BASES DE POSTULACIÓN PARA EMPRENDEDORES
ACTIVIDAD: "FIESTA DE LA PRIMAVERA 2026"

La Ilustre Municipalidad de Quilleco, a través de su Dirección de Desarrollo Comunitario (DIDECO), invita a la comunidad emprendedora, artesanos y comercial local a participar en la actividad denominada "FIESTA DE LA PRIMAVERA 2026", la cual se llevará a cabo en el siguiente lugar y fecha

FIESTA DE LA PRIMAVERA 2026

- Medialuna de Quilleco.
- 21 de noviembre de 2026.
- Presentación e instalación de emprendedores: 10:00 horas.
- Horario de término de la actividad: 20:00 horas

El objetivo de esta convocatoria es potenciar el desarrollo económico local, relevar la identidad cultural de la comuna y consolidar espacios de encuentros comunitarios en el marco de las actividades municipales.

1. CATEGORÍAS DE PARTICIPACIÓN

a) **Artesanía Local y Talabartería**
Elaboración y comercialización de productos artesanales, trabajos en cuero, madera, lana, tejidos, artesanía tradicional, productos hechos a mano y otros similares.

b) **Gastronomía Tipo 1 – Productos Artesanales y Envasados**
Venta de productos tales como tortillas de rescoldo, mote con huesillo, mermeladas caseras, conservas, productos de repostería, panadería artesanal y otros productos alimenticios envasados o elaborados artesanalmente.

c) **Gastronomía Tipo 2 – Alimentos Preparados**
Elaboración y venta de alimentos preparados para consumo durante la actividad, tales como comidas, platos típicos, sándwiches, empanadas, completos, papas fritas y otras preparaciones similares. Los participantes deberán cumplir con las exigencias sanitarias correspondientes al tipo de producto comercializado.

d) **Bazar, Paquetería, Bisutería, Juguetería y Otros Emprendimientos**
Venta y/o elaboración de artículos de bazar, paquetería, bisutería, juguetería, artículos para el hogar y relacionados; plantas, hierbas medicinales y productos de horticultura; fabricación y/o comercialización de vestuario, accesorios y otros productos afines.

e) **Cervecerías Artesanales**
Elaboración y/o comercialización de cerveza artesanal, debiendo contar con las autorizaciones, permisos y documentación exigidos por la normativa vigente para su expendio y comercialización durante la actividad.

f) **Carros de Arrastre y/o Carros Gastronómicos**
Emprendimientos destinados a la preparación y/o venta de alimentos mediante carros de arrastre o carros gastronómicos.

Para postular en esta categoría será requisito obligatorio contar con:
Resolución Sanitaria vigente o documentación sanitaria exigible para la actividad.
Generador eléctrico propio y operativo.
Sistema de abastecimiento de agua propio y adecuado para el funcionamiento del carro.

La documentación y antecedentes señalados deberán ser presentados obligatoriamente al momento de la postulación. El incumplimiento de cualquiera de estos requisitos será causal de inadmisibilidad, quedando la postulación fuera del proceso de selección.

2. EXCLUSIONES: Quedan fuera de esta convocatoria

- Cevicherías y pescados crudos o productos similares.
- Toda variedad de Sushi, hand roll.
- Venta de alimentos preparados sin la respectiva Resolución Sanitaria vigente.

3. REQUISITOS GENERALES

- Ser mayor de 18 años.
- Completar el formulario de postulación (disponible en Oficina de Partes y sitio web municipal).

4. REQUISITOS SEGÚN TIPO DE INSTALACIÓN

A. STAND DE VENTA DE PRODUCTOS

Artesanía Local y Talabartería, bazar, Paquetería, Bisutería, Juguetería y Otros Emprendimientos

- Ser mayor de 18 años.
- Presentar formulario de postulación completo.
- Presentar certificado de inicio de actividades emitido por el SII y/o respaldo correspondiente.
- Presentar Registro de Subsistencia, cuando corresponda.
- Contar con permiso municipal, cuando corresponda.
- El producto ofrecido debe encontrarse dentro de las categorías de participación establecidas en las bases.
- Contar con toldo o stand en buenas condiciones.
- Contar con mesón o mesa para la atención y exhibición de productos.
- Contar con mantel o cubierta para el mesón, según lo establecido por la organización.
- Contar con identificación visible del emprendimiento.
- Incorporar decoración en el espacio asignado.
- Incorporar iluminación certificada por la SEC, utilizando la conexión eléctrica propia.

