

**BASES DE POSTULACIÓN Y SELECCIÓN DE VIÑAS Y PRODUCTOS AGROELABORADOS
RELACIONADOS AL ENOTURISMO
ESPACIOS GRATUITOS SERNATUR – FESTIVAL GASTRONÓMICO “CONCE AL PLATO 2026”**

1. ANTECEDENTES

El Servicio Nacional de Turismo, Dirección Regional del Biobío, en el marco de sus acciones de promoción turística regional, invita a **viñas y prestadores de servicios vinculados al enoturismo de la Región del Biobío** a postular a los espacios gratuitos dispuestos para SERNATUR en el Festival Gastronómico “Conce Al Plato 2026”, en coherencia con el objetivo de fortalecer la difusión de la oferta turística y gastronómica del territorio.

2. OBJETIVO DE LA CONVOCATORIA

Seleccionar 12 prestadores de servicios turísticos, considerando viñas y servicios relacionados (Productos agroelaborados), con el enoturismo que cuenten con una oferta representativa de la Región del Biobío, con especial énfasis en su pertinencia territorial, identidad local, vinculación con el turismo y capacidad de promoción y comercialización.

La convocatoria busca:

- Visibilizar la oferta enoturística regional, por lo cual las viñas participantes deben contar con material promocional audiovisual de experiencias enoturísticas, ya sea por empresa o en forma colectiva.
- Promover vinos, experiencias y productos asociados a los territorios vitivinícolas del Biobío.
- Fortalecer el posicionamiento de la región como destino enoturístico.
- Generar oportunidades de promoción y comercialización directa con visitantes.
- Favorecer el encadenamiento productivo.

3. QUIÉNES PUEDEN POSTULAR

Podrán postular:

- Viñas y viñedos con operación en la Región del Biobío.
- Que cuenten con oferta enoturística comprobable, como: Viñas abiertas al turismo, degustaciones, tours, experiencias gastronómicas o actividades turísticas asociadas.
- Productos agroelaborados vinculados al enoturismo: productores de quesos y charcutería elaborados en la Región del Biobío, cuya oferta sea apta y esté orientada al maridaje con vinos regionales, contribuyendo a complementar y poner en valor la experiencia enoturística del territorio.

4. REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD

Los postulantes deberán cumplir, a lo menos, con los siguientes requisitos:

- a) Territorialidad:** desarrollar su actividad productiva, comercial o turística en alguna comuna de la Región del Biobío.
- b) Formalización:** contar con inicio de actividades vigente y con los permisos, autorizaciones sanitarias y sectoriales que correspondan.
- c) Vinculación enoturística:** acreditar que la oferta presentada se encuentra directamente relacionada con viñas, vinos, experiencias enoturísticas o servicios o productos turísticos complementarios (quesos y charcutería).
- d) Registro SERNATUR:** Deberá encontrarse vigente en el Registro Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos al momento de postular.
- e) Disponibilidad:** participar durante ambas jornadas del Festival y cumplir los horarios establecidos por la organización.
- f) Material Visual:** Adjuntar a lo menos 4 fotografías de su producto y/o servicio enoturístico.
- g) Postulación completa:** enviar todos los antecedentes solicitados hasta las **17 horas** del **viernes 02 de octubre** de 2026 al correo **storres@sernatur.cl**

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A) Viñas y productos relacionados al maridaje

La evaluación tendrá un puntaje máximo de **100 puntos**.

Criterio	Ponderación
Pertinencia territorial e identidad vitivinícola	40%
Desarrollo de oferta enoturística	25%
Diferenciación y valor agregado	15%
Capacidad de promoción y comercialización	10%
Sustentabilidad y encadenamiento territorial	10%
TOTAL	100%

5.1. Pertinencia territorial e identidad vitivinícola – 40%

Se evaluará el grado en que la oferta representa el territorio vitivinícola de la Región del Biobío, considerando:

- Uso de uvas, materias primas o insumos de origen regional.
- Vinculación con valles, comunas o localidades vitivinícolas del Biobío.
- Historia, tradición o patrimonio asociado a la producción de vino.

- Relato territorial claramente identificable.
- Participación de productores y proveedores locales.
- Capacidad de comunicar elementos diferenciadores propios del territorio.

Tendrán mayor valoración las propuestas cuyo producto o experiencia sea difícilmente replicable fuera de la Región del Biobío y que expresen claramente su identidad territorial.

5.2. Desarrollo de oferta enoturística – 25%

Se evaluará la existencia y nivel de desarrollo de experiencias turísticas asociadas a la viña o al vino, tales como:

- Visitas guiadas.
- Degustaciones.
- Recorridos por viñedos y bodegas.
- Gastronomía y maridajes.
- Experiencias culturales o patrimoniales.
- Actividades rurales vinculadas a la producción vitivinícola.
- Programas comercializables para turistas individuales, grupos, agencias o tour operadores.

5.3. Diferenciación y valor agregado – 15%

Se evaluarán atributos innovadores o diferenciadores asociados al producto o experiencia, tales como rescate patrimonial, variedades tradicionales, producción artesanal, relato histórico, propuesta gastronómica, diseño de experiencias o características propias del territorio.

5.4. Capacidad de promoción y comercialización – 10%

Se considerará la existencia de:

- Material promocional.
- Redes sociales o sitio web activo.
- Información de precios y formas de reserva.
- Medios de pago.
- Capacidad para atender público y comercializar productos o experiencias.
- Vinculación con agencias de viajes, tour operadores u otros canales comerciales.

