

BASES DE POSTULACIÓN
4ta Feria Gastronómica Municipal “Fiesta de la Sopa 2025” Centro de
Ferias Parque Saval, Valdivia
Fecha de postulación: del 12 al 26 de junio de 2025 (hasta las 14:00 hrs.)

1. PRESENTACIÓN

La Ilustre Municipalidad de Valdivia invita a participar en la 4ta versión de la Feria Gastronómica Municipal “Fiesta de la Sopa 2025” que se enmarca en las actividades turísticas de la temporada invernal.

Esta instancia busca visibilizar y potenciar la diversidad culinaria de la comuna, promoviendo el turismo, el desarrollo económico local y la identidad cultural.

Este evento se desarrollará en el Centro de Ferias del Parque Saval y estará destinado a restaurantes, cafeterías y locales de productores gastronómicos formalizados y establecidos, que representen el patrimonio culinario valdiviano. La postulación contempla un total de 30 stands distribuidos por categoría, los cuales serán asignados por la productora adjudicada del evento.

2. OBJETIVOS

- Promover la oferta culinaria identitaria de Valdivia.
 - Consolidar la feria como un atractivo turístico de temporada invernal, incentivando visitas de públicos locales y foráneos mediante una experiencia culinaria auténtica y diferenciadora.
 - Incentivar la participación de establecimientos del rubro gastronómico formalizados.
 - Ofrecer un espacio de difusión, degustación y comercialización durante el invierno.
 - Fortalecer el ecosistema gastronómico y su encadenamiento con el turismo local.
-

3. CATEGORÍAS Y CUPOS DISPONIBLES

A continuación, se detallan las categorías disponibles para postular:

- Sopas, caldos o cremas (10 cupos): Preparaciones líquidas o semilíquidas servidas calientes, cuyo fondo puede estar compuesto por carnes, verduras,

legumbres o cereales, destacando sabores tradicionales y métodos de cocción prolongada como la reducción o el hervido lento.

- Sopas/caldos/cremas veganas (3 cupos): Versión libre de ingredientes de origen animal de las preparaciones anteriores. Deben priorizar el uso de materias primas, vegetales frescas, legumbres, caldos vegetales, leches vegetales y técnicas de saborización naturales (fermentos, especias, umami vegetal).
- Ramen (3 cupos): Preparación de origen japonés compuesta por fideos servidos en caldo especiado, acompañado de toppings característicos como huevo marinado, algas, cebollín, brotes de bambú, y proteínas (vegetales o animales).
- Sopa de/con mariscos (5 cupos): Preparaciones elaboradas a base de mariscos frescos o procesados (moluscos, crustáceos), típicamente ligadas a la costa valdiviana. Pueden incluir caldos marinos, chupe, pailas marinas u otras variantes locales o reinterpretadas con técnicas modernas.
- Preparaciones a base de cerveza (5 cupos): Sopas, caldos o cremas donde la cerveza artesanal sea utilizada como parte del líquido de cocción o como ingrediente aromático, aportando notas amargas, tostadas o frutales según el tipo de cerveza (IPA, porter, stout, etc.). Se evaluará su integración armónica y técnica en la receta.
- Cafetería y pastelería (4 cupos): Espacios destinados a la venta de bebidas calientes como café de especialidad, infusiones y productos de pastelería artesanal. Se valorará la incorporación de ingredientes locales o de temporada, así como técnicas de repostería profesional (cremas, hojaldres, masas fermentadas, entre otros).

Las sopas deben ser elaboradas íntegramente por el expositor para el evento. Queda estrictamente prohibido el uso de:

- Bases deshidratadas o caldos en polvo comerciales.
- Sopas o cremas pre-elaboradas industrialmente.

Las preparaciones deben venir listas solo se podrá calentar en el recinto.

4. REQUISITOS OBLIGATORIOS DE POSTULACIÓN

- Domicilio comercial en la comuna de Valdivia, acreditado con la patente municipal vigente y cancelada al primer semestre del año 2025.
- Giro gastronómico habilitado.
- Cumplimiento de normativa sanitaria vigente, acreditado a través de la resolución sanitaria al día.

Todos los requisitos obligatorios deben ser anexados al momento de la postulación.

5. FORMA DE POSTULACIÓN

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR (en sobre cerrado):

- Ficha de postulación (Anexo 1).
- Copia de patente municipal.
- Declaración jurada simple (Anexo 2).
- Receta propuesta en PDF.
- Imagen corporativa (logo, carta, foto del local).
- Documento de respaldo de años de funcionamiento (Patente municipal, formulario 29, boletas, contrato de arriendo, etc.).
- Documento que respalde el número de trabajadores (contratos o declaración jurada).

- Datos de contacto (teléfono, correo)

Rotular sobre cómo:

Nombre del local: _____

Postulación: 4ta Fiesta de la Sopa Valdivia 2025

Lugar de entrega: Oficina de Partes, I. Municipalidad de Valdivia, Independencia 455.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (100 puntos)

Criterio	Detalle	Puntaje máximo
Patente municipal vigente en la comunidad de Valdivia	Vigencia mínima 3 meses acreditada a través de la patente permanente a) Más de 5 años: 25 puntos b) De 3-5 años: 15 puntos	25 pts