- Contar obligatoriamente con un extintor portátil de Polvo Químico Seco (PQS), tipo ABC, de al menos 1 kg de potencial 1-A, vigente, certificado, con su mantención al día y en buenas condiciones de funcionamiento. El extintor deberá permanecer en un lugar visible, señalizado y de fácil acceso durante toda la actividad.
- No utilizar artefactos eléctricos prohibidos.

B. STAND DE ALIMENTOS TIPO 1 – PRODUCTOS ARTESANALES Y/O ENVASADOS

- Ser mayor de 18 años.
- Presentar formulario de postulación completo.
- Presentar certificado de inicio de actividades emitido por el SII y/o respaldo correspondiente.
- Presentar Registro de Subsistencia, cuando corresponda.
- Contar con Resolución Sanitaria, autorización sanitaria o documentación exigida por la Autoridad Sanitaria, cuando corresponda según el producto comercializado.
- Cumplir durante toda la actividad con las condiciones sanitarias establecidas para la elaboración, almacenamiento, transporte, manipulación y expendio de alimentos.
- Contar con permiso municipal, cuando corresponda.
- El producto ofrecido deberá encontrarse dentro de las categorías de participación establecidas en las bases.
- Mantener los alimentos debidamente protegidos de contaminación, polvo, insectos y manipulación directa del público.
- Contar con sistemas adecuados de conservación de los productos que requieran mantener cadena de frío.
- Contar con los implementos necesarios para una correcta manipulación y expendio de los alimentos.
- Contar con un mínimo de 2 manteles de color negro o del color que determine la organización, manteniendo permanentemente limpio y ordenado el mesón.
- Contar con identificación visible del emprendimiento e incorporar decoración en el espacio asignado.
- Incorporar iluminación en el stand. La conexión eléctrica proporcionada por la organización podrá ser utilizada exclusivamente para iluminación, de acuerdo con las condiciones técnicas informadas para la actividad.
- Cualquier requerimiento eléctrico adicional deberá ser previamente autorizado por la organización y, cuando corresponda, deberá funcionar mediante generador propio.
- No utilizar artefactos eléctricos, extensiones, conexiones o equipos que no hayan sido autorizados o que representen riesgo para las personas o instalaciones.
- Contar con basurero con tapa y bolsa para la correcta disposición de residuos.
- Mantener permanentemente limpio y ordenado el espacio asignado.
- Contar con extintor de incendios adecuado al riesgo existente en el puesto, vigente, certificado, con mantención al día y ubicado en un lugar visible y de fácil acceso. Cuando exista riesgo asociado a materiales sólidos, líquidos inflamables o equipos eléctricos, se deberá disponer de extintor PQS tipo ABC.

C. GASTRONOMÍA TIPO 2 – ALIMENTOS PREPARADOS (SOLO RECINTO MEDIA LUNA)

- Ser mayor de 18 años.
- Presentar formulario de postulación completo.
- Presentar certificado de inicio de actividades emitido por el SII y/o respaldo correspondiente.
- Presentar Registro de Subsistencia, cuando corresponda.
- Contar con Resolución Sanitaria, autorización sanitaria o permiso correspondiente exigido por la Autoridad Sanitaria para la elaboración y/o expendio de alimentos, cuando corresponda.
- Cumplir estrictamente con todas las disposiciones sanitarias aplicables a la preparación, manipulación, almacenamiento, conservación y expendio de alimentos.
- Contar con permiso municipal, cuando corresponda.
- El producto ofrecido deberá encontrarse dentro de las categorías de participación establecidas en las bases y deberá coincidir con lo informado y autorizado en la postulación.
- Contar con todos los implementos necesarios para la preparación, cocción, manipulación y expendio seguro de alimentos.
- Contar con sistema de lavado de manos y utensilios, abastecimiento de agua y sistema de recepción de aguas residuales, cuando corresponda, de acuerdo con las exigencias de la Autoridad Sanitaria.
- Mantener cadena de frío para carnes, lácteos, embutidos y demás productos que requieran refrigeración.
- Mantener los alimentos protegidos de polvo, insectos, contaminación ambiental y manipulación directa del público.
- Contar con un mínimo de **2 manteles de color negro o del color que determine la organización** para los mesones.
- Contar con identificación visible del emprendimiento e incorporar decoración en el espacio asignado.
- Incorporar iluminación en el stand. La conexión eléctrica proporcionada por la organización será utilizada exclusivamente para iluminación, conforme a las condiciones técnicas establecidas, todo bajo certificación SEC.
- Los equipos adicionales que requieran electricidad deberán ser previamente autorizados y funcionar mediante **generador propio**, cuando así lo determine la organización.
- Queda prohibida la utilización de artefactos eléctricos, conexiones, extensiones o equipos no autorizados.
- Cuando se utilice **gas licuado**, cilindros, reguladores, mangueras, cocinas y demás elementos deberán encontrarse en buen estado y cumplir con las condiciones de seguridad y certificaciones que correspondan.
- Los cilindros de gas deberán permanecer instalados de manera segura, protegidos de golpes, fuentes directas de calor y manipulación de terceros.
- Contar con basurero con tapa y bolsa para residuos.
- Mantener permanentemente limpio, despejado y ordenado el espacio de preparación y atención.
- Para puestos que utilicen gas, cocinas, planchas u otras fuentes de calor, se deberá contar con un extintor PQS tipo ABC, vigente, certificado y con su mantención al día.

