ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

RECIBIDO
24 NOV 2025
CONTROL
A.M. P.M.

DESAM
DEPARTAMENTO DE
SALUD MUNICIPAL
LA LIGUA

Departamento de Salud Municipal
Unidad de Adquisiciones

DECRETO ALCALDICIO Nº 9152 /

LA LIGUA, 24 NOV 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 Decreto N° 661
- D.A. N° 9578 de fecha 05.12.2024 que aprueba Presupuesto del Departamento de Salud Municipal año 2025
- D. A. N°1135 de fecha 31 de Enero de 2024 que indica Subrogancia de la Unidad de Secretaría Municipal
- D. A. N°3418 de fecha 17 de Abril de 2025 que Designa Administrador Municipal
- Modificación Presupuestaria N°25 / 2025 de la Dirección de Finanzas de la I. Municipalidad de La Ligua que aprueba el traspaso de recursos municipal para actividad de autocuidado de los funcionarios/as del Departamento de Salud Municipal.

CONSIDERANDO:

Que, el Departamento de Salud Municipal dispone de diez (10) establecimientos de Atención Primaria de Salud (APS), distribuidos tanto en el sector urbano como rural de la comuna, los cuales se materializan en las Postas de Salud Rural de Varas, Roco, La Canela, Santa Marta, Trapiche, Las Parcelas, Huaquén, Pichicuy y Los Molles, correspondientes al área rural, y en el Centro de Salud Familiar (CESFAM) Raúl Sánchez, que representa la atención primaria en el área urbana.

Que, las prestaciones de Atención Primaria de Salud se encuentran reguladas y normadas por el Decreto N°21 del Ministerio de Salud, de la Subsecretaría de Redes Asistenciales, el cual establece las prestaciones contempladas en el Plan de Salud Familiar, las cuales deben ser garantizadas por el nivel local, manteniendo la continuidad de la atención.

Que, adicionalmente, existen programas e iniciativas complementarias de salud, como los Programas de Refuerzo de la Atención Primaria (PRAPS) los cuales son ejecutados de forma transversal y continua tanto en los establecimientos urbanos como rurales, proporcionando prestaciones a la comunidad conforme a sus lineamientos de acción y población beneficiaria.

Que, sumado a lo anterior se disponen de otros dispositivos y/o unidades como las Farmacias Populares, Cementerio de Valle Hermoso, DESAM, Sala AIDIA y Amanecer los cuales forman parte de las prestaciones y dependencias administrativas que mantiene el Departamento de Salud Municipal.

Que, a su vez y según instrumento de identificación y mediación de riesgo psicosocial aplicado (CEAL-SM/SUSESO) El Departamento de Salud registró un nivel de riesgo medio- alto lo cual se encuentra siendo abordado mediante la ejecución de un Plan de Mejora que establece el desarrollo de actividades de autocuidado, promoción y prevención que permita disminuir el riesgo percibido y entregar estrategias de regulación, abordaje y manejo de situaciones que potencialmente generan un riesgo para los funcionarios y funcionarias.

Que, paralelo a ello y como parte de una actividad de autocuidado y reconocimiento de las labores del personal, la Ilustre Municipalidad de La Ligua junto al Honorable Concejo Municipal mediante modificación presupuestaria N°25/2025 aprobaron el traspaso de recursos para el Departamento de Salud Municipal para el desarrollo de una Actividad de autocuidado.

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

Que, en consecuencia, se requiere contratar un servicio de autocuidado enfocado en promover una experiencia de convivencia y reconocimiento entre pares, que permita reconocer además el trabajo realizado durante el año con los usuarios/as y comunidad en general realizando además una Cena de fin de año.

Que, por lo indicado anteriormente se requiere licitar el servicio a fin de adjudicar a un proveedor que diseñe y ejecute una experiencia integral de autocuidado y gastronomía innovadora que permita a los funcionarios del Departamento de Salud Municipal compartir en un entorno natural.

Que, el Alcalde no ha hecho uso de la facultad de cambiar orden de subrogancia informando al Concejo, por lo que opera la subrogancia por el solo ministerio de la Ley.

DECRETO:

1° APRUÉBENSE Y AUTORÍCESE las bases administrativas y técnicas para la adquisición de servicio para "*Jornada de Autocuidado para los funcionarios del Departamento de Salud Municipal enfocada en promover una experiencia de convivencia y reconocimiento entre pares, que permita reconocer además el trabajo realizado durante el año con los usuarios/as y comunidad en general mediante el desarrollo de una Cena de fin de año*".
El procedimiento se deberá realizar conforme a los procedimientos administrativos indicados en la Ley 19.886 y su respectivo reglamento según el siguiente cronograma y especificaciones:

- Publicación Portal Mercado Público: 24.11.2025
- Consultas: Desde el 24.11.2025 hasta el día 25.11.2025 hasta las 12:00 hrs
- Respuestas y aclaraciones: 26.11.2025
- Cierre de las ofertas portal mercado público: 28.11.2025 a las 11:00 hrs.
- Apertura Electrónica de las ofertas: 28.11.2025 a las 11:01 hrs
- Adjudicación: 01.12.2025

Especificaciones técnicas para la Contratación de Jornada de Autocuidado para los Funcionarios del Departamento de Salud Municipal.

1. Antecedentes Generales

El Departamento de Salud Municipal requiere ejecutar una Jornada de autocuidado y bienestar para los funcionarios enfocada en promover una experiencia de convivencia y reconocimiento entre pares, que permita reconocer además el trabajo realizado durante el año con los usuarios/as y comunidad en general mediante el desarrollo de una Cena de fin de año a realizar el día **Viernes 12 de Diciembre** a partir de las 20:00 Hrs.

CONTINUACIÓN DECRETO ALCALDÍA N° 9152

2. Requisitos Mínimos para Participar

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley N°19.886, los oferentes deberán estar inscritos y hábiles en el Registro de Proveedores para poder participar en el proceso de licitación. Asimismo, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a. No haber sido condenado por prácticas antisindicales, infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el Código Penal dentro de los dos últimos años anteriores a la fecha de presentación de la oferta, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4° de la ley N° 19.886.

b. No haber sido condenado por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, dentro de los cinco años anteriores, contados desde que la sentencia definitiva quede ejecutoriada, con la prohibición de contratar a cualquier título con órganos de la administración, contemplada en el artículo 26, letra d), del Decreto con Fuerza de Ley N°1, de 2004, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del decreto ley N° 211, de 1973.

c. No haber sido condenado a la pena de prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado, por los delitos mencionados en la ley N°20.393.

d. No haber sido condenado por los Tribunales de Justicia a la medida dispuesta en el artículo 33 de la ley N°21.595 de Delitos Económicos. En el caso de que el oferente sea una persona jurídica, ya sea que se trate de sociedades, fundaciones o corporaciones, esta no debe tener como socio, accionista, miembro o partícipe con poder para influir en la administración, a personas naturales que hubieren sido condenadas a la citada medida.

e. No haber sido, durante el periodo de un año transcurrido con antelación a la presente declaración, funcionario directivo del organismo licitante y/o comprador, hasta el nivel de jefe de departamento o su equivalente, o funcionario que participe en procedimientos de contratación del organismo licitante y/o comprador, ni estar unido(a) a éstos o aquéllos por los vínculos descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N°18.575 (cónyuge, hijo, adoptado o pariente hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive).

f. No integrar la nómina de personal del organismo licitante y/o comprador, en cualquier calidad jurídica, ni ser contratado a honorarios por el organismo licitante y/o comprador, ni estar unido(a) a éstos o aquéllos por lo vínculos descritos en el inciso primero del artículo 35 quáter de la ley N° 19.886 (cónyuge, convivientes civil o pariente hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad).

g. No ser una sociedad de personas o empresa individual de responsabilidad limitada en la que una o más de las personas singularizadas en las letras e) y f) precedentes formen parte o sean beneficiarias finales.

h. No ser una sociedad en comandita por acciones, sociedad por acciones o anónima cerrada en que una o más de las personas singularizadas en las letras e) y f) precedentes sean accionistas o beneficiarias finales.

i. No ser una sociedad anónima abierta en que una o más de las personas individualizadas en las letras e) y f) precedentes sean dueñas de acciones que representen el 10% o más del capital o sean beneficiarias finales.

j. No ser gerente, administrador, representante o director de cualquiera de las sociedades antedichas.

El oferente, ya sea una persona natural, persona jurídica o Unión Temporal de Proveedores (UTP), deberá presentar una "Declaración jurada de requisitos para ofertar", la cual será generada completamente en línea a través de la plataforma www.mercadopublico.cl, en el módulo de presentación de las ofertas. Esta declaración contendrá aquellas inhabilidades

reguladas en la Ley N° 19.886 y en su reglamento, en el Decreto con Fuerza de Ley N° 1, de 2004, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, que Fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley N° 211, en la Ley N° 20.393, en la Ley N°21.595, en sus modificaciones, así como en otros cuerpos normativos, conforme a la legislación vigente, a fin de participar en los procesos licitatorios que se originen con motivo de estas bases de licitación.

En caso de que no se presente la referida declaración, se presente de manera incompleta, o bien, se indique el incumplimiento de uno o más requisitos mínimos para participar de la oferta, se desestimará la propuesta en su totalidad, no será evaluada y será declarada inadmisible en todas las líneas de servicio.

Sin perjuicio de lo anterior, la entidad licitante podrá verificar la veracidad de la información entregada en la declaración, en cualquier momento, a través de los medios oficiales disponibles. En caso de que el oferente se trate de una Unión Temporal de Proveedores (UTP), se entenderá que quien ingresa la oferta a través del Sistema de Información está facultado por los demás integrantes para realizar tal declaración a favor de cada uno de ellos, sin perjuicio de que la entidad licitante podrá verificar la información para cada uno de los integrantes de la UTP.

Debe tenerse presente que faltar a la verdad respecto de lo informado en una declaración jurada puede traducirse en la comisión del delito de perjurio, en virtud de lo dispuesto en el artículo 210 del Código Penal, que dispone que "el que ante la autoridad o sus agentes perjurare o diere falso testimonio en materia que no sea contenciosa, sufrirá las penas de presidio menor en sus grados mínimo a medio y multa de seis a diez unidades tributarias mensuales".

3. Alcance del Servicio

El servicio ofertado deberá incluir:

Actividades de Bienestar y autocuidado: Desarrollo de actividades Estas acciones deberán promover interacciones directas con los participantes para generar un ambiente cercano y participativo. Se implementarán dinámicas y ejercicios simples que faciliten la participación activa de los asistentes.
Las actividades deberán ser ejecutadas por un profesional del ámbito cultural y/o artístico propuesto por el proveedor.

- **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, más opciones vegetarianas y veganas
  - ✓ Buffet de postres.
  - ✓ Servicio de comida entre media noche

- ✓ **El servicio deberá incluir:**
  - ✓ Arriendo local ubicado a no más de 10 Kilómetros desde el Centro de la Cuidad de La Ligua.
  - ✓ Chef ejecutivo.
  - ✓ Anfitrion
  - ✓ Dj
  - ✓ Iluminación, equipo de sonido y micrófonos
  - ✓ Animador
  - ✓ Experiencia de Bienestar y autocuidado
  - ✓ Ayudantes de cocina.
  - ✓ Barman.
  - ✓ Garzones.

CONTINUACIÓN DECRETO ALCALDÍA N° 9152

- ✓ Loza, cristalería, mantelería color blanco u otro color claro.
- ✓ Mesas y sillas con arreglos florales
- ✓ Hornos industriales rational con capacidad de 350 platos para mantener comida caliente.
- ✓ Generador de apoyo para mayor capacidad

4. Lugar del Evento

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

- ✓ Estacionamiento con capacidad para 250 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.
- ✓ Baños con accesibilidad universal

5. Duración del Evento

El evento se deberá desarrollar el día **Viernes 12 de Diciembre a partir de las 20:00 hrs**. considerando una asistencia estimada de 300 personas hasta las 04:00 hrs.

6. Presupuesto

El presupuesto total estimado asciende a **$22.000.000 (IVA incluido**). Cada oferente deberá indicar su precio por persona (IVA incluido) y el monto total en relación a la cantidad de asistentes indicados en las presentes bases. *En caso de que el número de asistentes variara, los oferentes deberán garantizar el servicio completo sin afectar la calidad ni el alcance de las prestaciones.*

7. Criterios de Evaluación

La evaluación de las ofertas se realizará mediante la elaboración de un cuadro comparativo que indique detalladamente el cumplimiento de los proveedores y puntuación, conforme a las siguientes ponderaciones y criterios:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Innovación en la Experiencia de Bienestar y autocuidado	35%
Servicio de Banquete y Producción:	30%
Extras o Elementos Adicionales:	20%
Precio	15%

8.1.2 DESCRIPCIÓN DE LOS CRITERIOS

1. <u>Innovación en la experiencia de bienestar y autocuidado (35%)</u> / Puntaje Máximo: 100 puntos

- **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 una actividad que no solo promuevan el bienestar físico y emocional, sino que también estimulen la creatividad, la interacción y la satisfacción grupal, por medio de la presentación de experiencias lúdicas.

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

Objetivos Específicos:

- **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 calificará la originalidad y la capacidad del oferente para sorprender y ofrecer actividades que no sean parte de las experiencias comunes en eventos de bienestar.
-

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Innovación en la experiencia de bienestar y autocuidado **(ANEXO N°1)**	Proveedor presenta propuesta con una actividad que combina destrezas y psicología para sorprender a los asistentes, incorpora experiencias lúdicas y participativas, destacando por su originalidad promoviendo el bienestar emocional de los asistentes.	100
	Proveedor presenta propuesta atractiva, pero no incorpora la participación de los asistentes. Las actividades son funcionales, aunque pueden seguir métodos ya establecidos.	50
	Propuestas adecuadas, pero con escasa innovación. La actividad cumple con los requisitos mínimos solicitados, pero no presenta elementos distintivos o de personalización.	25
	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.	5

CONTINUACIÓN DECRETO ALCALDÍA N° 9152

2. Innovación en el Banquete y Producción (30%) / Puntaje Máximo: 100 puntos

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. Se deberá considerar la presentación de Platos que considere las opciones vegetarianas y veganas.

- **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 muestra de lo ofertado:**

  - ✓ **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:** Los oferentes deberán realizar una degustación de su propuesta gastronómica ante una comisión. La degustación se deberá realizar el día Jueves 27 de Noviembre en dependencias del Depto. De Salud Municipal u otro lugar previa coordinación la cual deberá ser realizada al correo adquisiciones@saludlaligua.cl

  - ✓ Los oferentes que no se presenten con los platos correspondientes no podrán ser evaluados en el Criterio Servicio de Banquete y producción quedando automáticamente descalificado no continuando 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

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Innovación en el Banquete y el servicio **(Anexo N°2)**	**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 destacable. 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, presentado propuesta con alternativas vegetarianas y veganas. Se destaca el uso de ingredientes sostenibles y de origen local.	100
	Propuestas atractivas, 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.	50
	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.	25
	Propuestas tradicionales y sin creatividad, que no presentan valor añadido ni innovación. El menú es básico, sin combinaciones de sabores que se destaquen o	5

	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 (20%) / Puntaje Máximo: 100 puntos

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 y organización del evento. Se evaluará 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 de la actividad y ser relevantes para el público objetivo, contribuyendo de manera tangible al bienestar de los participantes . 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.

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Extras o Elementos Adicionales	Los extras propuestos tienen un impacto significativo tanto en el bienestar de los participantes como en la experiencia, 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.	100
	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.	50

	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.	
	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.	25
	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.	5

4. Precio (15%)

Se evaluará el precio ofertado por cada oferente. El puntaje en este criterio se calculará de la siguiente manera:

- ✓ Puntaje máximo: 100 puntos
- ✓ El oferente que presente el precio más bajo recibirá los 100 puntos completos.
- ✓ El resto de las propuestas recibirán un puntaje proporcional, calculado de acuerdo con la fórmula:

$$\text{Puntaje de Precio} = \left(\frac{\text{Precio más bajo}}{\text{Precio del oferente}}\right) \text{ X } 100$$

5. DE LA EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

La comisión evaluadora estará integrada por:

-Profesional Encargado de la Unidad de Recursos Humanos del DESAM, o quien se desempeñe en el Cargo-

-Profesional Encargada Comité Trabajo Seguro, o quien se desempeñe en el Cargo-

-Profesional Encargada Programa Saludablemente, o quien se desempeñe en el Cargo-

La comisión deberá elaborar un informe final con la justificación de la selección del oferente ganador, basado en los criterios de evaluación y ponderaciones indicadas en las presentes bases de licitación. En este informe, se justificarán las razones detrás

CONTINUACIÓN DECRETO ALCALDÍA N° 9152

de la elección, destacando las propuestas más innovadoras, que cumplan con los requisitos establecidos y se alinean con los objetivos del evento.

La adjudicación se realizará previa tramitación del Acto Administrativo que la aprueba, el cual deberá ser publicado en el Portal Mercado Público. El oferente tendrá un plazo de 24 hrs para aceptar la respectiva Orden de Compra.

Según lo establecido en el Artículo N° 177 del Reglamento de Compras Públicas, las adquisiciones superiores a 100 UTM e inferiores a 1.000 UTM cuando se trate de bienes y/o servicios estándar de simple y objetiva especificación podrán formalizarse mediante la emisión de la orden de compra, situación que aplica en la presente Licitación.

Re-adjudicación: En casos que el proveedor no acepte 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. DEL PAGO

Una vez realizada la jornada, el proveedor deberá emitir la respectiva factura a nombre de la Ilustre Municipalidad de La Ligua, Depto. De Salud Municipal, RUT: 69.050.100-7 remitiéndola al correo: adquisicionessaludlaligua.cl, cuyo pago será realizado en un plazo de 30 días contados desde su recepción.

7. OTRAS DISPOSICIONES: 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

DESAM
DEPARTAMENTO DE
SALUD MUNICIPAL
LA LIGUA

CONTINUACIÓN DECRETO ALCALDÍA N° 9152

ANEXO N° 1:

PROPUESTA DE INNOVACIÓN EN LA EXPERIENCIA DE BIENESTAR Y AUTOCUIDADO

El Oferente _____, Representada Legalmente por _____ ,RUT:_____ Certifica que la propuesta presentada para la actividad corresponde a lo indicado a continuación, la cual será parte integral del servicio ofertado:

PROPUESTA OFERTADA	DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA, EXPERIENCIA, DURACIÓN Y DINÁMICA DE LA ACTIVIDAD

***Se deberá presentar además obligatoriamente ficha técnica o CV que respalde la propuesta ofertada**

_____

NOMBRE, RUT Y FIRMA DEL OFERENTE

Fecha,

ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

DESAM
DEPARTAMENTO DE
SALUD MUNICIPAL
LA LIGUA

ANEXO N° 2

INNOVACIÓN EN EL BANQUETE Y PRODUCCIÓN

El Proveedor _____, Representada Legalmente por _____ RUT:_____

Certifica que la propuesta presentada para la actividad cumple con las siguientes características y servicios:

BANQUETERÍA Y OTROS SERVICIOS	SERVICIOS CONSIDERADOS
Cóctel. Cócteles de bienvenida y bebidas especiales. **Propuestas de entrada.** **Platos principales** basados en carnes, más opciones vegetarianas y veganas **Buffet de postres.**	-Arriendo local -Chef ejecutivo. -Anfitrion -Dj -Iluminación, equipo de sonido y micrófonos -Animador -Ayudantes de cocina. -Barman. -Garzones. -Loza, cristalería, mantelería color blanco u otro color claro. -Mesas y sillas con arreglos florales. -Hornos industriales rational con capacidad de 350 platos para mantener comida caliente. -Generador de apoyo para mayor capacidad -Estacionamiento con capacidad para 250 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. -Baños con accesibilidad universal

Proveedor presenta degustación	Lugar en donde se desarrollará el evento el 12.12.2025 *Se deberá presentar obligatoriamente registros fotográficos del espacio
SI ____ NO _____	

