



Memorandum N°: 15.515

Antecedente: Decreto Ex.N°1.341 de fecha 10 de agosto de 2026; Decreto Ex.N°1.440 de fecha 26 de agosto de 2026; Decreto Ex. ADM N°245 de fecha 26 de agosto de 2026; Informe emitido por la Unidad Técnica; Memorandum N°15.507.- de fecha 26 de agosto de 2026.

Materia: Solicita otorgamiento aprobación para contratación del servicio que indica, mediante la contratación vía trato directo. -

PROVIDENCIA, 26 DE AGOSTO DE 2026.-

DE: PATRICIA CABALLERO GIBBONS
SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN

A: JAIME BELLOLIO AVARIA
ALCALDE

a Secretaría Municipal
para Concejo



Solicito a Ud., si lo estima pertinente, se otorgue la aprobación para la contratación denominada **CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026**", mediante contratación directa por la causal establecida en el artículo 71 N°3, en relación con el artículo 74, letra b), ambos del decreto N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda que aprueba el Reglamento de la ley N°19.886. Se hace presente que esta materia debe contar con el acuerdo previo del honorable Concejo Municipal.

La contratación solicitada se refiere a lo siguiente:

- **SERVICIO A DESARROLLARSE DESDE EL 13 HASTA EL 24 DE SEPTIEMBRE DE 2026: "E-FOOD SPA", RUT N°99.520.220-4.**

Esta contratación directa con el proveedor previamente individualizado se fundamentará en la causal contemplada en el artículo 71 N°3 del Reglamento de Compras Públicas, *"En casos de emergencia, urgencia o imprevisto, en que se requiera satisfacer una necesidad pública de manera impostergable, sin perjuicio de las disposiciones especiales para casos de sismos y catástrofes contenidas en la legislación pertinente"*. La que fue calificada mediante Decreto Ex. ADM N°245- de fecha 26 de agosto de 2026.

Se hace presente que, en el Reglamento de Compras Públicas, en el Artículo 74 "Trato directo por emergencia, urgencia e imprevisto", para efectos de la aplicación de esta causal, se entenderá que: *"b) La urgencia se refiere a aquella necesidad apremiante, que solo puede ser satisfecha si se obtiene la prestación requerida en el menor tiempo posible, y cuya falta de ejecución generará perjuicios en las personas, el funcionamiento o los bienes de la Entidad"*.

Si bien el procedimiento de trato directo es una modalidad de carácter excepcional, por lo que su aplicación sólo corresponde en los casos específicos que la normativa prevee. Lo anterior, de acuerdo al criterio establecido en el dictamen N°60.858, de 2013, entre otros, de la Contraloría General. En este sentido, los dictámenes N°s 15.869, de 2015, 85.879, de 2016, entre otros, del precitado Órgano Fiscalizador, han señalado que dicho mecanismo sólo resulta aplicable cuando el tipo de operación lo haga necesario, y en la medida que se configuren circunstancias o características de la convención a celebrar que hagan del todo indispensable para el interés público la mencionada contratación, estando facultado el propio servicio para calificar y adoptar la decisión fundada de proceder bajo esa modalidad. No obstante, para su fundamentación se requiere la demostración efectiva y documentada de los motivos que la justifican, debiendo acreditarse de manera suficiente la concurrencia simultánea de todos los elementos de las hipótesis contempladas en la normativa cuya utilización se pretende.

Lo anterior se acredita por las siguientes razones:

1. Que, mediante Decreto Ex. N°1.341, de fecha 10 de agosto de 2026, se declara inadmisile la oferta presentada por la empresa E-FOOD SpA, Rut: N°99.520.220-4, en la propuesta pública para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE



ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA-FONDA LADY INÉS 2026", por cuanto el oferente omitió informar valores de productos requeridos en el Formulario N° 3. En consecuencia, en el mismo decreto se declaró desierta la propuesta pública.

2. Que, mediante Decreto Ex. N°1.374, de fecha 14 de agosto de 2026, se aprobaron las Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas para el segundo llamado a propuesta pública para el servicio de "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA-FONDA LADY INÉS 2026", ID 2490-69-LE26.
3. Que, mediante Decreto Ex. N°1.440.-, de fecha 26 de agosto de 2026, se declara inadmisibles las ofertas presentadas por la empresa E-FOOD SpA, Rut: N° 99.520.220-4, en la propuesta pública para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA-FONDA LADY INÉS 2026", por cuanto el oferente adjuntó el Formulario N°3 "Oferta Gastronómica" correspondiente al primer proceso de licitación, identificado con el ID 2490-79-LP26. En consecuencia, en el mismo decreto se declaró desierta la propuesta pública.
4. Que, mediante memorándum N° 15.507.-de fecha 26 de agosto de 2026, la Dirección de Comunicaciones solicitó a la Administración Municipal calificar la procedencia de efectuar una contratación por trato directo, bajo la causal prevista en el artículo 71 N°3, del Reglamento N°661 de 2024, con el objeto de contratar dicho servicio, asegurando así la realización de la Fonda Lady Inés 2026, toda vez que la falta de provisión de alimentos y bebidas afectaría directamente a la ejecución de la realización de dicho evento, el cual es una celebración comunitaria que va en directo beneficio de los vecinos de la comuna de Providencia.
5. Que, tal como se señala en el memorándum N15.507.-de la Dirección de Comunicaciones, se han llevado a cabo dos procesos de licitación pública para la contratación del servicio objeto del presente decreto, ambos declarados desiertos. Que, atendidos los plazos legales y administrativos asociados a un nuevo procedimiento licitatorio, resulta imposible llevar a cabo un tercer proceso de licitación, considerando los tiempos necesarios para una nueva publicación, la evaluación de las ofertas y la correspondiente adjudicación, lo que impediría que el operador seleccionado pueda instalar y habilitar oportunamente los puestos para el inicio del evento, fijado para el día 17 de septiembre de 2026. Que, adicionalmente, el eventual adjudicatario debe presentar una serie de antecedentes y documentación exigida por la entidad organizadora, en este caso la Municipalidad de Providencia, la que a su vez, debe remitir dichos antecedentes a la Delegación Presidencial Regional y a la Autoridad Sanitaria, con el objeto de dar cumplimiento a las exigencias establecidas en la Circular N°28 del Ministerio del Interior, que regula el procedimiento y los requisitos para la realización de Eventos Masivos en la Región Metropolitana. En este contexto, dicha normativa contempla un plazo mínimo de 20 días hábiles de anticipación para que el organizador presente la documentación requerida, lo que hace aún más apremiante la necesidad de contar oportunamente con el operador del servicio.
6. Que, habiéndose declarado desierto el proceso licitatorio ID2490-79-LE26, restan solo 11 días hábiles para el inicio del evento, plazo que resulta insuficiente para desarrollar un nuevo procedimiento de licitación y, posteriormente, cumplir con las exigencias y autorizaciones administrativas necesarias para su realización. Lo anterior genera un riesgo cierto de no obtener oportunamente las autorizaciones requeridas, lo que podría impedir o afectar gravemente la ejecución del evento y, consecuentemente, ocasionar un perjuicio económico al Municipio y un eventual menoscabo a su patrimonio, considerando, además, que existen servicios asociados al evento que ya han sido contratados, los cuales se encuentran directamente vinculados a la realización de este.
7. Que, en consecuencia, y atendida la necesidad de asegurar la realización de la Fonda Lady Inés 2026, actividad de carácter comunitario y de relevancia para los vecinos de la comuna, se configura una situación de urgencia que hace necesario adoptar oportunamente las medidas para garantizar su ejecución dentro de los plazos previstos.
8. Que, por tanto, con el objeto de resguardar el interés general, asegurar la realización del evento y evitar perjuicios económicos para el municipio, resulta procedente recurrir, excepcionalmente, a la modalidad de contratación directa.
9. En este orden de ideas y, clarificada la importancia del servicio para la municipalidad de Providencia, con la finalidad de realizar el evento FONDA LADY INÉS 2026, este municipio se ve en la obligación de gestionar una contratación en calidad de URGENCIA, conforme a lo señalado en el artículo 71 N°3 del Reglamento de Compras Públicas, a fin de contar con la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS

- PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026”, tal como se señala en Decreto EX.ADM. N° 245 de fecha 26 de agosto de 2026, que declara la urgencia en la contratación del servicio.
- Que, para gestionar la contratación directa solicitada se elaboraron los “Términos de Referencia” que contienen los requerimientos mínimos de contratación, a fin de poder realizar un proceso de cotización.
 - Que, con fecha 26 de agosto de 2026 la Unidad Técnica, mediante correo electrónico solicita cotización a los siguientes oferentes:
 - E-FOOD SPA, RUT N°99.520.220-4**
 - RISSO Y FABA LTDA., RUT N°78.367.181-6**
 - Que, por correo electrónico de fecha 26 de agosto de 2026 enviado por la Unidad Técnica, se recepcionan las cotizaciones de dos de los oferentes señalados en el punto anterior, conforme a Formulario Económico que se adjunta, de acuerdo a lo siguiente:

PROVEEDOR	MONTO TOTAL DE LA CONTRATACIÓN (IMPTO INCLUIDO)
E-FOOD SPA	\$70.000.000.-
RISSO Y FABA LTDA	\$20.000.000.-

- Que, mediante la Unidad Técnica concluye que la oferta presentada por **E-FOOD SPA**. resulta ser la más conveniente para los intereses municipales por cuanto constituye, entre las ofertas recibidas para este servicio, la oferta económicamente más ventajosa.
- Por lo anterior, es imperativo gestionar la contratación en cuestión, fundada en la causal consagrada en el artículo 71 N°3 del Reglamento de Ejecución de la Ley N°19.886, esto es, una contratación directa por emergencia, urgencia o imprevisto.
- Que mediante memorándum N°15.507.- de fecha 26 de agosto de 2026, la Unidad Técnica solicita a esta Secpla gestionar la contratación directa en cuestión.
- Que, la presente contratación no significa un gasto para el Municipio, por lo que no se encuentra contenida en el Plan Anual de Compras de la Municipalidad de Providencia 2026.

Dicho lo anterior, la contratación se debe realizar de acuerdo a lo siguiente:

- Objeto de la contratación**
Contratar la “**CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026**”
- Proveedor a contratar**
E-FOOD SPA., RUT N°99.520.220-4
- Valor de la concesión, \$70.000.000.-** impuestos incluidos. El cual corresponde al monto total que el contratista pagará a la Municipalidad por la concesión durante las cuatro jornadas del evento.

La contratación asociada a este servicio no tendrá ningún tipo de costo económico para el Municipio. Los valores indicados por el contratista en su Formulario N°1 OFERTA corresponderán a lista de precios de venta al público de la oferta gastronómica.

