



BASES CONVOCATORIA

“FERIA DE EMPRENDEDORES XXXI ENCUENTRO DE PAYADORES 2025”

En el marco del XXXI Encuentro de Payadores 2025, la I. Municipalidad de Casablanca, a través de la Oficina de Fomento Productivo, invita cordialmente a los emprendedores a formar parte de la feria que acompañará este destacado evento cultural.

Esta convocatoria está dirigida a **emprendedores, productores locales, artesanos y gastronómicos** de la comuna de Casablanca interesados en participar en la **Feria de Emprendedores XXXI Encuentro de Payadores 2025**, actividad que se realizará los días **viernes 21, sábado 22 y domingo 23 de febrero de 2025**, en la **Plaza de Armas de Casablanca**.

La feria tiene como objetivo promover el talento, la creatividad y destacar los productos de los emprendedores, ofreciendo un espacio en el que se integren tradición cultura e innovación. Invitamos a todos los interesados a ser parte de esta experiencia, sujetándose a las bases y al formulario de registro que se presentan a continuación.

- Horarios de Funcionamiento

Viernes 21	18:30 a 00:00 hrs
Sábado 22	12:00 a 00:00 hrs
Domingo 23	12:00 a 21:00 hrs

- Expositores

Se contará con stand de expositores de las categorías descritas a continuación:

- Artesanos
- Gastronómicos
- Foodtruck
- Agroprocesados envasados y sellados
- Vinos, cervecerías artesanales y destilados
- Entretenimientos tradicionales Familiar-Infantil
- Carritos (Confites)

- Plazos

Difusión bases	24 al 31 de enero
Postulación	Hasta el 31 de enero

1.- Objetivo:

Fomentar el desarrollo económico local promoviendo el talento y la creatividad de nuestros emprendedores, mediante un espacio de encuentro que impulse la economía de la comuna, resalte su identidad cultural y ofrezca una vitrina para la exhibición y comercialización en el marco de un evento tradicional y de alta convocatoria como lo es el Encuentro de Payadores.

Asimismo, esta iniciativa contribuye a fortalecer el vínculo entre la tradición cultural, representada por la paya y la música popular, y la innovación y diversidad de los emprendimientos locales, creando un ambiente enriquecedor para los asistentes y participantes.



2.- Orientación de la convocatoria:

La convocatoria de expositores para la “Feria de Emprendedores XXXI Encuentro de Payadores 2025” está dirigida a residentes de la comuna de Casablanca y sus alrededores, cuyo trabajo se enmarque en el desarrollo de productos o servicios vinculados a las tradiciones, saberes y oficios propios de la vida campesina del valle de Casablanca. Las categorías incluyen:

2.1. Artesanías y Manufactura Local:

Incluye productos como bisutería, tejidos, cuero, madera, fieltro, talabartería, cerámica, entre otros, que cuenten con un sello representativo de Casablanca y la tradición de la actividad. *Se entiende por artesanía aquellos objetos o productos elaborados a mano, sin intervención de procesos industriales.*

2.2. Productos Agroprocesados (envasados y sellados con Resolución Sanitaria):

Productos como especias, miel, mermeladas, salsas, pastas, mantequillas y similares. *Deben ser elaborados artesanalmente bajo estrictas normas de salud e higiene y contar con resolución sanitaria que permita su distribución y venta.*

2.3. Gastronomía Local Tradicional (Stands y Foodtrucks):

Se priorizará la oferta de platos preparados y recetas tradicionales, como conejo escabechado, cordero al palo, pastel de choclo, humitas, empanadas de horno, sándwiches de pernil o arrollado, charcutería, quesos, repostería, helados artesanales y jugos naturales.

2.4. Cervecería Artesanal, Destilados y Productores Vitivinícolas:

Dirigido a productores locales de bebidas alcohólicas, elaboradas preferentemente de forma artesanal.

2.5. Entretenimiento Familiar e Infantil:

Actividades y juegos típicos tradicionales como taca-taca, rana, tirar los tarros, carrusel, pesca milagrosa, trompo, entre otros.