_____

NOMBRE, RUT Y FIRMA DEL OFERENTE

Fecha,

ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

DESAM
DEPARTAMENTO DE
SALUD MUNICIPAL
LA LIGUA

CONTINUACIÓN DECRETO ALCALDÍA N° 9152

ANEXO N° 2.1

INNOVACIÓN EN EL BANQUETE Y PRODUCCIÓN

A COMPLETAR POR LA COMISIÓN EVALUADORA
(Degustación)

NOMBRE PROVEEDOR:

PRESENTA DEGUSTACIÓN DE PROPUESTA EL DÍA:

DEGUSTACIÓN CONSIDERA PRESENTACIÓN DE:	SI	NO
Coctel		
Entrada		
Platos Principales		
Postres		

FIRMA PROVEEDOR:

FIRMA COMISIÓN EVALUADORA:

Fecha,

2° Apruébese y Autorícese 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.

3° Desígnese a la Comisión Evaluadora indicada en las bases, como sujetos pasivos de acuerdo a la Ley Nº 20.730 la que además deberá dar cumplimiento a lo indicado en el Artículo 35 nonies de la Ley N°19.886 respecto a la Declaración Jurada de ausencia de conflicto de interés y confidencialidad:

-Profesional Encargado de la Unidad de Recursos Humanos del DESAM, Sr..Franco Espinoza Reinoso

-Profesional Encargada Comité Trabajo Seguro, Paz Álvarez Campos

-Profesional Encargada Programa Saludablemente, Katherine Fuentes Pérez

4º Publíquese el presente decreto en el Portal Mercado Público dentro de una Plazo de 24 horas, contados desde su total tramitación, imputando el gasto a la cuenta N°2208999 "Otros" del Presupuesto 2025 del Departamento de Salud Municipal.

Anótese, Comuníquese y Archívese

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
SECRETARIO MUNICIPAL (S)

ALEJANDRO CARROZA ARANDA
SECRETARIO MUNICIPAL (S)

I.MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA
ALCALDE (S)

FELIPE MORALES OSSIO
ALCALDE (S)

DISTRIBUCION:

-ADQUISICIONES DESAM
-SECRETARÍA MUNICIPAL
ARCHIVO
FMO/ACA/LSP

EXAMINADO
24 NOV 2025
CONTRALORIA
LALIGUA

I. MUNICIPALIDAD
CONTRALOR
MUNICIPAL
LA LIGUA

ILUSTRE MUNICIPALIDAD COMUNA DE LA LIGUA

Secretaría Municipal

ILUSTRE MUNICIPALIDAD SECRETARIA MUNICIPAL DE LA LIGUA

CERTIFICADO Nº 161/2025.-

MARIA IGNACIA IBACACHE GALLARDO, Secretaria Municipal de la Ilustre Municipalidad de La Ligua, certifica que en Sesión Ordinaria N° 40 del Concejo Municipal de La Ligua, realizada el día 19 de noviembre de 2025, se tomó el siguiente acuerdo:

EN VIRTUD DEL ARTÍCULO 65, LETRA "A" DE LA LEY Nº 18.695, "ORGÁNICA CONSTITUCIONAL DE MUNICIPALIDADES", EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL, CON EL VOTO A FAVOR DE LOS CONCEJALES ARECO, CORTÉZ, DÍAZ, SÁNCHEZ, CASTILLO Y DEL SR. ALCALDE, Y LA ABSTENCIÓN DE LA CONCEJAL OSORIO, POR MAYORÍA DE SUS MIEMBROS PRESENTES, ACUERDA APROBAR LA PROPUESTA DEL ALCALDE DE MODIFICAR EL PRESUPUESTO MUNICIPAL, COMO SE INDICA:

PRESUPUESTO DE INGRESOS:
SE AUMENTA:

