

ANEXO ÚNICO

BASES DE POSTULACIÓN DEL "4TO CAMPEONATO MUNDIAL DEL PEBRE, LOS CALDOS Y LAS SOPAIPILLAS" DE TEMUCO 2026

Artículo 1°.- Del objetivo y presentación

La Municipalidad de Temuco invita a participar en la 4ta versión del Campeonato Mundial del Pebre, los Caldos y las Sopaipillas 2026, que se enmarca en las actividades de Fiestas Patrias.

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 la Cancha 3, del Parque Estadio Germán Becker y estará destinado a restaurantes, emprendedores locales, juntas de vecinos, organizaciones sociales, y productores gastronómicos formalizados y establecidos. La postulación contempla un total de 10 stands, los cuales serán asignados por el municipio mediante la correcta postulación.

Artículo 2°.- De las categorías y cupos disponibles

La postulación contempla un total de 10 stands. Cada stand seleccionado deberá ofrecer, de manera obligatoria, las siguientes tres preparaciones:

- Pebre: preparación tradicional chilena a base de tomate, cebolla, ají y aliños, en la versión que el expositor proponga.
- Sopa o causeo: preparación líquida o semilíquida servida caliente que, independiente de su técnica o forma de elaboración, deberá corresponder a una receta de identidad nacional (chilena), pudiendo adecuarse a la tradición culinaria de cualquier zona del país.
- Sopaipilla: podrá presentarse en alguna de sus variantes tradicionales: sopaipilla con zapallo, sopaipilla sin zapallo.

Las tres preparaciones deben ser elaboradas íntegramente por el expositor para el evento. Queda estrictamente prohibido el uso de bases deshidratadas o caldos en polvo comerciales, y de sopas o cremas pre-elaboradas industrialmente. Las preparaciones deben venir listas; solo se podrá calentar en el recinto.

Artículo 3°.- De los requisitos obligatorios de postulación

Podrán participar restaurantes, emprendedores locales, juntas de vecinos, organizaciones sociales, y productores gastronómicos formalizados y establecidos, debiendo acreditar el requisito que corresponda según su naturaleza:

- Juntas de vecinos y organizaciones sociales: deberán presentar personalidad jurídica vigente. Cuando un vecino o vecina desee participar a título individual, deberá hacerlo representado por la junta de vecinos u organización social correspondiente.
- Emprendedores locales: deberán presentar resolución sanitaria vigente.

- Locales comerciales con rubro gastronómico: deberán presentar resolución sanitaria y patente municipal disponible y vigente, con domicilio comercial en la comuna de Temuco.

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

Artículo 4°.- De la forma de postulación

La postulación se realizará a través de un formulario dispuesto por la Municipalidad de Temuco [FORMULARIO CLICK AQUÍ](#) , disponible mediante un banner en el sitio web institucional.

El formulario deberá indicar:

- Nombre completo de la persona representante, quien mantendrá contacto permanente con el municipio durante el proceso.
- Teléfono de contacto.
- Correo electrónico.
- Nombre del local, emprendimiento, junta de vecinos u organización social postulante.

Documentación a adjuntar en el formulario:

- La documentación señalada en el Artículo 3°, según corresponda al rubro del postulante.
- Receta propuesta.

El formulario estará abierto hasta el lunes 14 de septiembre de 2026, hasta las 23:55 horas. Las postulaciones incompletas o recibidas fuera de este plazo no serán consideradas.

Artículo 5°.- De los criterios de evaluación

La evaluación del concurso contempla dos instancias: la evaluación técnica del jurado sobre las preparaciones degustadas, y la evaluación de votación popular y presentación del stand.

Evaluación técnica del jurado (80 puntos):

Criterio	Detalle	Puntaje máximo
Sabor general	Evaluación del sabor del pebre, la sopa o causeo y la sopaipilla, y de la combinación total de las tres preparaciones.	20 pts
Calidad de ingredientes	Frescura de los ingredientes, temperatura adecuada de la sopa o causeo, y productos en buen estado.	10 pts
Preparación técnica	Cocción correcta de la sopa o causeo, manejo higiénico y correcto armado de las tres preparaciones.	10 pts
Presentación final	Presentación visualmente apetitosa del pebre, la sopa o causeo y la sopaipilla, con un armado limpio y consistente.	10 pts
Variedad tradicional bien ejecutada	Dominio de la receta tradicional de sopa o causeo, en su versión nacional o de la zona escogida, sin errores en su ejecución.	10 pts

Criterio	Detalle	Puntaje máximo
Uso de ingredientes locales	Incorporación creativa de ingredientes de la zona en la propuesta.	10 pts
Innovación complementaria	Toques originales que no desvirtúen la identidad tradicional del pebre, la sopa o causeo y la sopaipilla.	10 pts
Consistencia entre porciones	Mismo estándar en cada set de pebre, sopa o causeo y sopaipilla entregado al jurado.	5 pts
Experiencia de servicio	Atención al jurado, tiempos de entrega y presentación en envase.	5 pts

Votación popular y presentación del stand (Artículo 8°):

Criterio	Detalle	Puntaje máximo
Cantidad de votos	Número total de votos válidamente emitidos.	N/A
Promoción activa	Uso de redes, carisma y dinámica con asistentes.	15 pts
Presentación atractiva	Estética del stand y visibilidad del pebre, la sopa o causeo y la sopaipilla.	15 pts
Ambiente y experiencia	Música, decoración o interacción en el espacio.	10 pts

Artículo 6°.- De la comisión evaluadora

- Alcalde de Temuco o representante.
- Concejales o concejales de la comuna de Temuco.
- Expertos del área gastronómica.

Artículo 7°.- De la mecánica de selección

- La Municipalidad de Temuco seleccionará un total de 10 participantes de entre las postulaciones recibidas a través del formulario señalado en el Artículo 4°.
- Los seleccionados serán contactados por la Municipalidad de Temuco vía telefónica y mediante correo electrónico de confirmación de su selección, el martes 15 de septiembre de 2026.
- El miércoles 16 de septiembre de 2026 se confirmará una reunión con los seleccionados, en la que se dará a conocer la dinámica del concurso. Dicha reunión podrá desarrollarse de manera presencial o en línea. Quien no pueda asistir deberá enviar a un representante, entendiéndose que este traspasará la información correspondiente al participante.
- El viernes 18 de septiembre de 2026 se realiza el montaje de los stands, la degustación y votación popular.
- En caso de empate en el puntaje final, se priorizarán los siguientes criterios, en este orden: propuesta gastronómica y patente comercial.
- Una vez seleccionados los participantes, los espacios serán asignados por la Municipalidad de Temuco.

Artículo 8°.- De las condiciones de presentación y operación del stand

- Cada stand deberá contar con identidad de marca reflejada 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 vigente, 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 o marmita sopera 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 (gorra, cofia o cubrecabello y guantes desechables) durante la preparación y atención al público. No se permite el uso de accesorios.
- El sábado 19 de septiembre de 2026 se realizará la degustación abierta al público general. Cada participante deberá contar con un mínimo de 300 degustaciones disponibles para el público asistente.
- Quienes participen de la degustación podrán votar por su preparación favorita, conforme al sistema de elección por popularidad señalado en el Artículo 10°.
- Cada stand deberá contar obligatoriamente con las medidas de higiene y seguridad alimentaria correspondientes durante toda la degustación.
- El mismo 19 de septiembre de 2026, una vez finalizada la degustación del público general, los participantes deberán presentar sus platillos al jurado señalado en el Artículo 6° de las presentes bases. La presentación al jurado deberá contemplar obligatoriamente las tres preparaciones exigidas en el Artículo 2°: pebre, sopa o causeo, y sopaipillas, en cualquiera de sus variantes.
- Una vez presentados los platillos de los 10 participantes, el jurado deliberará. Los puntajes obtenidos se promediarán, resultando ganadores el primer, segundo y tercer lugar.

Artículo 9°.- De los premios

Se otorgarán los siguientes premios a los tres primeros lugares del campeonato:

Lugar	Premio
Primer lugar	Cinturón y \$150.000, con derecho al título "Campeón Mundial del Pebre, los Caldos y las Sopaipillas 2026".

Segundo lugar	Galvano y \$100.000.
Tercer lugar	Galvano y \$50.000.

Los premios serán entregados por la productora adjudicada mediante licitación pública para el servicio de producción del campeonato, y no directamente por la Municipalidad de Temuco. Los montos se encuentran afectos a las retenciones tributarias que correspondan conforme a la legislación vigente.

Artículo 10°.- De los plazos

Hito	Fecha
Período de postulación (formulario web)	1 al 14 de septiembre de 2026 (hasta las 23:55 hrs.)
Confirmación de seleccionados	15 de septiembre de 2026
Reunión de coordinación con seleccionados	16 de septiembre de 2026 (presencial u online)
Montaje	18 de septiembre de 2026 — Cancha 3, Estadio Germán Becker
Inicio del concurso, degustación pública y votación popular	18 de septiembre de 2026
Presentación al jurado y deliberación	19 de septiembre de 2026
Evento	18 y 19 de septiembre de 2026

Artículo 11°.- De las disposiciones 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 el SII.
- Cada stand podrá presentar de 1 a 3 preparaciones, disponibles durante todo el campeonato. Todas deben incluirse en el mismo sobre de postulación, cada una con su ficha indicando la categoría y la documentación referente a la propuesta. Si alguna de las opciones no es aprobada por los evaluadores, no podrá ser vendida en la feria.
- Los competidores ganadores de versiones anteriores del Campeonato Mundial del Pebre cuentan con un cupo reservado para esta versión.
- El campeonato cuenta con un sistema de elección por popularidad, en el que los visitantes votan por su preparación favorita.
- La organización se reserva el derecho de habilitar stands adicionales a los 10 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.
- Las consultas relativas al campeonato podrán dirigirse al siguiente correo comunicaciones@temuco.cl o al teléfono 45 2 973406 (se responderán consultas de 09:00 a 17:00 horas) del Departamento de Comunicaciones y Relaciones Públicas de la Municipalidad de Temuco.

Anexos

- Anexo 1: Ficha de postulación.
- Anexo 2: Declaración jurada simple.
- Anexo 3: Declaración jurada simple de inexistencia de parentesco.

Anexo 1 — Ficha de postulación

Postulación al 4to Campeonato Mundial del Pebre, los Caldos y las Sopaipillas 2026

1. Datos del local

Nombre del local: _____

RUT del local: _____

Representante legal (nombre completo): _____

Teléfono de contacto: _____

Correo electrónico: _____

Domicilio comercial: _____

2. Preparaciones a presentar (las tres son obligatorias)

Pebre — nombre e ingredientes principales: _____

Sopa o causeo — nombre, ingredientes principales y zona de referencia:

Sopaipilla — tipo: ☐ Con zapallo ☐ Sin zapallo

3. Antecedentes de funcionamiento

Fecha de inicio de actividades (según SII): _____

Años de funcionamiento al 14 de septiembre de 2026: _____

4. Patente municipal

Fecha de emisión: _____

Giro autorizado: _____

5. 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 Temuco.
- 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.
- Me comprometo a cumplir con las indicaciones de la productora adjudicada y de la contraparte municipal.

Firmo la presente declaración en Temuco, el ____ de _____ de 2026.

Firma: _____

Nombre completo: _____

RUT: _____

Anexo 3 — Declaración jurada simple de inexistencia de parentesco

Postulante a stand, 4to Campeonato Mundial del Pebre, los Caldos y las Sopaipillas 2026

Por medio del presente, yo _____, cédula nacional de
identidad N° _____, domiciliado/a en la comuna de
_____, representante de
_____, RUT N° _____, declaro bajo
juramento que la empresa postulante a la cual represento no tiene parentesco con ningún funcionario de
la Municipalidad de Temuco 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 el 4to Campeonato Mundial
del Pebre, los Caldos y las Sopaipillas 2026, organizado por la Municipalidad de Temuco.

Representante legal (nombre, firma y RUT)