

CONVOCATORIA PÚBLICA

Selección de Expositores - Cocinas Territoriales

Festival Gastronómico Conce al Plato 2026

1. Objetivo

Seleccionar, mediante un procedimiento público, transparente y objetivo, a los emprendimientos gastronómicos que representarán las **Cocinas Territoriales (4)** del Festival Gastronómico Conce al Plato 2026, promoviendo la identidad culinaria de la Región del Biobío y la puesta en valor de su patrimonio gastronómico.

Los espacios serán otorgados **sin costo** para los expositores seleccionados.

2. Requisitos de postulación

Podrán postular participantes públicos o privados: municipios, asociaciones, agrupaciones o gremios que cumplan, a lo menos, con los siguientes requisitos:

- Tener domicilio o desarrollar su actividad en la Región del Biobío.
- Presentar fotografía cédula de identidad por ambos lados.
- Elaborar preparaciones que representen la identidad gastronómica regional.
- Contar con iniciación de actividades, cuando corresponda.
- Obtener el permiso municipal en forma particular.
- Poseer Resolución Sanitaria vigente o acreditar que podrá obtener el permiso sanitario temporal exigido para el evento.
- Comprometer su participación durante la totalidad del festival.

3. Antecedentes obligatorios

Cada postulante deberá presentar:

- Formulario de postulación completo al correo storres@sernatur.cl hasta las 17 horas del **viernes 02** de octubre de 2026.
- Descripción de la propuesta gastronómica.

- Fotografías (4) de sus preparaciones.

4. Criterios de selección

La evaluación será realizada conforme a la pauta establecida en el presente anexo.

Serán seleccionadas las propuestas con mayor puntaje hasta completar el número de espacios disponibles.

En caso de empate, prevalecerá el mayor puntaje obtenido en el criterio "Identidad Territorial y Patrimonio Gastronómico". De persistir el empate, se privilegiará la propuesta proveniente de una comuna con menor representación en la selección preliminar.

PAUTA DE EVALUACIÓN

Criterio	Descripción	Puntaje máximo
Identidad territorial y patrimonio gastronómico	Representación de recetas tradicionales, productos endémicos, técnicas culinarias y rescate patrimonial del Biobío.	35
Uso de productos locales	Incorporación predominante de materias primas regionales.	20
Calidad e innovación de la propuesta	Presentación, coherencia del menú, originalidad y puesta en valor de la gastronomía local.	15
Experiencia gastronómica	Participación en ferias, festivales o eventos gastronómicos.	10
Representatividad territorial	Se favorecerá la diversidad comunal para asegurar presencia equilibrada de los territorios del Biobío.	10

Criterio	Descripción	Puntaje máximo
Sustentabilidad	Uso de envases compostables, reducción de residuos, proveedores locales, reciclaje y buenas prácticas ambientales.	10

Puntaje Total: 100 puntos

Escala de evaluación

Excelente: 100% del puntaje

Bueno: 75%

Aceptable: 50%

Insuficiente: 25%

No acredita: 0%

COMISIÓN EVALUADORA

La evaluación será realizada por una Comisión integrada por:

- Contraparte Técnica del Contrato - SERNATUR Biobío.
- Representante de la organización del evento Conce Al Plato.
- Contraparte Técnica GORE Biobío.

La Comisión deberá:

- Revisar la admisibilidad de las postulaciones.
- Aplicar la pauta de evaluación.
- Levantar un acta de evaluación.
- Elaborar el ranking final.
- Resolver fundadamente los empates.
- Proponer la nómina definitiva de seleccionados.

Todos sus integrantes deberán suscribir una **Declaración de Ausencia de Conflictos de Interés**.