

CONVOCATORIA DE POSTULACIÓN Y SELECCIÓN MÓDULOS GASTRONÓMICOS Y DE ARTESANÍA/REPOSTERÍA

FIESTAS PATRIAS 2026 – PARQUE BELLAVISTA, ANCUD

18,19 y 20 de septiembre de 2026.

1. ANTECEDENTES GENERALES

La Corporación Cultural de la Ilustre Municipalidad de Ancud en el marco de las actividades de celebración de Fiestas Patrias 2026, realizará convocatoria de la actividad los días 18,19 y 20 de septiembre de 2026 en el Parque Bellavista de la comuna de Ancud.

Con el propósito de promover la actividad cultural, rescate de nuestras tradiciones, el folclore, juegos típicos, la economía local, a través de artesanos, reposteros, productores y organizaciones, así como ofrecer a la comunidad y visitantes una oferta gastronómica tradicional y artesanal ordenada, segura y representativa del territorio, se convoca a personas naturales y jurídicas interesadas en postular a la asignación temporal de módulos, y resaltar el valor identitario de fiestas patrias en nuestra comuna de Ancud.

Las presentes Bases regulan el proceso de postulación, evaluación, selección y adjudicación de los módulos disponibles.

2. INSTITUCIONES RESPONSABLE.

La coordinación de esta iniciativa se realizará entre la Corporación Cultural de la Ilustre Municipalidad de Ancud y la Ilustre Municipalidad de Ancud, siendo el coordinador general de la actividad el Administrador Municipal. Lo anterior, en el marco del convenio de colaboración existente entre el Municipio de Ancud y la Corporación Cultural.

En relación a la coordinación de los módulos está correspondiente a la Dirección de Turismo y Fomento productivo, **DITUFOP**, sin perjuicio de las atribuciones que correspondan a otras unidades municipales y organismos públicos.

Asimismo, contará con la participación de las direcciones de Administración y Finanzas, Seguridad Pública, Dirección de Obras, Dirección de Desarrollo Comunitario, Departamento de Turismo y Fomento Productivo, Departamento de Inspección Municipal, Unidad de Medio Ambiente, Prevención de Riesgos, entre otras, para robustecer el trabajo operativo y la implementación de esta celebración de carácter nacional.

3. OBJETIVO DE LA CONVOCATORIA

El objetivo de la convocatoria es seleccionar, mediante criterios públicos, objetivos y transparentes, a las personas naturales y jurídicas que podrán utilizar módulos destinados a:

a) Gastronomía (19 módulos disponibles): Elaboración y/o expendio de alimentos envasados, preparaciones y platos previamente declarados por el participante y

autorizados por la organización, no pudiendo comercializarse productos distintos de aquellos contemplados en la autorización correspondiente.

b) Repostería y/o artesanías (14 módulos disponibles): El rubro de repostería considerará preparaciones tales como: queques, empolvados, alfajores, kuchen, tortas, chocolates caseros, pie de limón, empanadas de manzana, kuchen, jugos naturales (con pulpa), mote con huesillo, entre otros. Por su parte, el rubro de artesanías dará prioridad a productos manufacturados por el/la artesano/a residente en la comuna de Ancud.

4. PARTICIPANTES

Podrán postular:

4.1. Personas naturales

Personas mayores de 18 años que desarrollen actividades gastronómicas, artesanales o productivas compatibles con las categorías de la presente convocatoria.

4.2. Personas jurídicas

- ✓ Cooperativas.
- ✓ Asociaciones.
- ✓ Organizaciones productivas.
- ✓ Organizaciones comunitarias funcionales.
- ✓ Otras personas jurídicas legalmente constituidas cuya actividad sea compatible con el objeto de la convocatoria.

Cada postulante podrá presentar una sola postulación, identificando claramente la categoría a la cual postula.