2.6. Innovación Sostenible y Productos Ecológicos

Nueva categoría para proyectos que fomenten la sustentabilidad y el cuidado del medio ambiente, tales como: bolsas de tela, bombillas metálicas o de bambú, jabones, aceites esenciales, cremas y champús sólidos, composteras, maceteros reciclados, y semillas de huertos urbanos, productos biodegradables y amigables con el medio ambiente.

Esta feria tiene como propósito celebrar y difundir la riqueza de la vida campesina del valle de Casablanca, fortaleciendo el desarrollo económico local y promoviendo la conservación de sus tradiciones en un espacio donde se mezclan cultura, identidad y emprendimiento.

3.- Sobre las postulaciones:

Las personas interesadas deberán completar el formulario de postulación, cual hace mención a los antecedentes del postulante, características del emprendimiento e iniciativas sustentables.

- **Documentos a presentar (obligatorios):**

- ✓ Copia Cedula de Identidad
- ✓ Cartola Registro Social de Hogares (*Actualizada*)
- ✓ Registros fotográficos de productos disponibles a la venta (imágenes reales)



- ✓ Certificado de iniciación de actividades (Obligatorio a partir de mayo 2025)

Los Postulantes con venta de alimentos deberán sumar los siguientes documentos:

- ✓ Copia Certificado de Resolución Sanitaria o Autorización de alimentos (*) **(excluyente)**
- ✓ Copia Curso de Manipulación de Alimentos a nombre del postulante (**)

*En caso de elaborar alimentos con resolución de Cocina Casablanca, solicitar certificado con anticipación para presentar dentro de documentación solicitada.

**El personal que se encargue de la elaboración de los productos deberá contar idealmente con curso de manipulación de alimento.

IMPORTANTE: Toda postulación que no presente todos los antecedentes anteriormente mencionados, quedará automáticamente fuera de la convocatoria.

- **Postulación de manera remota:** deberá realizarse a través del formulario de postulación digital en el link: <https://forms.gle/kCAMZBG6jPViX58Q9>
- **Postulación de manera presencial:** retirando el formulario de postulación en la oficina de Fomento Productivo, ubicada en Chacabuco 450, entre las 9:00 a 14:00 horas y de 15:00 a 16:30 horas.
- **Para ambas opciones, el plazo de postulación será hasta el viernes 31 de enero a las 14:00 horas.**

4.- Criterios de evaluación:

Las postulaciones recibidas pasarán al proceso de análisis de admisibilidad y de evaluación. La primera etapa consistirá en la recepción, revisión de antecedentes y anexos entregados por los postulantes, para luego pasar a una etapa de revisión de criterios a evaluar, los cuáles se detallan a continuación;

Los postulantes serán evaluados según los criterios que se detallan a continuación, pudiendo obtener como máximo 40 puntos:

a) Producción:

Se evaluará con mayor calificación aquellos productos que sean elaborados localmente o producidos con materias primas de origen local, tal como se señala en la siguiente tabla:

CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	CRITERIO
Artesanal	Elabora sus productos íntegramente con materia prima local y de manera artesanal.	10 puntos
Manufacturero	Compra materiales procesados para elaborar sus productos. Interviene productos existentes a través de diferentes técnicas y maquinarias.	5 puntos
Industrial / Comerciante	Compra productos listos para la venta	0 puntos



b) Tradición:

Se considerará mayor puntaje a aquellos emprendimientos/productos típicos que tengan relación con la tradición y cultura campesina y/o que alusión a nuestra comuna. Se asocian conceptos tales como; productos típicos, de origen, relación con payadores, sello campesino o etiquetas con imagen Casablanca, marca, etc.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CRITERIO
100% Tradicional	Rescata las tradiciones y/o cultura de la zona y/o hace referencia de manera explícita.	10 puntos
Mixto	Hace alusión o apela medianamente a las tradiciones y/o cultura de la zona y del evento.	5 puntos
No tradicional	No tiene relación en lo absoluto a las tradiciones y/o cultura de la zona ni del evento.	0 puntos

c) Nivel de Formalización:

Se considerará mayor puntaje a cuyos emprendimientos se encuentran formalizados. Desde mayo 2025, este criterio pasará a ser parte de un requisito para la admisibilidad, por entrada en vigencia de la Ley 21.713.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CRITERIO
Empresa Formalizada	Cuenta con iniciación de actividades ante el SII por la naturaleza del emprendimiento y patente municipal	10 puntos
Emprendimiento Formalizado sin Patente	Cuenta con iniciación de actividades ante el SII, pero no cuenta con patente municipal	5 puntos
Emprendimiento informal	Se clasifica como persona natural, sin iniciación de actividades y no cuenta con patente municipal	0 puntos

d) Residencia:

Se asignará una calificación extra a aquellas/os emprendedores que tengan domicilio en la comuna.

PARTICIPACIÓN	DESCRIPCIÓN	CRITERIO
Residente del sector rural de la comuna	Participante demuestra domicilio en sector rural de la comuna de Casablanca	5 puntos
Residente urbano de la comuna	Participante demuestra domicilio en sector urbano de la comuna de Casablanca	3 puntos
No residente de la comuna	Participante no demuestra domicilio en la comuna	0 puntos



e) Experiencia:

Se asignará una calificación extra a aquellos(as) emprendedores y emprendedoras que hayan participado en actividades anteriores organizados por Turismo y/o Fomento Productivo.

PARTICIPACIÓN	DESCRIPCIÓN	CRITERIO
El/la participante tiene vasta experiencia en actividades municipales	Ha participado en 5 ferias de gran envergadura (Aniversario, Vendimia, Payadores, Fiestas Patrias)	5 puntos
El/la participante tiene experiencia en actividades municipales	Ha participado en 2 o 3 ferias de gran envergadura (Aniversario, Vendimia, Payadores, Fiestas Patrias)	4 puntos
El/la participante tiene experiencia en pequeñas ferias	Ha participado en 1 feria de gran envergadura y/o ferias locales.	2 puntos
El/la participante no tiene experiencia	No ha participado antes en ferias de la comuna	0 puntos

f) Sustentabilidad y reciclaje:

Se asignará una calificación extra a aquellos(as) artesanos(as) que utilicen reciclaje como parte de sus productos.

SUSTENTABILIDAD Y RECICLAJE	DESCRIPCIÓN	CRITERIO
100% reciclado	Producto totalmente sustentable y de materia prima reciclada. Ej. Madera tallada en base a reutilización, lámparas de botellas de vidrio, llaveros de corcho, etc.	5 puntos
50% sustentable	Producto medianamente sustentable y con materia prima reciclada o que promueva la sustentabilidad. Ej. Botellas de vidrio pintadas, telas reutilizadas intervenidas, entre otros.	3 puntos
No sustentable	Producto sin iniciativas sustentable o sin uso de material reciclado.	0 puntos

TABLA DE PONDERACION:

CRITERIO	DESCRIPCION	PONDERACION (%)	PUNTAJE	PUNTAJE PONDERADO
Producción	Nivel de elaboración o producción local	30%		
Relación con la festividad	Relación con la festividad y cumpliendo con el objetivo del evento	25%		
Nivel de formalización	Trayectoria del negocio y avance hacia la formalización	15%		
Experiencia	Participación en actividades similares	20%		
Sustentabilidad	Aplicación del concepto de sustentabilidad	5%		
Residencia	Emprendedores que tengan domicilio en la comuna.	5%		



5.- Selección de expositores:

La comisión evaluadora realizará la selección de expositores, a través de un ranking de las postulaciones que resulten admisibles. La metodología para confeccionar el ranking se encuentra detallada en el punto 4 de estas bases.

La comisión evaluadora se encargará de velar por mantener espacios de comercialización tanto a emprendedores formalizados como no formalizados.

Los resultados serán enviados por **Correo Electrónico y/o WhatsApp** a cada postulante.

Posteriormente se habilitarán los pagos de permisos correspondientes y se coordinará la asignación de puestos.

IMPORTANTE: Las (os) supervisoras (es) se encargarán de evaluar a través de una pauta el nivel de cumplimiento de los requerimientos para participar en actividades municipales, estos serán considerados para futuras postulaciones (Anexo 1).

6.- Compromiso Municipal:

La exposición se realizará mediante la disposición stands que serán de características idóneas, en cuanto a estética, comodidad, seguridad y contarán con una programación de actividades, en paralelo, para generar mayor concurrencia de público.