	<p>c) De 1-3 años: 10 puntos d) De 3 meses-1 año: 5 puntos e) Menos de 3 meses: excluido</p>	
Propuesta Gastronómica	<p>Reseña del menú a presentar con descripción de cada plato, se pueden presentar hasta 3 sopas de la misma categoría por postulante. La evaluación será realizada por la comisión bajos los criterios</p> <p>a) Uso de materia prima local: 10 puntos b) Valor tradicional:15 puntos</p> <p>c) Coherencia con la marca. Que el producto ofertado tenga relación con la marca de la empresa: 10 puntos</p> <p>d) Pertenencia a la categoría postulada: 10 puntos</p> <p>Se pueden adjuntar fotografías y/o recetas.</p>	45 pts
Imagen corporativa	<p>Logo, carta o menú, propuesta del stand</p> <p>a) Si Presenta una imagen corporativa: 15 puntos b) Impactos comunicacionales (aparición en medios tales como; Prensa escrita, radios, avisos publicitarios, cantidad de seguidores en redes sociales: 15 puntos</p> <p>No Presenta imagen corporativa ni impactos comunicaciones: 0 puntos</p>	30 pts

7. COMISIÓN EVALUADORA

- 3 profesionales de la Ilustre Municipalidad de Valdivia.
- 2 expertos del área gastronómica.

No podrán integrar la comisión funcionarios del Departamento de Turismo ni de la Dirección de Sostenibilidad y Desarrollo Económico.

8. MECÁNICA DE SELECCIÓN

- Se evaluará a los postulantes en base al cuadro de evaluación
 - En caso de empate, se priorizará los criterios
 - Propuesta Gastronómica
 - Imagen corporativa
 - Patente Comercial
 - Una vez seleccionados los participantes, los espacios serán asignados por la productora adjudicada.
-

9. CONDICIONES DE PRESENTACIÓN Y OPERACIÓN DEL STAND

- Cada stand deberá contar con identidad de marca reflejado en la decoración del stand.
 - Los encargados de atención deberán presentarse con vestimenta coherente a la marca, idealmente con uniforme o delantal con logo.
 - Todos los vasos, platos u otros utensilios utilizados en la venta deberán respetar la identidad visual de la marca o del evento. Además deben cumplir con la normativa de la ley de plástico de un solo uso
 - Se prohíbe el uso de lienzos y/o pendones fuera del perímetro asignado al stand.
 - Toda cocinilla a utilizar debe ser eléctrica.
-

10. PLAZOS DE LA POSTULACIÓN

● Período de postulación	● 12 al 26 de junio de 2025
● Evaluación	● 27 al 30 de junio de 2025
● Publicación resultados de selección	● 04 de julio de 2025 (por correo y web)

● Montaje	● 18 de julio de 2025
● Evento	● 19 y 20 de julio de 2025
● Termino de temporada	● 30 de noviembre de 2025

11. OBSERVACIONES FINALES

- No se aceptarán postulaciones incompletas o fuera de plazo.
- La sola postulación implica la aceptación de todas las bases.
- La selección es inapelable.
- Todos los locales seleccionados deben entregar boleta según SII.
- Cada stand podrá presentar de 1 a 3 sopas de la misma categoría las cuales tendrán disponibles durante la feria
- Los stands ganadores de la 3ra versión y el local con más venta cuentan con un cupo reservado para esta versión.
- La Fiesta de la Sopa cuenta un concurso de popularidad donde los visitantes votan por su sopa favorita, los 3 primeros lugares y el local con mas venta acceden automáticamente a la versión 2026
- La organización se reserva el derecho de 11 stand para usuarios de programas municipales.
- Está prohibido traspasar o subarrendar el espacio asignado.
- En caso de que no se completen los cupos en la postulación, la organización podrá buscar opciones para completar la convocatoria.

ANEXOS

- Anexo 1: Ficha de postulación.
- Anexo 2: Declaración jurada simple.

ANEXO 1

FICHA DE POSTULACIÓN

Postulación a la 4ta Feria Gastronómica Municipal “Fiesta de la Sopa 2025”

1. DATOS DEL LOCAL

- Nombre del local:
- RUT del local:
- Representante legal (nombre completo):
- Teléfono de contacto:
- Correo electrónico:
- Domicilio comercial:

2. CATEGORÍA A LA QUE POSTULA (marcar solo una):

- Sopas, caldos o cremas
- Sopas, caldos o cremas veganas
- Ramen
- Sopa de/con mariscos
- Caldos/sopas/cremas a base de cerveza
- Cafetería / Pastelería

3. ANTECEDENTES DE FUNCIONAMIENTO

- Fecha de inicio de actividades (según SII):
- Años de funcionamiento al 12 de junio de 2025:

4. PATENTE MUNICIPAL

- Fecha de emisión:
- Giro autorizado:

6. PROPUESTA GASTRONÓMICA (adjuntar en PDF)

- Nombre de la preparación:
- Ingredientes principales:

7. IMAGEN CORPORATIVA (adjuntar material)

- ¿Cuenta con logo del local? Sí No
- ¿Incluye foto del local? Sí No
- ¿Adjunta carta o menú? Sí No
- ¿Cuenta con impacto comunicacional? Sí No

ANEXO 2

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE

Yo,

.....

.

RUT: en calidad de representante legal del local:

.....

.., declaro bajo juramento que:

- El local gastronómico que represento tiene domicilio en la comuna de Valdivia.

- La patente municipal se encuentra vigente a la fecha de postulación.

- Toda la información entregada para efectos de esta postulación es verídica.

- Acepto íntegramente las bases de la convocatoria y autorizo el uso de los datos entregados para fines de evaluación y difusión del evento.

- Cumplir con las indicaciones de la Productora Adjudicada y la Contraparte municipal.

Firmo la presente declaración en Valdivia, el ____ de _____ de 2025.

Firma: _____

Nombre completo:

RUT: