

# MANUAL DEL EXPOSITOR

# GRAN FERIA



# #ELIJOPYME

REGALOS DE NAVIDAD - GASTRONOMÍA - DISEÑO Y MUCHO MÁS



Sábado 14 de diciembre | 10:00 a 20:00 horas | Barrios Bellas Artes y Lastarria

## **DATOS GRAN FERIA #ELIJOPYME**

**Día de funcionamiento:** sábado 14 de diciembre de 2019

**Lugar:** Barrio Bellas Artes, Calle José Miguel de la Barra

**Evento gratuito**

**Horario de funcionamiento:** 10:00 a 20.00 horas.

**Horario de montaje expositores:**

Sábado 14 de diciembre desde las 07.45 a 09.15 horas.

Zona de estacionamiento temporal, con máximo 20 minutos en las siguientes calles:

Expositores zona A y B, descargan por calles Monjitas con José Miguel de la Barra.

Expositores zona C y D, descargan por José María Caro, costado Parque Forestal.

**Horario desmontaje:** sábado 14 a partir de las 20:30 hrs. hasta 22:00 hrs.

**Estacionamiento:** No hay estacionamientos disponibles ni espacios de calle.

## **MANUAL DE PROCEDIMIENTO**

### **INSTALACIÓN Y HABILITACIÓN DE LOS ESPACIOS.**

Los espacios serán asignados por la organización del evento, no se puede solicitar el cambio del espacio, salvo que la Productora por temas internos decida realizarlo. Durante toda la Feria estará presente un equipo de funcionarios para orientar, ayudar a los emprendedores. (Se adjunta plano con el número de su stand).

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Para operar válidamente el espacio, el seleccionado deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

#### **Aseo y Medidas de Sustentabilidad**

Cada adjudicatario se encargará del aseo permanente de su espacio y del traslado de sus residuos no reciclables hasta el lugar designado por la producción. Para evitar acumulación de residuos no reciclables en contenedores, se sugiere evitar todo tipo de productos que generen esta clase de desechos.

Los desechos deberán ser separados en contenedores diferenciados según las siguientes categorías: (i) papel, cartón, diarios y revistas; (ii) vidrios; (iii) latas y metales; (iv) plásticos. Para cada categoría, los productos reciclados deben estar limpios.

Estará estrictamente prohibido que los seleccionados volteen residuos de cualquier tipo en los contenedores del recinto. El seleccionado deberá ser responsable de utilizar los dispensadores de reciclaje adecuadamente.

Al término de las actividades, el espacio adjudicado deberá ser entregado libre de todo tipo de desperdicios, basuras u otros. El no cumplimiento de ello podría derivar en la imposibilidad de volver a postular a eventos municipales futuros.

Queda estrictamente prohibido el uso de bolsas de plástico, cintas y bolsas de regalo y todo tipo de elementos plásticos de un solo uso, PVC, plumavit, Etc. solo se permitirá la entrega de productos en bolsas de papel, cartón, papel de diario, amarras naturales, género y otros elementos de características reciclables o sustentables.

Para la entrega de todo tipo de alimentos y bebidas, queda expresamente prohibido el uso de platos, cubiertos, bolsas y/o cualquier tipo de utensilio desechable que sean plásticos y plumavit (para servir o llevar) se permite solo de cartón o material sustentable, biodegradable y/o compostable.

Queda expresamente prohibido el uso y entrega de bombillas de plástico, se permitirán de papel, material biodegradable y/o compostable.

Los adjudicatarios deberán cumplir en su totalidad con el concepto cero plásticos en el servicio de entrega de regalos, productos, alimentos, bebidas, etc.

## **Publicidad**

Se adjunta gráfica para publicitar en RRSS, se solicita etiquetar y postear lo siguiente:

Instagram: @sercotec\_cl

Facebook: Sercotec Chile

Twitter: @Sercotec\_Chile

#elijopyme

Podrá llevar un pendón u otro similar para poner su publicidad dentro del stand, no podrá sobresalir de este, fijarse u ocasionar ningún tipo de daño a la superficie del Stand y/o panelería.

## **Música**

No se podrá poner música en los espacios asignados ni a lo largo de la Feria.

## **Plan de seguridad**

La organización dispondrá de seguridad en el recinto de día, sin embargo, no resguardarán los productos u otros elementos de propiedad de los emprendedores. No se contará con bodegas o espacios para guardar, por tanto, cada emprendedor será responsable de sus productos.