En esta ocasión, la Feria de emprendedores estará compuesta por stands gastronómicos, foodtrucks, stands de artesanos y expositores relacionados a la entretención, además venta de vinos, licores artesanales y cerveza, que contarán con las siguientes características:

- ✓ **Stand de Artesanía:** 2x2 mts con cenefa y separaciones.
- ✓ **Stand de Gastronomía:** 3x3 con cenefa y separaciones.
- ✓ **Stand Alcoholes:** Isla de 5x5 mts compartida y 6x3 mts con cenefa.
- ✓ Electricidad e Iluminación para cada stand.
- ✓ Punto para distribución de agua potable.
- ✓ Baños químicos.

Adicionalmente, la actividad contempla:

- ✓ Actividades artísticas y culturales.
- ✓ Sector patio de comidas.
- ✓ Música de ambientación y animación.
- ✓ Actividades de esparcimiento y recreativas.
- ✓ Difusión en redes sociales, medios de comunicación local y oficinas municipales.
- ✓ Servicio de seguridad.
- ✓ Limpieza y mantenimiento del espacio para la feria.



7.- Compromiso de expositores:

Las/os seleccionadas/os deberán respetar las normativas impuestas por la comisión organizadora:

a) Horarios:

Será obligación respetar los horarios de montaje, apertura y cierre establecidos por la organización.

Día 1 (viernes):

- Montaje a partir de las 13:00 a 17:00 horas.
- Instalado y en completo funcionamiento a las 18:30 horas.
- Realizar el cierre a las 00:00 horas (no antes)

Día 2 (sábado):

- Montaje a partir de las 09:30 a 11:30 horas.
- Instalado y en completo funcionamiento a las 12:00 horas.
- Realizar el cierre a las 00:00 horas. (No antes)

Día 3 (domingo):

- Montaje a partir de las 09:30 a 11:30 horas.
- Instalado y en completo funcionamiento a las 12:00 horas.
- Realizar el cierre a las 21:00hrs. (No antes)
- Desmontaje una vez la comisión organizadora lo estipule y lo comunique.

b) Cumplimiento Medidas Sanitarias para expositores GASTRONOMICOS:

Procurar por resguardar la salud propia, así como también las del público.

- Usar siempre mascarilla y cofia (correctamente colocada).
- Disponer de alcohol gel o alcohol líquido en cada stand.
- Procurar desinfectar constantemente, especialmente cuando se manipula dinero.
- Contar personal exclusivo para la "Caja"
-

c) Uso de electrodomésticos:

Con el fin de prevenir cortes de electricidad y fallas en el normal funcionamiento de la Feria, es importante que los electrodomésticos que se ocupen para la elaboración y servicios se encuentren en óptimo estado (no cables en mal estado), además el **consumo máximo permitido por stand es de 6 amperes**, por lo que se prohíbe el uso de hervidores, hornos eléctricos, microondas, freidoras eléctricas y todo aquel electrodoméstico que utilice mayor amperaje.



d) Convivencia:

Se solicita a las/os expositores mantener siempre trato cordial y disposición para resolver eventualidades que se puedan suscitar, evitar conflictos tanto hacia el público visitante, como hacia sus pares, y la comisión organizadora.

e) Limpieza y orden:

Se solicita a cada expositor/a mantener la presentación de sus stands, su espacio limpio y en orden, sin cajas o basura a la vista.

f) Compromiso de sustentabilidad (0% Residuos plásticos)

Todos los expositores deberán utilizar utensilios e implementos que no produzcan desechos:

- Envases de cartón
- Cubiertos de madera
- Bombillas de cartón o bambú
- Botellas de vidrio o lata
- Bolsas de papel

***Se prohíbe la utilización de insumos plásticos.**

IMPORTANTE:

***SE PROHIBE PRENDER FUEGO DIRECTAMENTE EN EL SUELO, SOLO SE PERMITE ENCENDERLO EN PARRILLAS.**

***NO SE DEBE BOTAR RESIDUOS QUE DAÑEN EL SUELO (FUEGO, CENIZAS, ACEITE, ETC. ESTOS DEBEN SER RETIRADOS POR CADA EXPOSITOR.**