- Para puestos que realicen frituras o utilicen freidoras con aceites y grasas a altas temperaturas, se deberá contar además con un extintor Clase K, adecuado para incendios producidos por aceites y grasas de cocina.
- Los extintores deberán mantenerse durante toda la actividad en un lugar visible, despejado y de fácil acceso, quedando prohibido cubrirlos, bloquearlos o utilizarlos para fines distintos de una emergencia.

El incumplimiento de las exigencias sanitarias o de seguridad podrá impedir la instalación o funcionamiento del stand, aun cuando el emprendimiento haya sido previamente seleccionado.

FOOD TRUCK / CARRO DE ARRASTRE / BEER TRUCK

- Ser mayor de 18 años.
- Presentar formulario de postulación completo.
- Presentar certificado de inicio de actividades emitido por el SII y/o respaldo correspondiente.
- Presentar Registro de Subsistencia, cuando corresponda.
- Contar con Resolución Sanitaria vigente.
- Cumplir con las normas sanitarias y permisos exigidos por la Autoridad Sanitaria.
- Contar con permiso municipal correspondiente.
- El producto ofrecido debe encontrarse dentro de las categorías de participación.
- Contar con generador eléctrico propio.
- Contar con sistema de agua independiente.
- Contar con lavaplatos o fuente de recepción propia.
- Para carros que utilicen gas, cocinas, planchas u otras fuentes de calor, se deberá contar con un extintor PQS tipo ABC, vigente, certificado y con su mantención al día. Para puestos que realicen frituras o utilicen freidoras con aceites y grasas a altas temperaturas, se deberá contar además con un extintor Clase K, adecuado para incendios producidos por aceites y grasas de cocina. Los extintores deberán mantenerse durante toda la actividad en un lugar visible, despejado y de fácil acceso, quedando prohibido cubrirlos, bloquearlos o utilizarlos para fines distintos de una emergencia.
- Contar con cableado protegido y en condiciones seguras.
- Contar con identificación visible del emprendimiento.
- Incorporar decoración y ornamentación del espacio.
- Incorporar iluminación propia o utilizar la conexión municipal exclusivamente para iluminación, según disponibilidad.
- Contar con las autorizaciones y permisos correspondientes para la venta de bebidas alcohólicas.
- No utilizar artefactos eléctricos prohibidos.
- *Contar con basurero.

4. REQUISITOS DE ORNAMENTACIÓN Y DECORACIÓN

Con el objetivo de dar mayor dinamismo a la actividad, es requisito obligatorio que cada emprendedor decore su espacio, haciendo alusión a la Fiesta de la Primavera. Estos elementos son clave para ofrecer una experiencia visual atractiva a los asistentes del evento.

4.1 Iluminación:

- Incorporar luces (guirnaldas, luces solares) todo con certificación SEC.
- Ampolletas para utilizar la conexión eléctrica disponible.

4.2 Mesón de atención

- Contar con una cubierta para el mesón, tipo mantel u otro similar, de color negro.
- Decorar el mesón de atención exhibiendo los productos pudiendo generar pequeñas degustaciones para el público.

4.3 Identificación del emprendimiento

- Incorporar un letrero con el nombre del emprendimiento.
- El letrero debe ser visible para el público visitante.
- Idealmente, debe tener un estilo rústico. (Puede ser de tipo pendón, atril, letrero luminoso, de madera o tipo pizarra, ubicado en un lugar visible del stand.)