5. CATEGORÍAS DE POSTULACIÓN

Los interesados deberán postular exclusivamente a una de las siguientes categorías:

A. MÓDULOS GASTRONÓMICOS

Destinados a elaboración y/o expendio de alimentos envasados, preparaciones y platos previamente declarados por el participante y autorizados por la organización, no pudiendo comercializarse productos distintos de aquellos contemplados en la autorización correspondiente.

Según orientaciones de Sanitarias básicas para la implementación y funcionamiento de establecimientos transitorios de alimentos, queda prohibido:

- Queda prohibida toda preparación en base de pescados y mariscos crudos, así como la elaboración de mayonesa casera sin cumplir con la normativa vigente.
- No se permitirá expendio de frutas trozadas o picadas en ningún formato ni envase, tampoco helados soft/fraccionados.

- Para la elaboración y expendio de anticuchos deberá mantenerse cadena de frío desde la elaboración hasta el almacenamiento en cajas para su posterior cocción.

B. MÓDULOS DE ARTESANÍA/REPOSTERÍA

Destinados a la exposición y comercialización de artesanía y repostería de elaboración propia. La Municipalidad podrá determinar previamente el número de módulos correspondiente a cada categoría, atendiendo a la disponibilidad física del recinto, condiciones sanitarias, seguridad y diversidad de la oferta.

Productos con crema y otros alimentos que requieran refrigeración: Solo podrán elaborarse y/o expendirse cuando se encuentren expresamente autorizados por la Autoridad Sanitaria y se mantengan permanentemente las condiciones de conservación, refrigeración y manipulación exigidas por la normativa sanitaria vigente.

6. REQUISITOS GENERALES DE POSTULACIÓN

6.1. Personas naturales

Deberán presentar:

1. Formulario de postulación completo y firmado.
2. Fotocopia de cédula de identidad vigente.
3. Ser mayor de 18 años.
4. Indicar domicilio y datos de contacto.
5. Identificar claramente el rubro al cual postula.
6. Describir los productos que pretende elaborar, exhibir y/o comercializar.
7. Acreditar iniciación de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos, cuando corresponda conforme a la normativa vigente.
8. Presentar antecedentes que permitan acreditar residencia, domicilio o actividad productiva en la comuna de Ancud.
9. Declaración jurada simple de conocimiento y aceptación de las presentes Bases.
10. Certificado de Inhabilidades para trabajar con menores de edad.

6.2. Personas jurídicas

Deberán presentar:

1. Formulario de postulación completo y firmado.
2. Copia del RUT de la persona jurídica.
3. Certificado de vigencia de la personalidad jurídica.
4. Certificado de vigencia del directorio, cuando corresponda.
5. Cédula de identidad del representante legal.
6. Documento que acredite representación, cuando corresponda.
7. Descripción de la actividad que desarrolla la organización o empresa.
8. Detalle de los productos que pretende comercializar.
9. Antecedentes tributarios que correspondan conforme a la naturaleza de la persona jurídica y actividad desarrollada.
10. Declaración de conocimiento y aceptación de las presentes Bases suscrita por el representante legal.

11. Acta simple de acuerdo firmada por los/as integrantes de la agrupación/organización comunitaria donde se establece que la agrupación solicitará un módulo para fiestas patrias año 2026 y que las ganancias obtenidas serán utilizadas para beneficio colectivo de la agrupación/organización postulante.

7. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA MÓDULOS GASTRONÓMICOS

Los postulantes a módulos gastronómicos deberán:

1. Presentar una descripción detallada de la propuesta gastronómica.
2. Indicar menú o listado de preparaciones y productos que se comercializarán.
3. Identificar las principales materias primas utilizadas.
4. Informar si utilizará productos provenientes de productores locales.
5. Informar los equipos que utilizará para cocinar, calentar, refrigerar o conservar alimentos.
6. Cumplir íntegramente las disposiciones sanitarias vigentes aplicables a la elaboración, manipulación, conservación y expendio de alimentos.
7. Obtener y mantener vigentes las autorizaciones sanitarias que correspondan para el funcionamiento de la actividad.
8. Mantener las materias primas y alimentos protegidos de la contaminación.
9. Mantener la cadena de frío de los productos que lo requieran.
10. Disponer adecuadamente los residuos sólidos y líquidos generados.
11. No descargar aceites, grasas, aguas servidas u otros residuos directamente sobre el terreno, áreas verdes o instalaciones del Parque Bellavista.
12. Mantener el módulo permanentemente limpio y ordenado.
13. Contar con extintor apropiado para el tipo de actividad desarrollada.
14. Cumplir las condiciones de seguridad aplicables a instalaciones eléctricas y/o utilización de gas.
15. Cumplir las instrucciones impartidas por la Municipalidad, autoridad sanitaria, Bomberos u otros organismos competentes.