***EL ESPACIO DEL STAND DEBE QUEDAR COMPLETAMENTE LIMPIO AL MOMENTO DEL DESMONTAJE.**

***SÓLO SE PERMITIRÁ VENDER LO SEÑALADO EN LA FICHA Y ACEPTADO POR LA COMISIÓN. (REVISIÓN CONSTANTE DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA)**

***NO CONECTAR ELECTRODOMÉSTICOS ANTES DE SER AVISADOS POR LA ORGANIZACIÓN. SI ALGUIEN INFRINGE ESTA NORMA, EL MUNICIPIO Y LA PRODUCTORA SE EXCLUYE DE CUALQUIER DAÑO.**

*** PROHIBIDO COMPLETAMENTE EL SUSTRAR INSUMOS PROPORCIONADOS POR LA I. MUNICIPALIDAD O POR LA PRODUCTORA DEL EVENTO (MESAS, SILLAS, MANTELES, CABLES, TABLEROS ELECTRICOS, ETC).**

NOTA: EL NO CUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS, RESTRINGIRÁ LA POSTULACIÓN DEL EXPOSITOR EN FUTURAS ACTIVIDADES DE SIMILAR INDOLE.



8.- Permisos y fiscalización:

Las/os expositores seleccionadas/os estarán habilitadas para pagar su permiso por los días duraderos de la Feria de emprendedores, correspondiente a los espacios asignados por la organización. Este permiso debe ser pagado, en forma oportuna, previamente al desarrollo de la actividad en las dependencias de Tesorería Municipal.

El permiso deberá mantenerse de manera física y disponible para exhibir en el stand.

Se realizarán fiscalizaciones por parte de Inspección Municipal y podría eventualmente fiscalizar Servicio de Impuestos Internos, por lo que **es responsabilidad de cada expositor/a realizar la entrega de boletas o realizar tasación esporádica de impuestos**, en el caso que corresponda.

9.- Resolución de Empates

En caso de que ocurra un empate en la calificación de expositores, será la comisión organizadora la que discernirá el desempate, según los siguientes criterios:

- a) **Menor Puntaje en el RSH.**
- b) **Mayor puntaje en el criterio "Producción y Tradición"**
- c) **En última instancia, orden de llegada de las postulaciones.**

IMPORTANTE: se entiende que cada participante que postula a esta convocatoria ha leído, está de acuerdo y se compromete a cumplir con los deberes que se estipulan en las bases.



ANEXOS

Anexo 1

CHECK LIST EXPOSITORES

NOMBRE FERIA: _____
UBICACIÓN: _____
FECHA VISITA: _____
HORA VISITA: _____
NOMBRE EXPOSITOR: _____
NOMBRE EMPRENDIMIENTO: _____

SI	NO	NO APLICA	ITEM
			1. Cumple con implementos mínimos para instalar puesto (mesa, mantel negro).
			2. Existe orden e higiene de los productos a comercializar y del stand.
			3. Existe información de los productos a comercializar.
			4. Los productos alimenticios cuentan con resolución sanitaria.
			5. Comercializa en envases sin plástico de un solo uso (Ley Rep).
			6. Cumple con protocolo sanitario estipulado en las bases de postulación.
			7. Cumple con horario de montaje y desmontaje de la feria.
			8. Se comercializan única y exclusivamente los productos que indicó en la postulación.
			9. El titular del permiso se encuentra en el stand.
			10. Cuenta con todos los permisos y documentación exigida para participar en la actividad (permiso municipal, SII, resolución sanitaria, permiso notarial, certificado de antecedentes, seguro contra accidentes; cada uno según corresponda).

Observaciones:

FIRMA OBSERVADOR

FIRMA EXPOSITOR



ANEXO 2

PROTOCOLO SANITARIO

GASTRONÓMICOS

Para todas/os los expositores que sean seleccionadas/os del **rubro gastronómico**, deben cumplir con los siguientes protocolos sanitarios:

I. Alimentos sellados (envasados):

-Contar con resolución sanitaria correspondiente a la categoría del producto a vender.