4.4 Mesas del patio de comidas:

- La Municipalidad dispondrá de mesas para el patio de comidas.
- Cada emprendedor de alimentos podrá incorporar mesas adicionales para su local, las que deberán ubicarse en el patio de comidas.
- Cada emprendedor deberá contar con manteles para vestir las mesas del patio de comidas. Como mínimo, deberá disponer de dos manteles. (Los detalles sobre la distribución y organización de las mesas serán informados en una reunión previa de coordinación)
- Cada stand deberá incorporar decoración para las mesas que, vista, considerando al menos dos elementos decorativos. (Floreros, centros de mesas, frascos decorativos, mini pizarras, entre otros)
- Para los puestos que sean designados con acceso a agua, será requisito contar con un lavaplatos o fuente de recepción propia en su stand.

5. PROHIBICIONES

- Uso de artefactos eléctricos (Calefactor, hervidor, horno eléctrico, microondas, freidoras eléctricas, congeladoras, cooler eléctricos.
- Queda estrictamente prohibido el abandono del stand o el retiro anticipado de productos **antes del cierre oficial del evento**. Las personas seleccionadas que dejen su espacio de forma anticipada perderán automáticamente el derecho a participar en los próximos eventos.
- Se prohíbe la venta de productos no declarados en la postulación.

6. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- La asignación de espacios será realizada por la Municipalidad, en función de criterios de orden, seguridad y tipo de producto.
- Se prohíbe la venta de productos no declarados en la postulación.
- Los emprendedores deberán mantener limpio su espacio durante y después del evento.
- El incumplimiento de las bases será causal de retiro inmediato del espacio asignado.
- No se permitirá el subarriendo ni cesión del espacio a terceros.
- La no presentación el día de la entrega de su espacio será causal de eliminación inmediata del cupo asignado.
- Deberá realizar el pago del permiso municipal antes de la actividad en Rentas y Patentes.
- Participar obligatoriamente en la jornada de capacitación sobre organización, funcionamiento y medidas de seguridad de la actividad. La fecha, horario y lugar de realización serán informados oportunamente por la Municipalidad de Quilleco.

7. POSTULACIÓN Y PLAZOS

- Recepción de postulaciones: hasta el martes 17 de noviembre de 2026 a las 15:00 horas. La postulación deberá efectuarse en la Oficina de Partes de la Municipalidad de Quilleco, en la Delegación Canteras o a través del correo electrónico desarrolloeconomico@municipalidad-quilleco.cl.
- Publicación y toma de contacto con las personas seleccionadas: la fecha y horario serán informados oportunamente por la Municipalidad de Quilleco.
- No se aceptarán postulaciones fuera de plazo.
- Asignación de lugares: **Se coordinará mediante llamado o whatsapp a los emprendedores seleccionados con los stand municipales.**

8. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Se privilegiará:

- Emprendedoras y artesanos de la comuna de Quilleco.
- Diversidad de productos ofrecidos alusivos a la Fiesta de la Primavera.
- Cumplimiento de requisitos sanitarios y legales.
- Propuesta de ornamentación, decoración.
- Orden de ingreso de la postulación.

9. RESPONSABILIDADES DE LA MUNICIPALIDAD

- Coordinar la disposición de espacios según el plano de distribución.
- Facilitar difusión del evento y participación de emprendedores.
- Supervisar el cumplimiento de las normas de seguridad, orden y limpieza.

10. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

- Cumplir con las normativas vigentes en materia sanitaria, de seguridad y orden.
- Respetar horarios de instalación y retiro informados previamente.
- Proveer los implementos necesarios para el funcionamiento de su puesto.
- Mantener conducta respetuosa hacia la comunidad, otros emprendedores y la organización.

11. CLAUSULA FINAL

La Municipalidad de Quilleco se reserva el derecho de rechazar postulaciones que no cumplan con los requisitos establecidos y de retirar aquellos puestos que infrinjan las disposiciones de las presentes bases durante el desarrollo del evento.

I. MUNICIPALIDAD DE QUILLECO · U. DESARROLLO ECONÓMICO

CRISTIAN GUAJARDO BARRERA
OFICINA DE DESARROLLO ECONÓMICO
I. MUNICIPALIDAD DE QUILLECO