

Bases de postulación Restaurantes

Vendimia Valle del Maipo 2025

El Gobierno de Santiago, la Corporación de Desarrollo y Turismo de la Región Metropolitana junto con la Junta de Alcaldes, invitan a los empresarios, microempresarios y emprendedores gastronómicos (restaurantes) de la Región Metropolitana a participar de la Muestra Gastronómica que se realizará en el marco de la Tercera Vendimia del Valle del Maipo, que se desarrollará los días 25, 26 y 27 de abril en el Parque Padre Hurtado, ex Intercomunal de La Reina.

1. DE LA ORGANIZACIÓN

La organización, distribución, funcionamiento, desarrollo y evaluación de la muestra está a cargo de la Comisión Organizadora, la que está conformada por profesionales de la Corporación de Desarrollo Regional de Santiago y la productora del evento. La Comisión Organizadora se reserva el derecho a seleccionar la participación de los interesados y determinar la ubicación de los restaurantes, de acuerdo al criterio global, organizativo y conceptual de la habilitación de la muestra, cumpliendo las consideraciones establecidas en estas bases de postulación. Asimismo, la Comisión Organizadora tiene la facultad de invitar directamente a quienes considere exponentes representativos y destacados en los respectivos ámbitos que incorpora la muestra.

2. DE LOS PARTICIPANTES

Pueden participar de esta muestra:

- 2.1. Los expositores gastronómicos (restaurantes) de cocina chilena, asados, gastronomía marítima, vegetariana, entre otros. La selección de los restaurantes se realizará bajo los siguientes criterios:
 - 2.2. Expositores con residencia y registro de actividades en el SII en la región Metropolitana de Santiago.
 - 2.3. Los expositores deben contar con resolución sanitaria vigente.
 - 2.4 Los expositores deben contar con al menos 50 mesas y 200 sillas para la atención del público en sus espacios habilitados para ello.
 - 2.5 Los expositores deben contar con todo el equipamiento necesario (hornos, vajilla, refrigeradores, entre otros) para la prestación del servicio.

3. DE LA POSTULACIÓN

Todos los postulantes deben:

3.1. Completar el Formulario de Postulación. Cada expositor debe estrictamente realizar su postulación en el formato indicado en estas bases.

3.2. Los postulantes deben adjuntar 4 fotografías a color de su producto a exponer. Este set deberá incluir al menos 2 fotografías del proceso de elaboración en su cocina.

3.3. Estas fotografías son obligatorias y se rechazará la postulación que no las acompañe. Es responsabilidad del expositor que su producto coincida con las fotografías, por cuanto estas imágenes serán consideradas durante la fiscalización.

3.4. Los postulantes deben contar con resolución sanitaria vigente y deben adjuntar este certificado a su postulación.

3.5. Los postulantes deben tener experiencia previa en muestras o exposiciones masivas. Deben adjuntar información que compruebe dicha participación a través de contrato, imágenes, boletas u otro comprobante.

3.6. Las postulaciones serán vía correo electrónico y deben enviar todos los documentos en un solo archivo pdf (ficha, fotos, certificados y demás antecedentes solicitados) al correo turismo@corporacionrm.cl. Las postulaciones que no contengan lo exigido en estas bases quedan, irreversible e inapelablemente, fuera del proceso.

4. DE LA RECEPCIÓN DE ANTECEDENTES

4.1. Las postulaciones se recibirán desde el momento en que estas bases estén disponibles, desde el lunes 10 de marzo, **hasta el miércoles 26 de marzo de 2025 a las 23:59 hrs.**

4.2. Los interesados deben enviar su postulación completa, con todos los elementos y en el formato establecido en el acápite 3 vía correo electrónico a turismo@corporacionrm.cl.

4.3. La postulación no significa, en caso alguno, selección, por lo tanto, la Comisión Organizadora no se hace responsable de que los postulantes compren innecesaria y anticipadamente los insumos, equipos y materiales, sin estar debidamente confirmados dentro de los seleccionados publicados en el sitio web de la Corporación de Desarrollo Regional de Santiago: www.corporacionrm.cl.

5. DE LOS REQUISITOS DE SELECCIÓN Y PARTICIPACIÓN

5.1. Los expositores deben presentar un producto/ tipo de gastronomía principal, conforme a la selección autorizada por la Comisión Organizadora. Se permitirá al mismo tiempo, el uso de productos agregados necesarios para el apropiado consumo de este producto principal.

5.2. La evaluación y selección de los participantes está a cargo de una Comisión Seleccionadora encabezada por la Corporación de Desarrollo Regional de Santiago.

5.3. La selección se realiza aplicando una pauta de evaluación que considera los siguientes criterios:

→ Cumplimiento de los requisitos normativos (resolución sanitaria, y formalización en el SII de la región Metropolitana)

→ Contar con todo el equipamiento requerido para su participación en la vendimia del valle del Maipo.

→ Calidad y origen de los ingredientes.

→ Experiencia previa en eventos similares (comprobable por medio de fotografías y/o certificados)

→ Fotografías del proceso y calidad de las mismas.

→ Innovación y creatividad de la puesta en escena.

5.4 **Los resultados de la selección serán publicados, exclusivamente, en el sitio web de la Corporación de Desarrollo Regional de Santiago: www.corporacionrm.cl a partir del día lunes 31 de marzo de 2025.** La Comisión Organizadora considerará una lista de espera, que en caso necesario reemplazará a algún seleccionado que no pague su cupo o desista de su participación.

5.5. La Comisión Organizadora se comunicará con los seleccionados, para confirmar su participación, a los teléfonos y correo electrónico registrados en el formulario de postulación.

5.6. Si no se ubica al seleccionado en los teléfonos y correo electrónico consignados, será trasladado al final de la lista de espera y se procederá a seleccionar un reemplazante de dicha lista.

6. DEL CUPO DE PARTICIPACIÓN

Todos los expositores seleccionados deben pagar un cupo de participación en los plazos y formas establecidos en las presentes bases.

6.1. Valores

Ya que la venta de los productos es en forma directa y no a través de ticket, los expositores de gastronomía (restaurantes), deben pagar el siguiente monto por cupo de participación:

- \$5.000.000 + IVA a la Corporación de Desarrollo regional de Santiago
- Patente Municipal en la comuna de La Reina.

6.2 Pagos

6.2.1 Los postulantes seleccionados deben pagar los valores indicados en el punto 6.1 **hasta las 17:00 horas del lunes 07 de abril 2025** con un depósito bancario directamente por caja o vía transferencia electrónica a la Cuenta Corriente de la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de la Región Metropolitana **N°10716734 Banco BCI**, RUT N° 65.125.012-9, Email: turismo@corporacionrm.cl El comprobante de depósito o de transferencia electrónica, debe ser escaneado y enviado adjunto en correo electrónico dirigido a turismo@corporacionrm.cl indicando claramente, el nombre completo, RUT y domicilio del expositor a quien corresponde el pago. **Se insiste en la importancia de que en el envío del comprobante de depósito o de transferencia electrónica se deje claro a qué expositor corresponde el pago.**

6.2.2. El no pago del cupo facultará a la Comisión Organizadora para que elimine del listado de seleccionados a los expositores en esta situación, incorporando en su reemplazo a los postulantes de la lista de espera. Estos últimos tendrán plazo para pagar el monto correspondiente a la categoría de restaurante hasta el viernes 11 de abril de 2025 a las 17:00 hrs.

6.2.3. En caso de ocurrir una catástrofe sanitaria, natural o desastre climático que afecte estructuralmente el desarrollo de la muestra, y por ende, deba suspenderse; la organización devolverá de manera íntegra la cuota de participación.

7. DE LA ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DE LA MUESTRA

7.1. Funcionamiento de la muestra

7.1.1. Distribución espacial: La Comisión Organizadora distribuye los restaurantes de cada rubro/ tipo de gastronomía en un orden lógico, variado, amigable y cómodo para el público visitante. La asignación de cada restaurante será obtenidos previo sorteo.

7.1.2. Todos los alargadores tanto de enchufe como de iluminación deben ser certificados por SEC (Superintendencia de Electricidad y Combustibles)

