

BASES DE POSTULACIÓN
5ta Feria Gastronómica Municipal “Fiesta de la Sopa 2026” Centro de
Ferias Parque Saval, Valdivia
Fecha de postulación: del 18 de mayo al 05 de junio de 2025 (hasta las
14:00 hrs.)

1. PRESENTACIÓN

La Ilustre Municipalidad de Valdivia invita a participar en la 5ta versión de la Feria Gastronómica Municipal “Fiesta de la Sopa 2026” 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 2026.
- 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.
- 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 (adjunta una declaración jurada simple).

- Datos de contacto (teléfono, correo)

Rotular sobre cómo:

Nombre del local: _____

Postulación: 5ta Fiesta de la Sopa Valdivia 2026

Categoría: _____

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



6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (100 puntos)

Se evaluará la coherencia y pertinencia de la propuesta respecto de la temática oficial del evento, considerando originalidad, identidad y protagonismo del plato principal

Criterio	Detalle	Puntaje máximo
Patente municipal vigente en la comunidad de Valdivia	Vigencia mínima 3 meses acreditada a través de la patente permanente <ul style="list-style-type: none">a) Más de 5 años: 25 puntosb) De 2-5 años: 15 puntosc) De 1 años: 10 puntosd) De 3 meses-1 año: 5 puntose) Menos de 3 meses: excluido	20 pts
Propuesta Gastronómica	Reseña del menú a presentar con descripción de cada plato. La evaluación será realizada por la comisión bajos los criterios <ul style="list-style-type: none">a) Uso de materia prima local: 10 puntosb) Rescate de tradiciones culinarias o innovación gastronómica: 10 puntosc) Coherencia entre nombre, receta y propuesta, relato de la presentación: 10 puntosd) Combinación de sabores, técnica culinaria y equilibrio de ingredientes: 10 puntos Se deben adjuntar fotografías y recetas.	40 pts
Imagen corporativa, presencia de la marca.	Logo, carta o menú, propuesta del stand	20 pts



	<p>a) Si Presenta y demuestra fotográficamente con una imagen corporativa: 10 puntos</p> <p>b) Impactos comunicacionales (aparición en medios tales como; Prensa escrita, radios, avisos publicitarios, cantidad de seguidores en redes sociales. Participación en ferias anteriores: 10 puntos</p> <p>No Presenta imagen corporativa ni impactos comunicaciones: 0 puntos</p>	
Pertinencia con la Categoría postulada	<p>La propuesta cumple completamente con la categoría postulada: 15 puntos</p> <p>Cumple parcialmente con la categoría: 05 puntos</p> <p>No corresponde a la categoría: 0 puntos</p>	20

7. COMISIÓN EVALUADORA

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

No podrán integrar la comisión funcionarios del Departamento de Turismo de la Ilustre Municipalidad de Valdivia.

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, en particular la Ley N° 21.368 sobre plásticos 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.
- Los expositores deberán cumplir estrictamente las normas de higiene y manipulación de alimentos vigentes, siendo obligatorio el uso de implementos de protección sanitaria para manipuladores de alimentos, incluyendo gorra, cofia o cubrecabello y guantes desechables durante la preparación y atención al público. No se puede usar accesorios.

10. PLAZOS DE LA POSTULACIÓN

● Período de postulación	● 18 de mayo al 05 de junio de 2026
● Evaluación	● 08 al 12 de junio de 2026
● Publicación resultados de selección	● 16 de junio de 2026 (por correo y web)
● Montaje	● 03 de julio de 2026
● Evento	● 04 y 05 de julio 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 las cuales tendrán disponibles durante la feria, dentro del mismo sobre de postulación, pero cada receta con



su ficha mencionando la categoría y documentación referente a la propuesta. En caso de que una de las opciones no sea aprobada por los evaluadores, no podrá ser vendida en la feria.

- Los stands ganadores de la 4ra versión, 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 acceden automáticamente a la versión 2027.
- La organización se reserva el derecho de stand adicionales a los 30 concursables, 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 5ta Feria Gastronómica Municipal "Fiesta de la Sopa 2026"

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 18 de mayo de 2026:

4. PATENTE MUNICIPAL

- Fecha de emisión:
- Giro autorizado:

6. PROPUESTA GASTRONÓMICA

- 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 2026.

Firma: _____

Nombre completo:

RUT:



DECLARACIÓN JURADA SIMPLE POSTULANTE A STAND EVENTO MUNICIPAL, FIESTA DE LA SOPA 2026.

Por medio del presente,

yo _____,

cédula nacional de identidad

N° _____,

Domiciliada/o en la comuna de _____, representante de

_____, RUT N°

_____, declaro bajo juramento que la empresa postulante a la cual represento, no tiene parentesco alguno con funcionario de la Ilustre Municipalidad de Valdivia en calidad de cónyuge, hijos, adoptados o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad.

La presente declaración se realiza en atención a la postulación a stand para la 5ta versión de la Fiesta de la Sopa 2026, de la Ilustre Municipalidad de Valdivia.

Representante legal

(nombre, firma y RUT)

