ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

Departamento de Educación Municipal

RECIBIDO
22 OCT 2025
CONTROL
A.M. P.M.

DECRETO ALCALDICIO Nº 8466 /
LA LIGUA, 22 OCT 2025

VISTOS:

- La Ley Nº 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades" y sus Modificaciones.
- La Sentencia de Proclamación de fecha 30 de noviembre del 2024, del Tribunal Electoral de Valparaíso, que proclama como Alcalde de la Ilustre Municipalidad de La Ligua al Sr. Patricio Pallares Valenzuela.
- La Resolución Nº36 del año 2024 y la resolución N°8 del año 2025, de la Contraloría General de la República que fija normas sobre exención del trámite de toma de razón
- Ley Nº 19.886 y su Reglamento Vigente y sus Modificaciones.

CONSIDERANDO:

1.- Que se tiene terminado el acta de apertura correspondiente a la **Licitación Pública N°2782-27-LE25** de fecha 21/10/2025 por el servicio de **"Bienestar y Banquete Funcionarios Daem"**, en donde se indica que "conforme a lo establecido a las Bases administrativas de la presente licitación pública y considerando la documentación recibida, de acuerdo a la pauta y requerimientos solicitados por el Departamento de Educación, para la primera etapa esta comisión de apertura y evaluación proponer que continúe en el presente proceso licitatorio y avance a la segunda etapa de evaluación la empresa **Sociedad Gastronómica El Otro Estilo Spa Rut: 76.148.518-0** ya cumple con los requisitos solicitados en las Bases administrativas y es la única oferta recibida para este proceso licitatorio.

2.- Que se tiene terminado el informe denominado segunda etapa de evaluación el cual indica que "conforme a lo establecido en las Bases Administrativas y Especificaciones Técnicas y todos los documentos que forman parte del proceso de la **Licitación Pública N°2782-27-LE25** y considerando la documentación recibida de acuerdo a la pauta y requerimientos solicitados por el Departamento de Educación, esta comisión evaluadora propone **adjudicar** el servicio de **"Bienestar y Banquete Funcionarios Daem"** a la empresa **Sociedad Gastronómica El Otro Estilo Spa Rut: 76.148.518-0** por un monto total de $42.340.200 valor iva incluido.- **(Cuarenta y dos millones trescientos cuarenta mil doscientos pesos).**

DECRETO:

1º ADJUDIQUESE Y APRUEBESE, la contratación para la ejecución del "Servicio de Bienestar y Banquete Funcionarios Daem" a la empresa **Sociedad Gastronómica El Otro Estilo Spa, Rut: 76.148.518-0** por un monto total de **$42.340.200 (Cuarenta y dos millones trescientos cuarenta mil doscientos pesos).**-valor iva incluido.

2° CONFECCIONESE Y ENVIESE la respectiva Orden de compra a la empresa **Sociedad Gastronómica El Otro Estilo Spa, Rut: 76.148.518-0** por un monto de **$42.340.200 (Cuarenta y dos millones trescientos cuarenta mil doscientos pesos)** valor iva incluido.

RECIBIDO
24 OCT 2025
SECRETARIA MUNICIPAL
A.M. P.M.

ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

4º IMPUTESE el gasto correspondiente al **"servicio de Bienestar y Banquete Funcionarios Daem"** al Presupuesto del Departamento de Educación por un valor total de **$42.340.200 valor iva incluido.-**

Anótese, Comuníquese y Archívese

ILUSTRE MUNICIPALIDAD SECRETARIA MUNICIPAL DE LA LIGUA

MARIA IGNACIA IBACACHE GALLARDO
SECRETARIA MUNICIPAL

I. MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA ALCALDE PATRICIO PALLARES V.

PATRICIO PALLARES VALENZUELA
ALCALDE

DISTRIBUCION:
ADQUISICIONES DAEM
ARCHIVO
PPV/MIG/CPA/MVR/kom

EXAMINADO
23 OCT 2025
CONTRALORIA
LALIGUA

I. MUNICIPALIDAD
CONTRALOR
MUNICIPAL
LA LIGUA

ACTA DE APERTURA

Licitación N° 2782-27-LE25

Nombre del Proyecto: "SERVICIO DE BIENESTAR Y BANQUETE FUNCIONARIOS DAEM"

Mandante	Ilustre Municipalidad de La Ligua DAEM
Unidad Tècnica	Dpto. de Educacion Municipal de La Ligua
Tipo de Licitación	Publica
Fuente de Financiamiento	Ilustre Municipalidad de La Ligua
Presupuesto Oficial	: $42.341.000 (cuarenta y dos millones trescientos cuarenta mil doscientos pesos} impuesto incluido.

Asistencia a Visita a Terreno: no aplica

A. Apertura de Propuesta

Empresas que Ofertaron por el Portal Chile Compra:
(existe un único oferente)

NQ	Nombre Empresa	Rut y Correo Electrónico	Teléfono
1	SOCIEDAD GASTRONOMICA EL OTRO ESTILO SPA	76.148.518-0 joseluisdonoso.d@gmail.com	985292396

B. Apertura Electrónica:

N2	Oferentes	Anexo 1: Formato de identificación del Oferente	Anexo 2: Declaración jurada simple, de aceptación de bases	Propuesta Oferta Económica	Especificaciones técnicas	informe comercial	Declaración jurada artículo 4.	Documento para contratar
1	SOCIEDAD GASTRONOMICA EL OTRO ESTILO SPA	X	X	X	X	X	X	X

Nota 1: cumple con presentación de documentos
Nota 2: cumple con contenido, documentos legibles e inteligibles.
Nota 3: cumple con parametros licitación.

C. CONCLUSION

Conforme a lo establecido en las Bases Administrativas de la presente Licitación y considerando la documentación tenida a la vista, de acuerdo a la pauta y requerimientos solicitados por la Ilustre Municipalidad de La Ligua, Departamento de Educación, es que La comisión Evaluadora, siguiendo el proceso licitatorio del proyecto "SERVICIO DE BIENESTAR Y

EDUCACIÓN

INFORME DE EVALUACION
Licitación Publica 2782-27-LE25

Nombre del Proyecto: "SERVICIO DE BIENESTAR Y BANQUETE FUNCIONARIOS DAEM"
Mandante : Ilustre Municipalidad de La Ligua DAEM
Unidad Técnica : Dpto. de Educación Municipal de La Ligua

Tipo de Licitación Publica
Fuente de Financiamiento: Ilustre Municipalidad de La Ligua
Presupuesto Oficial : **$42.341.000** (cuarenta y dos millones trescientos cuarenta mil doscientos pesos} impuesto incluido.

Empresas a Evaluar:

NQ	Nombre Empresa	Rut y Correo Electrónico	Teléfono
1	SOCIEDAD GASTRONOMICA EL OTRO ESTILO SPA	76.148.518-0 joseluisdonoso.d@gmail.com	985292396

B. Evaluación de las Propuestas.

INNOVACION ~~EN LA EXPERIENCIA DE BIENESTAR~~ (35%)

CONEXIÓN EMOCIONAL 0 a 8	EXPERIENCIA PERSONALIZADA 0 a 9 puntos	ENFOQUE INNOVADOR 0 a 8 puntos	DIFERENCIACION 0 a 10 puntos	Puntaje (Sumatoria puntos)
8	8	8	9	33

En conclusión, de la comisión la propuesta se considera:

Propuesta altamente innovadora y bien estructurada 31 a 35 puntos	X
Propuesta creativa y atractiva, pero no disruptiva 25 a 30 puntos	
Propuesta adecuada, pero con poca innovaci6n 20 a 24 puntos	
Propuesta tradicional o sin valor añadido menos de 20 puntos	

BANQUETE FUNCIONARIOS DAEM", propone que, estando conforme y completo en lo técnico, se declara ADMISIBLE y solicita sea Evaluado el único oferente la empresa SOCIEDAD GASTRONOMICA EL OTRO ESTILO SPA, rut 76.148.518-0. Y por tanto continúe en el presente proceso Licitatorio Publica

MARJORIE GAETE LEIVA
ENCARGADA JARDINES VTF DAEM

YEIMI CORTES OLIVARES
ENCARGADA CONVIVENCIA ESCOLAR DAEM

La Ligua, 21 de octubre de 2025.

2. Innovación en el Banquete y Servicio (30%):

Selección Y CREATIVIDAD DEL MENU 1 a 5 puntos	PRESENTACION Y DISEÑO DE LOS PLATOS 1 a 5 puntos	AMBIENTE Y TEMATIZACION DEL BANQUETE 1 a 5 puntos	CALIDAD DEL SERVICIO Y DEGUSTACION 1 a 5 puntos	EXPERIENCIA SENSORIAL INTEGRAL 1 a 5 puntos	SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL 1 a 5 puntos	Puntaje
5	5	4	5	5	4	28

Propuesta gastronómica altamente innovadora y excepcional en cuanto a creatividad 26 a 30 puntos	X
Propuesta atractiva y de alta calidad 21 a 25 puntos	
Propuesta adecuada 15 a 20 puntos	
Propuesta tradicional y sin creatividad menos de 15 puntos	

3. Extras o Elementos Adicionales (25%)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS 1 a 8 puntos	MEJORAS DEL SERVICIO 1 a 8 puntos	DECORACION Y AMBIENTACION TEMATICA 1 a 9 puntos	Puntaje
8	8	9	25

Propuesta tiene elementos adicionales tienen un impacto significativo 21 a 25 puntos	X
Propuestas incluyen extras de valor 15 a 20 puntos	
Propuesta con pocos elementos adicionales 10 a 14 puntos	
Propuesta sin extras o poco relevantes menos de 10 puntos	

4. Precio (10%)

Precio ofertado	Puntaje
	10

Al existir un único oferente se omiten las operaciones aritméticas y se otorga el puntaje máximo

5. Resumen Puntaje

RESUMEN DE PUNTAJE

		Innovación de la experiencia de bienestar	Innovación en el Banquete y Servicio	Extras o elementos adicionales	Precio	Puntaje Obtenido
1		33	28	25	10	96
2						
3						

C. CONCLUSION

Conforme a lo establecido en las Bases Administrativas y considerando la documentación tenida a la vista, de acuerdo a la pauta y requerimientos solicitados por la Ilustre Municipalidad de La Ligua, a través del Departamento de educación, es que esta Comisión Evaluadora propone ADJUDICAR el proyecto "SERVICIO DE BIENESTAR Y BANQUETE FUNCIONARIOS DAEM" a la empresa SOCIEDAD GASTRONOMIA EL OTRO ESTILO SPA, RUT 76.148.518-0, por un monto total neto de $42.340.200 impuestos incluidos.- (cuarenta y dos millones trescientos cuarenta mil doscientos pesos impuestos incluidos)

MARJORIE GAETE LEIVA
COORDINADORA JARDINES VTF DAEM

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
CONVIVENCIA ESCOLAR LA LIGUA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

YEIME CORTES OLIVARES
ENCARGADA CONVIVENCIA ESCOLAR DAEM

La Ligua, 21 de octubre de 2025.

 El otro estilo.

Comprobante de Ingreso de Oferta

Fecha de Emisión del Presente Comprobante
martes, 21 de octubre de 2025 Hora: 11:25:51
Código de su Oferta
DA0E-33C2-0831-9B87-0625-E048-B44F-6305-0E93-8647-169962567

Datos de la Adquisición 2782-27-LE25

Nro. de Adquisición	2782-27-LE25
Nombre	SERVICIO DE BIENESTAR Y BANQUETE FUNCIONARIOS DAEM
Estado	Cerrada
Moneda	Peso Chileno
Comprador	I MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
Observaciones del Comprador	NECESIDAD DEL SERVICIO.
Contacto	Kelly Johana Olivares Mondaca (kolivares@educacionlaligua.cl)
Teléfonos	Fono: 56-33-2342451 - Fax: --
Fecha de Publicación	14/10/2025 17:10
Fecha de Cierre	21/10/2025 11:00
Fecha de Apertura	21/10/2025 11:01

Datos del Proveedor

Nombre de Usuario	Jose Luis Donoso Diaz
RUT	76.148.518-0
Razón Social	SOCIEDAD GASTRONOMICA EL OTRO ESTILO SPA

Datos de la Oferta

Nombre de la Oferta	Servicio de bienestar docentes y asistentes de la educación
Descripción de la Oferta	Se ofrecera una cena gourmet de 6 tiempos, comenzando coon un cotel de bienvenida con aperitivos y ccoteles de autor, seguida de una entrada, plato de fondo y bufette de postres, habra barra libre durante la noche y un servicio de alimentos de media noche de tacos, pizzas y sandwich.El evento se realizara en un espacio amplio y natural con estacionamiento para 200 autos, salon para 300 personas , areas verdes, biolaguna y una pequeña granja, entorno que permitira generar un ambiente de relajacion y coneccion personal para los invitados. Ademas, el evento contara con una actividad de risoterapia en formato de stand up comedy acompañadas por la ambientacion musical de un dj durante toda la jornada y la fiesta de cierre.
Fecha y Hora de Envio de la Oferta	20/10/2025 20:53

Anexos de la Oferta

Sel.	Anexo	Tipo	Descripción	Tamaño	Acciones
☐	E-RUT EL OTRO ESTILO.pdf	Documento para contratar	E-RUT EL OTRO ESTILO.pdf	59 Kb	Ver
☐	Anexo n2 (1).pdf	Anexos Administrativos de Oferta	Anexo n2 (1).pdf	867 Kb	Ver
☐	Registro comercio otro estilo.pdf	Documento para contratar	Registro comercio otro estilo.pdf	194 Kb	Ver
☐	Copia de inscripción de registro (1).pdf	Documento para contratar	Copia de inscripción de registro (1).pdf	229 Kb	Ver
☐	cert capital otro estilo.pdf	Documento para contratar	cert capital otro estilo.pdf	194 Kb	Ver
☐	Propuesta oferta económica..pdf	Anexos Económicos de Oferta	Propuesta oferta económica..pdf	966 Kb	Ver

1 2

☐ Seleccionar Todos

E HR AG X

Generar nuevo código

*Ingrese el texto de la imagen

Descargar seleccionados

Total de la Oferta $ 35.850.000

Requisitos para ofertar

Anexo	Tipo	Descripción	Acciones
Declaración Jurada de Requisitos para Ofertar	Declaración Jurada	Ausencia de conflictos de interés e inhabilidades por condenas	Ver

1

Clasificación ONU: 90101603 - Servicios de catering

Especificaciones del Comprador: SERVICIO DE BIENESTAR Y BANQUETE FUNCIONARIOS DEPARTAMENTO DE EDUCACION MUNICIPAL DE LA LIGUA A REALIZARSE LOS DÍAS 07/11/2025 Y 14/11/2025, SEGÚN BASES ADMINISTRATIVAS ADJUNTAS.

Cantidad: 1 Unidad

Cantidad Ofertada	Especificaciones del Proveedor	Precio Unitario	Total
1 Unidad	Banquetera El Otro Estilo es una empresa con más de 14 años de trayectoria en la producción de eventos, especializada en brindar servicios de banquetería de alta calidad para municipalidades, empresas y clientes particulares. Nuestro compromiso con la excelencia, la atención al detalle y la planificación personalizada nos permite crear experiencias únicas que convierten cada evento en un momento	35850000	35850000

Total de la Oferta $ 35.850.000

Imprimir Comprobante

ANEXO Nº 1

FORMATO IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

SERVICIO DE BIENESTAR DOCENTES Y ASISTENTES DE LA EDUCACIÓN

ANTECEDENTES DEL OFERENTE

NOMBRE COMPLETO DEL OFERENTE: Sociedad gastronómica el otro estilo SPA

RUT DEL OFERENTE: 76.148.518-0

CEDULA DE IDENTIDAD REPRESENTANTE DEL OFERENTE: 15.058.803-0

DOMICILIO:	Esmeralda #699
CIUDAD Y/O COMUNA	La Ligua
TELÉFONO	
CORREO ELECTRÓNICO	
FECHA:	20-10-2025

Sociedad gastronómica el otro estilo SPA

.....

NOMBRE Y FIRMA
DEL OFERENTE

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE ACEPTACIÓN DE LAS BASES

SERVICIO DE BIENESTAR DOCENTES Y ASISTENTES DE LA EDUCACIÓN

ANTECEDENTES DEL OFERENTE
NOMBRE COMPLETO DEL OFERENTE: Sociedad gastronómica el otro estilo SPA
Declaro lo siguiente: 1. Conocer y aceptar las condiciones establecidas en las Bases Administrativas, respuestas a consultas y eventuales aclaraciones y demás documentos anexos. 2. Haber estudiado los antecedentes de la licitación y conocer las normas legales al respecto. 3. Haber considerado en la oferta económica todos los gastos necesarios para ofertar de acuerdo a los antecedentes entregados para tal efecto. 4. No haber sido condenado como consecuencia de incumplimiento de contrato celebrado con alguna entidad regida por la Ley Nº 19.886 de Compras Públicas en los últimos 2 años. 5. Que al momento de postular no es funcionario público. Para estos efectos se considera como funcionario público a los profesionales de planta y contrata, de acuerdo a lo establecido en la Ley 19.653. 6. Aceptar la decisión que el Municipio de La Ligua determine sobre la adjudicación de la licitación, renunciando a todo tipo de demanda y/o indemnización en contra de aquél por tal determinación, incluyéndose la posibilidad de dejar nula tal adjudicación antes de la firma del contrato, cuando razones presupuestarias o administrativas así lo requieran.
Sociedad gastronómica el otro estilo SPA ..... **NOMBRE Y FIRMA DEL OFERENTE O SU REPRESENTANTE LEGAL**

PROPUESTA OFERTA ECONÓMICA

SERVICIO DE BIENESTAR DOCENTES Y ASISTENTES DE LA EDUCACIÓN

NOMBRE COMPLETO DEL OFERENTE: Sociedad gastronómica el otro estilo SPA

RUT DEL OFERENTE: 76.148.518-0

OFERTA ECONOMICA

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LO OFERTADO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL PRECIO
1	Se ofrecerá una cena gourmet de seis tiempos, comenzando con un coctel de bienvenida con aperitivos y cocteles de autor, seguida de entrada, platos de fondo y un buffet de postres. Habrá barra libre durante la noche y un servicio de alimentos de medianoche con tacos, sándwiches y pizzas. La banquetera, a cargo de un chef ejecutivo con 13 años de experiencia, garantiza una experiencia gastronómica de alto nivel. El evento se realizará en un espacio amplio y natural, con estacionamiento para 200 autos, salón para 300 personas, áreas verdes, bio-laguna y una pequeña granja, entorno que permitirá generar un ambiente de relajación y conexión personal para los invitados. Además, el evento contara con una actividad de risoterapia en formato de stand up comedy, acompañadas por la ambientación musical de un DJ durante toda la jornada y la fiesta de cierre.	60.000	593	35.850.000
COSTO TOTAL NETO DE LA OFERTA SUBIDO AL PORTAL				**35.850.000**
IVA				**6.490.200**
VALOR TOTAL				**42.340.200**

Sociedad gastronómica el otro estilo SPA

.....

NOMBRE Y FIRMA
DEL OFERENTE

ESPECIFICACIONES TECNICAS

SERVICIO DE BIENESTAR DOCENTES Y ASISTENTES DE LA EDUCACIÓN

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LO OFERTADO		CANTIDAD
1	**Cóctel Appetizer** • Ceviche de pescado del día a la peruana • Brochetas a la caprese • Pate de salmon ahumado con mousse de palta • Bruschetta ibérica con jamón serrano, melón, Mousse de alcachofa y ricotta • Cóctel frío de camarón caribeño • Mini tacos al pastor en trompo • Mix de empanadas **Cocteles** • Pisco sour • Aperol spritz • Ramazotti • Gin frutal con agua de Granada • Espumantes • Limonadas y Ice tea frutales • Aguas saborizadas • Bebidas • Néctar • Agua con y sin gas **Propuesta de Entrada** • Quiché de camarón y pulpo a la parmesana con mini ensalada • Tiradito de salmón con salsa cítrica, palta grillada, alcaparras y camarones al ajillo • Tártaro de atún de isla de pascua con taboule de quinoa con chips de camote y mix de hojas verdes • Croqueta de mechada con roquefort, coulis de pimentón, mix de encurtidos y alioli de mostaza-miel		593

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LO OFERTADO		CANTIDAD
	Propuesta de Principales • Plateada braseada con salsa de champiñones sobre pastelera de choclo, pesto y parmesano • Filete de vacuno con salsa de camarones sobre polenta gratinada con queso parmesano y cabra • Lomo vetado con salsa de queso roquefort sobre papas rostik • Entraña grillada con reducción de Oporto sobre puré rústico con toques de pesto de albahaca **Buffete de postres** • Cremoso de maracuyá • Torta panqueque naranja • Kuchen de nuez • Torta panqueque frambuesa • Cremoso de frambuesa • Torta de chocolate • Mini dulces de La Ligua • Mini muffins caramelo • Mini tartaletas • Mini donnuts • Mini alfajores • Helados artesanales Lihuen **En la mesa se ofrecerá** • Vino tinto las mulas cabernet sauvignon • Bebidas • Ice tea • Agua saborizadas • Pan • Salsas		

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LO OFERTADO		CANTIDAD
	Menú vegano Entrada: Mini baguette con Tapenade de aceituna, hummus de garbanzo, Caponatta acompañado de mix de hojas verdes con dressing de Frutilla Fondo: Mafaldini (pasta casera), paté de champiñón, cherry confitados, Berenjenas asadas, pesto y crunch de frutos seco. Postre: Pastel vegano con reducción de frutos rojos y maracuyá **Bar abierto** • Ron bacardi • Gin tanqueray • Whisky jhnony walker • Vodka absolut • Piscos artesanales y clásicos • Cerveza artesanal pipos en maquina shopera y cerveza sin alcohol budweiser • Ramazzotti • Aperol spritz • Sangría **El servicio incluye** • Chef ejecutivo • Anfitriona • Ayudantes de cocina • Barman • Garzones • Loza y cristalería • Mantelería • Mesas y sillas • Arreglos florales • Hornos industriales rational con capacidad de 400 platos para mantener comida caliente • Generador de apoyo para mayor capacidad • Mesón de té y cafés		

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LO OFERTADO		CANTIDAD
	DESCRIPCIÓN DE LO OFERTADO **Centro de evento "Cumbres del carmen"** áreas verdes para actividades de recreación y esparcimiento • Laguna artificial • Granja de animales • Huertos • Baños para personas con discapacidades • Estacionamiento para 200 autos **Se adjuntan fotos de eventos anteriores de centro de evento "Cumbres del Carmen" y Banqueteria "El otro estilo" Anexo 1** **Servicio de "bajón "** • Variedad de tacos • Sandwich de mechada • Cortes de pizza **Dj e iluminación** **Personal de Coaching, Stand Up comedy y risoterapia (David Perez), Anexo 2**		

Anexo 1





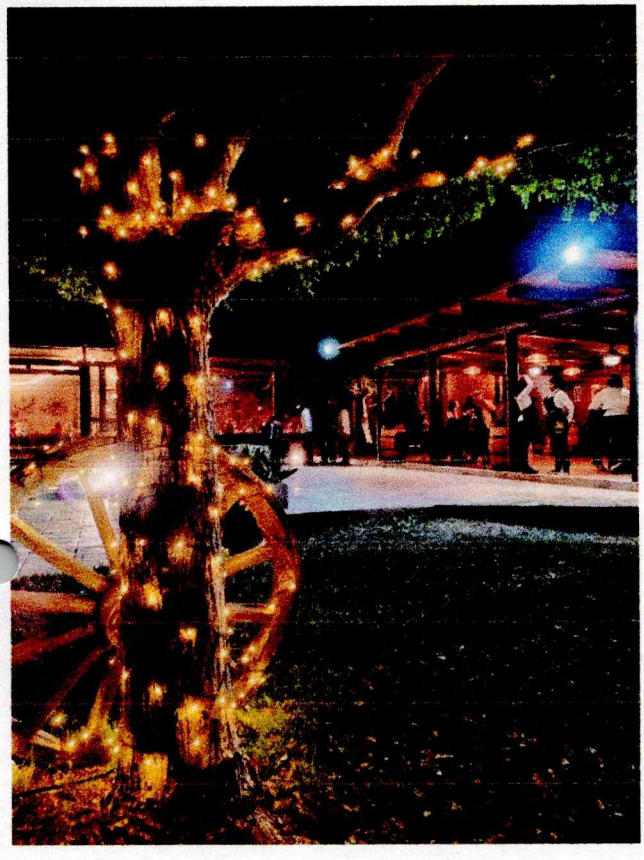






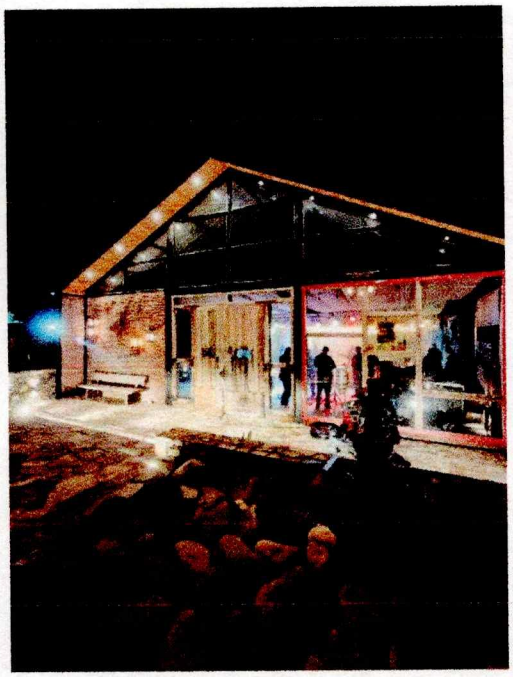














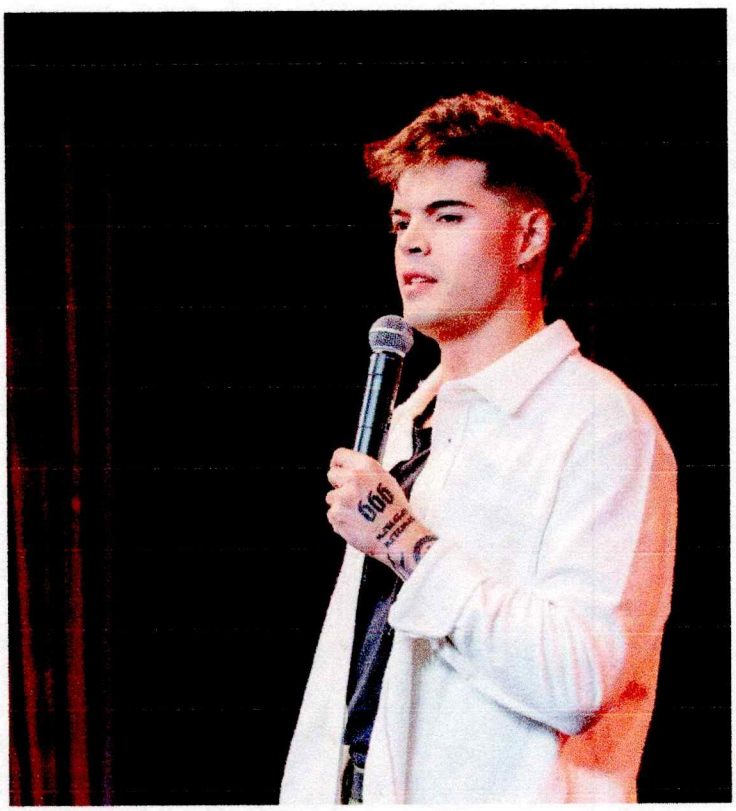






Anexo 2





Mi nombre es David Pérez, tengo 26 años y soy comediante emergente, dedicado al stand up comedy y a la creación de contenido para redes sociales. Nací en Venezuela, pero he encontrado en Chile no solo un hogar, sino también el escenario perfecto para seguir desarrollando mi carrera artística.

Con el paso del tiempo, he logrado integrarme plenamente a la sociedad chilena, gracias a la conexión humana y cultural que he sentido con su gente y a la afinidad que compartimos en nuestra forma de ver el mundo.

A lo largo de mi trayectoria, he tenido la oportunidad de presentarme en reconocidos espacios de comedia como Comedy Restobar, Palermo Teatro Bar, Club de San Miguel y Teatro Fiebre, donde he compartido mi propuesta humorística con públicos diversos y exigentes.

Actualmente, continúo recorriendo distintas ciudades de Chile con mis shows, mientras consolido una comunidad online que me acompaña y motiva a seguir soñando en grande. Mi objetivo es claro: llevar mi comedia a escenarios cada vez más grandes e importantes, representando con orgullo mi identidad y el humor que me conecta con la gente.

ROL ÚNICO TRIBUTARIO

Servicio de Impuestos Internos

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL
SOCIEDAD GASTRONOMICA EL OTRO ESTILO SPA

GLOSA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA
RESTAURANT, BANQUETES Y EVENTOS EN GENERAL, VENTA DE PAN

DIRECCIÓN PRINCIPAL (CASA MATRIZ)
ESMERALDA 699 LA LIGUA

RUT
76148518-0

ROL ÚNICO TRIBUTARIO

⚠ Verifique esta cédula en sii.cl

N° SERIE

FECHA EMISIÓN 30/07/2025

RUT USUARIO
CÉDULA

USUARIO
CÉDULA JOSE LUIS DONOSO DIAZ

Recuerde, no procede el derecho a crédito fiscal por adquisición de bienes o utilización de servicios que no digan relación con el giro o actividad del contribuyente. Art. 23 N° 1 D.L. 825 Ley de IVA.

CBRS
Conservador de Bienes Raíces
de Santiago

Morandé 440 Teléfono: www.conservador.cl
Santiago 2 2390 0800 info@conservador.cl

Certificado
Registro de Comercio de Santiago

El Conservador de Bienes Raíces y Comercio que suscribe, certifica que no hay constancia al margen de la inscripción social de fojas 22119 número 16759 del Registro de Comercio de Santiago del año 2011 correspondiente a la sociedad "Sociedad Gastronómica El Otro Estilo SpA", que el o los accionistas de ella, o la respectiva Junta de Accionistas, hayan acordado su disolución anticipada al 15 de octubre de 2025.

Santiago, 16 de octubre de 2025.

Carátula: 24468283

RC

Cód. de verificación: cvn-1755b3b-0
www.conservador.cl

Documento incorpora firma electrónica avanzada conforme a Ley N°19.799. La vigencia de la firma electrónica en el documento, al igual que la integridad y autenticidad del mismo, deben ser verificados en www.conservador.cl, donde estará disponible por 90 días contados desde la fecha de su emisión. Documento impreso es sólo una copia

CBRS
Conservador de Bienes Raíces
de Santiago

Morandé 440 Teléfono: www.conservador.cl
Santiago 2 2390 0800 info@conservador.cl

Certificación de Capital para Publicación en Diario Registro de Comercio de Santiago

Para los efectos del inciso tercero del artículo cuarto de la Ley N°20.494, el Conservador de Bienes Raíces y Comercio que suscribe certifica que, conforme a las inscripciones en el Registro de Comercio de Santiago de "Sociedad Gastronómica El Otro Estilo SpA",inscrita a fs 22119, nro 16759 del año 2011, su capital estatutario es de $20.000.000.

El presente certificado no acredita vigencia.

Los derechos registrales correspondientes a esta certificación ascienden a la suma de $2.300.

Santiago, 16 de octubre de 2025.

Carátula: 24468282

RC

Sociedad Gastronómica El Otro Estilo SpA

Cód. de verificación: cac-1755b3a-0
www.conservador.cl

Documento incorpora firma electrónica avanzada conforme a Ley N°19.799. La vigencia de la firma electrónica en el documento, al igual que la integridad y autenticidad del mismo, deben ser verificados en www.conservador.cl, donde estará disponible por 90 días contados desde la fecha de su emisión. Documento impreso es sólo una copia

CBRS
Conservador de Bienes Raíces de Santiago

Morandé 440 Teléfono: www.conservador.
Santiago 2 2390 0800 info@conservador.

Copia de Inscripción
Registro de Comercio de Santiago

El Conservador de Comercio que suscribe certifica que la inscripción adjunta, correspondiente a la sociedad "Sociedad Gastronómica El Otro Estilo SpA", y que rola a fojas 22119 número 16759 del Registro de Comercio de Santiago del año 2011, está conforme con su original.

Asimismo, certifica que al margen de la citada inscripción no hay nota o subinscripción que de cuenta que los socios o accionistas, según sea el caso, le hayan puesto término a la sociedad al 15 de octubre de 2025.

Finalmente, certifica que la inscripción referida no tiene más subinscripciones o notas marginales que aquellas indicadas en el documento.

Los derechos registrales correspondientes a esta copia ascienden a la suma de $4.600.-

Santiago, 16 de octubre de 2025.

Carátula: 24468284
Sociedad Gastronómica El Otro Estilo SpA

Código de verificación: 1755b3c-0
www.conservador.cl

Documento incorpora firma electrónica avanzada conforme a Ley N°19.799. La vigencia de la firma electrónica en el documento, al igual que la integridad y autenticidad del mismo, deben ser verificados en www.conservador.cl, donde estará disponible por 90 días contados desde la fecha de su emisión. Documento impreso es sólo una copia

TB/CP
*Nº16759
CONSTITUCIÓN SOCIEDAD GASTRONÓMICA EL OTRO ESTILO SpA
C: 5392637
*ID: 1240937
*FR: 84974

Santiago, veintiocho de abril del año dos mil once.- A requerimiento de Don Mauricio Padilla B., procedo a inscribir lo siguiente: JUAN RAMON VENEGAS MORVAN, Notario 26ª Notaría Santiago, Suplente Titular, HUMBERTO QUEZADA MORENO, Huérfanos Nº 835, 2º piso, Certifico: Por escritura pública de 01 de abril del 2011, ante el Titular, José Luis Donoso Díaz, constituyó Sociedad por Acciones. Nombre: SOCIEDAD GASTRONÓMICA EL OTRO ESTILO SpA. Nombre de Fantasía: EL OTRO ESTILO SpA. Objeto: 1) La prestación de servicios en el más amplio carácter en los rubros gastronómico, culinario y de banquetería; 2) La explotación de todo tipo de establecimientos dedicados a los rubros anteriores y en general al expendio y consumo de comidas, bebidas y alcoholes; 3) La producción, elaboración, industrialización, comercialización y distribución de dichos productos, y; 4) En general, la realización de toda actividad comercial, pudiendo comprar, vender y comercializar todo tipo de bienes y servicios y ejecutar cualquier otra actividad análoga o complementaria necesaria para la consecución de los fines sociales. Capital: $20.000.000.- dividido en 20.000 acciones misma serie, nominativas y sin valor nominal, totalmente suscrito y pagadas 2.000 acciones. Saldo dentro de 5 años o según necesidades sociales. Demás estipulaciones en escritura

Documento incorpora Firma
Electronica Avanzada
Código de Verificación: 1755b3c-0

extractada. Santiago, 08 de abril del 2011. J. R. Venegas M.- Hay firma digital.- El extracto materia de la presente inscripción, queda agregado al final del bimestre de Comercio en curso.

Documento incorpora Firma
Electronica Avanzada
Código de Verificación: 1755b3c-0

Continuación de Notas Marginales

Nota Vista la escritura pública que dio origen a la inscripción del centro, se deja constancia que en su Artículo 9, se señala que No existirá Directorio. Podrán administrar y/o representar a la sociedad para fines generales o especiales las siguientes personas: el socio o socios que sean designados como administradores de la sociedad, observándose las siguientes reglas: de no existir más de un socio corresponderá la administración por dicho hecho al socio único, mientras se mantenga él como único socio y aún cuando luego existieran más socios, mientras no se disponga lo contrario. En caso de existir más de un socio, nada obstará que la administración sea ejercida por dos o más de ellos bajo el régimen que igualmente se convenga, es decir y por ejemplo, como administradores indistintos o conjuntos o debiendo concurrir dos cualquiera si acaso son más los designados. Santiago, 13 de noviembre de 2017. Luis Maldonado C.

Nota Vista la escritura pública que dio origen a la inscripción del centro, se deja constancia que en su Disposición Transitoria, se señala que administrará la sociedad son José Luis Donoso Díaz. Santiago, 13 de noviembre de 2017. Luis Maldonado C.

Documento incorpora Firma
Electronica Avanzada
Código de Verificación: 1755b3c-0

Licitación ID: 2782-27-LE25

SERVICIO DE BIENESTAR Y BANQUETE FUNCIONARIOS DAEM

Ofertar

Responsable de esta licitación: I MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA

Descargar ficha

Fecha de Cierre: 21-10-2025 11:00:00

Reclamos recibidos por incumplir plazo de pago: 51

Este número indica los reclamos recibidos por esta institución desde los últimos **12 meses hasta el día de ayer.** Recuerde interpretar esta información considerando la cantidad de licitaciones y órdenes de compra que esta institución genera en el Mercado Público.

Publicada

Faltan 7 días para que cierre esta licitación.

Dejar un reclamo sobre esta licitación

Ver adjuntos | Preguntas licitación | Historial licitación | Apertura | Cuadro de ofertas | Aclaración ofertas | Adjudicación | Orden de compra | Participantes

Productos o servicios

1	Servicios de catering Cod: 90101603	1 Unidad
	SERVICIO DE BIENESTAR Y BANQUETE FUNCIONARIOS DEPARTAMENTO DE EDUCACION MUNICIPAL DE LA LIGUA A REALIZARSE LOS DÍAS 07/11/2025 Y 14/11/2025, SEGÚN BASES ADMINISTRATIVAS ADJUNTAS.	

Contenido de las bases

1. **Características de la licitación**
2. Organismo demandante
3. Etapas y plazos
4. Antecedentes para incluir en la oferta
5. Requisitos para contratar al proveedor adjudicado
6. Criterios de evaluación
7. Montos y duración del contrato
8. Garantías requeridas
9. Requerimientos técnicos y otras cláusulas

Ver todo

1. Características de la licitación

Nombre de la licitación: SERVICIO DE BIENESTAR Y BANQUETE FUNCIONARIOS DAEM

Estado: Publicada

Descripción: NECESIDAD DEL SERVICIO.

Tipo de licitación: Pública-Licitación Pública igual o superior a 100 UTM e inferior a 1.000 UTM (LE)

Tipo de convocatoria: ABIERTO

Moneda: Peso Chileno

Etapas del proceso de apertura: Una Etapa

Contrato: El contrato se formalizará con la orden de compra

Toma de razón por Contraloría: No requiere Toma de Razón por Contraloría

Publicidad de ofertas técnicas: Las ofertas técnicas serán de público conocimiento una vez realizada la apertura técnica de las ofertas.

Subir

2. Organismo demandante

Razón social: I MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA

Unidad de compra: DEPARTAMENTO DE EDUCACION MUNICIPAL

R.U.T.: 69.050.100-7

Dirección: MANUEL MONTT 127, LA LIGUA

Comuna: La Ligua

Región en que se genera la licitación: Región de Valparaíso

Subir

3. Etapas y plazos

Fecha de cierre de recepción de la oferta: 21-10-2025 11:00:00

Fecha de Publicación: 14-10-2025 17:10:16

Fecha inicio de preguntas: 14-10-2025 17:21:00

Fecha final de preguntas: 16-10-2025 12:00:00

Fecha de publicación de respuestas: 17-10-2025 16:00:00

Fecha de acto de apertura técnica: 21-10-2025 11:01:00

Fecha de acto de apertura económica (referencial): 21-10-2025 11:01:00

Fecha de Adjudicación: 24-10-2025 16:00:00

Fecha de entrega en soporte físico No hay información

Fecha estimada de firma de contrato No hay información

Tiempo estimado de evaluación de ofertas No hay información

Subir

4. Antecedentes para incluir en la oferta

Adicionalmente, todos los proveedores para ofertar en esta licitación, deberán obligatoriamente confirmar y firmar electrónicamente la Declaración Jurada de Requisitos para Ofertar.

Documentos Administrativos

1.- SE ADJUNTA ARCHIVO A COMPLETAR POR EL OFERENTE.

Descargar anexo

2.- SE ADJUNTA ARCHIVO A COMPLETAR POR EL OFERENTE.

Descargar anexo

3.- SE ADJUNTA DECRETO ALCALDICIO N°8203 Y BASES ADMINISTRATIVAS.

Descargar anexo

Documentos Técnicos

1.- SE ADJUNTA ARCHIVO A COMPLETAR POR EL OFERENTE.

Descargar anexo

Documentos Económicos

1.- SE ADJUNTA ARCHIVO A COMPLETAR POR EL OFERENTE.

Descargar anexo

Subir

5. Requisitos para contratar al proveedor adjudicado

Persona natural

Encontrarse hábil en el Registro de Proveedores, registro que verificará NO haber incurrido en las siguientes causales de inhabilidad:

1 .- Haber sido condenado por cualquiera de los delitos de cohecho contemplados en el título V del Libro Segundo del Código Penal.

2 .- Registrar una o más deudas tributarias por un monto total superior a 500 UTM por más de un año, o superior a 200 UTM e inferior a 500 UTM por un periodo superior a 2 años, sin que exista un convenio de pago vigente. En caso de encontrarse pendiente juicio sobre la efectividad de la deuda, esta inhabilidad regirá una vez que se encuentre firme o ejecutoriada la respectiva resolución.

3 .- Registrar deudas previsionales o de salud por más de 12 meses por sus trabajadores dependientes, lo que se acreditará mediante certificado de la autoridad competente.

4 .- La presentación al Registro Nacional de Proveedores de uno o más documentos falsos, declarado así por sentencia judicial ejecutoriada.

5 .- Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada.

6 .- Haber sido eliminado o encontrarse suspendido del Registro Nacional de Proveedores por resolución fundada de la Dirección de Compras.

7 .- Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador.

8 .- Registrar condenas asociadas a responsabilidad penal jurídica (incumplimiento artículo 10, Ley 20.393).

Persona jurídica

Encontrarse hábil en el Registro de Proveedores, registro que verificará NO haber incurrido en las siguientes causales de inhabilidad:

1 .- Haber sido condenado por cualquiera de los delitos de cohecho contemplados en el título V del Libro Segundo del Código Penal.

2 .- Registrar una o más deudas tributarias por un monto total superior a 500 UTM por más de un año, o superior a 200 UTM e inferior a 500 UTM por un período superior a 2 años, sin que exista un convenio de pago vigente. En caso de encontrarse pendiente juicio sobre la efectividad de la deuda, esta inhabilidad regirá una vez que se encuentre firme o ejecutoriada la respectiva resolución.

3 .- Registrar deudas previsionales o de salud por más de 12 meses por sus trabajadores dependientes, lo que se acreditará mediante certificado de la autoridad competente.

4 .- La presentación al Registro Nacional de Proveedores de uno o más documentos falsos, declarado así por sentencia judicial ejecutoriada.

5 .- Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada.

6 .- Haber sido eliminado o encontrarse suspendido del Registro Nacional de Proveedores por resolución fundada de la Dirección de Compras.

7 .- Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador.

8 .- Registrar condenas asociadas a responsabilidad penal jurídica (incumplimiento artículo 10, Ley 20.393).

Subir

6. Criterios de evaluación

Ítem	Observaciones	Ponderación
1 SERVICIO DE BANQUETE Y PRODUCCIÓN	SEGÚN SE INDICA EN BASES DE LICITACIÓN	30%
2 Precio	X= Precio mínimo ofertado * 100 /Precio Oferta X	10%
3 EXTRAS O ELEMENTOS ADICIONALES	SEGÚN SE INDICA EN BASES DE LICITACIÓN	25%
4 INNOVACIÓN EN LA EXPERIENCIA DE BIENESTAR Y AUTOCU	SEGÚN SE INDICA EN BASES DE LICITACIÓN	35%

Subir

7. Montos y duración del contrato

Estimación en base a:	Presupuesto Disponible
Fuente de financiamiento:	I. MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
Monto Total Estimado:	42341000
Justificación del monto estimado	VALOR IVA INCLUIDO
Contrato con Renovación:	NO
Observaciones	Sin observaciones
Plazos de pago:	30 días contra la recepción conforme de la factura
Opciones de pago:	Cheque
Nombre de responsable de pago:	KELLY OLIVARES MONDACA
e-mail de responsable de pago:	KOLIVARES@EDUCACIONLALIGUA.CL
Nombre de responsable de contrato:	KELLY OLIVARES MONDACA
e-mail de responsable de contrato:	KOLIVARES@EDUCACIONLALIGUA.CL
Teléfono de responsable del contrato:	56-33-2342451-
Prohibición de subcontratación:	Se permite subcontratación

Subir

8. Garantías requeridas

No hay información de Garantías

Subir

9. Requerimientos técnicos y otras cláusulas

Cláusula de Readjudicación
Si el respectivo adjudicatario se desiste de su oferta, no entrega los antecedentes legales para contratar y/o la garantía de fiel cumplimiento, no firma el contrato o no se inscribe en Chileproveedores en los plazos que se establecen en las presentes bases, la entidad licitante podrá dejar sin efecto la adjudicación y seleccionar al oferente que, de acuerdo al resultado de la evaluación le siga en puntaje, y así sucesivamente, a menos que, de acuerdo a los intereses del servicio, se estime conveniente declarar desierta la licitación.

Resolución de Empates
En caso de presentarse un empate entre 2 o más ofertas, ello se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio "INNOVACIÓN EN LA EXPERIENCIA DE BIENESTAR Y AUTOCUIDADO". Si aplicando la fórmula anterior aún persiste el empate entre oferentes, dicha situación se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el sub-criterio "EXTRAS O ELEMENTOS ADICIONALES".

Mecanismo para solución de consultas respecto a la adjudicación
CORREO ELECTRONICO. KOLIVARES@EDUCACIONLALIGUA.CL

Pacto de integridad

El oferente declara que, por el sólo hecho de participar en la presente licitación, acepta expresamente el presente pacto de integridad, obligándose a cumplir con todas y cada una de las estipulaciones que contenidas el mismo, sin perjuicio de las que se señalen en el resto de las bases de licitación y demás documentos integrantes. Especialmente, el oferente acepta el suministrar toda la información y documentación que sea considerada necesaria y exigida de acuerdo a las presentes bases de licitación, asumiendo expresamente los siguientes compromisos:

1.- El oferente se compromete a respetar los derechos fundamentales de sus trabajadores, entendiéndose por éstos los consagrados en la Constitución Política de la República en su artículo 19, números 1º, 4º, 5º, 6º, 12º, y 16º, en conformidad al artículo 485 del código del trabajo. Asimismo, el oferente se compromete a respetar los derechos humanos, lo que significa que debe evitar dar lugar o contribuir a efectos adversos en los derechos humanos mediante sus actividades, productos o servicios, y subsanar esos efectos cuando se produzcan, de acuerdo a los Principios Rectores de Derechos Humanos y Empresas de Naciones Unidas.

2.-El oferente se obliga a no ofrecer ni conceder, ni intentar ofrecer o conceder, sobornos, regalos, premios, dádivas o pagos, cualquiera fuese su tipo, naturaleza y/o monto, a ningún funcionario público en relación con su oferta, con el proceso de licitación pública, ni con la ejecución de él o los contratos que eventualmente se deriven de la misma, ni tampoco a ofrecerlas o concederlas a terceras personas que pudiesen influir directa o indirectamente en el proceso licitatorio, en su toma de decisiones o en la posterior adjudicación y ejecución del o los contratos que de ello se deriven.

3.- El oferente se obliga a no intentar ni efectuar acuerdos o realizar negociaciones, actos o conductas que tengan por objeto influir o afectar de cualquier forma la libre competencia, cualquiera fuese la conducta o acto específico, y especialmente, aquellos acuerdos, negociaciones, actos o conductas de tipo o naturaleza colusiva, en cualquier de sus tipos o formas.

4.- El oferente se obliga a revisar y verificar toda la información y documentación, que deba presentar para efectos del presente proceso licitatorio, tomando todas las medidas que sean necesarias para asegurar la veracidad, integridad, legalidad, consistencia, precisión y vigencia de la misma. 5.- El oferente se obliga a ajustar su actuar y cumplir con los principios de legalidad, ética, moral, buenas costumbres y transparencia en el presente proceso licitatorio. 6.- El oferente manifiesta, garantiza y acepta que conoce y respetará las reglas y condiciones establecidas en las bases de licitación, sus documentos integrantes y él o los contratos que de ellos se derivase.

7.- El oferente se obliga y acepta asumir, las consecuencias y sanciones previstas en estas bases de licitación, así como en la legislación y normativa que sean aplicables a la misma.

8.- El oferente reconoce y declara que la oferta presentada en el proceso licitatorio es una propuesta seria, con información fidedigna y en términos técnicos y económicos ajustados a la realidad, que aseguren la posibilidad de cumplir con la misma en las condiciones y oportunidad ofertadas.

9.- El oferente se obliga a tomar todas las medidas que fuesen necesarias para que las obligaciones anteriormente señaladas sean asumidas y cabalmente cumplidas por sus empleados y/o dependientes y/o asesores y/o agentes y en general, todas las personas con que éste o éstos se relacionen directa o indirectamente en virtud o como efecto de la presente licitación, incluidos sus subcontratistas, haciéndose plenamente responsable de las consecuencias de su infracción, sin perjuicio de las responsabilidades individuales que también procediesen y/o fuesen determinadas por los organismos correspondientes.

Subir

10. Demandas ante el Tribunal de Contratación Pública

No cuenta con demandas ante el Tribunal de Contratación Pública.

Subir

Cerrar

ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

Educ (2)

DAEM
EDUCACIÓN
Municipalidad de La Ligua

Departamento de Educación Municipal

DECRETO ALCALDICIO Nº 8203 /
LA LIGUA, 13 OCT 2025

VISTOS:

- La Ley Nº 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades" y sus Modificaciones.
- La Sentencia de Proclamación de fecha 30 de noviembre del 2024, del Tribunal Electoral de Valparaíso, que proclama como Alcalde de la Ilustre Municipalidad de La Ligua al Sr. Patricio Pallares Valenzuela.
- La Resolución N°36 del año 2024 y la resolución N°8 del año 2025, de la Contraloría General de la República que fija normas sobre exención del trámite de toma de razón.
- Ley Nº 19.886 y su Reglamento Vigente y sus Modificaciones.

CONSIDERANDO:

Que, el Departamento de Educación Municipal requiere contratar un servicio de bienestar para sus funcionarios, enfocado en promover una experiencia completa de autocuidado, satisfacción personal y conexión emocional. Esta actividad tiene como propósito proporcionar a los participantes un espacio de desconexión y realización personal, finalizando con un banquete de camaradería de alta calidad e innovación. Para ello se requiere contratar una empresa que diseñe y ejecute una experiencia integral de bienestar y gastronomía innovadora, que permita a los funcionarios sentirse bien, desenvolverse cómodamente y disfrutar de un ambiente de realización y satisfacción personal.

DECRETO:

1º Autorícese y Apruébense las bases administrativas y todos los documentos que formarán parte del proceso de licitación pública para la adquisición de servicio para jornada de bienestar para los funcionarios enfocado en promover una experiencia completa de autocuidado, satisfacción personal y conexión emocional, el cual se efectuara según lo estipulado en la ley N°19.886 de bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios (ley de compras públicas), según el siguiente cronograma:

- Publicación Portal Mercado Público: 14.10.2025
- Consultas: Desde el 14.10.2025 hasta el día 16.10.2025 hasta las 12:00 hrs
- Respuestas y aclaraciones: 17.10.2025
- Cierre de las ofertas portal mercado público: 21.10.2025 a las 11:00 hrs.
- Apertura Electrónica de las ofertas: 21.10.2025 a las 11:01 hrs
- Adjudicación: 24.10.2025

2° Autorícese y Apruébese, el plazo de 5 días hábiles para el proceso de licitación pública debido a que al ser una licitación de baja complejidad la preparación de las ofertas con lleva un menor esfuerzo, debido a la simple y objetiva especificación de la ejecución del servicio.

3º Publíquese el presente decreto en el sistema de Chile Compra dentro de una Plazo de 24 horas, contados desde su dictación.

Especificaciones técnicas para la Contratación de Servicios de Bienestar y Banquete para Funcionarios del Departamento de Educación

298 Docentes día 7/11/2025
295 asistentes de la educación el día 14/11/2025

1. Antecedentes Generales

El Departamento de Educación de la comuna de La Ligua requiere contratar un servicio de bienestar para sus funcionarios, enfocado en promover una experiencia completa de autocuidado, satisfacción personal y conexión emocional. Esta actividad tiene como propósito proporcionar a los participantes un espacio de desconexión y realización personal, finalizando con un banquete de camaradería de alta calidad e innovación.

2. Objetivo General

Contratar una empresa o profesional que diseñe y ejecute una experiencia integral de bienestar, autocuidado y gastronomía innovadora, que permita a los funcionarios sentirse bien, desenvolverse cómodamente y disfrutar de un ambiente de realización y satisfacción personal.

3. Objetivos Específicos

- Favorecer espacios de autocuidado personal y colectivo, que contribuyan a disminuir el estrés laboral y fortalecer la salud mental de los equipos educativos.
- Fomentar el bienestar emocional y la conexión personal de los participantes mediante actividades de risoterapia.
- Crear una experiencia innovadora, que combine entretenimiento, aprendizaje y personalización.
- Ofrecer un banquete gourmet que sea parte de la experiencia general, con un enfoque creativo en la presentación y en la combinación de sabores.
- Promover un ambiente de interacción social y disfrute, en un entorno adecuado y confortable.

4. Alcance del Servicio

El servicio debe incluir:

- **Actividades de Bienestar y autocuidado**: rutinas y dinámicas centradas en observaciones cotidianas, anécdotas y situaciones con la que se identifiquen emocionalmente los funcionarios de educación, generando interacciones directa con los presentes, para crear un ambiente cercano y participativo, a través de juegos simples, interacciones humorísticas con la participación voluntaria para incluir opiniones, reacciones y risas compartidas.

- **Banquetería**: Los oferentes deben proponer menús entre 2 a 3 opciones que incluyan:
  - ❖ Cóctel.
  - ❖ Cócteles de bienvenida y bebidas especiales.
  - ❖ Propuestas de entrada.
  - ❖ Platos principales basados en carnes.
  - ❖ Buffet de postres.

El servicio debe incluir:

- ❖ Arriendo local
- ❖ Chef ejecutivo.
- ❖ Anfitriona
- ❖ Dj (música de preferencia años 80,90 en adelante).
- ❖ Iluminación, equipo de sonido y micrófonos
- ❖ Animador
- ❖ Rutina artística de comedia y humor
- ❖ Ayudantes de cocina.
- ❖ Barman.
- ❖ Garzones.
- ❖ Loza, cristalería, mantelería.
- ❖ Mesas y sillas con arreglos florales.
- ❖ Hornos industriales rationai con capacidad de 400 platos ara mantener comida caliente.
- ❖ Generador de apoyo para mayor capacidad

Los oferentes deberán realizar una **degustación de los platillos ofertados** el día **17 de octubre de 2025 a las 12:00 horas**, en las dependencias del **Departamento de Educación de La Ligua** o en otro espacio debidamente coordinado. Cada oferente presentará muestras representativas de su propuesta, incluyendo cóctel, entrada, plato principal y postre, procurando replicar las condiciones reales del servicio en presentación, temperatura y tiempos de entrega. Durante la actividad, una **comisión evaluadora** registrará sus observaciones en una ficha técnica, considerando sabor, calidad, presentación, creatividad y coherencia con la propuesta escrita. Esta degustación tiene como finalidad **verificar la calidad y consistencia del servicio propuesto**, y los resultados obtenidos

formarán parte del proceso de evaluación técnica correspondiente, **sin constituir causal de inadmisibilidad** en caso de no participación debidamente justificada.

5. Lugar del Evento

El evento debe realizarse en un lugar que cuente con las siguientes características:

- Estacionamiento con capacidad para 200 vehículos.
- Áreas verdes para actividades de recreación y esparcimiento, con espacios habilitados para sentarse y relajarse.
- Quincho o áreas de recreación al aire libre.
- Salón con capacidad para 250 a 300 personas, habilitado para eventos formales.
- Pista de baile para actividades recreativas y de interacción social.
- Baños para personas con discapacidad

6. Duración del Evento

El evento se realizará en dos días, e inciuye servicios de autocuidado y Bienestar; y Banquetería para 298 docentes el día 7 de noviembre y para 295 asistentes de la educación el día 14 de noviembre de 2025. El horario será desde las 20:00 hrs (con registro de los participantes por cada jornada) hasta las 04:00 hrs.

7. Presupuesto

El presupuesto total disponible para ambos eventos asciende a $42.341.000 (IVA incluido). Dicho monto se distribuirá en dos jornadas:

- **Docentes: hasta $21.300.000 (IVA incluido)**
- **Asistentes de la Educación: hasta $21.041.000 (IVA incluido)**

Cada oferente deberá indicar su precio por persona (IVA incluido) y su presupuesto total por jornada, asegurando que la suma de ambos no exceda el monto global.

En caso de que el número de asistentes variara, los oferentes deberán garantizar el servicio completo dentro del monto máximo por jornada, sin afectar la calidad ni el alcance de las prestaciones.

7.1 Evaluación del precio

El puntaje económico se asignará de acuerdo con la fórmula:

$$\text{Puntaje de Precio} = \left(\frac{\text{Precio más bajo}}{\text{Precio del oferente}} \right) \times 10$$

Las ofertas que excedan los montos máximos establecidos serán declaradas inadmisibles.

Criterios de Evaluación

Para la adjudicación de esta licitación, las propuestas serán evaluadas por una **Comisión Evaluadora** compuesta por tres miembros designados por el Departamento de Educación de La Ligua. La evaluación se basará en una rúbrica detallada y se asignarán puntajes a cada criterio de la siguiente forma:

- **Innovación en la Experiencia de Bienestar y autocuidado**: 35%
- **Servicio de Banquete y producción**: 30%
- **Extras o Elementos Adicionales**: 25%
- **Precio**: 10%

1. Innovación en la Experiencia de Bienestar y autocuidado (35%)

- **Descripción General:** Se evaluará la capacidad de las actividades propuestas para ofrecer una experiencia de bienestar y autocuidado innovadora, personalizada y motivadora. Los oferentes deberán proponer dinámicas que no solo promuevan el bienestar físico y emocional, sino que también estimulen la creatividad, la interacción y la satisfacción grupal, por medio de juegos simples, interacciones humorísticas con la participación voluntaria para incluir opiniones, reacciones y risas compartidas.

Se valorarán enfoques que integren **metodologías** que fomenten la conexión entre los participantes y su entorno.

Objetivos Específicos:

- **Conexión emocional**: Las actividades deben fomentar una profunda conexión emocional, entre los participantes y consigo mismos, generando una experiencia que estimule el autoconocimiento y las relaciones interpersonales.
- **Experiencia personalizada**: Las actividades deberán adaptarse a las necesidades específicas del grupo, tomando en cuenta diversidad de perfiles (edad, género, roles) y asegurando que cada participante sienta que su experiencia es única y significativa.
- **Enfoque innovador**: Se valorarán enfoques novedosos en la propuesta de bienestar, integrando, por ejemplo, elementos artísticos, dinámicas interactivas, que vayan más allá de las actividades convencionales.
- **Diferenciación**: Se premiará la originalidad y la capacidad del oferente para sorprender y ofrecer actividades que no sean parte de las experiencias comunes en eventos de bienestar.

Puntaje Máximo: 35 puntos

Desglose de Puntaje:

- **31-35 puntos**: Las actividades propuestas muestran un enfoque claramente diferenciador, incluyen experiencias inmersivas y personalizadas, y se destacan por su originalidad.

25-30 **puntos:**

Propuestas creativas y atractivas, pero no disruptivas. Las actividades son funcionales, atractivas y brindan valor, aunque pueden seguir métodos ya establecidos. Las dinámicas promueven el bienestar emocional y físico de los participantes de manera efectiva, pero carecen de elementos innovadores destacados.

20-24 **puntos:**

Propuestas adecuadas, pero con poca innovación. La actividad cumple con los requisitos mínimos solicitados, pero no presenta elementos distintivos o de personalización.

<20 **puntos:**

Propuestas tradicionales o sin valor añadido. Las actividades son convencionales y no ofrecen ningún valor innovador o diferencial. Se proponen dinámicas estándar de bienestar que no permiten una verdadera conexión emocional ni personalización.

2. Innovación en el Banquete y Servicio (30%)

Descripción General: Este criterio evaluará la originalidad, creatividad y calidad en la propuesta gastronómica, así como la excelencia en la entrega del servicio. No solo se valorará la selección del menú, sino también la presentación de los platos, la integración de elementos sensoriales (colores, texturas, aromas) y la capacidad de sorprender a los comensales con combinaciones de sabores poco convencionales. Además, se evaluará la capacidad del oferente para crear una experiencia coherente y temática, desde el ambiente hasta los detalles del servicio. Se apreciarán propuestas que cuenten con técnicas culinarias innovadoras, servicio de alta gama y detalles que enriquezcan la experiencia gastronómica y la interacción de los invitados.