- Vigencia de la contratación**
A contar del 13 hasta el 24 de septiembre de 2026 del presente año.
- Forma de pago**
Para la ejecución del contrato no se consideran pagos por parte de la Municipalidad.
- La contratación se formalizará mediante la suscripción del respectivo contrato, el oferente deberá suscribir el contrato. La Dirección de Asesoría Jurídica incluirá en el contrato la cláusula de integridad y ética empresarial, de acuerdo a lo establecido en el inciso final del Artículo 17 del Reglamento de Compras Públicas.

d. El oferente deberá hacer entrega de la **GARANTÍA DE FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**, por un monto igual a superior al **5% del VALOR TOTAL NETO DEL CONTRATO**, expresada en pesos chilenos.

e. **Multas contractuales**
Se aplican las causales señaladas continuación:

N°	MULTA	MONTO	APLICABILIDAD
1	Incumplimiento de la normativa vigente (Ley, reglamentos, ordenanzas etc.).	3 UTM	Por incumplimiento.
2	Incumplimiento de las instrucciones estampadas por la IMC en el Libro de Control de Contrato.	2 UTM	Por instrucción y por ½ hora de atraso, en el caso que la instrucción estipule plazo para su ejecución.
3	Incumplimiento en indicaciones y requerimientos establecidos en los términos de referencia.	3 UTM	Por evento y por cada ½ hora de atraso en plazo otorgado para subsanar.
4	Atraso en horarios y tiempos de montaje y desmontaje establecido por IMC.	5 UTM	Por cada ½ hora de retraso. Cuando el atraso en el montaje o inicio del servicio, comprometa gravemente la realización del evento, se podrá dar termino anticipado de contrato.
5	Atraso en el horario de apertura de los restaurantes, foodtruck y barras de líquidos los día del evento.	5 UTM	Por cada 15 minutos de retraso.
6	Incumplimiento por término de stock de insumos y productos.	2 UTM	Por cada ½ hora de atraso en el plazo otorgado para subsanar.
7	Incumplimiento por insumos y elementos decorativos solicitados en los términos de referencia.	5 UTM	Por incumplimiento
8	No disponer de un productor en terreno encargado de resolver las situaciones contingentes con un celular y correo electrónico.	5 UTM	Por cada hora de ausencia
9	No disponer de un prevencionista de riesgos en terreno encargado de resolver las situaciones contingentes con un celular y correo electrónico.	5 UTM	Por incumplimiento
10	Incumplimientos en plazos de entrega de documentos solicitados por IMC, para presentación a Seremi de Salud y Delegación Presidencial.	5 UTM	Por cada día de incumplimiento. Considerando hasta un máximo de 5 días.
11	Incumplimiento en ítem de Criterios Sustentables indicados en los términos de referencia.	5 UTM	Por incumplimiento
12	Incumplimiento en ítem catering, de acuerdo a lo solicitado por IMC.	5 UTM	Por incumplimiento
13	Incumplimiento en plazo de pago de derechos municipales (patente de alcohol).	1 UTM	Por incumplimiento
14	Suspensión del servicio por causas imputables al contratista.	20 UTM	Por cada hora de suspensión

f. **Término anticipado de contrato**
Se aplican las causales señaladas continuación:

- a) Cuando las sumas de las multas igualen o superen el 10% del valor ofertado.
 - b) Cuando el atraso en el montaje o inicio del servicio, comprometa gravemente la realización del evento.
 - c) Atraso de más de 5 días en la presentación de los documentos solicitados por el IMC para ser presentados ante SEREMI de Salud y Delegación Presidencial, para tramitar la circular N°28 y la autorización sanitaria del evento.
- g. Por último, se hace presente que se desempeñará como Inspector Municipal del Contrato (IMC), el funcionario **SEBASTIAN IGNACIO ENCINAS REYES**, RUT N°16.019.205-4, Escalafón Profesional, Grado 8, Función Profesional, perteneciente a la Dirección de Comunicaciones.

En base a todo lo expuesto precedentemente, se propone —salvo su mejor parecer—, autorizar y decretar la contratación, vía trato directo por la causal consagrada en el artículo 71 numeral 3 del Reglamento de Compras Públicas, para la contratación de la **“CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS**



2026", aplicándose en dicha contratación íntegramente los "Términos de Referencia" que contienen los requisitos mínimos del servicio a contratar, de acuerdo a lo siguiente:

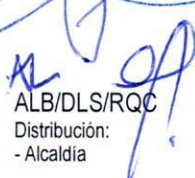
E-FOOD SPA., RUT N°99.520.220-4

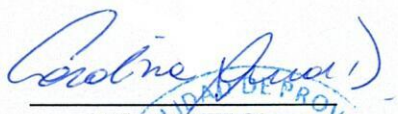
Se solicita la aprobación de los "TERMINOS DE REFERENCIA", en el mismo decreto que aprueba la contratación, al ser parte integrante del contrato.

Se hace presente, que según lo establecido en el Artículo 77 del Reglamento de Compras Públicas, se deberá publicar en el Sistema de Información la resolución fundada que autoriza el Trato, dentro de un **plazo de veinticuatro horas, contados desde la dictación de la resolución que aprueba el contrato.**




PATRICIA CABALLERO GIBBONS
SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN


V°B° JURÍDICO

ALB/DLS/RQC
Distribución:
- Alcaldía


V°B° CONTROL



V°B° ADM. MUNICIPAL


2035

27 AGO 2026



FORMULARIO N°1

TRATO DIRECTO	"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026".
---------------	--

“OFERTA”

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	E-Food SPA
CÉDULA DE IDENTIDAD O RUT	99.520.220-4

A. OFERTA ECONOMICA: Mi oferta por el VALOR TOTAL DE LA “CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026”, corresponde a:

ÍTEM	DETALLE	VALOR TOTAL A PAGAR AL MUNICIPIO
1	CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026, 17, 18, 19 y 20 de septiembre de 2026.	\$ 70.000.000

NOTA:

- El valor ofertado corresponde al monto total que el contratista pagará a la Municipalidad por la concesión durante las cuatro jornadas del evento. Los derechos municipales, permisos y demás obligaciones económicas establecidos en los términos de referencia serán de cargo adicional del adjudicatario, cuando corresponda.

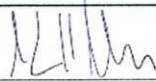
B. OFERTA GASTRONOMICA: Se solicita al proponente informar su oferta gastronómica para los siguientes ítems:

- ALIMENTOS: listado de alimentos que tendrá a disposición del consumidor y su respectivo precio de venta al público.
- LIQUIDOS: listado de líquidos que tendrá a disposición del consumidor y su respectivo precio de venta al público.

N°	ITEMS	PRODUCTO	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO \$
1	ALIMENTACIÓN	Empanadas de pino	\$5.000
		Empanadas de queso	\$4.500
		Empanadas vegetariana	\$4.500
		Empanadas celiaca	\$5.000
		Anticuchos	\$9.000
		Choripán	\$4.500
		Pastel de choclo	\$8.000
		Papas fritas	\$5.000



		Humitas	\$8.000
		Pastelería chilena (empolvados, alfajores).	\$5.000
		Sopaipillas	\$3.500
		Sandwich chilenos	\$7.500
		Opción vegana a la parrilla	\$5.000
		Opción vegana	\$5.000
		Hamburguesas	\$9.000
		Salchipapas	\$7.500
		Completo	\$5.000
		Chorrillanas	\$10.000
		Churros	\$5.000
		Postres, tortas y dulces típicos chilenos	\$5.000
		Cabritas	\$5.000
		Helados	\$3.000
2	LIQUIDOS	Piscola	\$6.500
		Terremoto	\$6.000
		Pisco sour	\$6.000
		Chicha	\$5.000
		Variedad de cervezas	\$5.000
		Mocktail	\$6.000
		Cerveza sin alcohol	\$5.000
		Michelada	\$6.000
		Espumante	\$6.000
		Terremoto sin alcohol	\$5.000
		Bebidas (Opciones con y sin azúcar)	\$3.000
		Jugos naturales	\$4.000
		Borgoña / Sangría	\$5.000
		Copa de vino (Misiones de Rengo, Santa Rita, Casillero del Diablo o similar)	\$4.000
		Mote con huesillo	\$5.000
		Agua con y sin gas	\$2.500
		Bebidas Energéticas	\$4.000

Nombre Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Legal	Andrés Hiller Gostling
Nombre del oferente	E-Food SPA
Firma Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Debidamente Autorizado	
Fecha	26/08/2026

Memorándum **Nº15.507.-**

Ant : Ex ADM N°245 del 26/08/26

Materia : Solicita Tramitar Trato Directo por Ley 19.886, Causal Emergencia, Urgencia o Imprevisto

Providencia, 26 de agosto 2026

DE : ROSARIO ALVAREZ JOHNSON
DIRECTORA DE COMUNICACIONES (S)

A : PATRICIA CABALLERO GIBBONS
SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN

Junto con saludar, y considerando que el segundo llamado a licitación pública denominado "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026", ID 2490-79-LE26, fue declarado desierto mediante Decreto Exento N.º 1.440, de fecha 26 de agosto de 2026, solicitamos su apoyo y pronta gestión para la tramitación de la contratación directa necesaria para asegurar la realización de la Fonda Lady Inés 2026.

Lo anterior resulta de carácter urgente, considerando la proximidad de la realización del evento y la necesidad de contar con el acto administrativo que autorice la contratación directa con fecha 26 de agosto de 2026.

Para estos efectos, se requiere gestionar la tramitación de contratación directa por causal de emergencia, urgencia o imprevisto, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8º, letra c), de la Ley N.º 19.886 y su Reglamento, con la empresa E-FOOD SpA, RUT N.º 99.520.220-4, encontrándose dicha causal autorizada mediante Decreto Exento ADM N.º 245, de fecha 26 de agosto de 2026.

La contratación tendrá por objeto la instalación, habilitación y operación de puestos de alimentos y bebidas durante los días 17, 18, 19 y 20 de septiembre de 2026, en el marco de la Fonda Lady Inés 2026, Providencia.

Cabe señalar que la Unidad Técnica solicitó dos cotizaciones, las cuales fueron recibidas oportunamente, correspondientes a:

- E-FOOD SpA, RUT N.º 99.520.220-4, por un monto de \$70.000.000, impuestos incluidos.
- RISSO Y FABLA LTDA., RUT N.º 78.367.181-6, por un monto de \$20.000.000, impuestos incluidos.

Luego del análisis de los antecedentes y de las condiciones de las propuestas recibidas, la Unidad Técnica estima que la oferta presentada por E-FOOD SpA resulta más conveniente para los intereses municipales, atendidas las condiciones y requerimientos asociados a la contratación.

Se envía Formulario N° 1 y antecedentes necesarios para la contratación.

Saluda atentamente a usted.



ROSARIO ALVAREZ JOHNSON
DIRECTORA DE COMUNICACIONES (S)

KG/CPML/apz

Distribución

-Archivo Comunicaciones



PROVIDENCIA, 26 de Agosto de 2026.-

EX. ADM N° 245/MISTOS: Teniendo presente las facultades que me otorgan los artículos 5° letra d), 12° y 63°, letra i) de la Ley N°18.695 de 1988 Orgánica Constitucional de Municipalidades, lo dispuesto por la Ley N°19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios; el Decreto N°661, de fecha 3 de Junio de 2024 del Ministerio de Hacienda, que aprueba el Reglamento de la citada Ley N°19.886, y el Reglamento N°323, de fecha 25 de febrero de 2026, que fijó el texto sobre la Delegación de Facultades del Alcalde.

CONSIDERANDO:

1. Que, mediante Decreto EX. N°1179, de fecha 15 de julio de 2026, se aprobaron las bases especiales y bases técnicas para el llamado a licitación pública del servicio de **"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026"**, 2490-69-LP26.
2. Que, mediante Decreto Ex. N°1.341, de fecha 10 de agosto de 2026, se declara inadmisibles la oferta presentada por la empresa E-FOOD SpA, Rut: N°99.520.220-4, en la propuesta pública para la **"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026"**, por cuanto el oferente omitió informar valores de productos requeridos en el Formulario N°3. En consecuencia, en el mismo decreto se declaró desierta la propuesta pública.
3. Que, mediante Decreto Ex. N°1.374, de fecha 14 de agosto de 2026, se aprobaron las Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas para el segundo llamado a propuesta pública para el servicio de **"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026"**, ID 2490-79-LE26.
4. Que, mediante Decreto Ex. N°1440, de fecha 26 de agosto de 2026, se declara inadmisibles la oferta presentada por la empresa E-FOOD SpA, Rut: N°99.520.220-4, en la propuesta pública para la **"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026"**, por cuanto el oferente adjuntó el Formulario N°3 "Oferta Gastronómica" correspondiente al primer proceso de licitación, identificado con el ID 2490-69-LP26. En consecuencia, en el mismo decreto se declaró desierta la propuesta pública.