La adjudicación de un módulo no reemplaza ni exime al adjudicatario de obtener las autorizaciones sanitarias, tributarias, municipales u otras que legalmente correspondan.

8. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA MÓDULOS DE ARTESANÍA/REPOSTERÍA

Los postulantes deberán:

1. Identificar claramente el tipo de artesanía/repostería que elaboran.
2. Describir brevemente el proceso o técnica de elaboración.
3. Identificar las principales materias primas utilizadas.
4. Adjuntar fotografías representativas de los productos que pretende comercializar (a lo menos 3).
5. Indicar expresamente si los productos son de elaboración propia.
6. Informar si utiliza materias primas locales o regionales.
7. Informar si su trabajo rescata técnicas, oficios, diseños o elementos de identidad cultural de Chiloé.
8. Comercializar exclusivamente los productos y rubros autorizados en su postulación.

8.1 ADMISIBILIDAD DE LAS POSTULACIONES

Finalizado el período de recepción de antecedentes, la comisión evaluadora, realizará una revisión de admisibilidad.

Se declarará **ADMISIBLE** la postulación que cumpla con los requisitos obligatorios establecidos en las presentes Bases.

Se declarará **INADMISIBLE** aquella que:

- a) Sea presentada fuera del plazo establecido.
- b) No identifique al postulante.
- c) No se encuentre firmada.
- d) No indique la categoría a la cual postula.
- e) No acompañe antecedentes esenciales exigidos por las Bases.
- f) Presente antecedentes falsos, adulterados o manifiestamente inconsistentes.
- g) Proponga actividades o productos incompatibles con el objeto de la convocatoria.
- h) Pretenda comercializar productos prohibidos o cuya venta no pueda ser autorizada en el recinto.

Las postulaciones declaradas inadmisibles no pasarán a la etapa de evaluación.

9. COMISIÓN EVALUADORA

Las postulaciones admisibles serán evaluadas por una **Comisión Evaluadora** integrada por al menos por las siguientes personas.

Se recomienda que esté integrada por:

- ✓ Representante de la Corporación Cultural de la Ilustre Municipalidad de Ancud.
- ✓ Directora DITUFOP (Dirección de Turismo y Fomento Productivo)
- ✓ Encargado del Departamento de Fomento Productivo
- ✓ Encargado del Departamento de Turismo.

La Comisión deberá aplicar exclusivamente los criterios y puntajes establecidos en las presentes Bases y dejar constancia de la evaluación mediante un **Acta de Evaluación y Selección**.

Los integrantes deberán abstenerse de participar en la evaluación de postulaciones respecto de las cuales exista alguna circunstancia que pueda afectar su imparcialidad.

10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las postulaciones admisibles serán evaluadas sobre un máximo de **100 puntos**.

CRITERIO	PUNTAJE MÁXIMO
1. Residencia, domicilio o actividad productiva en Ancud	25
2. Elaboración o producción propia	20
3. Identidad local, cultural y/o chilota de la propuesta	15

4. Calidad, claridad y coherencia de la propuesta	15
5. Utilización de materias primas o productos locales	10
6. Trayectoria y experiencia en el rubro	5
7. Presentación y propuesta estética del módulo/productos	5
8. Cumplimiento en actividades municipales anteriores	5
TOTAL	100 PUNTOS

11. FORMA DE ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

11.1. Residencia, domicilio o actividad productiva en Ancud máximo 25 puntos

Acredita residencia, domicilio o actividad productiva en Ancud:	25 puntos
No acredita:	0 puntos.

