



FIESTA DEL VINO RANCAGUA 2017

BASES DE PARTICIPACIÓN

INTRODUCCIÓN

La Cámara de Turismo y Patrimonio de Rancagua organiza la Fiesta del Vino Rancagua 2017 con el afán de establecer una celebración típica de la Región de O'higgins, perdurable en el tiempo y que sea un atractivo turístico anual para la ciudad capital de la región, en torno a uno de los productos más típicos de nuestra zona.

Además seremos el punto de partida de la celebración de la gran Fiesta de Rancagua 2017, que se conmemora anualmente con motivo de su aniversario, durante el mes de octubre.

Como parte de las alianzas necesarias para este evento, convocamos a la Municipalidad de Rancagua como organizador y a Sernatur como patrocinador. Asimismo contamos con la colaboración del FIC Barrio Gastronómico de Rancagua.

Evento Fiesta del vino Rancagua 2017

Fecha	:Viernes 30 de septiembre Sábado 1 de octubre de 2017
Lugar	: Calle Estado desde Plaza Los Héroe hasta calle Millán
Horario	: Sábado de 10:00 a 21:00 horas (horario continuado). Domingo 10:00 a 20:00 horas (horario continuado).
Organizan	: Cámara de Turismo y Patrimonio de Rancagua
Dirección	: Independencia 690 of. 104 Rancagua
Email	: camaraturismorancagua@gmail.com
Ficha de inscripción	: Descargable en www.rancagua.cl link Fiesta del Vino Rancagua 2017

1. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN.

1.1. Los expositores serán seleccionados bajo el criterio de la mayor pertinencia a este evento. Los participantes deberán tener una relación directa o indirecta con la elaboración del vino o sus derivados tales como:

- Vinos
- Licores o tragos artesanales derivados del vino (chacolí, ponche, chicha, navegado, aguardiente).



- Gastronomía vinculada a la ingesta o acompañamiento tradicional del vino (asado, anticuchos, empanadas, ceviche)
- Productos gourmet elaborados en base al vino (miel, mermeladas, chocolates, sal)
- Productos gourmet que acompañan la degustación del vino (quesos, embutidos, charcutería, frutos secos, chocolates, aceitunas, pan, etc).
- Productos cosméticos elaborados en base al vino (Cremas, jabones, shampoo, aceites para el cuerpo, entre otros).
- Artículos decorativos artesanales, (artesanía en madera, barricas de vino, artículos para el descorchaje, almacenamiento, vidrio, fierro, madera, entre otros).

1.2 Todo participante inscrito (empresario, microempresario, artesano, cocinero, chef) deberá cancelar los derechos de participación e impuestos respectivos con SII. Y deberá presentar y exhibir la Resolución Sanitaria correspondiente en el caso de la Venta de Alimentos. Será de su responsabilidad avisar de su participación en este evento a los organismos correspondientes.

La información deberá ser enviada al mail: info@turismoypatrimonio.cl

1.3. Los artesanos que realicen ventas a público con boleta, cancelarán su impuesto en forma particular.

1.4. El comité organizador asignará a los participantes la ubicación dentro del Eje Estado, según su criterio global, organizativo y conceptual de la habilitación de la misma. Esto será avisado dentro del espacio asignado 24 horas antes del evento.

1.5. Frente a la eventualidad de daños o impedimentos que se originen por fuerza mayor, lluvia, terremoto, temporales, actos terroristas u otras circunstancias imprevistas, no será responsabilidad de la organización la reposición de daños ni costos que estos hechos pudieran ocasionar.

1.6. No será de responsabilidad de la organización: Accidentes, robos o extravíos de mercadería que pudieran afectar a los artesanos y/o microempresarios durante el desarrollo del Evento.

1.7. En caso de suspensión o aplazamiento de la feria por motivos extraordinarios, desordenes, temporales o cualquier otra eventualidad que atente el buen desarrollo de la misma, durante el desarrollo del evento, será devuelto el **60% de los montos cancelados**.

1.8. Los gastos del traslado, alojamiento y alimentación serán por cuenta y cargo de los participantes. Como así también los gastos de envío, transportes y retorno de los productos exhibidos.

1.9. El funcionamiento a público de la feria será el día sábado 30 de septiembre desde las 10:00 am hasta las 22:00 pm, domingo 1 de octubre desde las 10:00 hasta las 22:00 pm.

1.10. La instalación de los puestos y stands comenzará a las 7:30 am del día sábado 30 de septiembre y domingo terminará a las 9:30am del mismo día sábado. En este horario podrán entrar camionetas, las que deberán salir a las 9:50 am.



1.11. El desarme de los stands se realizará desde el domingo 1 de octubre a las 22.00 pm

1.12. El responsable y/o titular de cada stand deberá respetar la decoración general del evento, la limpieza, así como también la presentación de quienes atienden al público y el respeto al mismo.

1.13. Respecto al mobiliario solicitado, los expositores deberán aportar su mesón en relación al espacio asignado, mantel blanco y un máximo de 3 sillas por stand.

1.14. Durante los dos días de esta Fiesta, se exigirá a los participantes vestir a la usanza huasa, con trajes de campo o de salón típicos del Valle Central de Chile. En su defecto, podrán usar accesorios típicos de la Zona Central (mantas, fajas, sombreros, etc)

2. Servicios provistos.

El comité Organizador Proveerá de los siguientes elementos y servicios a los participantes:

- Toldos y quitasoles.
- Limpieza general de áreas comunes.
- Seguridad general de los espacios comunes.
- A los expositores se le asignarán un espacio dentro del Eje Estado
 - ✓ Se dotará de energía eléctrica a cada stand para luminaria y sólo al stand que requiera energía para refrigeración, microonda, etc. previamente solicitado. Los locatarios tienen la obligación de traer una ampolleta de bajo consumo.
 - ✓ Los participantes dispondrán de los servicios higiénicos ubicados en las dependencias del Colegio Francisco Tello, ubicado en Calle Estado 635.
 - ✓ Los stands de comida ubicados en la Plaza Santa Cruz de Triana tendrán acceso a agua potable y redes a través de piletas disponibles en el lugar, cuidando de no vaciar aceites y elementos sólidos.

3. Obligaciones de los participantes.

Los participantes seleccionados deben cumplir con las siguientes obligaciones:

3.1. Todas las estipulaciones del presente instructivo y/o cualquier otra notificación son de cumplimiento obligatorio.

3.2. Perderán todos sus derechos y serán retirados del evento aquellos participantes que:

- Cedan, transfieran o compartan sin autorización el espacio adjudicado o parte del mismo.



- Expongan o vendan piezas que no hayan sido autorizadas por el comité organizador.
- Falten a los horarios establecidos por los organizadores.
- Falten a la ética y al correcto compartimiento social y,
- Que, en general, atenten contra el buen funcionamiento del evento.

3.3. Todo participante deberá tomar las medidas de resguardo necesarias, en lo referente a su cobertura de salud, ya que la organización no asume ninguna responsabilidad al respecto, siendo por cuenta y cargo del participante toda atención médica: por ej.: internación, consultas especializadas, medicamentos, etc.

3.4. Todo participante deberá decorar su stand con productos típicos de la región: barricas, canastos, flores secas, textiles, mimbre, hojas de parra, entre otros.

3.5. La fecha límite para reservar su participación previo pago es el **miércoles 27 de Septiembre de 2017 a las 12:00 horas**. Quien no cancele el stand antes de esta fecha no podrá participar en esta Fiesta, otorgándose el lugar a otro seleccionado.

PARTICIPANTES GASTRONOMICOS.