5.5. Sustentabilidad y encadenamiento territorial – 10%

Se valorará la incorporación de prácticas sustentables y la vinculación con productores, restaurantes, alojamientos, guías y otros prestadores regionales, favoreciendo la generación de circuitos y experiencias integradas.

5.6. Evaluación específica para productos agroelaborados vinculados al enoturismo – Quesos y Charcutería

Los productos agroelaborados serán evaluados mediante una pauta diferenciada de la aplicable a las viñas, considerando especialmente su origen regional, su complementariedad con la experiencia enoturística y su potencial de maridaje y comercialización.

8. DESEMPATE VIÑAS

En caso de empate se aplicarán, sucesivamente, los siguientes criterios:

- 1. Mayor puntaje en **Pertinencia territorial e identidad vitivinícola**.
- 2. Mayor puntaje en **Desarrollo de oferta enoturística**.
- 3. Mayor puntaje en **Diferenciación y valor agregado**.
- 4. Mayor puntaje en **Sustentabilidad y encadenamiento territorial**.

B) Productos agroelaborados para maridaje

Criterio	Ponderación	Aspectos a considerar
Identidad territorial y origen regional	35%	Elaboración en Biobío, uso de materias primas locales, tradición, historia o relato territorial.
Vinculación con el enoturismo y potencial de maridaje	30%	Complementariedad con vinos y viñas regionales, degustaciones, maridajes o integración en experiencias enoturísticas.
Diferenciación y valor agregado	20%	Carácter artesanal, calidad, innovación, rescate de recetas o técnicas y atributos distintivos del producto.
Promoción y comercialización	15%	Presentación, material promocional, redes sociales, precios, medios de pago y capacidad de venta directa.
TOTAL	100%	

Mecanismo de asignación de puntaje: cada criterio se calificará de 0 a 3 puntos: 0 = no acredita; 1 = cumplimiento básico; 2 = cumplimiento adecuado; 3 = cumplimiento destacado. El resultado se convertirá proporcionalmente a la ponderación de cada criterio, con un máximo total de 100 puntos.

Desempeño para productos agroelaborados: se priorizará sucesivamente el mayor puntaje en: 1) Identidad territorial y origen regional; 2) Vinculación con el enoturismo y potencial de maridaje; 3) Diferenciación y valor agregado.

6. REPRESENTATIVIDAD TERRITORIAL

La selección procurará incorporar una representación diversa de los territorios vitivinícolas de la Región del Biobío, siempre que existan postulaciones admisibles y técnicamente evaluadas.

Se priorizará una selección que permita mostrar diferentes expresiones del enoturismo regional, evitando una concentración excesiva de postulantes provenientes de un mismo territorio o con productos de características similares.

7. COMISIÓN EVALUADORA

Las postulaciones serán evaluadas por una Comisión compuesta por:

- Contraparte técnica de la licitación, Silvana Torres Castro
- Contraparte técnica del Gobierno Regional, Bárbara Caba.
- Profesional del programa FNDR, Marcela Elguin.

La Comisión verificará la admisibilidad de las postulaciones, aplicará los criterios de evaluación, elaborará el ranking y propondrá la nómina de seleccionados y lista de espera.

9. CONDICIONES DEL ESPACIO DISPONIBLE

- Encarpado estructural de 10x10.
- Espacio lounge común.
- 1 mesa de 1,80 cms. con mantel y 4 sillas para 2 viñas.
- Espacio para colocar pendón.
- Punto de corriente.

9. OBLIGACIONES DE LOS SELECCIONADOS

Los participantes deberán:

- Contar con oferta enoturística permanente.
- Realizar decoración atractiva (vestir el espacio), entre todos los seleccionados, acorde con la oferta enoturística, esto debe estar listo el día anterior o antes de las 09:30 hrs. día de inicio de la feria.
- Mantener presencia y atención permanente en el espacio asignado durante ambas jornadas.
- Exhibir únicamente productos y experiencias declaradas en la postulación.
- Promocionar activamente su oferta enoturística y el territorio de procedencia.
- Mantener vigentes los permisos sanitarios y sectoriales aplicables.
- Cumplir las disposiciones operativas, de seguridad e imagen establecidas por la organización.

- Participar en activaciones, degustaciones u otras acciones promocionales coordinadas por SERNATUR.
- Cada viña o prestador de servicios de producto agroelaborados participante, deberá disponer de un producto (Vino, queso o charcutería), para entregar a la producción y ser utilizada en los cooking show.
- Entregar información de contacto, material promocional y antecedentes de su oferta turística.
- Cada viña o prestador de servicios seleccionado, debe cancelar su permiso municipal, se solicitarán datos para entregar a producción del evento y facilitar el pago online.
- Disponer de distintos mecanismos de pago (Débito, crédito y efectivo).
- Disponer de máquina pago tarjeta.
- Disponer de vasos para degustación.
- Facilitar información posterior para efectos de medición de resultados.
- Dar buen uso al espacio asignado, cuidar instalaciones.

El espacio será **gratuito, personal e intransferible**.

10. ANTECEDENTES DE POSTULACIÓN

11. ACEPTACIÓN

La postulación implica la aceptación íntegra de estas Bases y de las condiciones técnicas y operativas que establezcan SERNATUR Región del Biobío y la organización del Festival Conce Al Plato 2026.