

## REGLAMENTO “FERIA ARTESANAL, PRODUCTIVA Y GASTRONOMICA, DEL FESTIVAL DE LA RAIZ FOLCLÓRICA DEL CAMARÓN 2017

Sector: Vegas de Itata

Fecha: 27 de Agosto del 2017

Feria artesanal, productiva y gastronómica.

### CONVOCATORIA

La I. Municipalidad de Coelemu a los interesados como expositores de la feria Artesanal, Productiva y Gastronómica, que se llevara efecto el día 27 de agosto del 2017.

### **DE LA FERIA ARTESANAL, PRODUCTIVA Y GASTRONOMICA.**

En este tradicional espacio dedicado a los productores del campo, empresarios del turismo rural, artesanos locales, productos gastronómicos tradicionales de nuestra comuna, como un espacio a la comercialización de sus productos y general un apoyo a la economía familiar.

### **DE LOS PARTICIPANTES:**

- ❖ Podrán postular todas las agrupaciones y/o microempresarios , artesanos , microempresarios del Turismo y usuarios del Prodesal a través de su asesor Técnico u otros programas de emprendimientos.
- ❖ Artesanos calificados con muestra de su oficio al público en el stand, talleres formativos en el área artesanal.
- ❖ Emprendimientos locales tradicionales, ventas de camarón, máquinas de extracción, etc.
- ❖ Colegios, agrupaciones sin fines de lucro, comités de adelanto etc.
- ❖ En última instancia particulares, afuerinos que cuenten con productos atractivos y no sean competencia desleal a los usuarios locales.-

### **DE POSTULACION:**

- ❖ *El formulario de postulación al evento estará disponible desde el día 20 de Julio del 2017 en Oficina de Patentes Municipales.*
- ❖ *Plazo de recepción hasta el 22 de Agosto del 2017 en la Oficina de Partes de*
- ❖ *la Municipalidad de Coelemu, o al correo electrónico*
- ❖ *Se seleccionaran en primera instancias artesanos de la comuna, abriéndose*
- ❖ *posteriormente a nivel provincial y regional.*

[opartescoelemu@gmail.com](mailto:opartescoelemu@gmail.com)

### REQUISITOS:

- Cancelación Derecho Municipal
- Tramites en S.I.I. para su tasación o validación de boletas.
- Permiso en el S.S.Ñuble en caso de venta de comestibles.

### LOS EXPOSITORES:

Cada expositor (a), deberá presentar su documentación correspondiente para su participación:

### VALORES:

- Por stand de Productos el 10% de la UTM.
- Por cocinería: El 25% de la UTM.: Grande 6x12 y 13%UTM , Modulo de 6 x6

La entrega de cocinerías será dos días antes del evento, es decir el día 25 de Agosto del 2017, con el propósito de que cada usuario incorpore el equipamiento Necesario. No se aceptara alterar la línea asignada para cada cocinería, esto generaría una multa para el usuario.

Los stand de productos serán entregados el mismo día del evento por el funcionario de área : artesanía , Prodesal a las 8:30 hrs. , el horario del montaje de las mercaderías serán hasta las 10:00 hrs. , pasado ese horario el municipio no se hace responsable por la asignación y no se realizaran las devolución de los ingresos municipales por incumplimiento al presente reglamento.

Los seleccionados deberán cumplir con las normas de funcionamiento del evento.

a).- Cumplir con los horarios establecidos, instalación de los productos desde las 8.30 hrs., hasta las 10.00 hrs. Para finalizar a las 19:00 hrs., contando con productos de calidad y durante toda la jornada, no se podrán retirar antes y dejar stand vacios, a menos que la comisión organizadora emita un nuevo comunicado.

EL COMERCIO AMBULANTE NO ESTA CONSIDERADO EN ESTE EVENTO TRADICIONAL POR LO CUAL SE AJUSTARA A LAS NORMAS Y SUPERVICION DE CARABINEROS, QUIENES NO CUENTE CON SUS PERMISOS EMITIDOS CON ANTELACION POR EL MUNICIPIO.

### STAND Y COCINERIAS DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS: Supervisión DESAMU

- ✓ Cada stand deben disponer de : Cloro, lava lozas, paños de cocina mantelería uniforme, utensilio de cocina de buena presentación, tachos para la basura bolsas de basura y tenida adecuada para el servicio de

manipulación de alimentos.

- ✓ Disponer de mesa para preparar los alimentos, bidones para el agua y vasija para el lavado de alimentos y utensilios.
- ✓ No utilizar mayonesa
- ✓ No se permiten comidas chatarras
- ✓ No llevar el pino en potes plásticos, de acuerdo a normativa del Servicio de
- ✓ No se permite emitir propaganda en alta voz de sus ofertas, solo en formato escrito( folleos, flayer, listado de precios a la vista en su stand.)
- ✓ Salud.

#### **SE CONSIDERARAN DE PREFERENCIAS :**

Alimentos y platos típicos (cazuela, asado, curanto, empanadas, sopaipillas, pescado fritos, camarones y sus derivados, choripanes, etc.)

Disponer de cantidades adecuadas para todo el día.

### **Exponer los precios a la vista del cliente .-**

#### **DEL PERSONAL DE ATENCION.**

- 1.-Contar con personal adecuado en atención de mesas, caja y personal de cocina.
- 2.-Todo el personal debe contar con su uniforme, delantales y gorra, cabello atado, unas cortas, sin esmaltes y joyas.-
- 3.-No fumar en recinto.
- 4.-No consumir bebidas alcohólicas.
- 5.-Cuidar la limpieza del recinto, usar papeleros y bolsas de basura.
- 6.-El uso de mesas y sillas es solo para la atención del cliente, solo una mesa por stand y dos sillas, en cocinerías un mesón las sillas y mesa adicionales son responsabilidad de los prestadores de servicios.

### **De la selección de los participantes con ventas:**

- El municipio se reserva el derecho a seleccionar los productos en exposición y ventas, de acuerdo a: sus ofertas, servicios y pertenencias.
- Tendrán prioridad en el ámbito artesanal, productivo los usuarios de la comuna, en primera instancia usuarios de programas municipales avalados por quienes les dirigen.
- Se consideraran otros productos que no sean de competencia a los usuarios locales y que presten un atractivo al evento.
- Tendrán prioridad en las ventas gastronómicas, los usuarios de la localidad, ya sean en cocinería, asimismo los de la comuna que cuenten con un emprendimiento de

calidad y sea usuarios de programas municipales (Prodesal, Turismo, Jefas de Hogar, vínculos etc), con el objetivo de apoyar el emprendimiento local.

- Se resguardaran las ventas de productos locales tradicionales, dando prioridad al productor o comerciante local con sus productos tales como: Vinos, tortillas, motes con huesillos, cecinas, empanadas etc.

Consultas: Unidad de Cultura y Turismo – Dirección de Desarrollo Comunitario –I.M. de Coelemu