Los participantes gastronómicos tanto los del sector Patio de Comidas, como aquéllos ubicados en el Eje Estado, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Sus mercaderías y productos para la venta deberán estar autorizados por el Servicio Nacional de Salud. Resolución a exhibir o enviar al mail info@turismoypatrimonio.cl
 - Sus productos deben tener y respetar la cadena de frío.
 - La atención al público en el sector patio y de comidas, los stands de jugos naturales deberá ser con mascarilla, gorro, guante y uniforme.
 - La persona que recoge el dinero será distinta a la que manipula y entrega el alimento.
 - Los cubiertos y platos deberán ser desechables.
 - Los asados y frituras se deberán colocar en un piso lata con arena o similar, que deberán aportar los expositores para evitar ensuciar el suelo de la plaza y deberán limpiarse a final del día evitando manchar la plaza.
 - Los alimentos sólidos deberán ser vaciados en un basurero con bolsa hermética y luego deberán ser trasladados al contenedor ubicado en un lugar el cual se informará y señalizará el día del evento.
 - Se prohíbe la venta de alcohol en los stand gastronómico (vino, cerveza, micheladas, terremotos, entre otros)
 - Se prohíbe la música envasada en los stands. La música y ambientación será aportada por los organizadores del evento.
- 3.7.** Los expositores deberán traer una ampolleta económica de bajo consumo para iluminar su stand, junto con una pantalla blanca de papel (tipo china).
- 3.8.** Los expositores podrán ingresar a sus puestos en vehículos motorizados el día **sábado 30 de septiembre a partir de las 7:30 horas** para descargar e instalarse con el stand y los vehículos no podrán permanecer en la plaza para este cometido, más que 30 minutos. Los vehículos deberán abandonar el sector



antes de las 9:50 AM. Se les recomienda traer yeguas para trasladar sus productos. Los que pasen el tiempo estipulado podrían tener una infracción (parte) de carabineros y/o inspectores municipales, de lo cual no se hará responsable el comité organizador.

El día domingo los vehículos podrán ingresar a la Calle Estado desde las 22:15 pm y hasta las 23:30 pm

- 3.9. Los expositores deberán tener especial cuidado con las áreas verdes y árboles de la plaza cuidando de no pisar, poner cajas y mercadería sobre las jardineras.
- 3.10. La organización de la feria tendrá por tarea el cuidado y limpieza constante del patio gastronómico, colocación vaciado de basura. Los stands deberán cooperar y facilitar la tarea para hacer cumplir estas normas.

4. Valores de inscripción

Los valores aquí expuestos incluyen los dos días de participación.

Stands Gastronómicos: \$500.000

Stands de Viñateros: \$300.000 de éstos 100.000 son para degustación

Stands de Productores Gourmet: \$100.000

Stands de Jugos naturales y helados: \$200.000

Stands de artesanía: \$50.000

Fecha y lugar de pago: Desde el 8 al 27 de septiembre de 2017 en depósito y/o transferencia bancaria:

Betty González (Secretaria Cámara de Turismo y Patrimonio de Rancagua)

Banco BCI

Cuenta Corriente N° 86621858

Rut 14.628.134-6

Glosa: pago Stand Fiesta del Vino Rancagua 2017

Mail: bettypsico@gmail.com

El Certificado de Participación para tramitar en Impuestos Internos, será la boleta emitida por el municipio correspondiente al pago por la participación en la Feria timbrada por Renta.

Existirá una ficha de inscripción descargable desde el sitio web www.rancagua.cl link Fiesta del Vino Rancagua 2017



5. Desarme de stands

5.1. Los expositores están obligados a retirar sus productos, desarmar y retirar los elementos constructivos de stand, devolver el espacio y lo provisto por el Comité Organizador en perfectas condiciones el domingo 1 de octubre de 2017 desde las 22:00 a 24:00 hrs.

5.2. Bajo ningún concepto se permitirá comenzar el desarme y/o retiro de productos antes de los días y horarios establecidos.