Objetivos Específicos:

- **Selección y creatividad en el menú:** Los oferentes deben presentar un menú original que combine ingredientes locales y frescos con técnicas culinarias de vanguardia. Se valorarán combinaciones innovadoras de sabores, así como opciones de platos que sorprendan por su creatividad.
- **Presentación y diseño de los platos:** La presentación visual de cada plato será un factor clave en la evaluación. Los platos deben ser visualmente atractivos, equilibrados en términos de color, textura y forma, creando una experiencia visual y sensorial que enriquezca la degustación.
- **Ambiente y tematización del banquete:** Se evaluará la capacidad de los oferentes para crear un ambiente que complemente la experiencia gastronómica. Esto puede incluir la decoración, música, iluminación, disposición de las mesas y cualquier otro elemento que contribuya a una atmósfera acogedora y coherente con el evento, en donde deberán **acreditar con fotografías** de eventos de similares características.
- **Calidad del servicio y degustación:**

- **Se apreciará la atención al detalle por parte del equipo de servicio** (chef ejecutivo, garzones, etc.). La rapidez, cortesía y profesionalismo en la atención de los comensales será fundamental para garantizar una experiencia fluida y de alto nivel, en donde deberán detallar los tiempos aproximados de atención.

- **Degustación obligatoria:** Los oferentes preseleccionados deberán realizar una degustación de su propuesta gastronómica ante la comisión evaluadora. La degustación se llevará a cabo en una fecha previamente indicada por la organización. Los oferentes que no se presenten con los platos correspondientes quedarán automáticamente descalificados y no continuarán en el proceso de evaluación.

    1. En la degustación, los oferentes deberán presentar muestras de su cóctel, de entradas, platos principales y postres. Se evaluará el sabor, presentación y creatividad de los platos.

    2. La degustación tiene como objetivo confirmar la calidad y creatividad de los menús propuestos, además de verificar la capacidad de los oferentes para replicar la propuesta en una escala mayor por día de evento correspondiente sin pérdida de calidad y mantener la temperatura adecuada a cada plato.

- **Experiencia sensorial integral:** Las propuestas que integren elementos sensoriales adicionales (aromas específicos, juegos de luces, música en vivo u otros estímulos que intensifiquen la experiencia culinaria) recibirán una mayor puntuación.

- **Sostenibilidad y responsabilidad social:** Se premiará el uso de ingredientes sostenibles, prácticas de cocina responsables, y menús que promuevan el bienestar tanto de los comensales como del medio ambiente.

Puntaje Máximo: 30 puntos

Desglose de Puntaje:

- **26-30 puntos:**

    - **Propuestas gastronómicas altamente innovadoras y excepcionales en cuanto a creatividad**, presentación y experiencia de servicio. El menú presentado ofrece combinaciones de sabores poco convencionales, técnicas culinarias modernas (por ejemplo, gastronomía molecular, fusión de cocinas internacionales) y una presentación visualmente impresionante. El servicio es impecable, y la atmósfera general del evento está cuidadosamente diseñada para complementar la experiencia culinaria, incluyendo decoraciones temáticas, música, e iluminación que realzan el evento. Además, se incorporan elementos sensoriales que enriquecen la experiencia del comensal. El oferente cumple de manera destacada en la degustación y demuestra su capacidad de replicar los platos en gran escala. Se valora el uso de ingredientes sostenibles y de origen local.

- **21-25 puntos:**

- **Propuestas atractivas y de alta calidad**, con algunos elementos innovadores, pero no disruptivas. El menú es diverso y bien pensado, con combinaciones de sabores interesantes. La presentación de los platos es visualmente atractiva, aunque no sorprende de manera sobresaliente. El servicio es profesional y eficiente, y se incluyen algunos elementos de decoración o ambiente que complementan la experiencia. El oferente cumple adecuadamente en la degustación, pero sin destacarse significativamente en innovación o creatividad en comparación con otros oferentes.

- **15-20 puntos:**
  - **Propuestas adecuadas**, pero sin un enfoque innovador significativo. El menú cumple con lo solicitado, pero no destaca en creatividad o combinación de sabores. Las técnicas culinarias y la presentación de los platos son básicas y convencionales. El servicio es correcto, pero no ofrece ningún valor añadido en cuanto a experiencia. El ambiente del evento es apropiado, pero carece de personalización o temática que realce la cena. El oferente presenta una degustación aceptable, pero sin innovaciones o elementos que lo diferencien.

- **<15 puntos:**
  - **Propuestas tradicionales y sin creatividad**, que no presentan valor añadido ni innovación. El menú es básico, sin combinaciones de sabores que se destaquen o técnicas culinarias de interés. La presentación de los platos es simple y no hay atención a la estética. El servicio es adecuado, pero no va más allá de lo convencional. El oferente no asiste a la degustación, quedando automáticamente descalificado. La experiencia en general no ofrece una atmósfera única ni elementos sensoriales adicionales, resultando en una cena sin impacto en la experiencia global del evento.

3. Extras o Elementos Adicionales (25%)

Descripción General: Este criterio tiene como objetivo evaluar el valor agregado que los oferentes puedan proporcionar más allá de la propuesta base. Los extras pueden incluir actividades complementarias, mejoras en el servicio, personal adicional, tecnologías innovadoras, decoraciones temáticas, y cualquier otro componente que eleve la experiencia de bienestar, banquete y organización del evento. Se premiarán aquellas propuestas que no solo cumplan con los requisitos, sino que los superen al incorporar elementos diferenciadores que mejoren la experiencia global para los asistentes.

Los extras deben alinearse con el propósito del evento y ser relevantes para el público objetivo, contribuyendo de manera tangible al bienestar de los participantes o a la calidad del banquete. Se valorarán especialmente las innovaciones que generen experiencias memorables, den un toque personal al evento o brinden soluciones prácticas y eficientes.

Elementos a Considerar:

- **Actividades Complementarias:** Cualquier actividad adicional que complemente la temática de bienestar del evento.
- **Mejoras en el Servicio:** Propuestas que incluyan una atención más personalizada.
- **Decoración y Ambientación Temática:** Mejoras significativas en la ambientación del espacio, como una decoración que refuerce el tema de bienestar, uso de iluminación decorativa especial.

Puntaje Máximo: 25 puntos

Desglose de Puntaje:

21-25 puntos:

- Los extras propuestos tienen un impacto significativo tanto en el **bienestar** de los participantes como en la experiencia del **banquete**, agregando un valor tangible y sobresaliente en la calidad del evento.
- Las propuestas en este rango incluyen actividades complementarias originales (actividades interactivas), mejoras significativas en el servicio (atención personalizada, opciones gourmet especiales).
- Se aprecia una **coherencia temática** entre los extras y el evento en general, logrando un impacto positivo en los asistentes y un desarrollo fluido de la actividad. Estos oferentes presentan extras que **permiten que la actividad se realice de forma más eficiente y con una mayor satisfacción de los participantes**.

15-20 puntos:

- Propuestas que incluyen **extras de valor**, aunque no completamente disruptivos o novedosos. Los elementos adicionales mejoran la experiencia del evento, pero no generan un cambio radical en la calidad o en la percepción de los asistentes.
- Las propuestas pueden incluir algunas mejoras en las actividades complementarias o en el servicio, pero **carecen de innovación significativa** o de un enfoque completamente original.
- Aunque los extras aportan valor y mejoran la organización del evento, la experiencia en general no se ve transformada por completo. Los oferentes en este rango cumplen con mejoras importantes, pero sin lograr una propuesta disruptiva o completamente sobresaliente.

10-14 puntos:

- Propuestas que presentan **pocos elementos adicionales** o extras que no aportan valor significativo a la experiencia.
- Las actividades complementarias o mejoras propuestas son limitadas en su impacto o su creatividad es mínima. Puede incluir actividades que ya son comunes o estándares, y las mejoras en el servicio son escasas o intrascendentes.

- El evento se beneficiaría de los extras, pero estos **no generan un cambio significativo en la calidad del evento**, y los oferentes no demuestran un enfoque con un valor agregado considerable.

<10 puntos:

- Propuestas sin extras o con propuestas **poco relevantes o aplicables**. Las propuestas en este rango carecen de actividades adicionales significativas o mejoras en el servicio, o bien los elementos adicionales no agregan valor real a la experiencia general del evento.
- Las propuestas pueden incluir extras que no tienen impacto o son **irrelevantes para el objetivo del evento**, carecen de innovación y no mejoran la experiencia de los asistentes de manera visible o palpable.

4. Precio (10%)

Se evaluará el precio presentado por cada oferente, con un puntaje máximo del 10%. El puntaje en este criterio se calculará de la siguiente manera:

- **Puntaje máximo**: 10 puntos
- El oferente que presente el **precio más bajo** recibirá los 10 puntos completos.
- El resto de las propuestas recibirán un puntaje proporcional, calculado de acuerdo con la fórmula:

$$\text{Puntaje de Precio} = \left(\frac{\text{Precio más bajo}}{\text{Precio del oferente}} \right) \times 10$$

5. Metodología de Evaluación y Pauta

La evaluación de las propuestas seguirá una metodología rigurosa, transparente y objetiva que garantizará la selección del oferente más adecuado en función de los criterios establecidos. El proceso será el siguiente:

- **Evaluación Independiente:**
  - Cada miembro de la Comisión Evaluadora asignará puntajes de manera independiente a cada propuesta, basándose en la rúbrica definida.
  - Los evaluadores serán instruidos para seguir estrictamente los criterios de evaluación establecidos y evitar sesgos personales.
- **Promedio de Puntajes:**
  - Una vez que todos los evaluadores hayan completado sus puntuaciones, los puntajes de los tres miembros de la comisión se promediarán para obtener el puntaje final de cada oferente.
  - Este promedio garantizará una evaluación equilibrada, tomando en cuenta las perspectivas individuales de cada evaluador.

