ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

Departamento de Educación Municipal

RECIBIDO
23 SEP 2024
CONTROL
☐A.M. ☐P.M.

DECRETO ALCALDICIO Nº 7287 /
LA LIGUA, 17 SEP 2024

VISTOS:

- La Ley Nº 18.695/86 "Orgánica Constitucional de Municipalidades" y sus Modificaciones.
- La Sentencia de Proclamación de fecha 25 de junio del 2021, del Tribunal Electoral de Valparaíso, enmendada con fecha 26 de junio del 2021.
- La Resolución Nº 7 Y 8 del año 2019, de la Contraloría General de la República.
- Ley Nº 19.886 y su Reglamento Vigente y sus Modificaciones.
- Decreto de Alcaldía N°2987, de fecha 11 de abril de 2024, que nombra Directora Suplente en la Dirección de Control Municipal.
- Solicitud de Compra N°135/2024 Departamento de Educación Municipal.

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: 23.09.2024
- Consultas: Desde el 23.09.2024 hasta el día 25.09.2024 hasta las 17:00 hrs
- Respuestas y aclaraciones: 26.09.2024
- Cierre de las ofertas portal mercado público: 27.09.2024 a las 15:00 hrs.
- Apertura Electrónica de las ofertas: 27.09.2024 a las 15:01 hrs
- Adjudicación: 02.10.2024

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 conlleva 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.

Anótese, Comuníquese y Archívese

I. MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
SECRETARIA MUNICIPAL
DE LA LIGUA

I. MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
ALCALDE

PATRICIO PALLARES VALENZUELA
ALCALDE

MARIA IGNACIA IBACACHE GALLARDO
SECRETARIA MUNICIPAL

I. MUNICIPALIDAD
CONTRALOR MUNICIPAL(S)
LA LIGUA

EXAMINADO
23 SEP 2024
CONTRALORIA
LALIGUA

DISTRIBUCION:
ADQUISICIONES DAEM
ARCHIVO
PPV/MIG/CFA/kom

ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

Certificación Ambiental Municipal
Nivel de Excelencia

DAEM
EDUCACIÓN
Municipalidad de La Ligua

MEMORANDUM Nº 135 -/

LA LIGUA, 16 de septiembre de 2024

A : KELLY OLIVARES
ENCARGADA DE ADQUISICIONES
DEPARTAMENTO DE FINANZAS

DE : CARLA FERNÁNDEZ AYALA
DIRECTORA DEPARTAMENTO DE EDUCACION LA LIGUA

Estimada junto con saludar, solicito a Ud. gestionar y tramitar jornada de autocuidado y bienestar para 540 funcionarios de establecimientos educacionales y jardines infantiles VTF a realizarse los días 11 y 18 de octubre de 2024.

Sin otro particular.

Atte.

I. MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
DIRECTOR
DEPTO. EDUCACION

CARLA FERNÁNDEZ A.
DIRECTORA DAEM

CFA/mes

ILUSTRE MUNICIPALIDAD COMUNA DE LA LIGUA

DAEM EDUCACIÓN Municipalidad de La Ligua

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

254 Docentes día 11/10/2024
286 asistentes de la educación el día 18/10/2024

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 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

- 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 (Actividad Central)**: Talleres y dinámicas centradas en risoterapia, con enfoque en generar satisfacción y desconexión emocional. La innovación en las actividades será altamente valorada, buscando que los participantes conecten y vivan una experiencia de aprendizaje y bienestar personalizado.
- **Banquete Gourmet**: 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.
- ❖ Bar abierto con una lista de tragos y bebestibles.

El servicio debe incluir:

- ❖ Chef ejecutivo.
- ❖ Dj (música de preferencia años 80,90 en adelante).
- ❖ Ayudantes de cocina.
- ❖ Barman.
- ❖ Garzones.
- ❖ Loza, cristalería, mantelería.
- ❖ Mesas y sillas con arreglos florales.

- **Se requiere que cada oferente pueda realizar una degustación de los platillos ofertados el cual se deberá realizar en las dependencias del Departamento de Educación el día 26/09/2024 a las 12:00 hrs.**

5. Lugar del Evento

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

- ❖ Estacionamiento con capacidad para 200 vehículos.
- ❖ Piscina y áreas verdes, con lugares 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.

6. Duración del Evento

El evento se realizará durante dos días con diferentes fechas, Servicios de Bienestar y Banquete para 254 docentes el día 11 de octubre y para 286 asistentes de la educación el día 18 de octubre de 2024. 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 disponible es de **$31.000.000 (iva incluido)**, que incluye tanto las actividades de bienestar como el banquete gourmet y el servicio completo descrito, considerando ambas fechas. El proveedor que supere dicho presupuesto, quedará automáticamente fuera de evaluación.