5. Que, mediante memorándum N°15.447, de fecha 26 de agosto de 2026, la Dirección de Comunicaciones solicitó a la Administración Municipal calificar la procedencia de efectuar una contratación por trato directo, bajo la causal prevista en el artículo 71 N°3, del Reglamento N°661 de 2024, con el objeto de contratar dicho servicio, asegurando así la realización de la Fonda Lady Inés 2026, toda vez que la falta de provisión de alimentos y bebidas afectaría directamente a la ejecución de la realización de dicho evento, el cual es una celebración comunitaria que va en directo beneficio de los vecinos de la comuna de Providencia.
6. Que, tal como se señala en el memorándum N°15.447 de la Dirección de Comunicaciones, se han llevado a cabo dos procesos de licitación pública para la contratación del servicio objeto del presente decreto, ambos declarados desiertos. Que, atendidos los plazos legales y administrativos asociados a un nuevo procedimiento licitatorio, resulta imposible llevar a cabo un tercer proceso de licitación, considerando los tiempos necesarios para una nueva publicación, la evaluación de las ofertas y la correspondiente adjudicación, lo que impediría que el operador seleccionado pueda instalar y habilitar oportunamente los puestos para el inicio del evento, fijado para el día 17 de septiembre de 2026. Que, adicionalmente, el eventual adjudicatario debe presentar una serie de antecedentes y documentación exigida por la entidad organizadora, en este caso la Municipalidad de Providencia, la que a su vez, debe remitir dichos antecedentes a la Delegación Presidencial Regional y a la Autoridad Sanitaria, con el objeto de dar cumplimiento a las exigencias establecidas en la Circular N°28 del Ministerio del Interior, que regula el procedimiento y los requisitos para la realización de Eventos Masivos en la Región Metropolitana. En este contexto, dicha normativa contempla un plazo mínimo de 20 días hábiles de anticipación para que el organizador presente la documentación requerida, lo que hace aún más apremiante la necesidad de contar oportunamente con el operador del servicio.
7. Que, habiéndose declarado desierto el proceso licitatorio ID2490-79-LE26, restan solo 11 días hábiles para el inicio del evento, plazo que resulta insuficiente para desarrollar un nuevo procedimiento de licitación y, posteriormente, cumplir con las exigencias y autorizaciones administrativas necesarias para su realización. Lo anterior genera un riesgo cierto de no obtener oportunamente las autorizaciones requeridas, lo que podría impedir o afectar gravemente la ejecución del evento y, consecuentemente, ocasionar un perjuicio económico al Municipio y un eventual menoscabo a su patrimonio, considerando, además, que existen servicios asociados al evento que ya han sido contratados, los cuales se encuentran directamente vinculados a la realización de este.
8. Que, en consecuencia, y atendida la necesidad de asegurar la realización de la Fonda Lady Inés 2026, actividad de carácter comunitario y de relevancia para los vecinos de la comuna, se configura una situación de urgencia que hace necesario adoptar oportunamente las medidas para garantizar su ejecución dentro de los plazos previstos. Asimismo, con el objeto de resguardar el



Providencia

Vida Buena

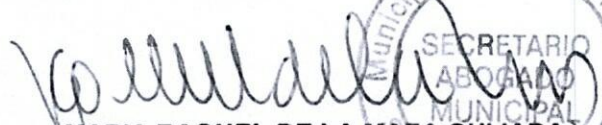
interés general, asegurar la realización del evento y evitar perjuicios económicos para el municipio, resulta procedente recurrir, excepcionalmente, a la modalidad de contratación directa.

9. Que, mediante Decreto EX N°323 de fecha 25 de febrero del 2026, se aprobó el Reglamento sobre Delegación de Facultades del Alcalde, el cual delega en el Administrador Municipal la facultad de calificar la procedencia de contrataciones mediante trato directo por la causal de "EMERGENCIAS, URGENCIAS O IMPREVISTOS", correspondiendo posteriormente a los directores respectivos dictar el acto administrativo que autorice dicha contratación.
10. Que, el Decreto Supremo Decreto N°661, de fecha 3 de junio de 2024, que aprueba el Reglamento de la Ley N°19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, establece en su Artículo 71° - Número 3 y Artículo N°74, letra b), que procederá la contratación directa en caso de Emergencia, Urgencia, o Imprevisto.

DECRETO:

1. Califíquese la concurrencia de una situación de **URGENCIA** para efectos de proceder con la contratación directa del servicio de "**CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026**", de conformidad con los fundamentos expuestos en los considerandos del presente decreto.
2. Autorícese a la Secretaría Comunal de Planificación para que, actuando en el ámbito de sus facultades, gestione la respectiva contratación directa, indispensable para asegurar la realización del evento Fonda Lady Inés 2026.
3. Publíquese el presente Decreto en el Sistema de Información de Compras y Contrataciones Públicas.

Anótese, comuníquese y archívese


MARIA RAQUEL DE LA MAZA QUIJADA
SECRETARIO ABOGADO MUNICIPAL


DAVID RUBIO LEIVA
ADMINISTRADOR MUNICIPAL

SLC

Distribución:

- Dirección de Comunicaciones ✓
- SECPLA
- Administración Municipal (Archivo)

Solicitud de cotización – Concesión gastronómica Fonda Lady Inés 2026

2 mensajes

Andrés Chadwick C <[REDACTED]> 26 de agosto de 2026 a las 13:24
Para: Sebastian Dominquez <[REDACTED]>, Rosario Belén Álvarez Johnson
[REDACTED], Karen Gómez Navarro <[REDACTED]>, Carmen Paz Mayer Lacalle

Estimados:

Junto con saludar, quisiera solicitarles una cotización para la concesión de espacios destinados a la instalación, habilitación y operación de puestos de alimentos y bebidas de la Fonda Lady Inés 2026, que se realizará los días 17, 18, 19 y 20 de septiembre en el Parque Inés de Suárez. La concesión considera la operación integral de los sectores gastronómicos, incluyendo rincones de comida chilena, parrillas, foodtrucks y barras, conforme a las condiciones establecidas en los Términos de Referencia adjuntos.

Para presentar su propuesta, deberán completar y enviar el Formulario N°1 – Oferta, incorporando:

- El valor total que pagarán a la Municipalidad por la concesión durante las cuatro jornadas.
- La oferta gastronómica propuesta.
- El listado de alimentos y líquidos disponibles.
- Los precios de venta al público de cada producto.
- Los datos del oferente, nombre del representante legal, firma y fecha.

Se adjuntan los siguientes documentos para su revisión:

- Términos de Referencia.
- Formulario N°1 – Oferta.

Agradeceremos enviar la cotización y el formulario debidamente completado a **más tardar el jueves 27 de agosto, a las 13:30 horas.**

Por favor, confirmar la recepción de este correo y de sus documentos adjuntos.

Saludos,

2 adjuntos

-  **TERMINOS DE REFERENCIA (3).docx**
22483K
-  **FORMULARIO N°1- OFERTA (2).docx**
284K

Carmen Paz Mayer Lacalle <[REDACTED]> 26 de agosto de 2026 a las 13:31
Para: Denisse Lopez Sepulveda <[REDACTED]>

 **Providencia**
Vida Buena

Carmen Paz Mayer Lacalle
Jefe Departamento de Planificación
Programática y Eventos
Dirección de Comunicaciones

 **Pedro de Valdivia 963**
[REDACTED]

----- Mensaje reenviado -----
De: Andrés Chadwick C <[REDACTED]>
Fecha: El mié, 26 ago. 2026 a la(s) 13:24
Asunto: Solicitud de cotización – Concesión gastronómica Fonda Lady Inés 2026
Para: Sebastian Dominquez <[REDACTED]>, Rosario Belén Álvarez Johnson <[REDACTED]>, Karen Gómez Navarro <[REDACTED]>, Carmen Paz Mayer Lacalle <[REDACTED]>
[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

 **TERMINOS DE REFERENCIA (3).docx**
22483K

 **FORMULARIO N°1- OFERTA (2).docx**
284K



FORMULARIO N°1

TRATO DIRECTO	"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026".
---------------	--

"OFERTA"

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	Risso y Faba Ltda
CÉDULA DE IDENTIDAD O RUT	78.367.181-6

A. OFERTA ECONOMICA: Mi oferta por el VALOR TOTAL DE LA "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026", corresponde a:

ÍTEM	DETALLE	VALOR TOTAL A PAGAR AL MUNICIPIO
1	CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026, 17, 18, 19 y 20 de septiembre de 2026.	\$ 20.000.000

NOTA:

- El valor ofertado corresponde al monto total que el contratista pagará a la Municipalidad por la concesión durante las cuatro jornadas del evento. Los derechos municipales, permisos y demás obligaciones económicas establecidos en los términos de referencia serán de cargo adicional del adjudicatario, cuando corresponda.

B. OFERTA GASTRONOMICA: Se solicita al proponente informar su oferta gastronómica para los siguientes ítems:

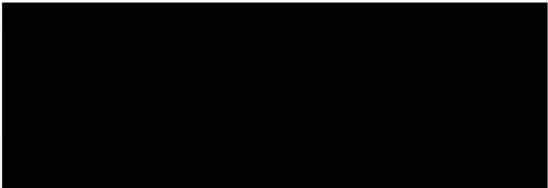
- ALIMENTOS: listado de alimentos que tendrá a disposición del consumidor y su respectivo precio de venta al público.
- LIQUIDOS: listado de líquidos que tendrá a disposición del consumidor y su respectivo precio de venta al público.

N°	ITEMS	PRODUCTO	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO \$
1	ALIMENTACIÓN	Empanadas de pino	6.000
		Empanadas de queso	6.000
		Empanadas vegetariana	6.000
		Empanadas celiaca	6.000
		Anticuchos	10.000
		Choripán	5.000
		Pastel de choclo	8.000
		Papas fritas	5.000
		Humitas	5.000
		Pastelería chilena (empolvados, alfajores).	3.000
		Sopaipillas	3.000
		Sandwich chilenos	7.000
		Opción vegana a la parrilla	6.000



		Opción vegana	6.000
		Hamburguesas	7.000
		Salchipapas	7.000
		Completo	5.000
		Chorillanas	8.000
		Churros	5.000
		Postres, tortas y dulces típicos chilenos	4.000
		Cabritas	4.000
		Helados	3.000
2	LIQUIDOS	Piscola	7.000
		Terremoto	6.000
		Pisco sour	6.000
		Chicha	6.000
		Variedad de cervezas	5.000
		Mocktail	6.000
		Cerveza sin alcohol	5.000
		Michelada	6.000
		Espumante	7.000
		Terremoto sin alcohol	6.000
		Bebidas (Opciones con y sin azúcar)	3.000
		Jugos naturales	3.000
		Borgoña / Sangría	7.000
		Copa de vino (Misiones de Rengo, Santa Rita, Casillero del Diablo o similar)	5.000
		Mote con huesillo	5.000
		Agua con y sin gas	3.000
		Bebidas Energéticas	4.000

Nombre Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Legal	DAVID GREGORIO RISSO PAREDES
Nombre del oferente	RISSO Y FABA LTDA
Firma Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Debidamente Autorizado	
Fecha	26.08.2026



DAVID RISSO PAREDES





PROVIDENCIA, 26 de Agosto de 2026.-

EX. ADM N° 245/MISTOS: Teniendo presente las facultades que me otorgan los artículos 5° letra d), 12° y 63°, letra i) de la Ley N°18.695 de 1988 Orgánica Constitucional de Municipalidades, lo dispuesto por la Ley N°19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios; el Decreto N°661, de fecha 3 de Junio de 2024 del Ministerio de Hacienda, que aprueba el Reglamento de la citada Ley N°19.886, y el Reglamento N°323, de fecha 25 de febrero de 2026, que fijó el texto sobre la Delegación de Facultades del Alcalde.

CONSIDERANDO:

1. Que, mediante Decreto EX. N°1179, de fecha 15 de julio de 2026, se aprobaron las bases especiales y bases técnicas para el llamado a licitación pública del servicio de **"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026"**, 2490-69-LP26.
2. Que, mediante Decreto Ex. N°1.341, de fecha 10 de agosto de 2026, se declara inadmisibles la oferta presentada por la empresa E-FOOD SpA, Rut: N°99.520.220-4, en la propuesta pública para la **"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026"**, por cuanto el oferente omitió informar valores de productos requeridos en el Formulario N°3. En consecuencia, en el mismo decreto se declaró desierta la propuesta pública.
3. Que, mediante Decreto Ex. N°1.374, de fecha 14 de agosto de 2026, se aprobaron las Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas para el segundo llamado a propuesta pública para el servicio de **"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026"**, ID 2490-79-LE26.
4. Que, mediante Decreto Ex. N°1440, de fecha 26 de agosto de 2026, se declara inadmisibles la oferta presentada por la empresa E-FOOD SpA, Rut: N°99.520.220-4, en la propuesta pública para la **"CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026"**, por cuanto el oferente adjuntó el Formulario N°3 "Oferta Gastronómica" correspondiente al primer proceso de licitación, identificado con el ID 2490-69-LP26. En consecuencia, en el mismo decreto se declaró desierta la propuesta pública.



5. Que, mediante memorándum N°15.447, de fecha 26 de agosto de 2026, la Dirección de Comunicaciones solicitó a la Administración Municipal calificar la procedencia de efectuar una contratación por trato directo, bajo la causal prevista en el artículo 71 N°3, del Reglamento N°661 de 2024, con el objeto de contratar dicho servicio, asegurando así la realización de la Fonda Lady Inés 2026, toda vez que la falta de provisión de alimentos y bebidas afectaría directamente a la ejecución de la realización de dicho evento, el cual es una celebración comunitaria que va en directo beneficio de los vecinos de la comuna de Providencia.
6. Que, tal como se señala en el memorándum N°15.447 de la Dirección de Comunicaciones, se han llevado a cabo dos procesos de licitación pública para la contratación del servicio objeto del presente decreto, ambos declarados desiertos. Que, atendidos los plazos legales y administrativos asociados a un nuevo procedimiento licitatorio, resulta imposible llevar a cabo un tercer proceso de licitación, considerando los tiempos necesarios para una nueva publicación, la evaluación de las ofertas y la correspondiente adjudicación, lo que impediría que el operador seleccionado pueda instalar y habilitar oportunamente los puestos para el inicio del evento, fijado para el día 17 de septiembre de 2026. Que, adicionalmente, el eventual adjudicatario debe presentar una serie de antecedentes y documentación exigida por la entidad organizadora, en este caso la Municipalidad de Providencia, la que a su vez, debe remitir dichos antecedentes a la Delegación Presidencial Regional y a la Autoridad Sanitaria, con el objeto de dar cumplimiento a las exigencias establecidas en la Circular N°28 del Ministerio del Interior, que regula el procedimiento y los requisitos para la realización de Eventos Masivos en la Región Metropolitana. En este contexto, dicha normativa contempla un plazo mínimo de 20 días hábiles de anticipación para que el organizador presente la documentación requerida, lo que hace aún más apremiante la necesidad de contar oportunamente con el operador del servicio.
7. Que, habiéndose declarado desierto el proceso licitatorio ID2490-79-LE26, restan solo 11 días hábiles para el inicio del evento, plazo que resulta insuficiente para desarrollar un nuevo procedimiento de licitación y, posteriormente, cumplir con las exigencias y autorizaciones administrativas necesarias para su realización. Lo anterior genera un riesgo cierto de no obtener oportunamente las autorizaciones requeridas, lo que podría impedir o afectar gravemente la ejecución del evento y, consecuentemente, ocasionar un perjuicio económico al Municipio y un eventual menoscabo a su patrimonio, considerando, además, que existen servicios asociados al evento que ya han sido contratados, los cuales se encuentran directamente vinculados a la realización de este.
8. Que, en consecuencia, y atendida la necesidad de asegurar la realización de la Fonda Lady Inés 2026, actividad de carácter comunitario y de relevancia para los vecinos de la comuna, se configura una situación de urgencia que hace necesario adoptar oportunamente las medidas para garantizar su ejecución dentro de los plazos previstos. Asimismo, con el objeto de resguardar el



Providencia

Vida Buena

interés general, asegurar la realización del evento y evitar perjuicios económicos para el municipio, resulta procedente recurrir, excepcionalmente, a la modalidad de contratación directa.

9. Que, mediante Decreto EX N°323 de fecha 25 de febrero del 2026, se aprobó el Reglamento sobre Delegación de Facultades del Alcalde, el cual delega en el Administrador Municipal la facultad de calificar la procedencia de contrataciones mediante trato directo por la causal de "EMERGENCIAS, URGENCIAS O IMPREVISTOS", correspondiendo posteriormente a los directores respectivos dictar el acto administrativo que autorice dicha contratación.
10. Que, el Decreto Supremo Decreto N°661, de fecha 3 de junio de 2024, que aprueba el Reglamento de la Ley N°19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, establece en su Artículo 71° - Número 3 y Artículo N°74, letra b), que procederá la contratación directa en caso de Emergencia, Urgencia, o Imprevisto.

DECRETO:

1. Califíquese la concurrencia de una situación de **URGENCIA** para efectos de proceder con la contratación directa del servicio de "**CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026**", de conformidad con los fundamentos expuestos en los considerandos del presente decreto.
2. Autorícese a la Secretaría Comunal de Planificación para que, actuando en el ámbito de sus facultades, gestione la respectiva contratación directa, indispensable para asegurar la realización del evento Fonda Lady Inés 2026.
3. Publíquese el presente Decreto en el Sistema de Información de Compras y Contrataciones Públicas.

Anótese, comuníquese y archívese


MARIA RAQUEL DE LA MAZA QUIJADA
SECRETARIO ABOGADO MUNICIPAL


DAVID RUBIO LEIVA
ADMINISTRADOR MUNICIPAL

SDLC

Distribución:

- Dirección de Comunicaciones
- SECPLA
- Administración Municipal (Archivo)

Memorándum **N°15.447.-**

Ant : Informe Técnico

Materia : Solicita Gestionar Decreto

Providencia, 26 de agosto 2026

DE : ROSARIO ALVAREZ JOHNSON
DIRECTORA DE COMUNICACIONES (S)

A : DAVID LEMUEL RUBIO LEIVA
ADMINISTRADOR MUNICIPAL

Junto con saludar, y en relación con al Decreto Alcaldicio EX.N°1440 de fecha 26 de agosto de 2026, por las razones expuestas en el informe adjunto, tenga a bien gestionar el decreto de urgencia correspondiente, con el objeto de que la Secretaría Comunal de Planificación, en el ámbito de sus competencias, tramite la contratación directa que permita asegurar la provisión del servicio.

Lo anterior resulta indispensable, toda vez que el servicio de "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026", constituye una prestación fundamental para el desarrollo de la Fonda Lady Inés, Providencia 2026.

Se adjunta informe técnico.

Lo anterior para su revisión y gestión de dicho documento:

Saluda atentamente a usted.



ROSARIO ALVAREZ JOHNSON
DIRECTORA DE COMUNICACIONES (S)

KGN/CPML/apz
Distribución
-Archivo Comunicaciones



INFORME TÉCNICO

“CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026”.

En relación a la solicitud de Trato Directo de Urgencia, para la licitación de **“CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026”**, 2490-79-LE26, se señala lo siguiente:

ANTECEDENTES:

1.- Que, mediante Decreto EX. N° 1179 de fecha 15 de julio de 2026, se aprueban las Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas para el llamado a licitación pública, por **“CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026”**, 2490-69-L26.

2.- Que, mediante Decreto EX. N° 1248 de fecha 28 de julio de 2026, se aprueba la aclaración N°1 y las respuestas a las consultas de la N°1 a la N°21 generadas en el marco del proceso licitatorio.

3.- El Acta de Apertura de Propuesta Pública de 4 de agosto de 2026.-

4.- El Informe Técnico de Evaluación de fecha 6 de agosto de 2026.-

5.- El Memorándum N° 14.038 de 6 de agosto de 2026 de la Secretaría Comunal de Planificación.-

6.- Que, mediante Decreto EX. N° 1.341 de fecha 10 de agosto de 2026, se declara inadmisibles la oferta presentada por la empresa E-FOOD SPA, RUT N° 99.520.220-4, en la propuesta pública para la **“CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA- FONDA LADY INÉS 2026”**, por cuanto el oferente omitió informar valores de productos requeridos en el Formulario N° 3, en conformidad con lo establecido en el numeral 2.B.2 de las Bases Administrativas Especiales, en virtud de lo expuesto en el Memorándum N°14.038 de 6 de agosto de 2026 de la Secretaría Comunal de Planificación. Que en consecuencia, a lo anteriormente señalado se declara desierta la propuesta pública para la **“CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA- FONDA LADY INÉS 2026”**, llamada mediante Decreto Alcaldicio EX.N° 1.179 de 15 de julio de 2026, debido a que la oferta de la única empresa que se presentó, la empresa E-FOOD SPA, RUT N° 99.520.220-4, fue declarada inadmisibles. -

7.- Que, mediante Decreto EX. N°1.374 de fecha 14 de agosto de 2026, se aprueban las Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas que regirán el segundo llamado a propuesta pública para **“CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA - FONDA LADY INÉS 2026”**, ID 2490-79-LE26.



8.- Que, mediante Decreto EX. N°1.422 de fecha 21 de agosto de 2026, se aprueban las ACLARACIONES DE LA N°1 A LA N°2, y RESPUESTAS A LAS CONSULTAS DE LA N°1 A LA N°5 formuladas por los oferentes, a través del Portal www.mercadopublico.cl, en la propuesta pública para contratación denominada "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA- FONDA LADY INÉS 2026", llamada mediante Decreto Alcaldicio EX.N°1374 de fecha 14 de agosto de 2026.

9.- El Acta de Apertura de Propuesta Pública de 24 de agosto de 2026.-

10.- El Informe Técnico de Evaluación de fecha 25 de agosto de 2026.-

11.- El Memorándum N° 15.342 de 25 de agosto de 2026 de la Secretaría Comunal de Planificación.-

12.- Que, mediante Decreto EX. N°1440 de fecha 26 de agosto de 2026, se declara inadmisibles la oferta presentada por la empresa E-FOOD SPA, RUT N° 99.520.220-4, en la propuesta pública para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA- FONDA LADY INÉS 2026", por cuanto el único oferente adjuntó un Formulario N° 3 correspondiente al primer proceso de licitación, ID 2490-69-LP26, en reemplazo del Formulario No 3 "Oferta Gastronómica" requerido en el actual proceso licitatorio cuyo contenido y requerimientos son distintos de aquellos establecidos en el proceso anterior, en virtud de lo expuesto en el Memorándum N° 15.342 de 25 de agosto de 2026 de la Secretaría Comunal de Planificación.-

Que en consecuencia, a lo anteriormente señalado se declara desierta la propuesta pública para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA- FONDA LADY INÉS 2026", llamada mediante Decreto Alcaldicio EX.N o 1.374 de 14 de agosto de 2026, debido a que la oferta de la única empresa que se presentó, empresa E-FOOD SPA, RUT N° 99. 520. 220-4, fue declarada inadmisibles. -

CONSIDERANDO:

Que habiéndose realizado dos procesos concursales para el servicio de "**CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026**", identificados cada uno mediante ID 2490-69-LP26 y ID 2490-79-LE26, respectivamente, en el que ambos procesos fueron declarados desiertos mediante Decreto EX. N° 1.341 de fecha 10 de agosto de 2026 y EX. N° 1.440 de fecha 26 de agosto de 2026, esta Unidad Técnica, evidencia la imposibilidad de realizar un tercer proceso por la vía tradicional, por los plazos de tiempo que implicaría una nueva publicación, evaluación y adjudicación, impidiendo que el operador instale y habilite los puestos a tiempo para el 17 de septiembre, por lo que se configura una situación de urgencia ineludible.

Que, además el adjudicatario debe presentar una serie de documentación solicitada por la entidad organizadora, en este caso la Municipalidad de Providencia que a su vez debe presentar ante la Delegación Presidencial Regional y la Autoridad Sanitaria para completar la Circular N°28 del Ministerio del Interior, que establece el procedimiento y las exigencias para la realización de Eventos Masivos en la Región Metropolitana, en la que se establecen el plazo mínimo de 20 días hábiles de anticipación para que el organizador presente la documentación requerida.

Que, al declararse desierta la última licitación, restan apenas 11 días hábiles para el inicio del evento, lo que deja fuera de margen de tiempo regular, lo que puede significar una denegación de la autorización para la ejecución del evento, loque implicaría un perjuicio económico y un



menoscabo al patrimonio municipal, ya que hay servicios ya contratados mediante órdenes de compra paralelos a esta concesión.

Que finalmente, la falta de provisión de alimentos y bebidas afectaría directamente a la ejecución de la realización de la Fonda Lady Inés 2026, celebración comunitaria que va en directo beneficio a los vecinos de la comuna de Providencia, incumpliendo los objetivos de recreación y rescate de tradiciones.

En virtud de los argumentos expuestos, y con el propósito de resguardar el patrimonio municipal y asegurar la realización del evento comprometido, resulta indispensable adoptar una solución oportuna que permita concretar su ejecución dentro de los plazos previstos.

Cabe hacer presente que la contratación mediante trato directo constituye un mecanismo de carácter excepcional. Sin embargo, en el presente caso concurren circunstancias que justifican su utilización, toda vez que se han llevado a cabo dos procesos licitatorios, ambos declarados desiertos, y el tiempo restante para la realización del evento resulta insuficiente para iniciar y concluir un nuevo procedimiento concursal, considerando los plazos legales y administrativos que este implica.

En consecuencia, atendidas las circunstancias expuestas, la contratación solicitada mediante trato directo constituye una medida excepcional, necesaria y proporcional, orientada a resguardar el interés público comprometido y evitar que la imposibilidad de concretar oportunamente una nueva licitación afecte la realización del evento y genere eventuales perjuicios al patrimonio municipal.

Por todo lo anterior, se solicita gestionar la contratación a través de trato directo, bajo la causal de urgencia prevista en el artículo 71 N°3 y 74 letra b), del Reglamento N°661 de 2024:

- *Artículo 71°: "Casos en que procede el Trato Directo o Contratación Excepcional Directa con Publicidad. Excepcionalmente, procederá el Trato Directo o la Contratación Excepcional Directa con Publicidad en los casos fundados y conforme a las normas que se establecen en la Ley de Compras y en el presente Capítulo. Las causales de Trato Directo son las que a continuación se señalan:*

Numeral 3: En casos de emergencia, urgencia o imprevisto, en que se requiera satisfacer una necesidad pública de manera impostergable, sin perjuicio de las disposiciones especiales para casos de sismos y catástrofes contenidas en la legislación pertinente."

- *Artículo 74°: "Trato directo por emergencia, urgencia e imprevisto. Para efectos de la aplicación de esta causal, se entenderá que:*
b) La urgencia se refiere a aquella necesidad apremiante, que solo puede ser satisfecha si se obtiene la prestación requerida en el menor tiempo posible, y cuya falta de ejecución generará perjuicios en las personas, el funcionamiento o los bienes de la Entidad."

Providencia, 24 de agosto de 2026



PROVIDENCIA, 10 de agosto de 2026.

EX.Nº **1.341**/ VISTOS: Lo dispuesto en los artículos 5 letra d), 8, 12 y 63 letra i) de La Ley Nº18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades; y

CONSIDERANDO: 1.- Que, mediante Decreto Alcaldicio EX.Nº1.179 de 15 de julio de 2026, se aprobaron las Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas, se llamó a propuesta pública y se dejó establecida la Comisión Evaluadora para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA - FONDA LADY INÉS 2026", adquisición mercado público ID 2490-69-LP26.-

2.- Que, mediante Decreto Alcaldicio EX.Nº1.248 de 28 de julio de 2026, se aprobaron la ACLARACIÓN N°1 y las "RESPUESTAS A LAS CONSULTAS DE LA N°1 A LA N°21", entregadas y formuladas, respectivamente, a los oferentes en la propuesta pública antes mencionada.-

3.- El Acta de Apertura de Propuesta Pública de 4 de agosto de 2026.-

4.- El Informe Técnico de Evaluación de fecha 6 de agosto de 2026.-

5.- El Memorándum N°14.038 de 6 de agosto de 2026 de la Secretaría Comunal de Planificación.-

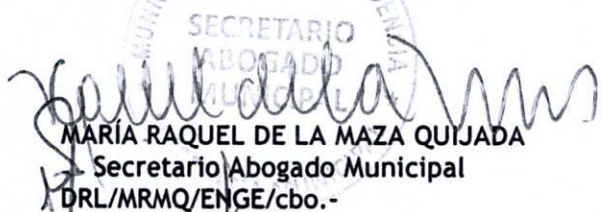
DECRETO:

1.- Declárase inadmisibles la oferta presentada por la empresa E-FOOD SPA, RUT N°99.520.220-4, en la propuesta pública para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA - FONDA LADY INÉS 2026", por cuanto el oferente omitió informar valores de productos requeridos en el Formulario N°3, en conformidad con lo establecido en el numeral 2.B.2 de las Bases Administrativas Especiales, en virtud de lo expuesto en el Memorándum N°14.038 de 6 de agosto de 2026 de la Secretaría Comunal de Planificación.-

2.- Declárase desierta la propuesta pública para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA - FONDA LADY INÉS 2026", llamada mediante Decreto Alcaldicio EX.Nº1.179 de 15 de julio de 2026, debido a que la oferta de la única empresa que se presentó, la empresa E-FOOD SPA, RUT N°99.520.220-4, fue declarada inadmisibles.-

3.- Publíquese el presente Decreto en el Sistema de Información de Compras y Adquisiciones de la Administración www.mercadopublico.cl, por doña DENISSE PAULINA LÓPEZ SEPÚLVEDA de la Secretaría Comunal de Planificación.-

Anótese, comuníquese y archívese.


MARÍA RAQUEL DE LA MAZA QUIJADA
Secretario Abogado Municipal
DRL/MRMQ/ENGE/cbo.-

Distribución:

Interesados

Secretaría Comunal de Planificación

Dirección de Comunicaciones

Dirección de Obras Municipales

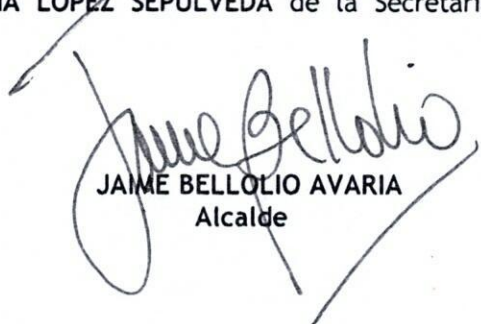
Dirección de Administración y Finanzas

Dirección Jurídica

Dirección de Control

Archivo

Decreto en Trámite 2638.-


JAIME BELLOLIO AVARIA
Alcalde



Providencia
Vida Buena
Secretaría Municipal

PROVIDENCIA, 26 AGO 2026

EX.Nº 1440 / VISTOS: Lo dispuesto en los artículos 5 letra d), 8, 12 y 63 letra i) de La Ley Nº18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades; y

CONSIDERANDO: 1.- Que, mediante Decreto Alcaldicio EX.Nº1.374 de 14 de agosto de 2026, se aprobaron las Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas, se llamó a propuesta pública y se dejó establecida la Comisión Evaluadora para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA - FONDA LADY INÉS 2026", adquisición mercado público ID 2490-79-LE26.-

2.- Que, mediante Decreto Alcaldicio EX.Nº1.422 de 21 de agosto de 2026, se aprobaron las ACLARACIONES Nº1 y Nº2 y las "RESPUESTAS A LAS CONSULTAS DE LA Nº1 A LA Nº5", entregadas y formuladas, respectivamente, a los oferentes en la propuesta pública antes mencionada.-

3.- El Acta de Apertura de Propuesta Pública de 24 de agosto de 2026.-

4.- El Informe Técnico de Evaluación de fecha 24 de agosto de 2026.-

5.- El Memorándum Nº15.342 de 25 de agosto de 2026 de la Secretaría Comunal de Planificación.-

DECRETO:

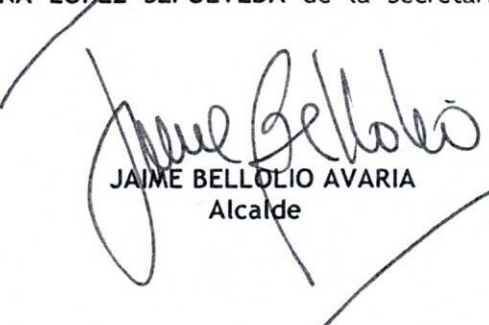
1.- Declárase inadmisibles la oferta presentada por la empresa E-FOOD SPA, RUT Nº99.520.220-4, en la propuesta pública para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA - FONDA LADY INÉS 2026", por cuanto el único oferente adjuntó un Formulario Nº3 correspondiente al primer proceso de licitación, ID 2490-69-LP26, en reemplazo del Formulario Nº3 "Oferta Gastronómica" requerido en el actual proceso licitatorio cuyo contenido y requerimientos son distintos de aquellos establecidos en el proceso anterior, en virtud de lo expuesto en el Memorándum Nº15.342 de 25 de agosto de 2026 de la Secretaría Comunal de Planificación.-

2.- Declárase desierta la propuesta pública para la "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA LA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA - FONDA LADY INÉS 2026", llamada mediante Decreto Alcaldicio EX.Nº1.374 de 14 de agosto de 2026, debido a que la oferta de la única empresa que se presentó, empresa E-FOOD SPA, RUT Nº99.520.220-4, fue declarada inadmisibles.-

3.- Publíquese el presente Decreto en el Sistema de Información de Compras y Adquisiciones de la Administración www.mercadopublico.cl, por doña DENISSE PAULINA LÓPEZ SEPÚLVEDA de la Secretaría Comunal de Planificación.-

Anótese, comuníquese y archívese.


MARÍA RAQUEL DE LA MAZA QUIJADA
Secretario Abogado Municipal
DRL/MRMQ/ENGE/cbo


JAIME BELLOLIO AVARIA
Alcalde

Distribución:
Interesados
Secretaría Comunal de Planificación
Dirección de Comunicaciones
Dirección de Obras Municipales
Dirección de Administración y Finanzas
Dirección Jurídica
Dirección de Control
Archivo
Decreto en Trámite 2468.-

TÉRMINOS DE REFERENCIA

“CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026”.

1. INTRODUCCIÓN

La Municipalidad de Providencia, requiere la contratación de la “**CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026**”, en los distintos puntos que habilite el Municipio, dentro del Parque Inés de Suárez.

El propósito fundamental de este trato directo es contratar un proveedor integral para la concesión de espacios de alimentos y bebidas del evento “Fonda Lady Inés 2026”, a realizarse los días 17, 18, 19 y 20 de septiembre de 2026 en el Parque Inés de Suárez, garantizando una oferta gastronómica variada y de calidad, representativa de las tradiciones chilenas, asegurando la calidad y seguridad en la correcta manipulación de alimentos, el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, precios acordes al mercado y priorizando la participación de locatarios de la comuna, fomentando así el desarrollo económico local.

Lugar	Parque Inés de Suárez
Fecha	17, 18, 19 y 20 de septiembre 2026
Hora del evento	17 de septiembre: 16:00 a 23:00 horas (jornada inaugural) 18 de septiembre: 12:00 a 23:00 horas 19 de septiembre: 12:00 a 23:00 horas 20 de septiembre: 12:00 a 20:00 horas
Montaje	Desde el domingo 13 al miércoles 16 de septiembre de 2026, desde las 08:30 a 20:00 horas. Las fechas y horarios serán confirmados con el IMC, una vez firmado el contrato.
Desmontaje	Desde el lunes 21 al 24 de septiembre de 2026, desde las 08:30 a 19:00 horas. Fechas y horarios serán confirmados con el IMC, una vez firmado el contrato..
Número de asistentes	Se estima un ingreso total referencial de 60.000 personas durante las cuatro jornadas del evento, correspondientes a los días 17, 18, 19 y 20 de septiembre de 2026. Esta cifra tiene carácter meramente referencial y ha sido considerada únicamente para efectos de dimensionar el servicio. En ningún caso constituye una garantía de demanda, asistencia efectiva o distribución diaria de público, ni otorgará derecho a compensación, indemnización, ajuste o rebaja del valor ofertado.

La presente contratación no implica gastos para la municipalidad y será para la concesión a **SUMA ALZADA** de espacios para instalación, habilitación y operación de puestos de alimentos y bebidas “Fonda Lady Inés 2026”, con solo un proveedor.

El valor de la concesión deberá se ofertado por el proponente, el cual corresponde al monto total que el contratista pagará a la Municipalidad por la concesión durante las cuatro jornadas del evento. Los derechos municipales, permisos y demás obligaciones económicas establecidas en los presentes términos de referencia serán de cargo adicional del contratista, cuando corresponda.

NOTA: En caso de discrepancia entre las superficies o dimensiones indicadas en otras secciones de estos los términos de referencia y las del presente layout y su cuadro de superficies, prevalecerán las de esta sección.

2.2. ESPACIOS A CONCESIONAR

Los espacios asignados serán entregados al contratistas dentro del recinto del evento "Fonda Lady Inés 2026", a realizarse en el Parque Inés de Suárez, para la instalación, habilitación y operación de puntos de venta de alimentos, bebidas sin alcohol y bebidas alcohólicas, conforme al layout oficial del evento y a las condiciones establecidas en los presentes términos de referencia

El plazo de uso de los espacios comprenderá el período de montaje, operación y desmontaje definido para el evento, de acuerdo con la calendarización que informe la Municipalidad de Providencia.

Características generales de los espacios entregados

Los espacios entregados por la Municipalidad corresponderán a los sectores definidos para la operación gastronómica del evento, incluyendo áreas de comida chilena, barras, parrillas, foodtrucks y espacios de atención asociados.

El adjudicatario deberá habilitar y operar dichos espacios respetando la ubicación, superficie, distribución y destino establecidos en el layout oficial del evento, sin poder alterar, modificar, ampliar o subdividir los espacios asignados sin autorización previa de la Municipalidad.

La operación de los espacios deberá ajustarse a la normativa sanitaria, de seguridad, permisos municipales, condiciones de montaje, circulación, retiro de residuos, uso de energía, agua, gas y demás exigencias aplicables. Asimismo, el valor de la concesión considerará los derechos municipales que correspondan conforme a la Ordenanza Local sobre Derechos Municipales de Providencia, en lo pertinente.

Sin perjuicio de lo anterior, será responsabilidad del concesionario pagar los derechos municipales que correspondan por permisos asociados al ejercicio transitorio de actividades lucrativas durante el evento, tales como la autorización especial transitoria de expendio y consumo de bebidas alcohólicas y/o los permisos aplicables a puestos o stands con venta de artículos, alimentos elaborados o envasados en periodo de Fiestas Patrias, según corresponda, de acuerdo con lo señalado en el artículo N°12 de la Ordenanza Local sobre Derechos Municipales de Providencia.

El valor ofertado deberá corresponder al monto total, impuestos incluidos, que el oferente pagará a la Municipalidad de Providencia por el derecho a operar y comercializar productos dentro del evento, independiente de los ingresos que genere por sus ventas.

En este contexto, la Municipalidad entregará a concesión los espacios que se individualizan en los cuadros siguientes.

SUPERFICIE COMERCIAL A EXPLOTAR

En el presente cuadro se desglosan los espacios que forman parte de la superficie comercial a explotar, correspondiente a las áreas destinadas directamente a la operación, atención y venta de alimentos y bebidas durante el evento, conforme al layout oficial y a las condiciones establecidas en los presentes términos de referencia

CANTIDAD	SUPERFICIE	DIMENSIONES POR UNIDAD
1	1.612 mts 2	Rincón comida chilena 1 (104 m²)
		Rincón comida chilena 2 (350 m²)
		Operación y atención de barras (600 m²)
		Cocina 3 (90 m²)
		Espacio de parrillas (168 m²)
		Rincón de foodtrucks (300 m²)

SUPERFICIE TOTAL A CONCESIONAR

En el presente cuadro se desglosa la superficie total a concesionar, entendida como el conjunto de espacios que serán entregados al contratista para la operación del servicio, incluyendo la superficie comercial y las áreas complementarias necesarias para su funcionamiento, de acuerdo con el layout oficial del evento.

CANTIDAD	SUPERFICIE	DIMENSIONES POR UNIDAD
1	5.262 mts 2	Rincón patio de comidas 1 (15 x 70 metros): 1.050 m²
		Rincón patio de comidas 2 (40 x 50 metros): 2.000 m²
		Rincón comida chilena 1 (13 x 8 metros) 104 m²
		Rincón comida chilena 2 (35 x 10 metros) 350 m²
		Operación y atención de barras (10x60 metros) 600 m²
		Espacio de mesas (10x60 metros) 600 m²
		Cocina 3 (15 x 6 metros) 90 m²
		Espacio de parrillas (14 x 12 metros) 168 m²
		Rincón de foodtrucks 300 m²

2.3. OFERTA GASTRONÓMICA

El contratista deberá presentar a la Municipalidad una propuesta gastronómica integral para los distintos sectores destinados a la venta de alimentos y bebidas, correspondientes al Rincón de Comida Chilena 1, Rincón de Comida Chilena 2, Sector de Parrillas, Rincón de Foodtrucks y Rincón de Barras.

Dicha propuesta deberá considerar una oferta variada, de calidad y pertinente al carácter tradicional del evento, incorporando productos representativos de Fiestas Patrias, alternativas de comida al paso, preparaciones a la parrilla, bebidas con y sin alcohol, y opciones que permitan atender adecuadamente la demanda proyectada durante las jornadas de funcionamiento.

La operación de los sectores que contemplen preparación, cocción o calentamiento de alimentos deberá realizarse exclusivamente mediante sistemas a gas, debidamente certificados y autorizados conforme a la normativa vigente, quedando prohibido el uso de carbón, leña u otros sistemas de combustión no autorizados por la Municipalidad.

La Municipalidad podrá solicitar una degustación previa de los productos ofrecidos, en la instancia, fecha y condiciones que determine, con el objeto de revisar la calidad, presentación, variedad, pertinencia y estándar general de la oferta gastronómica propuesta. Esta revisión no eximirá al adjudicatario del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente ni de las demás obligaciones establecidas en los presentes términos de referencia.

2.3.1. RINCÓN DE COMIDA CHILENA

El Rincón de Comida Chilena corresponde a un espacio dedicado a la oferta gastronómica chilena, representativa de las tradiciones nacionales, diseñado como un espacio familiar con atención de comida servida a la mesa.

El proveedor deberá considerar la atención y operación de los dos rincones de comida chilena, asegurando una capacidad adecuada para el público proyectado. Asimismo, de acuerdo con el diseño y distribución del layout del evento, el proveedor podrá considerar venta en mesón dentro de los espacios habilitados para dichos sectores.

La Municipalidad solicitará un listado de alimentos y bebidas que estarán a disposición del consumidor. Dicho documento deberá ser presentado al momento de presentar su cotización (Formulario N°1 OFERTA). Los productos consideran precios referenciales de venta al público, orientativos para mantener una oferta accesible y competitiva; el operador podrá ajustar según gramaje y calidad de insumos, respetando coherencia con estos valores.

PRODUCTOS	PRECIO REFERENCIAL DE VENTA AL PÚBLICO
Empanadas de pino y queso	\$3.500 - \$4.500
Empanadas vegetariana y celiaca	\$3.500 - \$4.500
Anticuchos	\$8.000
Choripán	\$4.000 - \$5.000
Pastel de choclo	\$8.000 - \$10.000
Papas fritas	\$2.000 - \$5.000
Humitas	\$4.000 - \$6.000
Jugos naturales	\$3.500
Terremoto	\$5.500 - \$6.500
Piscola (Alto del Carmen, Mistral o similar)	\$6.000 - \$7.500
Chicha	\$3.500
Borgoña / Sangría	\$4.500
Copa de vino (Misiones de Rengo, Santa Rita, Casillero del Diablo o similar)	\$4.500 - \$7.000
Cerveza variedades (vaso 500 cc)	\$4.500 - \$7.000
Cerveza sin alcohol o mocktail	\$4.500 – \$6.000
Agua embotellada con y sin gas	\$2.000
Pastelería chilena (empolvados, alfajores).	\$1.500 - \$2.500
Mote con huesillo	\$3.500 - \$5.000

El concesionario o deberá considerar stock suficiente para abastecer la demanda proyectada durante las cuatro jornadas del evento. Para efectos de dimensionamiento operativo, se considerará una estimación referencial de hasta 15.000 asistentes por jornada. Esta distribución es únicamente referencial y podrá variar entre jornadas, sin que ello otorgue derecho a indemnización, compensación o modificación de las condiciones económicas del contrato.