7.1.3. El montaje de los restaurantes debe realizarse el jueves 24 de abril de 2025 a partir de las 10:00 hrs.

7.1.4. El horario de funcionamiento de la muestra será el siguiente:

** Viernes 25 de abril: de 12:00 a 22:00 hrs.

** Sábado 26: de 11:00 a 22:00 hrs.

** Domingo 27: de 11:00 a 21:00 hrs.

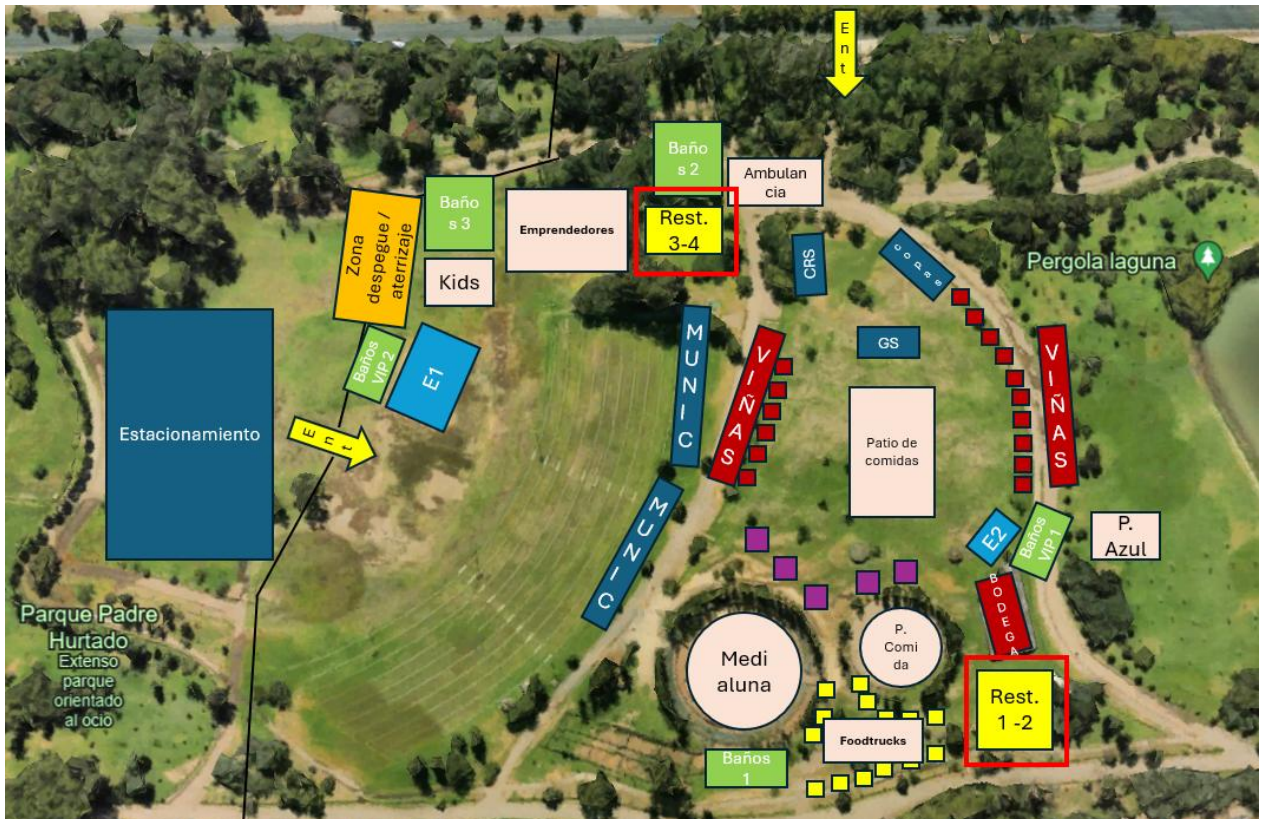
*** En estos horarios, la totalidad de los restaurantes debe estar atendiendo al público.

7.1.5. A cada expositor se le entrega una identificación personal e intransferible; su uso indebido faculta a la Comisión Organizadora a sancionar al expositor.

7.1.6. Durante el desarrollo de la muestra se dispondrá de personal de vigilancia y seguridad general durante las 24 hrs. Equipo que será responsable del orden y atención de imprevistos durante el desarrollo de la muestra.

7.1.7. Durante el desarrollo de la muestra se dispondrá de personal de aseo general, el orden, mantención y limpieza de los restaurantes es de exclusiva responsabilidad de los expositores.

7.1.8. Layout/ distribución de los restaurantes (destacado en recuadro rojo):



7.2. Deberes y obligaciones de los participantes:

7.2.1. Los expositores deben aceptar la asignación del espacio para restaurant.

7.2.2. Es de responsabilidad del expositor mantener la integridad y el buen estado de los ingredientes y productos expuestos durante el desarrollo de la muestra.

7.2.3. Es responsabilidad del expositor velar por la seguridad de sus productos dentro del restaurant, ya que se recuerda que no hay seguros contra robos, hurtos, incendio, caso fortuito o pérdidas que ocurran antes, durante o después de la muestra, sin perjuicio de los dispositivos de seguridad generales del evento.

