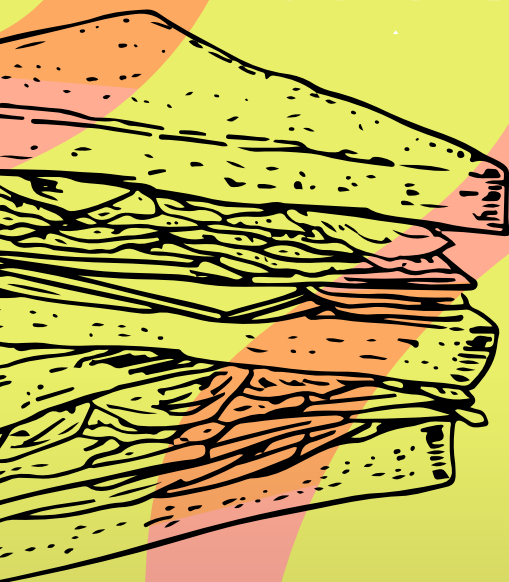


**ESPECIAL
ANIVERSARIO**



Proceso de postulación Concurso

PROVIDENCIA EN UN SANDWICH



soyprovidencia

HUB

Dirección
DESARROLLO LOCAL



Providencia
Está de Cumple

128 años

OBJETIVO

Las bases para el concurso “Providencia en un Sándwich”, tienen por objetivo definir y regular los procesos de postulación, selección y participación en las actividades asociadas a este concurso, y que sean organizadas o patrocinadas por la Municipalidad de Providencia a través de su Departamento de Emprendimiento.

PARTICIPANTES: ¿A QUIÉNES ESTÁ DIRIGIDO?

Personas jurídicas que tengan patente vigente en la comuna de Providencia.

CONVOCATORIA

En relación a los 128 años que cumple la comuna de Providencia, se hace un llamado los locales gastronómicos a participar del concurso “Providencia en un Sándwich”, que tiene como finalidad destacar y poner en valor la identidad gastronómica, cultural, patrimonial y creativa de la comuna de Providencia, a través de la creación de un sándwich original que represente su espíritu, historia o entorno.

CRONOGRAMA DEL CONCURSO

- 1. PERIODO DE INSCRIPCIÓN (15 AL 25 DE MAYO DE 2025):** Los interesados podrán participar inscribiéndose a través de un formulario en línea. Cada local participante podrá inscribir un solo sándwich en el concurso.
- 2. PRESELECCIÓN (26 DE MAYO DE 2025):** Una vez finalizado el proceso de inscripción, parte del equipo municipal del HUB Providencia y pre-jurado experto, realizará la admisibilidad y preselección de las propuestas recibidas. Ese mismo día se anunciarán públicamente los 5 finalistas que avanzarán a la etapa final del certamen.
- 3. ELECCIÓN GANADOR (28 DE MAYO DE 2025):** En un evento presencial, los finalistas deberán preparar y presentar sus sándwiches frente al jurado. Durante esta jornada se evaluarán en directo y se premiará al sándwich con la mejor calificación.

REQUISITOS DEL SÁNDWICH

Podrán participar locales gastronómicos que presenten sándwiches con los siguientes requisitos:

- Debe ser una creación original e inédita.
- Debe tener un nombre representativo y una justificación conceptual que lo relacione con Providencia.
- Debe incluir ingredientes disponibles en el mercado local.
- Incluir pan como base (puede ser de cualquier tipo: marraqueta, frica, ciabatta, brioche, etc.).
- Contar al menos con una proteína (animal o vegetal).
- Debe incluir un acompañamiento o aderezo propio (salsa, vegetales, etc.).
- Debe presentarse en un plato adecuado, con decoración si corresponde.

PROCESO DE POSTULACIÓN

El proceso de postulación al concurso “Providencia en un Sándwich”, organizado por la Municipalidad de Providencia a través de su Departamento de Emprendimiento, será únicamente online y constará de los siguientes pasos:

1. Completar el siguiente formulario de postulación:
<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfzOTNCqUrzVNZtGXd0jFfklt-PELXUWjXRJ64FftUmBu1LCg/viewform?usp=header>
2. Quienes postulen al concurso, deberán subir a la plataforma la siguiente documentación:
 - Comprobante de pago de Patente Comercial o certificado de repactación de deuda en la comuna de Providencia.
3. Se solicitará el nombre del sándwich, descripción detallada de los ingredientes, breve descripción conceptual que lo relacione con la comuna y fotografía del sándwich.

* La no entrega de alguno de los documentos anteriormente mencionados, significa la no admisibilidad de la postulación.

** No podrán ser ganadores quienes tengan patentes impagas o multas con la Municipalidad de Providencia.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA PROCESO DE PRESELECCIÓN

Cada postulación será evaluada según admisibilidad y los siguientes criterios en una escala de 1 al 10:

- Concepto y vínculo con Providencia (35%).
- Originalidad de la propuesta (35%).
- Presentación en imagen (20%).
- Nombre del sándwich (10%).

CRITERIOS DE EVALUACIÓN FINAL

Cada propuesta será evaluada en una escala de 1 a 10 en los siguientes criterios:

- Sabor (30%).
- Originalidad y creatividad (30%).
- Preparación técnica y presentación (20%).
- Vínculo conceptual con Providencia (20%).

JURADO

El pre-jurado para el proceso de preselección, estará compuesto por representantes de la academia, de Hub Providencia y de una Asociación Gremial de la comuna. Estos se encargarán de la evaluación de las postulaciones según la Rúbrica de Evaluación de Preselección (Anexo 1) y definirán a los 5 finalistas del concurso.

El jurado encargado de definir al ganador del concurso, estará compuesto por representantes del mundo gastronómico, cultural y municipal, quienes evaluarán las propuestas con imparcialidad y criterio técnico según Rúbrica de Evaluación Final (Anexo 2), eligiendo al ganador del concurso.

MECANISMOS DE DESEMPATE

En caso de que dos o más postulaciones obtengan el mismo puntaje total final tras aplicar la ponderación de criterios, se utilizará el siguiente mecanismo de desempate, aplicable tanto en la etapa de preselección como en la etapa final:

1. Mayor puntaje en el criterio relacionado con el concepto y vínculo con Providencia: Se privilegiará la propuesta que haya obtenido la mayor calificación en este criterio, por ser el más representativo del objetivo del concurso.
2. Si persiste el empate: Mayor puntaje en el criterio relacionado con la originalidad de la propuesta.
3. Si aún persiste: El jurado deliberará en conjunto y tomará la decisión por mayoría simple entre sus miembros.

CATEGORÍAS DE PREMIACIÓN

1. **Mejor Sándwich de Providencia:** Otorgado al sándwich con el puntaje más alto considerando todos los criterios de evaluación, que represente mejor a la comuna.

PREMIOS

- Galardón Oficial.
- Difusión y visibilización en canales municipales y gestión de prensa.

Anexo 1: Rúbrica de Evaluación para Preselección

RÚBRICA		
Objetivo esperado	Puntaje	Ponderación
Admisibilidad: Verificación del cumplimiento de requisitos formales: inscripción completa, patente vigente o repactada, documentación obligatoria, fotografía, descripción y justificación conceptual	Admisible / No Admisible	No pondera
Concepto y vínculo con Providencia: Claridad y coherencia del relato que vincula el sándwich con la identidad, historia, cultura o entorno de la comuna. Se valoran referencias creativas y representativas.		
No hay vínculo visible o coherente con Providencia.	4 - 0	35%
Relación vaga o forzada con Providencia.	6 - 5	
Buena conexión con Providencia, aunque algo superficial.	8- 7	
Coherencia clara y bien explicada con la identidad, historia, cultura o entorno de Providencia	10 - 9	
Originalidad de la propuesta: Grado de innovación y unicidad del sándwich: uso de ingredientes, combinación poco común, idea creativa en el concepto o ejecución.		
Poco o nada original; copia evidente o sin propuesta novedosa	4 - 0	35%
Tiene algo de creatividad, pero es predecible o se basa en fórmulas comunes.	6 - 5	
Idea original y fresca, aunque con elementos ya conocidos.	8- 7	
Propuesta altamente innovadora, sorprendente y única. Uso creativo de ingredientes o técnicas	10 - 9	
Presentación en imagen: Evaluación de la presentación cuidada en la fotografía enviada.		
Imagen borrosa, oscura o mal tomada; no permite valorar adecuadamente el producto.	4 - 0	20%
Imagen poco cuidada, iluminación deficiente o mal encuadre; afecta la apreciación del sándwich.	6 - 5	
Imagen aceptable, con buena visibilidad general; algunos detalles podrían mejorarse.	8- 7	
Imagen clara, bien iluminada, encuadre cuidado; se aprecia bien el sándwich y se ve apetitoso.	10 - 9	
Nombre del sándwich: Nombre creativo, atractivo y coherente con la propuesta conceptual.		
Nombre genérico, confuso o sin relación con el producto presentado.	4 - 0	10%
Nombre poco creativo o con débil conexión con el concepto del sándwich.	6 - 5	
Nombre interesante y en general coherente con la propuesta.	8- 7	
Nombre muy creativo, original y totalmente alineado con la idea del sándwich.	10 - 9	

Anexo 2: Rúbrica de Evaluación final

RÚBRICA		
Objetivo esperado	Puntaje	Ponderación
Sabor: El sabor se evalúa en términos de equilibrio y armonía entre los ingredientes. Se busca que tenga una mezcla agradable y bien definida, sin sabores que se opaquen o desentonen.		
Sabor desagradable o ingredientes que no combinan bien.	4 - 0	30%
Sabor aceptable, pero con desequilibrio o falta de definición clara.	6 - 5	
Buen balance de sabores; combinación interesante, aunque podría ser más refinada.	8- 7	
El sándwich presenta un equilibrio excepcional de sabores; armonioso, agradable y memorable.	10 - 9	
Originalidad y creatividad: Este criterio mide cuán innovador y único es el sándwich. Se valora la capacidad de mezclar ingredientes de manera sorprendente o el uso de técnicas poco convencionales. Un trago creativo destaca por su originalidad y frescura, sin ser predecible o común.		
Poco o nada original; copia evidente o sin propuesta novedosa.	4 - 0	30%
Tiene algo de creatividad, pero es predecible o se basa en fórmulas comunes.	6 - 5	
Idea original y fresca, aunque con elementos ya conocidos.	8- 7	
Propuesta altamente innovadora, sorprendente y única. Uso creativo de ingredientes o técnicas	10 - 9	
Preparación técnica y presentación: La técnica de preparación incluye el uso correcto de las herramientas y la ejecución precisa de las técnicas. Además, la presentación es crucial, buscando que sea visualmente atractivo y bien presentado.		
Fallos técnicos evidentes o presentación descuidada.	4 - 0	20%
Ejecución con errores menores o presentación poco pulida.	6 - 5	
Buena técnica general, con algunos detalles menores. Presentación visual cuidada.	8- 7	
Técnica impecable, ejecución precisa. Presentación estética, profesional y atractiva.	10 - 9	
Vínculo conceptual con Providencia: Este criterio evalúa cómo se conecta con la esencia o identidad de Providencia. Se busca que el sándwich tenga una historia o concepto que se relacione con el lugar, sus valores o su inspiración.		
No hay conexión visible o coherente con Providencia.	4 - 0	20%
Relación vaga o forzada con Providencia.	6 - 5	
Buena conexión con Providencia, aunque algo superficial.	8- 7	
Conexión clara, profunda y bien explicada con la identidad, valores o elementos de Providencia.	10 - 9	