SUBT.	ITEM.	ASIG.	SUBASIG.	DENOMINACION	MONTO M$
03	01	001	001	DE BENEFICIO MUNICIPAL.	6.000.-
03	01	002	001	EN IMPUESTO TERRITORIAL.	38.000.-
03	01	002	002	EN PATENTES MUNICIPALES.	17.000.-
03	03			PARTIC. EN IMPUESTO TERRITORIAL.	300.000.-
08	02	001	001	MULTAS DE BENEFICIO MUNICIPAL.	90.000.-
08	03	001		PARTICIPACION ANUAL.	103.181.-
08	99	999		OTROS INGRESOS.	-170.000.-
				TOTAL A AUMENTAR	**384.181.-**

PRESUPUESTO DE GASTOS:
SE REASIGNA:

SUBT.	ITEM.	ASIG.	SUBASIG.	DENOMINACION	MONTO M$
21	04	004	010	OTRAS CONTRATACIONES ACTIVIDADES MUNICIPALES.	25.000.-
				TOTAL A REASIGNAR	**25.000.-**

PRESUPUESTO DE GASTOS:
SE AUMENTA:

SUBT.	ITEM.	ASIG.	SUBASIG.	DENOMINACION	MONTO M$
22	05	001	001	CONSUMO DEPENDENCIAS MUNICIPALES.	
				Consumo Electricidad Dependencias Munic.	24.000.-
22	05	003		GAS.	1.500.-
22	05	007		ACCESO A INTERNET.	
				Servicio Internet Dependencias Municipales.	24.000.-
22	08	001		SERVICIOS DE ASEO.	
				Servicio de Recolección y Disposición Final Residuos Domiciliarios.	105.000.-
22	08	003		SERVICIOS MANTENCION DE JARDINES.	
				Servicio Mantención Áreas Verdes Comuna.	32.000.-
22	08	007		PASAJES, FLETES Y BODEGAJES.	2.000.-
22	08	011		SERVICIOS PRODUCCION Y DESARROLLO DE EVENTOS.	
				Programa Seguridad Privada y Sistema de Vigilancia Expo La Ligua 2026.	79.255.-
22	09	002		ARRIENDO DE EDIFICIOS.	15.000.-
22	11	003		SERVICIOS INFORMATICOS.	
				Implementación Sistema DOM Digital.	1.785.-
22	11	999		OTROS SERV. TEC. Y PROFESIONALES.	
				Reasignación Presupuestaria Programas Municipales, según Informe de Contraloría.	25.000.-
22	12	005		DERECHOS Y TASAS.	
				Convenio Pago Transbank.	10.000.-
24	03	101	002	APORTE A SALUD	
				Actividad Autocuidado Personal de Salud.	24.000.-
31	02	002	003	DISEÑO DE MEJORAMIENTO ACERAS Y ESPACIOS PUBLICOS LUIS CRUZ MARTINEZ Y AVENIDA DIEGO DE ALMAGRO – LA LIGUA.	62.000.-
31	02	004	036	PROYECTO CONSTRUCCION OBRAS CONEXAS CONSTRUCCION CENTRO INTEGRAL MUNICIPAL COMUNA DE LA LIGUA.	3.641.-
				TOTAL A AUMENTAR	**409.181.-**

Se extiende el presente certificado a petición de la Dirección de Administración y Finanzas.

La Ligua, a 20 de noviembre de 2025.-

ILUSTRE MUNICIPALIDAD
COMUNA DE
LA LIGUA

RECIBIDO
24 NOV 2025
SECRETARIA MUNICIPAL

Certificación Ambiental Municipal
Nivel de Excelencia

MEMORANDUM N° 189/2025

DE : LESLIE SALAZAR PEÑA
Directora Departamento de Salud Municipal (S)

PARA : SECRETARÍA MUNICIPAL

FECHA : 24.11.2025

Junto con saludar cordialmente, en el marco de la tramitación de Decreto Alcaldicios específicamente correspondiente al N°9136 de fecha 21.11.2025 solicito a usted favor anular numeración entendiendo que por las subrogancias informadas el día de hoy, se reingresará el documento con fecha 24.11 a fin de agilizar su tramitación y visación.

Sin otro particular, se despide Atte.

LESLIE SALAZAR PEÑA
DIRECTORA DESAM (S)
I.MUNICIPALIDAD DE LA LIGUA

Distribución:

- Secretaría Municipal
- Archivo