11.2. Elaboración o producción propia máximo 20 puntos

Producto mayoritariamente elaborado por el postulante:	20 puntos
Producto parcialmente elaborado o intervenido por el postulante:	10 puntos.

11.3. Identidad local/chilota máximo 15 puntos

Alta vinculación con identidad, gastronomía, cultura, patrimonio u oficios de Chiloé: 15 puntos.

Vinculación parcial: 8 puntos.

Sin vinculación demostrable: 0 puntos.

11.4. Calidad y coherencia de la propuesta máximo 15 puntos

Propuesta clara, completa, coherente y bien fundamentada: 15 puntos.

Propuesta suficiente pero con desarrollo parcial: 8 puntos.

Propuesta insuficiente o poco clara: 3 puntos.

11.5. Utilización de materias primas o productos locales máximo 10 puntos

Uso significativo de materias primas/productos locales: 10 puntos.

Uso parcial: 5 puntos.

No acredita utilización: 0 puntos.

11.6. Trayectoria máximo 5 puntos

Acredita experiencia igual o superior a 2 años: 5 puntos.

Experiencia inferior a 2 años: 3 puntos.

No acredita experiencia: 0 puntos.

11.7. Presentación máximo 5 puntos

Se evaluarán fotografías, propuesta de presentación, orden, estética y coherencia entre el producto y la actividad.

Muy buena:	5 puntos.
Adecuada:	3 puntos.
Básica:	1 punto.

11.8. Cumplimiento anterior

máximo 5 puntos

Para quienes hayan participado anteriormente en actividades municipales:

* Registra cumplimiento satisfactorio:	5 puntos.
* Registra incumplimientos acreditados:	0 puntos.

Los postulantes nuevos que no hayan participado anteriormente no podrán ser perjudicados por esta circunstancia, por lo que la Comisión podrá asignar un puntaje neutro de 3 puntos.

12. PUNTAJE MÍNIMO

Para ser considerado **elegible**, el postulante deberá obtener un mínimo de **60 puntos sobre 100**.

La obtención del puntaje mínimo no genera por sí sola derecho a obtener un módulo.

Los módulos serán adjudicados conforme al puntaje obtenido y hasta completar la cantidad de espacios disponibles para cada categoría.

13. CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de igualdad de puntaje entre dos o más postulantes para los últimos cupos disponibles, se aplicarán sucesivamente los siguientes criterios:

1. Mayor puntaje en residencia, domicilio o actividad productiva en Ancud.
2. Mayor puntaje en elaboración o producción propia.
3. Mayor puntaje en identidad local/chilota.
4. Mayor puntaje en utilización de materias primas o productos locales.
5. Mayor trayectoria acreditada.

Si persiste el empate, la Comisión podrá efectuar un sorteo entre los postulantes empatados, dejando constancia del procedimiento y resultado en el Acta de Evaluación.

14. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

Finalizada la evaluación, la Comisión confeccionará un ranking separado para:

Módulos gastronómicos.

Módulos de artesanía/repostería.

Los cupos serán asignados desde el mayor al menor puntaje hasta completar la disponibilidad existente.

Asimismo, podrá establecerse una **lista de espera**, ordenada conforme al puntaje obtenido.

En caso de desistimiento, incumplimiento de requisitos o imposibilidad de participación de un adjudicatario, la Corporación podrá adjudicar el módulo al postulante que siga en la respectiva lista de espera.

La adjudicación será formalizada mediante el acto administrativo que corresponda.

