente equipamiento:
 - a. 1 Cilindro – Extinguidor 6 Kg. ABC a la vista.
 - b. Vajilla y cubiertos uniformes, cantidad suficiente para atender a 100 personas simultáneamente.
 - c. Contenedor de basura con tapa mínimo 100lt. De capacidad, en donde los residuos sean vertidos en bolsa plástica en su interior.
 - d. Mesas y sillas uniformes, en excelente estado, como mínimo 10 mesas y 40 sillas.
 - e. Línea de frío con bajas temperaturas constantes.
 - f. Mesones de fácil limpieza (melanina o acero inoxidable).
 - g. Hornos y cocina industrial a gas conectados con flexibles amarillos con resolución sanitaria.
 - h. Con el fin de NO sobrecargar las líneas eléctricas cada expositor deberá tener como máximo 2 conservadoras, 1 visicooler, 1 microondas, 1 hervidor, 2 jugueras,
 - i. PARA EL USO DE CUALQUIER OTRO ARTEFACTO ELECTRICO SE DEBERÁ PEDIR AUTORIZACIÓN POR ESCRITO A LA PRODUCCIÓN.

TODOS LOS EXPOSITORES DEL PATIO DE COMIDAS QUE NO CUMPLAN CON LA NORMATIVA Y CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DESCRITAS EN ESTE DOCUMENTO, SE ARRIESGAN A QUE SU PERMISO DE FUNCIONAMIENTO SEA RETIRADO POR LA PRODUCCIÓN GENERAL DEL EVENTO, CEDIENDO EL PUESTO, AL MICROEMPRESARIO QUE LO SUCEDA EN LISTA DE ESPERA.



FICHA DE POSTULACIÓN – ESPACIOS PÚBLICOS

Nombre Microempresario:

Rut microempresario o empresa:

Dirección:

Comuna:

Región:

Teléfono:

Celular:

Correo Electrónico:

DESCRIPCIÓN DEL RUBRO

¿A qué rubro postulara? Marque con una X

Patio de comidas

Patio comida al paso

Carros

Jugos y helados

Descripción del producto (lo que ofrecerá al cliente).



Especifique experiencia:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (implementación del espacio).

Nº de personas que atenderán:

Nº de maquinarias a utilizar:

Detalle:

Detalle:

Yo, _____, RUT _____ certifico que todos los antecedentes entregados en esta ficha son verdaderos (*La Municipalidad de Lampa se reserva el derecho de anular la postulación si los datos entregados no se respetan en los locales del patio de comida*).



FIRMA POSTULANTE