### **Energía**

Los expositores contarán con un sector donde encontrarán puntos de energía para recarga de celulares y equipos POS Transbank.

No se podrá conectar hervidor, refrigeradores, visicooler, enfriadores, ventiladores, aires portátiles u otra maquinaria que requiera más amperaje del entregado. No se permitirán alargadores, en caso de ser 100% necesarios deberán contar con el sello SEC para su funcionamiento y ser avisados a la organización.

### **Ubicación y Mobiliario**

La ubicación de stands es designada por la organización. En el caso del rubro textil, podrán llevar sus maniqués o percheros. No podrán llevar mesas o muebles. No se podrá intervenir el mobiliario con ningún tipo de elemento (mantel, pegar o clavar en las mesas), el mobiliario será entregado por la productora.

### **DETALLE MOBILIARIO POR CATEGORÍA**

<b>Rubros</b>	<b>Equipamiento</b>	<b>Energía</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Subtotal Equipamiento</b>
Todos los rubros	Estructura modular	1 enchufe de extensión	2x2	1 mesa 2 sillas
Food Trucks	Espacio para FT	16 Amp. Monofásicos, con enchufe.	6x2,5	Se permite la instalación de mesas, sillas, mobiliario que sirva de apoyo al mercado, debe ser autorizado por la organización.

NOTA: La organización estará facultada para instalar o habilitar todo tipo de espacios que sean necesarios para mejorar o apoyar el buen funcionamiento de este evento.

### **DEBERES**

El emprendedor deberá presentarse en el horario de montaje indicado, el horario de funcionamiento deberá cumplirse, lo que significa que la feria en su totalidad deberá estar dispuesta a las 10:00 horas. horario en que se abre el recinto para que ingrese el público.

En caso de ausencia de algún emprendedor, este será reemplazado por otro, dejando sin efecto la participación de este en el evento u otros.

Los expositores, colaboradores, personal u otros, deben tener presente todos los puntos tratados en este manual, que va en apoyo de todos los participantes.

## PROHIBICIONES

Estará expresamente **prohibido** lo siguiente:

- a) Destinar el espacio asignado gratuitamente a una finalidad distinta de aquella definida con anterioridad. Se deja expresa constancia que los espacios son puestos a disposición para efectos de vender los productos permitidos, de conformidad con las especificaciones y características contenidas en este documento y con la propuesta de producción entregada por cada emprendedor.
- b) El titular del espacio no podrá, en ningún caso, ceder o transferir en forma alguna, total o parcialmente, los derechos y obligaciones que nacen del desarrollo de la presente selección y, en especial, los establecidos en la carta de compromiso.
- c) Subarrendar el espacio adjudicado.
- d) Realizar intervenciones de cualquier tipo en el espacio adjudicado o dentro del recinto.
- e) Restituir el espacio con todo tipo de desperdicios, basuras, escombros o enseres, en la fecha definida para ello.
- f) Arrojar desechos líquidos y sólidos en lugares no autorizados.
- g) No se permite repartir flyers o cualquier tipo de papelería (aunque sean de material reciclable) dentro del Stand, dentro y fuera del recinto ferial y en sus inmediaciones
- h) Realizar perifoneo y/o instalar parlantes dirigidos al público en el espacio adjudicado.
- i) El acceso de todo vehículo motorizado en horarios distintos del que se establecerá para el aprovisionamiento.
- j) Sólo se permite la venta de productos de alimentación con registro sanitario, deberá llevar una copia de la documentación. La organización se reserva el derecho de prohibir la venta de productos que no estén dentro de sus lineamientos.
- k) En términos generales, infringir cualquiera de las especificaciones incluidas en estas bases.

## PERMISOS Y AUTORIZACIONES GENERALES

Para la instalación y funcionamiento, se requiere contar con los permisos correspondientes según la legislación vigente. Por tal razón el seleccionado deberá cumplir con estos permisos y otros según corresponda, tales como:

- a) Resolución sanitaria autorizada por la SEREMI de Salud en caso necesario.
- b) Boletas ante Servicio de Impuestos Internos. En caso de no estar formalizado, deberá realizar el trámite respectivo ante esa institución (renta presunta).
- c) Se les recuerda que deben hacer el trámite de traslado de boletas ante el Servicio de Impuestos Internos, disponible en el siguiente link:

[http://www.sii.cl/pags\\_intermedias/peticiones\\_adm/index.htm](http://www.sii.cl/pags_intermedias/peticiones_adm/index.htm)

- Luego, hacer click en "Ingresar Petición Administrativa"
- De la lista desplegable, seleccionar "Aviso traslado de boletas timbradas para evento"
- Completar el formulario.