15. OBLIGACIONES DE LOS ADJUDICATARIOS

Los seleccionados deberán:

1. Utilizar personalmente o a través de integrantes autorizados el módulo adjudicado.
2. Mantener el módulo abierto y funcionando durante los días y horarios establecidos por la organización.
3. Comercializar únicamente los productos autorizados.
4. Mantener orden, higiene y limpieza.
5. Mantener una conducta respetuosa hacia público, funcionarios, fiscalizadores y demás participantes.
6. Cumplir las instrucciones de la Municipalidad y demás organismos competentes.
7. Pagar los permisos y derechos municipales que correspondan.
8. Cumplir la normativa sanitaria, tributaria, eléctrica, de gas y demás normativa aplicable.
9. Cuidar el módulo, infraestructura, mobiliario, áreas verdes y demás bienes municipales.
10. Entregar el espacio en condiciones adecuadas de limpieza.
11. Mantener los residuos debidamente contenidos y efectuar la separación que determine la organización.
12. Adoptar todas las medidas necesarias para prevenir accidentes.

16. PROHIBICIONES

Queda expresamente prohibido:

1. Ceder, vender, arrendar, subarrendar o transferir el módulo adjudicado.
2. Permitir que el módulo sea explotado por terceros no autorizados.
3. Comercializar productos distintos a los declarados y autorizados.
4. Instalar estructuras adicionales sin autorización municipal o de los organismos competentes.
5. Alterar instalaciones eléctricas del recinto.
6. Realizar conexiones eléctricas improvisadas o inseguras.
7. Mantener cilindros, cocinas u otros elementos de riesgo incumpliendo las condiciones de seguridad.
8. Arrojar basura, aceites, grasas o líquidos sobre el suelo o áreas verdes.
9. Dañar la infraestructura, vegetación o mobiliario del Parque Bellavista.
10. Generar situaciones que afecten la seguridad, orden o normal funcionamiento de la actividad.
11. Comercializar productos ilícitos o no autorizados.
12. Consumir o mantener conductas incompatibles con el adecuado funcionamiento del evento en el módulo adjudicado.

17. PÉRDIDA DEL DERECHO AL MÓDULO

Se podrá dejar sin efecto la adjudicación cuando se constate:

- * Entrega de información falsa.
- * Cesión del módulo a terceros.
- * Incumplimiento sanitario grave.
- * Comercialización de productos no autorizados.
- * Incumplimiento reiterado de horarios.
- * Conductas que comprometan la seguridad de las personas.
- * Daños a bienes municipales.
- * Incumplimiento grave de las presentes Bases.

Cuando las circunstancias lo permitan, el incumplimiento deberá quedar registrado por la organización o fiscalización correspondiente.

18. PERMISOS Y AUTORIZACIONES

La adjudicación del módulo constituye únicamente la asignación de un espacio dentro de la actividad.

Cada adjudicatario será responsable de obtener y mantener los permisos, autorizaciones y antecedentes que legalmente correspondan a su actividad.

El incumplimiento de una autorización indispensable para funcionar impedirá la instalación o funcionamiento del módulo, sin responsabilidad para la Corporación y la Municipalidad.

19. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La presentación de una postulación implica el conocimiento y aceptación íntegra de estas Bases.

Las situaciones operativas no previstas serán resueltas por la Municipalidad de Ancud dentro del ámbito de sus atribuciones y conforme a la normativa vigente.

20. CALENDARIO ACTIVIDAD

DETALLE	FECHA
INICIO PROCESO POSTULACIÓN	05/09/2026
CIERRE PROCESO DE POSTULACIÓN	09/09/2026 Hasta las 16:00 hrs. en la Oficina de Partes de la Municipalidad de Ancud.
REVISIÓN POSTULACIONES	10/09/2026
RESULTADOS POSTULACIÓN	11/09/2026 12:00 hrs.
REUNIÓN COORDINACIÓN CON LOS SELECCIONADOS (DETERMINACIÓN PRECIOS, FORMULARIOS DE AUTORIDAD SANITARIA, SII, Y ENTREGA DE MÓDULOS.	14/09/2026, A LAS 10:00 HRS. EN EL PARQUE MUNICIPAL, QUE SERÁ ENCABEZADA POR UN INTEGRANTE DE LA COMISIÓN EVALUADORA O QUIÉN ELLA DESIGNE

