ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

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

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 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:

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.

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

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 piatos 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 incluye 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 vaior, aunque pueden seguir métodos ya estabiecidos. 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 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.

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.

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		

Anótese, Comuníquese y Archívese

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA SECRETARIA MUNICIPAL

I. MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA ALCALDE PATRICIO PALLARES V.

PATRICIO PALLARES VALENZUELA
ALCALDE

MARIA IGNACIA IBACACHE GALLARDO
SECRETARIA MUNICIPAL

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

EXAMINADO
14 OCT 2025
CONTRALORIA LALIGUA

I. MUNICIPALIDAD CONTRALOR MUNICIPAL LA LIGUA