Los datos de la productora son los siguientes:

Nombre: IF Producciones Artísticas S.A.  
Rut organizador: 76.073.308-3  
Email organizador: administracion@ifproducciones.cl  
Teléfono organizador: +56 2288 42961  
Dirección feria: José Miguel de la Barra s/n

Ante cualquier duda sobre este trámite, comunicarse con la mesa de ayuda telefónica del SII, a los números 22 395 1115 / 22 395 1000

## **FOOD TRUCKS Y CARROS DE ALIMENTOS**

Requerimientos específicos:

### **PERMISOS Y AUTORIZACIONES**

Para la instalación y funcionamiento de los Foodtrucks, se requiere contar con los permisos correspondientes según la legislación vigente. Por tal razón el adjudicatario deberá cumplir con estos permisos y otros según corresponda, tales como:

- a) Resolución sanitaria autorizada por la SEREMI de Salud
- b) Declaración de instalación eléctrica interior TE-1, debidamente aprobado por SEC.
- c) En general, todo permiso que se requiera para la realización de eventos de este tipo.

En materia sanitaria y ambiental, el adjudicatario deberá dar cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones contenidas en las leyes y reglamentación vigente aplicable a este respecto por la Dirección de Higiene Ambiental de la Ilustre Municipalidad de Santiago y el Ministerio de Salud.

La fiscalización de estos permisos será efectuada por un funcionario de la Municipalidad y/o encargado de área designado previamente para estos efectos.

## **Energía**

Todos los foodtrucks deberán contar con el TE1 inscrito en la SEC por un profesional que posea licencia de instalador eléctrico Clase A o B. No se aceptará otro tipo de instalador (C o D), disposición de carácter obligatorio.

## **Plan de seguridad**

El Food Truck debe contar con sistema de extinción de incendios portátil PQS de 6kg con capacidad de extinción A, B, C por cada 100m<sup>2</sup>, debidamente instalados y señalizados.

Las mangueras (de gas) que se usen en estas instalaciones deben ser certificadas y flexibles.

El expendio de bebidas y alimentos se deberá realizar en envases semi rígidos, controlando en todo momento el riesgo que el público pueda contar con elementos que puedan transformarse en un proyectil (vidrio).

## **De los requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos:**

En la elaboración sólo deberán utilizarse materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificado.

El flujo del personal y de materias primas en las distintas etapas del proceso, debe ser ordenado y conocido por todos los que participen en la elaboración, para evitar contaminación cruzada.

Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse, desinfectarse y verificarse el grado de limpieza antes de entrar en contacto con productos terminados.

En la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua de calidad potable.

Deberán existir registros de producción, distribución y control de los alimentos y materias primas deberá identificarse la procedencia del alimento y/o materia prima, como etapa anterior, y el destino del producto, como etapa posterior.

Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para el consumo humano.

El transporte de alimentos perecibles que requieren frío para su conservación en estado fresco, enfriado y/o congelado, sólo podrá realizarse en vehículos o medios de transporte con carrocería cerrada, con equipos capaces de mantener la temperatura requerida según el tipo de producto y lo establecido en este reglamento, provistos de termómetros que permitan su lectura desde el exterior y deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones.

Además, deberán contar con autorización sanitaria otorgada por la autoridad sanitaria en cuyo territorio de competencia registre el domicilio el propietario o su representante legal, deberá contar con facturas y boletas de compra de los alimentos. Aquellos que vendan empanadas deberán además solicitar a su proveedor que este si cuente con resolución sanitaria y mantener una copia de esta en terreno al momento de la fiscalización.

**De los requisitos para Food Trucks:**

La instalación de cada Food Truck debe ser supervisada por la productora a cargo del evento.

Toda área de manipulación de alimentos dentro del carro, debe contar con piso de goma antideslizante y lavable.

Para aquellos carros de alimentos, ejemplo algodones, dulces, cabritas, mote con huesillo u otro, que el personal trabaje independiente y no al interior, debe cumplir con los mismos requisitos, instalando el carro sobre este piso de goma antideslizante y lavable.

La entrega del espacio y sus condiciones deben ser respetadas por los expositores, debiendo entregar el espacio en las mismas condiciones de limpieza.

En caso de dudas o para más información llamar en horario de 09:00 a 18:00 horas al siguiente número: (56) 2324 25070