7.2.4 El expositor debe disponer de un extintor de polvo químico de a lo menos 5 kg. en caso de cualquier inconveniente.

7.2.5. Los expositores deben evidenciar el origen, el buen estado y la integridad de sus ingredientes a los fiscalizadores internos y externos, en el momento que estos estimen conveniente solicitar dicha confirmación.

7.2.6. Los expositores deben mantener una actitud de integridad, buen carácter, respeto, compañerismo y actitud positiva frente a los visitantes, compradores, turistas, organizadores, autoridades fiscalizadores y demás expositores.

7.2.7. Cada expositor debe mantener limpio el restaurant y ser responsable de los materiales entregados a su cuidado y supervisión.

7.2.8. Para calentar los alimentos, hervir agua o freír se debe usar gas. La energía eléctrica es sólo para iluminación y equipos conservadores de alimentos (como máximo dos) y que deben estar en óptimas condiciones de uso.

7.2.9. Es responsabilidad de cada expositor dejar la basura en los contenedores ubicados estratégicamente para tal efecto.

7.2.10. Cada expositor debe tramitar, anticipadamente, la documentación que exige el Servicio de Impuestos Internos y Municipio dando cumplimiento a la normativa legal pertinente.

7.2.11. En cada cierre diario de la muestra y, especialmente, el último día, los residuos y basura de los restaurantes deben estar debidamente acopiados en bolsas negras y gruesas para su posterior recolección.

7.3. Se prohíbe

7.3.1. Abandonar o cerrar el restaurant durante el horario de funcionamiento.

7.3.2. La venta fuera del horario de funcionamiento.

7.3.3. El uso de artefactos de cocina y de iluminación con consumos resistivos. En este tipo de consumos entran, por ejemplo; hervidores, freidoras eléctricas, termos eléctricos, hornos

eléctricos, parrillas eléctricas, microondas y otros similares; ampollas incandescentes, focos halógenos, estufas, calefactores; entre otros.

7.3.4 Instalar, usar amplificación o incorporar números artísticos con música ambiental o promocional durante la muestra.

7.3.5. Manipular las conexiones en los tableros de distribución. Solo puede hacerlo personal especializado y autorizado por la organización. Poner especial cuidado en NO OBSTRUIR el acceso a estas cajas.

7.3.6. Ensuciar, aplastar o manipular los cables de energía eléctrica que están por el piso. Se deben alejar de las fuentes de calor y mantener el enchufe hembra sobre el mesón.

7.4. Sanciones

7.4.1. Expulsión: se aplicará esta sanción cuando el expositor incurra en una infracción grave, a saber:(i) abandonar el restaurant durante horario de funcionamiento de la muestra; (ii) suplantar al postulante seleccionado; (iii) y encontrarse en estado de ebriedad o drogado.

8. EXIGENCIAS MEDIOAMBIENTALES

Todo participante del evento, tal como microempresas Gastronómico (restaurante), estarán sujetos a dar cumplimiento a todas las medidas, acciones y legislación ambiental vigente que a continuación se señala:

8.1 Se prohíbe colgar, clavar, amarrar o similares, en especies arbóreas existentes en el lugar del evento y/o sus alrededores.

8.2 Se prohíbe vaciar, depositar y/o verter líquidos y percolados en rejillas y/o sumideros aguas lluvias existentes en el entorno y en el Parque Padre Hurtado en general.

8.3 Los expositores participantes deberán velar por el cuidado del entorno natural donde se encuentren, a objeto de materializar con efectividad la sustentabilidad en la actividad y la minimización de impactos negativos que se generen a partir de ella.

8.4 Los expositores participantes deberán realizar un uso eficiente y responsable de la energía y del agua dispuesta para esta actividad.

FORMULARIO POSTULACIÓN: RESTAURANT

Nombre Empresa	
Rut Empresa	
Nombre Expositor o Representante	
Cédula Identidad Expositor	
Nacionalidad	
Dirección	
Comuna	
Región	
Correo Electrónico de contacto	
Teléfono de contacto	
Nombre de Fantasía del emprendimiento	

Descripción de los productos a comercializar, y materiales utilizados.		
Posee iniciación de actividades en el SII	SI	NO
Posee Resolución Sanitaria	SI	NO

ADJUNTAR:

- Otros antecedentes relevantes (certificados de participación, certificados de capacitación, diplomas, etc.)
- Resolución sanitaria
- Fotocopia Cédula Identidad
- Fotografías (Según indicado en las bases)
- Detalle del equipamiento del restaurant
- Propuesta creativa / puesta en escena del restaurant