- **Revisión en Caso de Empate:**
  - ❖ Si dos o más propuestas obtienen el mismo puntaje final, se procederá a una revisión adicional de las propuestas empatadas.
  - ❖ En esta segunda evaluación, se dará mayor ponderación a los criterios de **Innovación en la Experiencia de Bienestar** (35%) y **Extras o Elementos Adicionales** (25%) para determinar la propuesta más innovadora y completa.
  - ❖ Si persiste el empate, la comisión podrá solicitar reuniones adicionales para discutir las fortalezas y debilidades de cada propuesta empatada, priorizando aquellos aspectos que mejor contribuyan al éxito del evento.

- **Informe Final:**
  - ❖ La comisión evaluadora presentará un informe final con la justificación de la selección del oferente ganador, basado en los puntajes promediados y los criterios específicos de la rúbrica.
  - ❖ En este informe, se detallarán las razones detrás de la elección, destacando las propuestas más innovadoras y cómo se alinean con los objetivos del evento.
  - ❖ La adjudicación se realizará en las dependencias del Departamento de Educación el día 24/10/2025, el oferente tendrá un plazo de 24 hrs para aceptar la orden de compra, será adjudicado el que obtenga el puntaje más alto según los criterios establecidos, la respectiva orden de compra será el contrato de esta.
  - ❖ Re-adjudicación de no encontrarse aceptada la orden de compra en un plazo de 24 horas una vez enviada la notificación a través de mercado público se considerará rechazada, re adjudicando al oferente que hubiese obtenido el siguiente puntaje en la tabla de evaluación y así sucesivamente.

6. Rúbrica de Evaluación

La rúbrica proporcionará un esquema detallado para la evaluación de las propuestas, asignando puntajes en función de la calidad, creatividad, innovación y relación costo-beneficio de las propuestas. A continuación, se presentan los criterios y sus descripciones:

Criterio	Puntaje Máximo	Descripción
Innovación en la Experiencia de Bienestar	35 puntos	Se evaluará la **creatividad y originalidad** de las actividades propuestas en relación con el bienestar. Las actividades deben tener un enfoque claro en la generación de bienestar físico, emocional o mental para los asistentes. Se valorarán propuestas que ofrezcan **experiencias transformadoras** e innovadoras.

Criterio	Puntaje Máximo	Descripción
		Desglose de Puntaje: **31-35 puntos**: Propuestas altamente innovadoras, con actividades únicas y disruptivas que generan un bienestar tangible y una conexión emocional significativa. **25-30 puntos**: Propuestas innovadoras con un enfoque adecuado, pero no completamente originales o disruptivas. **15-24 puntos**: Actividades que mejoran el bienestar, pero carecen de innovación o enfoque diferencial. **<15 puntos**: Propuestas con actividades tradicionales o poco relevantes para el bienestar del público.
Innovación en la Propuesta de Banquete y Servicio	30 puntos	Se evaluará la **creatividad, calidad y presentación** de la propuesta gastronómica. Además de la variedad y originalidad de los platos, se valorará la experiencia integral del servicio: atención al cliente, eficiencia en la entrega de platos y presentación visual. Se premiarán las **propuestas innovadoras** que hagan del banquete una experiencia memorable.
		Desglose de Puntaje: **26-30 puntos**: Propuesta gastronómica innovadora y de alta calidad, con un servicio excepcional y presentación visualmente atractiva. **20-25 puntos**: Propuesta adecuada y bien ejecutada, pero no necesariamente innovadora en todos los aspectos. **10-19 puntos**: Propuesta gastronómica tradicional, sin elementos innovadores significativos. **<10 puntos**: Propuesta pobre en calidad o con deficiencias significativas en el servicio.
Extras o Elementos Adicionales	25 puntos	Se evaluará el valor agregado que aportan las **actividades complementarias, tecnologías, servicios adicionales o cualquier otro extra** que mejore la experiencia general del evento. Se premiarán los elementos adicionales que sean **relevantes, innovadores y mejoren considerablemente la experiencia de los asistentes.**
		Desglose de Puntaje: **21-25 puntos**: Extras altamente innovadores que mejoran considerablemente tanto el bienestar como la experiencia del banquete. **15-20 puntos**: Propuestas con extras que aportan valor, pero no son completamente disruptivos o novedosos. **10-14 puntos**: Propuestas con pocos elementos adicionales o extras

Criterio	Puntaje Máximo	Descripción
		que no mejoran significativamente la experiencia. **<10 puntos**: Propuestas sin extras o con extras poco relevantes.
Precio	10 puntos	Se evaluará la **competitividad del precio** en relación con el resto de las propuestas. El puntaje más alto se asignará al **precio más bajo** que cumpla con todos los requisitos mínimos establecidos, sin sacrificar la calidad de los servicios.
		$$\text{Puntaje de Precio} = \left(\frac{\text{Precio más bajo}}{\text{Precio del oferente}}\right) \times 10$$

7. Podrán participar en este proceso de licitación todas las personas naturales y/o jurídicas, nacionales o extranjeras que cumplan con los requisitos establecidos en las presentes bases de licitación. Sin embargo y en el evento que resulten adjudicadas, se exigirá para contratar a las personas jurídicas extranjeras, tener constituido domicilio en Chile.

No obstante, y por aplicación establecido en el artículo 4°, inciso 1 y 6, de la ley N° 19.886, no podrán participar en esta licitación y quedarán excluidos:

a. Quienes al momento de la presentación de la propuesta hayan sido condenados por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador dentro de los dos años anteriores.

b. Los funcionarios municipales grado 11 o menor (nivel jefatura o más), ni personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N° 18.575, ley orgánica constitucional de bases generales de la administración del estado, ni sociedades de personas de las que aquellos o estas formen parte, ni sociedades comanditas por acciones o anónimas cerradas en que aquellos o estas sean accionistas, ni sociedades anónimas abiertas en que aquellos o estas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital, ni gerentes, administradores, representantes o directores de cualquiera de las sociedades antedicha.

8. Cuando habiendo realizado una licitación pública previa para el suministro de bienes o contratación de servicios no se recibieran ofertas o estas resultaran inadmisibles por no ajustarse a los requisitos esenciales establecidos en las bases y la contratación es indispensable para el organismo, se procederá a trato directo según lo establece la ley 19.886 articulo 10 n°7 letra l.

9. Esta licitación se pagará mediante un solo estado de pago a 30 días contados desde la fecha de recepción conforme del servicio. Previamente deberá emitirse la factura a nombre de la Ilustre Municipalidad de la Ligua Depto. De Educación Municipal, RUT: 69.050.100-7.

10. Cuando el monto de la contratación sea igual o superior a 100 UTM e inferior a 1.000 UTM, el llamado deberá publicarse en el Sistema de Información de la Dirección con una antelación de a lo menos 10 días corridos anteriores a la fecha de recepción de las ofertas. ***No obstante, el plazo señalado en el inciso precedente podrá rebajarse hasta 5 días corridos en el evento de que se trate de la contratación de bienes o servicios de simple y objetiva especificación, y que razonablemente conlleve un esfuerzo menor en la preparación de ofertas***.

11. Factoring En el caso que el Proveedor celebre un Contrato Factoring o una cesión de crédito, éste deberá notificar por medio de Carta Certificada al Municipio o al correo electrónico kolivares@educacionlaligua.cl dentro de las 48 horas siguientes a la suscripción del Contrato. En el caso que el Proveedor no dé aviso oportunamente, dentro de los plazos establecidos, se descontará automáticamente y sin previo aviso, del pago de una multa de 3 UF por cada día de atraso en dar aviso. "...Se entenderá que el Municipio ha sido puesto en conocimiento sobre la cesión de la Factura el día hábil siguiente a aquel que aparezca anotada en el Registro Público Electrónico de Transferencia de Créditos del SII. El Municipio contará con un plazo máximo de ocho (8) días corridos para acepta o rechazar la cesión del crédito a través de la plataforma del SÍI...".

Glosario de Términos Técnicos

1. **Innovación**: Introducción de ideas, métodos o productos nuevos que aportan mejoras significativas en comparación con lo existente.
2. **Experiencia de Bienestar**: Conjunto de actividades y servicios diseñados para promover la salud física, mental y emocional de los participantes.
3. **Elementos Sensoriales**: Componentes que estimulan los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto, oído) y enriquecen la experiencia del usuario.
4. **Presentación**: Forma en que se disponen y decoran los platos y el ambiente, influyendo en la percepción estética y la experiencia gastronómica.
5. **Personalización**: Adaptación de servicios o actividades a las necesidades y preferencias individuales de los participantes.
6. **Valor Añadido**: Beneficios adicionales que se ofrecen más allá de lo básico, que mejoran la experiencia general del servicio.
7. **Rúbrica**: Herramienta de evaluación que establece criterios y niveles de desempeño para calificar propuestas o trabajos.
8. **Competitividad del Precio**: Relación entre el precio ofrecido y la calidad de los servicios, evaluando si el costo es razonable en comparación con el mercado.
9. **Degustación**: Proceso de probar y evaluar los platos ofrecidos, que permite a los evaluadores juzgar la calidad y creatividad de la propuesta gastronómica.
10. **Sostenibilidad**: Prácticas que buscan minimizar el impacto ambiental y promover el uso responsable de recursos en la operación de servicios.

Ficha de Evaluación para la Comisión Evaluadora

Ficha de Evaluación de Propuestas

Criterio	Puntaje Máximo	Puntaje Asignado	Comentarios
1. Innovación en la Experiencia de Bienestar	35 puntos		
- Originalidad y creatividad en las actividades			
- Personalización y conexión emocional			
2. Innovación en el Banquete y Servicio	30 puntos		
- Calidad y presentación del menú			
- Elementos sensoriales y sorpresa			
3. Extras o Elementos Adicionales	25 puntos		
- Valor añadido de los extras propuestos			
4. Precio	10 puntos		
- Competitividad del precio			
Total	100 puntos		

Anótese, Comuníquese y Archívese

ILUSTRE MUNICIPALIDAD SECRETARIA MUNICIPAL DE LA LIGUA

MARIA IGNACIA IBACACHE GALLARDO
SECRETARIA MUNICIPAL

I. MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA ALCALDE PATRICIO PALLARES V.

PATRICIO PALLARES VALENZUELA
ALCALDE

DISTRIBUCION:
ADQUISICIONES DAEM
ARCHIVO
PPV/MIG/CFA/MVR/kam

EXAMINADO
14 OCT 2025
CONTRALORIA LALIGUA

I. MUNICIPALIDAD CONTRALOR MUNICIPAL LA LIGUA