II. Gastronomía en vivo:

-Contar con resolución sanitaria propia o de la cocina municipal, considerando la menor manipulación de alimentos en el lugar de trabajo.

Manipulador de alimentos:

- Debe haber una persona exclusivamente destinada para la manipulación de alimentos.

La persona destinada debe cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Cofia
 - ✓ Capa o delantal
 - ✓ Mascarilla
 - ✓ Guantes (opcional)
 - ✓ Debe tener un frecuente lavado de manos para mantener inocuo el proceso de manipulación.
- En las zonas de elaboración deberá disponerse de lavamanos provistos de jabón y medios higiénicos para secarse las manos, tales como toallas de un solo uso (papel secante).
 - Se debe considerar carpa o toldo cerrado para delimitar las zonas de manipulación de alimentos para evitar que esta zona quede expuesta.
- *Obligatorio disponer de bidón de agua potable con dispensador para el lavado de manos.*
- El área de elaboración debe estar separada de áreas de envasado, área de comercialización o materiales no comestibles, para evitar contaminación.
 - El área de elaboración debe disponerse de manteles lavables, utensilios de acero inoxidable (evitar utensilios de madera), utensilios destinados para cada proceso.
 - Los expositores que mantengan, almacenen o exhiban alimentos o materias primas que precisen frío para su conservación deberán contar con refrigeradores pequeños o medianos o vitrinas refrigeradas según correspondan (se realizará control de temperatura para evitar corte en cadena de frío).
 - En cada montaje y durante el día se realizará control de temperatura a los productos que requieran esta condición, como carnes, preparaciones de repostería, entre otros, como también un Check list de comportamiento durante la jornada.
 - Se solicitarán facturas de las materias primas para verificar origen y condiciones de estos para su manipulación.
 - Considerar bolsas de basura para los desechos sólidos de cada expositor.

Cada expositor/a deberá mantener la presentación de sus stands, su espacio limpio y en orden, sin cajas o basura a la vista.

Compromiso 0% Residuos plásticos: se solicita a todos los expositores la entrega de utensilios e implementos libres de plásticos, y que no produzcan desechos. (Ejemplo: Envases de cartón, cubiertos de madera, bombillas de cartón o bambú, botellas de vidrio o lata y bolsas biodegradables)

Al cumplir las indicaciones estarás entregando un mejor producto/servicio a tus clientes.

ANEXO 3

CHECK LIST EXPOSITORES GASTRONÓMICOS

NOMBRE DE ACTIVIDAD _____

UBICACIÓN: _____

FECHA VISITA: _____

HORA VISITA: _____

NOMBRE EXPOSITOR: _____

NOMBRE EMPRENDIMIENTO: _____

EXPOSITORES:

SI	NO	NO APLICA	ITEM
			1. Se encuentra con buen estado de salud para atender público y manipular alimentos.
			2. El manipulador de alimentos cumple con implemento personal completo: cofia, pechera, mascarilla, guantes (opcional).
			3. Cumplen con personal distinto para el manejo de dinero y manipular alimentos.
			4. Cuenta con resolución sanitaria según corresponda.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

SI	NO	NO APLICA	ITEM
			1. Al recepcionar las materias primas se encuentran en buen estado y mantiene la cadena de frio (según corresponda).
			2. Las materias primas se cumplen con un correcto sellamiento.
			3. Cuentan con las maquinarias adecuadas para la conservación de los alimentos (refrigerador, congeladora, vitrinas conservadora, etc..)
			4. El producto finalizado se entrega en buen estado al consumidor.



STAND:

SI	NO	NO APLICA	ITEM
			1. El stand cuenta con un bidón de agua, dispensador y jabón exclusivo para el lavado de manos del manipulador de alimentos.
			2. Mantiene limpieza correcta en el área de elaboración de alimentos.
			3. Cumple con un orden adecuado en el área elaboración de alimentos.
			4. Mantiene utensilios exclusivos para cada preparación evitando contaminación cruzada dentro de la elaboración de alimentos.
			5. Cumple con las máquinas permitidas para elaborar y conservar alimentos y estas se encuentran en buen estado (limpias y funcionando correctamente).

OBSERVACIONES:

FIRMA OBSERVADOR

FIRMA EXPOSITOR