- 17 de septiembre de 2026: **15.000 personas por día**
- 18 de septiembre de 2026: **15.000 personas por día**
- 19 de septiembre de 2026: **15.000 personas por día**

- 20 de septiembre de 2026: **15.000 personas por día**

En consecuencia, el proveedor deberá asegurar la disponibilidad de productos necesaria para responder adecuadamente al público estimado durante todo el período de funcionamiento del evento.

Se deberán considerar promociones 2x1 del producto “Terremoto”.

El oferente además deberá contar con opciones de comida vegetariana, vegana y sin gluten.

Los servicios de restaurante deberán contar con Resolución Sanitaria, al igual que los vehículos que trasladen con cadena de frío los alimentos a ser ingeridos por los consumidores.

Cada restaurante deberá contar con sus respectivos elementos de seguridad, considerando como mínimo:

- Un (1) extintor clase K, de acetato de potasio. Cada 150 m²
- Un (1) extintor PQS, de polvo químico seco, de 6 kg. Cada 150 m²
- Mantención vigente de los extintores.
- Componentes en buen estado de conservación.
- Señalética de seguridad correspondiente y visible.

2.3.2. RINCÓN DE BARRAS

El Rincón de barras, será un espacio para venta de bebidas con y sin alcohol, jugos, agua y tragos típicos, y comida de preparación rápida.

Asimismo, la Municipalidad detalla un listado de líquidos, los cuales deberán ser considerados dentro de la oferta.

PRODUCTOS	PRECIO REFERENCIAL DE VENTA AL PÚBLICO
Anticuchos	\$8.000.
Choripanes	\$4.000 a \$5.000
Sopaipillas	\$1.000
Empanadas Pino y Queso	\$3.500 - \$4.500
Papas fritas	\$2.000 - \$5.000
Opción vegana	

PRODUCTOS	PRECIO REFERENCIAL DE VENTA AL PÚBLICO
Piscola	\$6.000 – \$7.500
Terremoto	\$5.500 - \$6.500
Pisco sour	\$6.500 – \$8.000
Chicha	\$3.500
Variedad de cervezas	\$4.500 – \$7.000
Cerveza sin alcohol	\$4.500 – \$6.000
Michelada	\$6.500 – \$8.000
Copa de vino (Misiones de Rengo, Santa Rita, Casillero del Diablo o similar)	\$4500 – \$7.000
Espumante	\$6.000 – \$8.000
Terremoto sin alcohol	\$5.500 – \$6.500
Bebidas (Opciones con y sin azúcar)	\$2.000 – \$4.000
Jugos naturales	\$3.500
Agua con y sin gas	\$2.000
Bebidas Energéticas	\$4.000 – \$5.500

Nota: Cada barra deberá contar con sus respectivos elementos de seguridad, considerando como mínimo:

- Un (1) extintor PQS, de polvo químico seco, de 6 kg, por cada 150 m².
- Mantención vigente de los extintores.
- Componentes en buen estado de conservación.
- Señalética de seguridad correspondiente y visible.

2.3.3. SECTOR PARRILLAS

- El Sector de Parrillas estará destinado a la preparación y venta de productos tradicionales a la parrilla, tales como anticuchos, choripanes y otros alimentos autorizados por la Municipalidad. Para su operación, deberán utilizarse exclusivamente parrillas a gas, quedando prohibido el uso de carbón, leña u otros sistemas de combustión no autorizados.
- El sector deberá contar con resolución sanitaria, medidas de seguridad para el uso de fuego o calor, elementos de extinción, manejo adecuado de residuos, limpieza permanente y cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

PRODUCTOS	PRECIO REFERENCIAL DE VENTA AL PÚBLICO
Anticuchos	\$8.000.
Choripanes	\$4.000 a \$5.000
Opción vegana a la parrilla	
El sector deberá considerar un punto de complementos y aderezos , con productos tales como pebre, mayonesa, ketchup, mostaza y ají de color , el cual deberá mantenerse limpio, ordenado y abastecido durante la operación.	

2.3.4. RINCÓN DE FOODTRUCK

El Rincón de Foodtrucks corresponde a un espacio dedicado al concepto de comida al paso, donde se deberá ofrecer un menú variado de comidas rápidas, conforme a la cantidad, distribución y metros lineales establecidos para este sector en los presentes términos de referencia y en el layout del evento.

Para la oferta gastronómica de este ítem, la Municipalidad solicita un listado con propuestas de foodtrucks. Este documento será requerido al previo a la firma del contrato.

Asimismo, la Municipalidad señala un listado con los alimentos que deberán ser considerados dentro de la oferta.

PRODUCTOS	PRECIO REFERENCIAL DE VENTA AL PÚBLICO
Mote con huesillo	\$3.500 – \$5.000
Hamburguesas	\$6.000 – \$9.000
Empanadas de horno pino y variedades.	\$3.500 – \$4.500
Anticuchos.	\$8.000 – \$10.000
Choripán.	\$4.000 – \$5.000
Sandwich chilenos	\$6.000 – \$9.000
Papas fritas	\$2.000 – \$5.000
Salchipapas	\$4.500 – \$6.500
Completo	\$3.500 – \$5.500
Chorrillanas	\$9.000 – \$15.000
Churros	\$3.000 – \$5.000
Postres, tortas y dulces típicos chilenos	\$3.500 – \$6.500
Cabritas	\$1.000 a \$2.000
Helados	\$1.000 a \$5.000
Agua con y sin gas	\$2.000
Bebidas (Opciones con y sin azúcar)	\$2.000 a \$4.000

IMPORTANTE: El adjudicatario deberá considerar stock suficiente para abastecer la demanda proyectada durante las cuatro jornadas del evento. Para efectos de dimensionamiento operativo, se considerará una estimación referencial de hasta 15.000 asistentes por jornada. Esta distribución es únicamente referencial y podrá variar entre jornadas, sin que ello otorgue derecho a indemnización, compensación o modificación de las condiciones económicas del contrato.

- 17 de septiembre de 2026: **15.000 personas**
- 18 de septiembre de 2026: **15.000 personas**
- 19 de septiembre de 2026: **15.000 personas**
- 20 de septiembre de 2026: **15.000 personas**

El oferente además deberá contar con opciones de comida vegetariana, vegana y sin gluten.

Los servicios de restaurante deberán contar con Resolución Sanitaria, al igual que los vehículos que trasladen con cadena de frío los alimentos a ser ingeridos por los consumidores.

Cada foodtruck deberá contar con sus respectivos elementos de seguridad, considerando como mínimo:

- Un (1) extintor clase K, de acetato de potasio. Por carro.
- Un (1) extintor PQS, de polvo químico seco, de 6 kg. por carro.
- Mantenimiento vigente de los extintores.
- Componentes en buen estado de conservación.
- Señalética de seguridad correspondiente y visible.

2.4. VENDEDORES MÓVILES A PIE

La Municipalidad autoriza al concesionario a disponer de vendedores móviles a pie y carros por el perímetro del Parque Inés de Suárez, quienes podrán comercializar bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas (exceptuando el sector de niños) y snacks típicos envasados tales como papas fritas, ramitas, algodones, cuchufli, entre otros.

El listado de estos vendedores deberá ser proporcionado por el concesionario y será independiente de los operadores de foodtrucks.

Su operación y ubicación deberán ajustarse al layout del evento, con autorización previa de la Unidad Técnica Municipal. Los vendedores deberán estar uniformados e identificados y cumplir con la normativa sanitaria y legal vigente aplicable a la venta de alimentos, bebidas y alcohol.

Es importante señalar que el abastecimiento, las oficinas y bodegas de operación serán responsabilidad del concesionario.

Toda la venta deberá realizarse exclusivamente mediante pago con tarjeta a través de POS, quedando prohibido el uso de efectivo.

2.5. SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN PARA VENTA DE ALCOHOL MEDIANTE PULSERAS

Para la venta de bebidas alcohólicas, el proveedor deberá considerar la compra y provisión de pulseras de identificación para personas mayores de edad, con el objeto de facilitar el control y verificación de quienes se encuentren autorizados para adquirir alcohol dentro del evento.

Las pulseras deberán ser de material resistente, no transferible y aptas para uso durante la jornada correspondiente. El color será definido por la Municipalidad una vez adjudicada la licitación.

Cantidad referencial de pulseras para adultos: El proveedor deberá considerar una cantidad mínima referencial de 45.000 pulseras para adultos, distribuidas de la siguiente manera:

- 17 de septiembre: 9.500 pulseras
- 18 de septiembre: 12.000 pulseras
- 19 de septiembre: 12.000 pulseras
- 20 de septiembre: 12.000 pulseras

Esta cantidad considera una estimación de público adulto y un margen adicional para reposición, control operativo y eventuales contingencias.

El sistema específico para la entrega de pulseras al público será definido con posterioridad a la contratación, de común acuerdo y en coordinación entre la Municipalidad y el adjudicatario. Para estos efectos, podrán contemplarse mecanismos tales como entrega en cajas, puntos de entrega habilitados u otros sistemas que permitan asegurar un adecuado control operativo y trazabilidad de la entrega.

En todos los casos, previo a la entrega de la pulsera, deberá verificarse la mayoría de edad del beneficiario y su correspondiente identificación, de conformidad con las condiciones y procedimientos que establezca la Municipalidad.

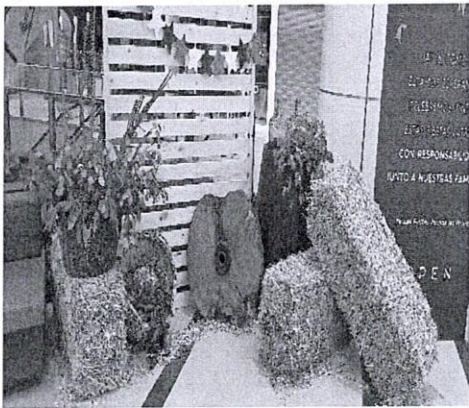
2.6. DECORACIÓN

El adjudicatario deberá hacerse cargo de toda la decoración correspondiente a los distintos sectores concesionados, con elementos alusivos a Fiestas Patrias, conforme a las exigencias establecidas en los presentes términos de referencia.

2.6.1. RINCÓN DE COMIDA CHILENA

Referente a los restaurantes el oferente deberá decorar con elementos alusivos a Fiestas Patrias, tales como guirnaldas de papel volantín, banderines tricolores, banderas chilenas de genero visibles en el perímetro y luminarias decorativas tipo faroles o ampolletas festivas. La zona de comedor anexa deberá disponer de manteles de cuadros rojos y blancos para las mesas, floreros con flores nacionales o motivos típicos. Se prohíbe el uso de materiales que generen residuos innecesarios o decoración ajena a la estética tradicional chilena.