5.3. Se recomienda además la presencia del expositor o su colaborador en el stand en los horarios autorizados para el desarme ya que la seguridad queda bajo total responsabilidad del expositor.

**COMISION ORGANIZADORA FIESTA DEL VINO 2017
CAMARA DE TURISMO Y PATRIMONIO DE RANCAGUA A.G**



ANEXO

REGLAS DE HIGIENE A CUMPLIR POR LOS EXPOSITORES

FIESTA DEL VINO RANCAGUA 2017

Repostería y Chocolatería

- Los pasteles y chocolates deberán ir envasados y sellados, deberán tener por lo menos los que no tengan resolución sanitaria un sticker que señale la dirección y fecha de elaboración y el nombre de fantasía del producto.
- Los pasteles que tengan crema u otro producto oxidable deberán ser exhibidos y guardados en frío, el ideal en vitrinas de frío.

Anticuchos, Choripanes, Asados, Ensaladas y Comidas en General.

- El stand deberá ser cerrado por los costados y al fondo, solo adelante estará abierto para atención de público.
- La parrillas deberán ser colocadas adelante del stand y en línea con el límite de este.
- Todos los stand gastronómicos necesitan líneas de fríos (refrigeradores o congeladores) para guardar carnes y comida elaborada que puedan ser oxidadas.
- La elaboración de comidas más sofisticadas distinta a los asados (cazuela, cocimiento, pastel de choclo, humitas, porotos granados, etc.) necesitan cocina de plato y gas.
- Las carnes, pescados, mariscos, deberán venir de procedencia conocida. Para ello se requiere guardar las boletas o facturas de compra.
- Las cocinerías deberán tener en sus stands un bidón de agua, para poder lavarse las manos con una llave y un recipiente de desagüe.

Jugos y helados

- Deberán ser elaborados solo con agua potable envasada y autorizada.
- La fruta deberá ser trabajada o manipulada en el mismo lugar, si se guarda debe ser en bolsa y en congelador.
- Los helados deberán conservar debidamente la cadena de frío en máquinas destinadas para este efecto.

Sopaipillas, Picarones, Empanadas de Queso

- Se pueden elaborar en la feria y posteriormente freír.



Empanadas de Carne y Mariscos

- Deberán ser elaboradas en recintos autorizados o en casa y en la feria almacenadas en cadena de frío, desde este almacenamiento en la Feria podrán ser frita o llevada al horno .

Aspectos Generales para Todos los Stand que Manipulen Alimentos

- Cada stand tendrá que tener un lavamanos (bidón de agua conectado a un bidón para desagüe), jabón y toalla nova.
- Todos tendrán que tener extintores.
- Todos los stand tendrán que tener papelerero con tapa con pedal.
- Todos tendrán que tener equipo de frío.
- Los mesones de manipulación de alimentos deben ser de melamina, lavables, no absorbentes, de color claro, liso, con tapa canto por sus bordes.
- Las ampollitas a poner deberán considerar una protección en caso de explotar o quebrarse, de tal manera que el vidrio no llegue a los alimentos.
- Deberán considerar un mueble básico para guardar alimentos; ejm. Canastos de mimbres para frutas, verduras, semillas etc. y cajones plásticos con tapa para alimentos procesados o delicados.

El municipio de Rancagua se preocupara de hacer cumplir estas exigencias en el momento de la instalación, pero no se hará responsable si Salud y Medio Ambiente en su inspección los clausura o los notifica por no cumplir las reglas de higiene necesarias en este tipo de Ferias.

El Municipio de Rancagua en el sector de las cocinerías y jugos colocara algunas piletas conectada a agua potable con su correspondientes desagües. En ellas las cocinerías y jugos podrán lavar, abastecerse de agua potable y vaciar sus aguas servidas.

El habilitar el stand con las exigencias señalas en este texto será de responsabilidad de cada uno de los expositores y de costo de ellos.