21.- RECEPCIÓN DE LAS POSTULACIONES

Las postulaciones se recibirán en la oficina de partes de la Municipalidad hasta el **día 09 de septiembre hasta las 16:00 hrs.** Las que deberán venir en sobre cerrado, con toda la información que se solicita, cuyo sobre debe contener la siguiente información:

- 1.- “POSTULACIÓN MÓDULOS DE GASTRONOMÍA Y ARTESANÍA/REPOSTERÍA FIESTAS PATRIAS”
- 2.- Nombre del postulante/ organización:
- 3.-Tipo de postulación: Gastronómico o artesanía:

ANEXO N.º 1
FORMULARIO DE POSTULACIÓN

Categoría:

- ☐ Gastronomía
- ☐ Artesanía/Repostería

Nombre persona natural / Razón social: _____

RUT: _____

Representante legal, si corresponde: _____

RUT representante: _____

Domicilio: _____

Comuna: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Descripción del emprendimiento:

Productos que desea comercializar:

¿Los productos son de elaboración propia?

- ☐ Sí
- ☐ Parcialmente
- ☐ No

Materias primas principales:

¿Utiliza materias primas o productos de Ancud/Chiloé?

- ☐ Sí
- ☐ No

Indique cuáles:

Antigüedad en el rubro:

Describa brevemente cómo su propuesta se relaciona con la identidad de Ancud y/o Chiloé:

Situación Tributaria ante el Servicio de Impuestos Internos (SII)

Para participar en el proceso de postulación y, posteriormente, en la actividad, el postulante deberá acreditar contar con inicio de actividades vigente ante el Servicio de Impuestos Internos (SII), cualquiera sea el régimen tributario al que se encuentre acogido

Indique su régimen tributario:

- ☐ Inicio de actividades en Primera Categoría
- ☐ Otra situación o autorización SII: _____

Adjuntar obligatoriamente un documento vigente emitido por el Servicio de Impuestos Internos (SII) que acredite la situación tributaria del postulante.

Una vez seleccionado, el postulante será contactado por un profesional de la Dirección de Turismo y Fomento Productivo (DITUFOP), a fin de coordinar y gestionar la tramitación de la autorización sanitaria correspondiente para el funcionamiento de instalaciones provisionales de alimentos, destinada al expendio y/o elaboración de alimentos, según la actividad autorizada

Firma postulante/representante: _____

Fecha: _____

ANEXO N.º 2

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE

Yo, _____, RUT _____
_____, en mi calidad de postulante/representante legal de _____, declaro conocer y aceptar íntegramente las Bases de Postulación y Selección de Módulos Gastronómicos y de Artesanía para las actividades de Fiestas Patrias 2026 en Parque Bellavista, comuna de Ancud.

Declaro que los antecedentes proporcionados en mi postulación son verídicos y me comprometo, en caso de resultar seleccionado/a, a cumplir las disposiciones municipales, sanitarias, tributarias y de seguridad que resulten aplicables, así como las instrucciones impartidas por la Municipalidad de Ancud y demás organismos competentes.

Asimismo, declaro conocer que la adjudicación del módulo es personal e intransferible y que no podré ceder, arrendar, subarrendar ni entregarlo para su explotación a terceros.

Nombre: _____

RUT: _____

Firma: _____

Ancud, _____ de septiembre de 2026.

ANEXO N.º 3
PAUTA DE EVALUACIÓN

Nombre postulante: _____

Categoría: ☐ Gastronomía ☐ Artesanía

CRITERIO	MÁXIMO PUNTAJE
Residencia/domicilio/actividad productiva en Ancud	25
Elaboración o producción propia	20
Identidad local/chilota	15
Calidad y coherencia de la propuesta	15
Materias primas/productos locales	10
Trayectoria	5
Presentación	5
Cumplimiento anterior	5
TOTAL	100

Resultado:

- ☐ Elegible
☐ No elegible
☐ Inadmisible

Observaciones: _____

Firma integrantes Comisión Evaluadora:

1. _____
2. _____
3. _____

Fecha: _____