

# BASES TÉCNICAS

## “El Mejor Sándwich de Osorno”



### I. Antecedentes

Osorno a Fuego Lento es el encuentro gastronómico más importante del sur de Chile, y que desde el año 2008, ha reunido a la comunidad de la Provincia de Osorno en torno del valor identitario de sus productos alimenticios, su historia y su relación con el turismo rural.

Organizado por INACAP Sede Osorno, la Ilustre Municipalidad de Osorno y el Centro de Negocios de SERCOTEC de Osorno, junto al apoyo de la Asociación de Gastronómicos de Osorno, la XV versión de Osorno a Fuego Lento cuenta con un programa que se desarrollará entre los días Sábado 04 y Viernes 10 de Noviembre de 2023.

### II. Objetivo del Concurso

El presente concurso tiene por objeto poner en valor y resaltar la gran variedad de productos que encontramos en nuestra zona, llevados al talento gastronómico y creatividad de los diferentes establecimientos.

Junto con ello, se busca promocionar y relevar la importancia de la gastronomía local, aportando como medio de difusión entre los participantes.

### III. Preparaciones

La base de este concurso será el sándwich, que es una de las comidas más típicas, accesibles y variadas de nuestra zona. Debemos destacar que hablamos de sándwich, nos referimos a un plato que se realiza intercalando dos rodajas de pan con variados ingredientes y productos.

Sin perjuicio de lo anterior, y considerando que lo más importante es la creatividad en la preparación, la anterior definición es sólo un contexto, quedando en total libertad para que los

concurstantes puedan presentar sus propias opciones de este plato, que es tan flexible y variado que no tiene una receta base.

Alrededor del mundo hay muchas variantes para los sándwiches, desde el tipo de pan que se usa hasta la infinidad de ingredientes con los que se pueden rellenar. El sándwich es un plato versátil que se adaptó a las costumbres y tradiciones de diversas épocas. Es por ello que existen sándwiches tan variados, desde las cartas de la cocina inglesa, los países latinos y las cadenas de comida rápida.

Más específicamente, La preparación deberá contener los siguientes productos:

- Vegetales variados
- 1 proteína
- 1 salsa
- 1 tipo de pan en base a harina de trigo, harina de avena, harina integral, etc.

#### **IV. Postulantes**

Quienes deseen participar del concurso “El mejor sándwich de Osorno” deben cumplir los siguientes requisitos:

- Establecimientos gastronómicos como restaurantes, cafeterías, pub o empresas afines y que estén formalizados en primera categoría ante el Servicio de Impuestos Internos.
- Que el domicilio registrado en el Servicio de Impuestos Internos esté en la comuna de Osorno
- Que cuenten con resolución sanitaria relacionada a la elaboración de alimentos y con patente municipal.
- Sólo podrá participar un establecimiento gastronómico por preparación.
- El establecimiento gastronómico deberá tener un local físico y que cuenten con un espacio habilitado de consumo en el local.

#### **V. Cuándo y cómo postular**

El plazo para postular será desde el día miércoles 04 de octubre al día sábado 28 de octubre de 2023 hasta las 23:00 hrs.

Los establecimientos gastronómicos de la comuna de Osorno que deseen participar, deben rellenar el siguiente formulario (<https://bit.ly/3tIH7ic>), adjuntando la siguiente información:

- Copia del RUT del representante legal de la empresa.
- Copia del RUT de la empresa.
- Copia de la patente comercial.

- Copia de la resolución sanitaria.
- Fotografías del local.

Dudas o consultas respecto a las bases al mail [a\\_perezr@inacap.cl](mailto:a_perezr@inacap.cl)

#### **VI. Admisibilidad**

Tras recibir todas las postulaciones, una comisión determinará la admisibilidad, verificando lo siguiente:

- Que se haya completado todo el formulario de postulación.
- Que se haya postulado en los plazos indicados en las presentes bases.
- Que se cumpla con la documentación legal, como el RUT de inicio de actividades ante el Servicio de Impuestos Internos, Resolución Sanitaria y Patente Comercial.

El no cumplimiento de lo antes señalado implica la inadmisibilidad automática. Sin perjuicio de lo anterior, se les enviará un correo electrónico con las causas de su inadmisibilidad.

#### **VII. Evaluación**

Quienes cumplan con la documentación y revisión de admisibilidad, se les enviará un correo electrónico donde se les indicará que participarán formalmente del concurso.

El proceso de evaluación de “El mejor Sándwich de Osorno” se hará visitando a cada establecimiento gastronómico participante entre el 06 y el 10 de noviembre de 2023, donde la comisión evaluadora analizará lo siguiente:

Ítem	Ponderación
Presentación del sándwich	10%
Materia prima representativa de la zona	30%
Sabor	30%
Originalidad	20%
Higiene en presentación	10%

#### **VIII. Premios**

Los premios considerados para el 1°, 2° y 3° lugar serán galvanos de reconocimiento con el sello de calidad de Osorno a Fuego Lento, junto con la publicidad y difusión de sus establecimientos gastronómicos a través de todas las redes de comunicación que apoyen la actividad Osorno a Fuego Lento y de la Ilustre Municipalidad de Osorno.

## IX. Programa del concurso

Lanzamiento del concurso	04 de octubre
Apertura de las postulaciones	04 de octubre
Cierre de las postulaciones	28 de octubre
Análisis de admisibilidad	29 de octubre al 02 de noviembre.
Comunicación a los participantes (Admisibles e inadmisibles)	3 de noviembre
Visita del comité evaluador	Entre 6 y 9 de noviembre
Elección de los 3 primeros lugares	10 de noviembre.