7.1 Consideraciones sobre el Precio:

Se establece que el rango aceptable para las propuestas económicas será de **29.000.000 *a* 31.000.000**. Las propuestas que se presenten dentro de este rango serán consideradas competitivas y evaluadas conforme a los criterios establecidos en la rúbrica de evaluación. Las ofertas que excedan este rango no serán consideradas para la adjudicación.

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**: 35%
- **Innovación en la Banquete y Servicio**: 30%
- **Extras o Elementos Adicionales**: 25%
- **Precio**: 10%

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

Descripción General: Se evaluará la capacidad de las actividades propuestas para ofrecer una experiencia de bienestar innovadora, personalizada y transformadora. 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. Se valorarán enfoques que integren **nuevas metodologías** como la risoterapia, ejercicios de mindfulness, dinámicas sensoriales, y experiencias inmersivas 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 sensoriales, juegos de roles o dinámicas que vayan más allá de los talleres 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.

- **Impacto duradero**: Se evaluará si las actividades propuestas tienen el potencial de generar un impacto positivo a largo plazo en la calidad de vida de los participantes, promoviendo hábitos saludables o cambios de mentalidad sostenibles.

Puntaje Máximo: 35 puntos

Desglose de Puntaje:

- **31-35** **puntos**:
  Propuestas altamente innovadoras y bien estructuradas. Las actividades propuestas muestran un enfoque claramente diferenciador, incluyen experiencias inmersivas y personalizadas, y se destacan por su originalidad. Incorporan dinámicas que permiten una conexión profunda entre los participantes, como ejercicios avanzados de risoterapia, dinámicas interactivas con elementos sensoriales o mindfulness inmersivo. Las actividades están diseñadas de manera que cada participante sienta que la experiencia es única, contribuyendo a un cambio positivo en su bienestar general.

- **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. Se incluirán dinámicas grupales tradicionales con un enfoque interesante, pero no completamente diferenciador. Los participantes podrán beneficiarse de estas actividades, pero no lograrán el mismo nivel de conexión emocional o personalización que las propuestas más innovadoras.

- **20-24** **puntos**:
  Propuestas adecuadas, pero con poca innovación. Las actividades cumplen con los requisitos mínimos solicitados, pero no presentan elementos significativos de diferenciación o personalización. Se incluye algún enfoque de bienestar como yoga o meditación, pero sin innovación en su ejecución o metodología. Las dinámicas podrían ser efectivas para el grupo, pero son genéricas y podrían no generar un impacto duradero en los participantes.

- **<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. Las actividades pueden generar beneficios limitados a corto plazo, pero no contribuyen a un cambio profundo o sostenible en el bienestar de los participantes.

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 el 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 02/10/2024, 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.
		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	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,

Criterio	Puntaje Máximo	Descripción
Banquete y Servicio		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 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 hernanortega@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.

ILUSTRE MUNICIPALIDAD COMUNA DE LA LIGUA

DAEM EDUCACIÓN Municipalidad de La Ligua

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		

ANEXO Nº 1

FORMATO IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

SERVICIO DE BIENESTAR FUNCIONARIOS

ANTECEDENTES DEL OFERENTE

NOMBRE COMPLETO DEL OFERENTE:

RUT DEL OFERENTE:

CEDULA DE IDENTIDAD REPRESENTANTE DEL OFERENTE:

DOMICILIO:

CIUDAD Y/O COMUNA	
TELÉFONO	
CORREO ELECTRÓNICO	
FECHA:	

.....

NOMBRE Y FIRMA
DEL OFERENTE

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE ACEPTACIÓN DE LAS BASES

SERVICIO DE BIENESTAR FUNCIONARIOS

ANTECEDENTES DEL OFERENTE
NOMBRE COMPLETO DEL OFERENTE:
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.
..... **NOMBRE Y FIRMA DEL OFERENTE O SU REPRESENTANTE LEGAL**

Ilustre Municipalidad de La Ligua

Departamento de Educación

PROPUESTA OFERTA ECONÓMICA

SERVICIO DE BIENESTAR FUNCIONARIOS

NOMBRE COMPLETO DEL OFERENTE:

RUT DEL OFERENTE:

	OFERTA ECONOMICA			
ITEM	DESCRIPCIÓN DE LO OFERTADO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL PRECIO
1				
COSTO TOTAL NETO DE LA OFERTA SUBIDO AL PORTAL				$0
IVA				$0
VALOR TOTAL				$0

.....

NOMBRE Y FIRMA
DEL OFERENTE

ESPECIFICACIONES TECNICAS

SERVICIO DE BIENESTAR FUNCIONARIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LO OFERTADO		CANTIDAD
1			