

BASES DE CONVOCATORIA AL PREMIO “EL MENÚ DE CHILE” CONCURSO DE COCINA PATRIMONIAL

CONVOCATORIA 2017



**Consejo
Nacional de
la Cultura y
las Artes**

Gobierno de Chile

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1 Sobre las cocinas patrimoniales.

Las cocinas patrimoniales tienen como rasgo distintivo el que han sido transmitidas transgeneracionalmente, e identifican a una región, localidad o familia a partir de los productos empleados, sus técnicas de transformación, sus modos de consumo, las ocasiones cotidianas o festivas de su ingesta y los sistemas simbólicos que las legitiman al interior de una comunidad. Asimismo, forman parte de un sistema alimentario que se afina en un área cultural que muchas veces trasciende las divisiones político-administrativas y geográficas y arrancan sus raíces en períodos precoloniales, coloniales y republicanos. Muchas veces esos sistemas alimentarios integran un conjunto de materialidades ligadas a las técnicas de cocción (cocinas, fogones, utensilios, ollas, etc.), a las formas de consumo (platos, vasijas, cuchillos, tenedores, mesas, manteles, entre otros) y a la producción y conservación de alimentos (zarandas, recipientes, contenedores, entre otros).

La valoración de las cocinas patrimoniales nace del impulso que el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes ha iniciado en pro del conocimiento, mantención y conservación del universo culinario arraigado en identidades de larga duración y que restituyen las historias regionales, locales y familiares, su resistencia y sus transformaciones dentro de estructuras alimentarias que especifican modos de producción, de consumo y lenguajes que les son propios y reconocibles.

1.2 Presentación del Concurso.

El Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, en adelante “el Consejo” o “CNCA” indistintamente, convoca a la ciudadanía a participar en el primer concurso de recuperación de las cocinas patrimoniales denominado Premio “El Menú de Chile”.

Podrán participar equipos compuestos por un mínimo de tres (3) integrantes representantes de diversos oficios y saberes relacionados a las cocinas patrimoniales, y que en conjunto presenten un menú patrimonial, compuesto por una sucesión de platos y sus bebidas características. Se deberá adjuntar una investigación o dossier que sustente el carácter patrimonial y transgeneracional de la preparación y de sus productos y una breve descripción del rol que cumple cada uno de los integrantes del equipo dentro de las fases de la propuesta de menú patrimonial.

Se instituye este premio como un modo de valorar el acervo culinario presente en el territorio nacional, como parte fundamental de su patrimonio cultural inmaterial.

1.3. Objetivo del Concurso.

El presente concurso tiene por objetivo otorgar un reconocimiento de carácter nacional a quienes, de acuerdo a las exigencias de las presentes bases, hagan la propuesta de menú integral y colaborativa que mejor represente el valor histórico-patrimonial de las cocinas, sus saberes, su transmisión, sus productos, sus recetas y modos de consumo, dentro de un estándar de calidad culinaria.

Mediante ello el CNCA busca relevar la importancia cultural de las cocinas patrimoniales regionales, locales o familiares presentes en el territorio nacional, y sus prácticas asociadas como un sistema de técnicas de producción, consumo y significados sociales que dan lugar a la existencia de una cocina

que hunde sus raíces en la historia de las comunidades y/o grupos que la mantienen. Específicamente se pretende:

1. Generar una instancia de sensibilización y aprecio de las cocinas como un elemento ligado a la cultura y al patrimonio.
2. Reconocer a personas o grupos que pongan en valor el patrimonio culinario regional, local o familiar presente en el territorio nacional.
3. Evidenciar la diversidad y riqueza de las cocinas patrimoniales arraigadas en el territorio nacional, fomentar su registro y difusión.

2. CONVOCATORIA

2.1 Forma de entrega de las postulaciones.

Las postulaciones a esta convocatoria deberán presentarse en formato papel adjuntando todos los antecedentes obligatorios para postular señalados en el numeral 3.2 de las presentes bases.

Las postulaciones podrán entregarse directamente en las Direcciones Regionales del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (en el sitio web del concurso se informan las direcciones y horarios de atención del Consejo) o remitirse por correo postal a **"Departamento de Patrimonio Cultural, Plaza Sotomayor N° 233, Valparaíso"**, debiendo consignar el timbre postal, la fecha y hora de su recepción en correos.

El sobre con la postulación deberá contener el siguiente texto: **"Postulación Premio El Menú de Chile"**. El costo de envío deberá ser cubierto por el postulante, de manera que las postulaciones que hayan sido enviadas por pagar se considerarán como no presentadas.

2.2 Plazo de entrega de las postulaciones.

La presente convocatoria estará abierta por un plazo de cincuenta y cinco (55) días hábiles (de lunes a viernes sin contar los feriados) desde la publicación de las bases en el sitio web <http://www.cultura.gob.cl/menudechile/>. Los postulantes podrán presentar sus postulaciones de conformidad con lo establecido en las presentes bases, hasta la fecha de cierre de la convocatoria. No se aceptarán postulaciones presentadas fuera de plazo.

Las postulaciones deberán ser entregadas o enviadas hasta las 17:00:00 horas de Santiago de Chile del último día hábil para postular. En caso de envío de la postulación mediante correo postal se considerará como fecha y hora de ingreso de la postulación la que indique el timbre de la empresa de correos al momento de su recepción.

El Departamento de Patrimonio Cultural informará en la respectiva página web donde estarán publicadas las bases, la fecha de inicio y de término de la convocatoria de conformidad con lo precedentemente señalado.

Las postulaciones que no cumplan con las condiciones establecidas en el presente numeral serán declaradas inadmisibles.

2.3 Notificaciones de la Convocatoria.

El responsable de la postulación deberá indicar en la Ficha de Postulación el medio preferente de notificación de las distintas etapas concursales, esto es, para la declaración de inadmisibilidad, la selección del ganador y menciones honrosas en su caso, los recursos interpuestos y la declaración de fuera de concurso. Para esto, podrá señalar como forma de notificación el envío del respectivo acto administrativo a través de correo electrónico o mediante carta certificada. En caso que nada indique, se entenderá que optan por notificación por carta certificada.

Para efectos de asegurar la debida comunicación de los resultados de la postulación, si el responsable de la postulación opta por notificación vía correo electrónico deberá indicar dos direcciones distintas,

siendo su responsabilidad el mantener dichos correos en buen estado para su recepción. Asimismo, si opta por notificación vía carta certificada, deberá indicar su domicilio, siendo su responsabilidad el informar cualquier cambio del mismo.

Se hace presente que en el caso de la notificación por carta certificada, ésta se entenderá practicada a contar del tercer día siguiente a su recepción en la oficina de correos del domicilio del notificado; y en el caso de la notificación por correo electrónico, ésta se entenderá practicada el día y hora de su envío al notificado.

2.3 Orientación e información.

El CNCA, a través del Departamento de Patrimonio Cultural, entregará orientación e información a quienes lo requieran, a objeto de facilitarles su postulación a la presente Convocatoria. Asimismo, podrán realizar sus consultas dentro de los primeros diez (10) días hábiles de abierta la convocatoria a través de correo electrónico que deberá ser enviado a areapatrimonio@cultura.gob.cl.

2.4 Constatación del cumplimiento de bases.

La constatación del cumplimiento de las bases será realizada por el Departamento de Patrimonio Cultural desde la recepción de las postulaciones hasta la entrega de los premios al ganador y menciones honorosas inclusive, es decir, operan durante todo el concurso.

De constatarse algún incumplimiento con posterioridad a la etapa de admisibilidad, la postulación será declarada fuera de concurso. Dicha circunstancia, en caso que se constate antes de la selección del ganador y las menciones honorosas operará a través del respectivo acto administrativo dictado por la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural. Dicho acto administrativo se notificará a los interesados en conformidad a lo dispuesto en estas bases. Si fuera con posterioridad a la selección antedicha, se realizará a través de resolución administrativa dictada por la jefatura superior del Servicio, previa audiencia del interesado, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 53 de la Ley N°19.880.

Si se constata alguna conducta de un postulante que a juicio del CNCA atenta contra el correcto funcionamiento de cualquiera de los concursos públicos administrados por el CNCA, las postulaciones quedarán fuera de concurso de forma automática a través del mismo proceso arriba señalado.

A los postulantes declarados fuera de convocatoria, conforme al artículo 59 de la Ley 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado, les asiste el derecho de interponer, en contra de la respectiva resolución, alguno de los siguientes recursos, según corresponda: (i) recurso de reposición ante quien firme la resolución que los declare fuera de convocatoria; (ii) recurso de reposición con jerárquico en subsidio, para que conozca el superior jerárquico de quien firme la resolución que los declare fuera de convocatoria, en caso que el recurso de reposición sea rechazado; y (iii) recurso jerárquico ante el superior jerárquico de quien firme la resolución que los declare fuera de convocatoria. El plazo de presentación de los referidos recursos es de cinco días hábiles administrativos (de lunes a viernes, sin contar los días festivos) a contar de la notificación de la resolución al postulante. Todo lo anterior, sin perjuicio de los demás recursos que establezca la ley.

2.5 Aceptación de condiciones y deber de veracidad.

Por la sola presentación de postulaciones a esta convocatoria se entiende para todos los efectos legales que el postulante conoce y acepta el contenido íntegro de las presentes bases. Los postulantes deberán dar estricto cumplimiento a la normativa legal y reglamentaria vigente en Chile, específicamente en lo aplicable a la presente convocatoria.

Al momento de presentar su propuesta, el postulante declara bajo juramento que toda la información contenida en su postulación es verídica y da fe de su autenticidad. El CNCA se reserva el derecho de verificar dicha información y en caso que constate que contiene elementos falsos, la postulación será declarada fuera de convocatoria. Sin perjuicio de lo anterior, en caso que una propuesta presentase información que pudiese revestir caracteres de delito, el CNCA remitirá los antecedentes al Ministerio Público.

3. PRESENTACIÓN DE POSTULACIONES

3.1 De los Concursantes.

Podrán participar equipos compuestos por un mínimo de tres (3) integrantes representantes de diversos oficios y saberes relacionados a las cocinas patrimoniales¹, y que en conjunto presenten un menú patrimonial, compuesto por una sucesión de platos y sus bebidas características.

Se deberá adjuntar una investigación o dossier que sustente el carácter patrimonial y transgeneracional de la preparación y de sus productos y una breve descripción del rol que cumple cada uno de los integrantes del equipo dentro de las fases de la propuesta de menú.

Los equipos podrán estar integrados por

Personas naturales:

De nacionalidad chilena o extranjeros con cédula de identidad otorgada por el Servicio de Registro Civil e Identificación de Chile, que sean mayores de 18 años.

Personas jurídicas:

Chilenas de derecho público o privado sin fines de lucro. Quedan expresamente excluidas las sociedades de hecho.

Ninguna persona natural o jurídica podrá participar en más de un equipo, de lo contrario sólo será válida la primera postulación que se tenga por presentada según el orden de recepción, las demás serán declaradas fuera de concurso.

1. Los equipos pudieran estar integrados, a modo de ejemplo, por los siguientes perfiles:

- Productores agropecuarios, recolectores, pescadores, mariscadores.
- Cocineros portadores de la tradición culinaria de las distintas regiones de nuestro país.
- Estudiosos de las ciencias sociales, quienes pueden evidenciar cómo la selección de los ingredientes, las técnicas de elaboración y la presentación de los productos están relacionados con el contexto cultural de la región del país en el que se inscribe y arraiga esta tradición culinaria; la apropiación social, los modos de transmisión del conocimiento vinculados a estos, y la excelencia en el saber hacer, vinculada con los alimentos utilizados. Se puede relacionar el menú con los procesos de generación de memoria colectiva, con el fortalecimiento de las identidades locales, regionales o nacionales y con la configuración histórica a escala local, regional o nacional.
- Estudiosos en las áreas de biodiversidad y conservación ambiental, quienes podrán identificar los riesgos, o amenazas, que se ciernen sobre los recursos naturales utilizados en la receta, documentando trasformaciones ambientales que hayan tenido repercusiones en cuanto al cambio en los productos utilizados tradicionalmente en las recetas, el uso de la biodiversidad local para fines alimentarios o culinarios y el buen manejo o uso sostenible de los recursos utilizados por parte de las comunidades locales.

3.1.1. Incompatibilidades para postular, constatación del cumplimiento de bases y deber de abstención.

No podrán postular a esta convocatoria:

- a. Los equipos que tengan como integrantes a autoridades y/o trabajadores(as) del CNCA, cualquiera sea su situación contractual (planta, contrata, o contratados(as) por el CNCA bajo el Código del Trabajo). Tampoco podrán postular los(as) trabajadores(as) del CNCA contratados bajo el régimen de honorarios, siempre y cuando sus contratos a honorarios prohíban su participación en convocatorias públicas del CNCA. Al momento de postular, deberá individualizarse al equipo de trabajo.
- b. El/la cónyuge o conviviente civil; o pariente por consanguinidad hasta segundo grado en línea recta y hasta segundo grado en línea colateral, con cualquiera de los integrantes del Directorio Nacional del Consejo, o con funcionarios directivos del Consejo hasta el equivalente a grado cuarto (4º) en la escala funcionalia.
- c. Los Ministerios, Intendencias, Gobernaciones, Órganos y Servicios Públicos (incluyendo la Contraloría General de la República, el Banco Central, las Fuerzas Armadas y las Fuerzas de Orden y Seguridad Pública, los Gobiernos Regionales y las Empresas Públicas creadas por Ley). Se exceptúan de esta restricción las Municipalidades y Establecimientos de Educación Superior Estatales.

Si durante el periodo de presentación de postulaciones cesa la incompatibilidad que afecta a algún equipo, éste se considerará hábil para postular, pudiendo presentar su postulación mientras se encuentre abierto el periodo de recepción de postulaciones, siempre y cuando no haya postulado con antelación al cese de la incompatibilidad.

El CNCA, a través de su Departamento de Patrimonio Cultural, revisará durante todo el proceso que los equipos no estén afectos a ninguna de las causales de incompatibilidad señaladas. En caso de incumplimiento de lo anterior, es decir, que los equipos estén afectos a alguna incompatibilidad, la postulación respectiva será declarada fuera de concurso.

Lo anterior, sin perjuicio del deber de abstención que compete a las autoridades y trabajadores del CNCA que intervengan en el proceso, cuando se configure alguna de las causales establecidas en el artículo 12 de la Ley N° 19.880, respecto de alguno de los postulantes.

3.2 Antecedentes obligatorios para postular.

Las postulaciones deberán incluir los antecedentes y la información que a continuación se indica:

- a. Ficha de Postulación completa según formato de **Anexo N° 1** que forma parte integrante de las presentes bases, donde se individualizará al Responsable del Equipo, y se identificará a cada uno de sus integrantes: nombre completo, n° de RUT, dirección, correo electrónico.
- b. Breve descripción del equipo, que individualice del rol que desempeña dentro del equipo cada uno de sus integrantes.
- c. Propuesta de Menú Patrimonial, donde se desplieguen diversos servicios (entrada - sopa - plato

de fondo – postre) y las bebidas asociadas si las hay. Este menú puede estar relacionado a los horarios de consumo (desayuno, almuerzo, once, comida) eligiendo uno de ellos o a ocasiones festivas (como el 18 de septiembre, fiestas religiosas, etc.). En el caso de algunos de los pueblos originarios u otras unidades y situaciones alimentarias cuyas tradiciones de consumo no contemplen secuencias se considerará igualmente válida la postulación, la cual incluirá también las bebidas en caso de que sean pertinentes.

Esta propuesta debe incluir:

- i. Un título para la propuesta de menú.
 - ii. El menú a presentar, considerando que:
 - a. Serán evaluadas desfavorablemente aquellas propuestas que presenten menús vinculados a la innovación y creación culinaria, aunque los productos de los platos sean patrimoniales.
 - b. Se recomienda respetar la estacionalidad de los productos e ingredientes: Si por motivos de veda o estacionalidad, algunos productos no estén disponibles al momento de preparar los platos propuestos, estos podrán reemplazarse por otros similares. Este cambio será evaluado por el Comité en el criterio Selección de los alimentos, proceso de elaboración y presentación de los platos.
 - iii. La receta de cada uno de los platos que conforman el menú, incluyendo sus productos, sus técnicas de preparación, los condimentos y los tiempos de cocción y montaje requeridos. Queda establecido mediante estas bases, que cada menú, en cuanto a sus ingredientes, modo de preparación, contexto patrimonial y resultado, es de exclusiva responsabilidad del postulante.
 - iv. En el caso que se incluyan bebidas (frías y calientes) asociadas a los platos, éstas deberán especificar si son artesanales o industriales. En el primer caso describir su preparación y servicio (vaso asociado, temperatura, entre otros).
 - v. Fotografías, dibujos o bocetos de cada uno de los platos y de su elaboración y preparación.
- d. Investigación que exponga los fundamentos y la sustentación analítica acerca del carácter patrimonial del menú (la historicidad de las preparaciones y su carácter de acervo). Deberá contar con la especificación de los platos y sus productos (las formas de producción y una breve historia de los principales alimentos presentes en las recetas). Asimismo, debe incorporar descripciones de su consumo (maneras de mesa, ocasiones, modos de ingerirlos, quienes lo consumen y preparan) y de sus significados sociales. El carácter interdisciplinario de la participación en esta convocatoria debe ser evidenciado en la investigación. Se recomienda que este documento tenga una extensión mínima de 10 páginas y máximo de 20, en tamaño carta.
- e. Declaración jurada simple de cada uno de los miembros del equipo concursante designando al responsable de recibir el premio en dinero que corresponda en caso de resultar ganadora o reconocida con mención honrosa la postulación, de acuerdo al formato del **Anexo Nº 2**.
- f. Autorización simple firmada por el responsable del equipo en favor del CNCA, para la publicación de menú y su contexto, de acuerdo al formato del **Anexo Nº 3**.
- g. Copia simple de la cédula nacional de identidad otorgada por el Servicio de Registro Civil e Identificación de Chile, de todos los integrantes del equipo postulante y del representante de la

persona jurídica participante si fuere el caso. En el caso de postulantes de nacionalidad chilena se podrá adjuntar copia del pasaporte vigente.

- h. En caso de que participen personas jurídicas, deberán presentar los siguientes documentos: copia simple de certificado de vigencia de la persona jurídica emitido por el órgano competente con un máximo de 90 (noventa) días de anticipación a la fecha de la postulación; acta de directorio u otro instrumento en el que conste el nombre de él o los representantes legales de la persona jurídica y las facultades de que están investidos para representarla y obligarla; certificado de vigencia de los poderes del representante legal, emitidos por el órgano competente con un máximo de 90 (noventa) días de anticipación a la fecha de la postulación; y autorización firmada por el representante legal, en que se nombre a la o las personas designadas para representar a la persona jurídica en el Premio "El Menú de Chile", conforme al **Anexo N° 4**.

3.3 Idioma de la Postulación.

Toda postulación deberá ser presentada en idioma español. Los documentos que se presenten en otro idioma, sin la debida traducción, se entenderán como no presentados. Basta con traducción simple.

4. ADMISIBILIDAD

4.1 Examen de Admisibilidad.

Recibidas las postulaciones, el Departamento de Patrimonio Cultural del CNCA procederá a determinar si la postulación cumple con los siguientes requisitos formales obligatorios:

- Que el equipo esté conformado por al menos tres (3) integrantes que cuenten con las características señaladas en el punto 3.1. y que no estén afectos a ninguna incompatibilidad para postular establecida en el punto 3.1.1.;
- Que la postulación haya sido enviada o presentada dentro del plazo establecido, en el lugar indicado y con las formalidades señaladas en el numeral 2; y
- Que se hayan acompañado los antecedentes obligatorios para postular establecidos en el punto 3.2.

4. 2. Declaración de inadmisibilidad.

La inadmisibilidad de una postulación será formalizada mediante resolución administrativa dictada por la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural del CNCA. Esta resolución será notificada a los interesados en conformidad a lo dispuesto en estas bases.

De constatarse algún incumplimiento con posterioridad a la etapa de admisibilidad, la postulación será declarada fuera de concurso en la forma establecida en el apartado 2.5. de estas bases.

5. EVALUACIÓN, NOMINACIÓN DE FINALISTAS Y SELECCIÓN

5.1 Comisión de Evaluación y Selección.

La evaluación de las propuestas admisibles y la selección de las propuestas acreedoras del Premio "El Menú de Chile" y Menciones Honrosas, será realizada por un Comité de Evaluación y Selección, en adelante "el Comité".

El Comité estará conformado por el Ministro/a Presidente del CNCA o quien éste designe en su representación, dos expertos(as) regionales y dos expertos(as) nacionales de destacada trayectoria en la investigación (Ciencias, Ciencias Sociales y Humanas), difusión (cronistas) y/o preparación de comidas y cocinas patrimoniales (chefs y o cultores(as)).

Los integrantes del Comité de Evaluación y Selección serán designados por la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural, tomando en consideración los siguientes criterios: experiencia, conocimiento y/o sensibilidad en temas de patrimonio culinario y enfoque de género.

La nómina definitiva de los/as miembros del Comité será fijada mediante resolución administrativa de la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural del Consejo y será publicada en el sitio web <http://www.cultura.gob.cl/menudechile/>

Para sesionar válidamente, la Comisión debe contar, indefectiblemente, con la presencia de la mayoría de sus integrantes designados. Los acuerdos del Comité deben contar con el voto conforme de la mayoría de los asistentes a la(s) sesión(es) de evaluación. En caso de empate, dirimirá quien haya sido elegido como presidente/a del Comité. Para ello, previo a iniciar su evaluación, la Comisión elegirá a su presidente/a de entre sus integrantes.

Los miembros del Comité realizarán su labor con absoluta transparencia, independencia y prescindencia de factores externos que puedan restarle imparcialidad. Además estarán obligados a guardar la debida confidencialidad sobre las postulaciones que les corresponde conocer.

Los miembros del Comité se encontrarán sujetos a las siguientes incompatibilidades:

- Ser cónyuge o conviviente civil, hijo, o pariente de consanguinidad hasta el cuarto grado o de afinidad hasta el segundo grado con algún miembro de los equipos concursantes y/o representante legal.
- Ser administrador, representante o mandatario de una persona jurídica que forme parte de uno de los equipos.
- Tener interés directo o indirecto respecto de alguna de las propuestas concursantes, que le reste imparcialidad a su intervención.
- Tener contacto e intercambio de información referente a la convocatoria con las/los miembros de los equipos concursantes durante su desarrollo.
- Haber participado, a título gratuito u oneroso, en la elaboración de la postulación a evaluar.

Si se configura cualquier incompatibilidad o se produce un hecho que lereste imparcialidad a algún miembro del Comité, éste debe informarlo al Comité y a la Jefatura del Departamento de Patrimonio

Cultural, absteniéndose de evaluar la postulación que le afecte, de todo lo cual se deberá dejar constancia en el acta respectiva.

De constatarse durante la convocatoria, o aún después de la publicación de los seleccionados, la existencia de una situación en que un miembro del Comité haya debido abstenerse sin que lo hiciere, la postulación afectada será declarada fuera de la convocatoria.

La Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural del Consejo deberá velar por la no ocurrencia de incompatibilidades que puedan afectar a los integrantes del Comité.

5.2 Primera etapa: Evaluación de las propuestas.

La evaluación será realizada colectivamente por el Comité en función de la escala de puntajes, los criterios de evaluación y su ponderación, que se expone a continuación:

Cada criterio será puntuado de 0 a 3 puntos, de acuerdo a los rangos de puntuación especificados el cuadro siguiente:

CRITERIO		PUNTAJE
Puesta en valor del patrimonio inmaterial 50%	Origen del menú, de sus recetas e ingredientes y de sus elementos históricos culturales y sociales 20%	Los antecedentes presentados acreditan de forma clara y completa que la propuesta de menú se trata de una tradición regional, local o familiar, definiendo su identidad y pertenencia. 3
		Los antecedentes presentados acreditan que la propuesta de menú se trata de una tradición regional, local o familiar, definiendo su identidad y pertenencia, pero son incompletos en alguno de sus ámbitos. 2
		Si bien el menú posee elementos históricos culturales y sociales, los antecedentes presentados no permiten acreditar que se trata de una tradición regional, local o familiar. 1
		El menú carece de elementos históricos culturales y sociales que den cuenta de que se trata de una tradición regional, local o familiar. 0
	Rescate 20%	Acredita de forma clara y completa que el menú presentado constituye un rescate de las preparaciones patrimoniales, considerando sus productos y técnicas. 3
		El menú presentado constituye un rescate de las preparaciones patrimoniales, considerando sus productos y técnicas, pero los antecedentes son incompletos en alguno de sus ámbitos. 2
		Si bien el menú presentado constituye un rescate de las preparaciones patrimoniales, considerando sus productos y técnicas, los antecedentes no permiten acreditarlo. 1
		El menú no constituye un rescate de las preparaciones patrimoniales. 0
	Valores asociados 10%	Acredita los valores asociados al menú y justifica completamente su significancia. 3
		Acredita los valores asociados al menú, pero los antecedentes presentados no justifican suficientemente su significancia. 2
		Si bien el menú tiene valores asociados y estos son significativos, los antecedentes presentados no permiten acreditarlo. 1
		El menú carece de valores significativos. 0

Asociatividad de la Propuesta 30%	La descripción del equipo propuesto da cuenta de una labor multidisciplinaria en un alto espectro.	3
	La descripción del equipo propuesto da cuenta de una labor multidisciplinaria, pero de menor envergadura.	2
	La descripción del equipo da cuenta de una labor multidisciplinaria pero de forma insuficiente.	1
	No presenta descripción de equipo o la descripción presentada no da cuenta de una labor multidisciplinaria.	0
Creatividad del relato 20%	Se presenta un relato creativo y coherente en todos sus aspectos, tanto de las bases histórico-patrimoniales, como de las recetas de cada plato o bebida y que expone su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas.	3
	Presenta un relato creativo y coherente, tanto de las bases histórico-patrimoniales, como de las recetas de cada plato o bebida y expone su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas, pero los antecedentes son incompletos en alguno de sus ámbitos	2
	Presenta un relato de las bases histórico-patrimoniales, como de las recetas de cada plato o bebida y su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas, pero no es creativo o no es totalmente coherente o no expone su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas.	1
	No presenta un relato, o presenta un relato que no es coherente o no es creativo, o no expone su relevancia para las identidades territoriales, productivas y colectivas, en ninguno de sus ámbitos.	0

5.3 Nominación de propuestas finalistas.

Las cuatro propuestas que obtengan las mejores evaluaciones pasarán a la fase final de evaluación en la que se definirá la propuesta acreedora del "Premio de Cocina Patrimonial de Chile".

En caso de empate entre dos o más postulaciones, el paso a la etapa siguiente será definido por el mayor puntaje obtenido en el criterio "Puesta en valor del patrimonio inmaterial", y en caso de mantenerse el empate, por el mayor puntaje en el criterio "Asociatividad de la propuesta".

5.4 Etapa final de evaluación: Selección de la propuesta ganadora:

Para sesionar y adoptar acuerdos válidamente, en esta fase final de evaluación el Comité deberá cumplir con los quorum establecidos en el apartado 5.1. de estas bases.

5.4.1 Criterios de selección

La selección será realizada colectivamente por el Comité en función de la escala de puntajes, los criterios de selección y su ponderación, según se expone a continuación:

Cada criterio será puntuado de 0 a 3 puntos, de acuerdo a los rangos de puntuación especificados en el cuadro siguiente:

CRITERIO	PUNTAJE	
Selección de los alimentos y proceso de elaboración 30%	La selección de los alimentos y el proceso de elaboración descrito son adecuados, coherentes y de alto contenido patrimonial en toda su extensión.	3
	La selección de los alimentos y el proceso de elaboración descrito son adecuados y de alto valor patrimonial, pero no es coherente.	2
	La selección de los alimentos y el proceso de elaboración descrito es insuficiente en algún aspecto.	1
	La selección de los alimentos y el proceso de elaboración descritos son deficientes.	0
Relación y relevancia de la receta con su entorno 35%	El menú presentado se estructura en base a recetas que tienen una alta relación y relevancia con su entorno.	3
	El menú presentado acredita que se estructura en base a recetas que tienen relación y relevancia con su entorno, pero insuficiente en algún ámbito.	2
	El menú presentado se estructura en base a recetas que tienen una baja relación y relevancia de con su entorno, o la relación no está adecuadamente acreditada.	1
	El menú presentado se estructura en base a recetas que no tienen relación y relevancia con su entorno.	0
Aportes de la investigación a las cocinas patrimoniales 35%	La investigación realizada constituye un alto aporte a la investigación a las cocinas patrimoniales.	3
	La investigación realizada constituye un aporte a la investigación a las cocinas patrimoniales, pero insuficiente en algún ámbito.	2
	La investigación realizada constituye un alto aporte a la investigación de elementos patrimoniales, pero no de la cocina propiamente tal.	1
	La investigación realizada no constituye un porte a la investigación a las cocinas patrimoniales.	0

5.4.2 Selección.

La propuesta que obtenga el más alto puntaje en esta etapa será reconocida con el Premio "El Menú de Chile". Las restantes recibirán menciones honorosas.

En caso de empate en esta etapa entre dos o más propuestas, el criterio que definirá la selección será el mayor puntaje obtenido en el criterio "Aportes de la investigación a las cocinas patrimoniales", y en caso de mantenerse el empate, será el mayor puntaje en el criterio "Relación y relevancia de la receta con su entorno".

El Comité podrá declarar desierto todo o parte del concurso, por motivos fundados, en caso que ninguna propuesta obtenga un puntaje mayor a 1 (un) punto

De las decisiones del Comité y sus fundamentos se dejará constancia en acta, la que deberá ser suscrita por todos los/as miembros del Comité presentes. La nómina de propuestas reconocidas con mención honrosa y aquella ganadora del "Premio de Cocina Patrimonial" será formalizada por resolución del CNCA.

5.4.3 Publicación de resultados.

El resultado de la selección del Comité se publicará en la página web institucional <http://www.cultura.gob.cl/menudechile/>, indicando el nombre de la propuesta ganadora y del equipo correspondiente, así

como el nombre de las propuestas acreedoras de menciones honrosas y los nombres de sus equipos correspondientes. Dicha publicación se realizará en el plazo máximo de 10 (diez) días hábiles, contados desde la fecha de la tramitación total del acto administrativo que fija selección. Asimismo, el CNCA notificará los resultados de esta etapa de la convocatoria dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la dictación de la resolución respectiva, a los equipos finalistas, de acuerdo a la forma señalada en el punto 2.3 de las presentes bases, incluyendo en dicha ocasión los puntajes obtenidos por la propuesta.

5.4.4 Premio.

La propuesta ganadora será acreedora del Premio “El Menú de Chile”. El equipo autor de la propuesta recibirá un diploma y un monto único de \$4.000.000.- (cuatro millones de pesos).

Los equipos autores de las propuestas que obtengan menciones honrosas serán reconocidos con un diploma y un monto único de \$600.000.- (seiscientos mil pesos) para cada equipo.

Además, las propuestas finalistas serán parte de una publicación (impresa o digital) que elaborará el CNCA en la cual se incluirán las preparaciones y la investigación asociada.

5.5 Deberes de los ganadores y menciones honrosas.

Además de los contemplados en los requisitos generales de participación, los equipos finalistas se comprometen a colaborar con el CNCA en todo lo relacionado con la difusión del premio y la publicación de las preparaciones.

6. RECURSOS.

Conforme al artículo 59 de la Ley 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado, a los postulantes les asiste el derecho de interponer, en contra de cada resolución dictada en el marco de la presente Convocatoria, alguno de los siguientes recursos según corresponda: (i) recurso de reposición ante quien firma la resolución; (ii) recurso de reposición con jerárquico en subsidio, para que conozca el superior jerárquico de quien firma la resolución en caso que el recurso de reposición sea rechazado; y (iii) recurso jerárquico ante el superior jerárquico de quien firma la resolución. El plazo de presentación de los referidos recursos es de cinco días hábiles administrativos (de lunes a viernes, sin contar los días festivos) a contar de la notificación de la respectiva resolución. Todo lo anterior, sin perjuicio de los demás recursos que establezca la ley.

Se hace presente que conforme la Ley Nº 19.880, en el caso de la notificación por carta certificada, ésta se entenderá practicada a contar del tercer día siguiente a su recepción en la oficina de correos del domicilio del notificado; y en el caso de la notificación por correo electrónico, ésta se entenderá practicada el día y hora de su envío al notificado.

7. SITUACIONES NO PREVISTAS

Toda aquella situación no prevista en las presentes bases, ya sea en cuanto a la postulación, evaluación y/o selección, será conocida y resuelto por la Jefatura del Departamento de Patrimonio Cultural, comprendiendo aquellas, entre otras, los eventuales cambios de cronograma y rectificación de errores de cálculo, numeración y/o referencia.