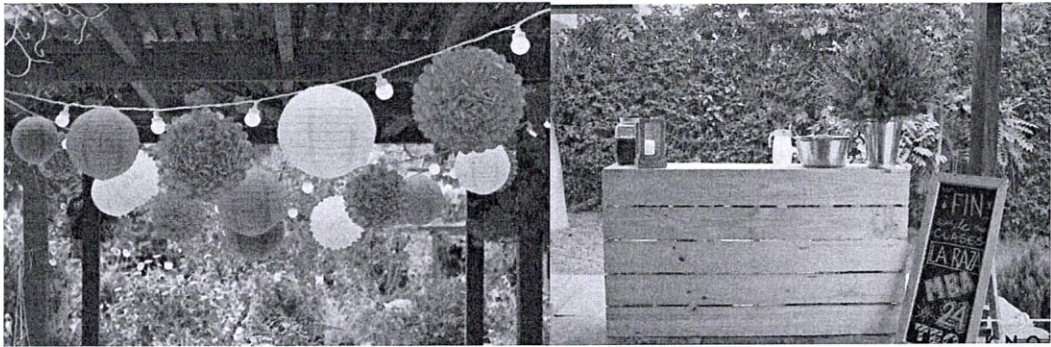
IMÁGENES REFERENCIALES



2.6.2. RINCÓN DE BARRAS

Las barras deberán presentar un diseño frontal decorado con fardos de paja, tela arpillera o revestimiento de madera simulando un bar de fonda chilena. Sobre la barra se deberán instalar guirnaldas con banderines tricolores, una bandera chilena visible y carteles con el listado de tragos y precios de forma artesanal o con pizarras de tiza. Se permitirá iluminación decorativa estilo guirnalda cálida para ambientar durante la noche, manteniendo la estética rústica y tradicional.

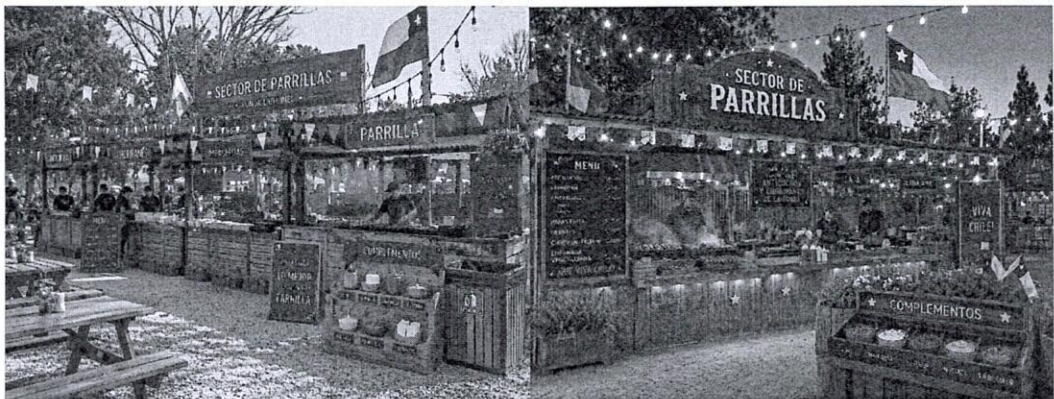
IMÁGENES REFERENCIALES



2.6.3. SECTOR DE PARRILLAS

El Sector de Parrillas deberá incorporar elementos decorativos acordes a la temática del evento, manteniendo una estética tradicional chilena y fondera. Se podrán considerar elementos como banderines tricolores, pizarras de precios, letreros con menú, iluminación decorativa y elementos rústicos, siempre que no interfieran con la operación, seguridad, circulación del público ni condiciones sanitarias del sector.

IMÁGENES REFERENCIALES



2.6.4. RINCÓN DE FOODTRUCK

Los foodtrucks deberán incorporar elementos decorativos externos acordes a la temática del evento, tales como banderas pequeñas, cintas tricolores, rosetones de papel y carteles de menú con tipografía clara y motivos patrios.

Se deberá considerar la instalación de una pizarra de precios con marco de madera o de estilo artesanal, además de iluminación decorativa, como guirnaldas LED o faroles, que permita resaltar la presencia del puesto durante el horario nocturno.

El espacio inmediato alrededor de cada foodtruck deberá mantenerse limpio, ordenado y libre de elementos que dificulten la circulación. Asimismo, podrá contemplar un pequeño sector de atención para clientes de pie, con barriles, mesas altas u otros elementos decorativos acordes al diseño general del evento.

IMÁGENES REFERENCIALES



2.7. GRÁFICA

Será responsabilidad del oferente la impresión de toda la gráfica de identificación de los restaurantes, letreros con el nombre de restaurantes, foodtrucks y barras, de acuerdo con el diseño que será entregado por la Municipalidad.

Asimismo, deberá considerar la impresión de toda la gráfica promocional necesaria, tales como pizarras con menú, cartas de menú, flyers promocionales, entre otros elementos que sean requeridos para la correcta operación e identificación de los espacios.

2.8. VASOS REUTILIZABLES

Será responsabilidad del adjudicatario la confección y entrega de 60.000 vasos reutilizables de polipropileno virgen (PP5), libres de BPA, con una capacidad de 500 ml, los cuales deberán contar con impresión a color mediante serigrafía, de acuerdo con el diseño proporcionado por la Dirección de Comunicaciones de la Municipalidad de Providencia.

El adjudicatario deberá entregar la totalidad de los 60.000 vasos a la Municipalidad para su distribución gratuita durante el evento. Se contemplará la entrega de un vaso gratuito por cada persona que ingrese a la Fonda, cuya distribución será coordinada con la ticketera y controlada mediante la validación correspondiente del código QR de cada entrada, asegurando que cada ticket permita retirar solamente un vaso gratuito.

Adicionalmente, para su comercialización en cada uno de los sectores del evento donde se realice venta de alimentos o bebidas, el adjudicatario deberá disponer de un stock de vasos independiente y adicional a los 60.000 vasos destinados a la distribución gratuita por parte de la Municipalidad. Estos vasos podrán ser adquiridos por quienes hayan perdido el vaso entregado gratuitamente, no lo hayan retirado mediante el sistema de gratuidad o requieran una unidad adicional.

El valor de venta al público de cada vaso será de \$1.000. El oferente deberá garantizar la disponibilidad suficiente de este stock adicional durante todos los días y horarios de funcionamiento del evento. En ningún caso los vasos destinados a la distribución gratuita podrán ser utilizados para la venta. Cabe señalar que no hay obligación de servir los líquidos en el vaso reutilizable. El adjudicatario podrá vender líquidos directo desde su envase, si son latas se deben entregar abiertas retirando la anilla con la que se abre el líquido, respetando el punto “Criterios sustentables”, de los presentes términos de referencia.

IMÁGENES REFERENCIALES



2.9. SEGURIDAD E HIGIENE DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Es responsabilidad del oferente cumplir con cada una de las normas de seguridad e higiene solicitadas por la Municipalidad de Providencia,

- Control de aforo: Limitar la cantidad de personas dentro del restaurante para evitar aglomeraciones y posibles accidentes.
- Higiene de manos: Promover el lavado frecuente de manos entre el personal.
- Limpieza y desinfección: Establecer protocolos de limpieza y desinfección rigurosos para mesas, sillas, utensilios y superficies de contacto.
- Manipulación de alimentos: Asegurar que el personal siga prácticas de higiene adecuadas en la manipulación de alimentos, como el lavado de manos frecuente, el uso de guantes, cofias, protectores de calzados, delantales y la separación de alimentos crudos y cocidos.
- Cocción adecuada: Asegurarse de que los alimentos que se cocinen a temperaturas seguras para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
- Refrigeración: Mantener los alimentos perecederos a temperaturas conforme a las cadenas de frío correspondiente respecto al tipo de alimento, seguras de refrigeración para prevenir su deterioro.
- Manipulación de alimentos: Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos durante la preparación y el servicio.
- Control de plagas: Implementar medidas para controlar la presencia de plagas Vectores de interés sanitario, dentro de sus zonas de operación y almacenamiento en la cocina y el área de comedor.
- Separación de residuos: Establecer contenedores para la separación de residuos reciclables (plástico, vidrio, papel) y no reciclables.
- Educación sobre reciclaje: Informar a los clientes sobre la importancia del reciclaje y cómo separar los residuos correctamente.
- Manejo adecuado de residuos: Asegurar que los residuos se manejen de manera higiénica y se dispongan en los lugares adecuados.
- Instalaciones eléctricas seguras: Verificar que la instalación eléctrica sea segura y cumpla con las normas.
- Extintores de incendios: Contar con extintores de incendios disponibles y asegurarse de que el personal sepa cómo usarlos.

2.10. OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El presente apartado establece las obligaciones, condiciones de operación y prohibiciones que deberán cumplir los oferentes y operadores asociados a los servicios de alimentos y bebidas durante el desarrollo del evento, con el objeto de asegurar una correcta atención al público, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de seguridad vigente, y el adecuado funcionamiento de los espacios concesionados.

2.10.1. OBLIGACIONES

- Instalar, operar y desmontar dentro de los plazos establecidos, por el IMC municipal.
- El oferente deberá entregar al IMC Municipal un Plan de Abastecimiento diario. Este documento se entregará una vez firmado el contrato previa coordinación con IMC municipal.
- Los foodtrucks, deberán contar con su correspondiente Certificado de Inscripción TE1 _ SEC, planos unilineales en tableros, además de un certificado de un instalador SEC (Combustibles) que de cuenta que las instalaciones de gas, se encuentran construidas conforme a norma y sin fugas (este documento, debe encontrarse debidamente firmado por el instalador SEC y acompañar copia de su credencial o certificado correspondiente).
- Para los restaurantes se les entregará una toma de energía de 63 Amp, desde donde deberán, conforme al layout de distribución de equipos y maquinarias, entregar una vez adjudicados, Plano Eléctrico y presentación TE1 a SEC de su distribución interior, tanto líneas de fuerza como de iluminación; se deberá tener presente el Pliego Técnico RIC11 "Instalaciones Especiales" de la Superintendencia de electricidad y combustibles.
- Sólo se aceptarán conexiones eléctricas efectuadas en cajas de distribución y que se encuentren conforme a Pliegos Técnicos RICN°11 de la SEC.
- De la misma forma, si requiere realizar una instalación de gas (con cañerías), deberá manifestarlo en su oferta y una vez adjudicado tendrá que entregar carta de compromiso de instalador SEC de combustibles, en la cual se compromete a ejecutar el proyecto conforme a normativa vigente y una vez ejecutado, entregar un certificado que dé cuenta que la instalación está libre de fugas y que cumple con la normativa SEC.
- Oferta Gastronómica: Variedad de platos típicos chilenos y opciones vegetarianas y sin gluten.
- Implementación de Cocinerías: Cocinerías completas con equipo humano (mozos, cajeros, maestros de cocina, manipuladores de alimentos) suficiente para la correcta atención del público asistente durante las cuatro jornadas.
- El personal deberá contar con capacitación adecuada y comprobable en buenas prácticas de elaboración y manipulación de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente.
- Las Cocinerías deben estar debidamente equipadas para el público y deben considerar todos aquellos elementos que brinden comodidad y seguridad para los asistentes durante su funcionamiento, conforme a las normas sanitarias y las que exija la Autoridad Pública competente.
- Congeladoras, hornos y máquinas de frío adecuadas. Conforme al volumen de alimentos que se mantendrán en el lugar.
- Cumplir con la normativa vigente establecida por la Seremi de Salud, Municipalidad, Inspección del Trabajo y demás organismos públicos que sean competentes.
- Entrega de documentación solicitada por la IMC del contrato o Prevencionista de Riesgos Municipal para

presentación de documentos ante las autoridades correspondientes.

- Garantizar la inocuidad alimentaria y las propiedades organolépticas de los alimentos permanentemente. Preparación y conservación de alimentos en condiciones óptimas durante las cuatro jornadas.
- Cada barra de venta de líquidos y alcohol deberán contar con los permisos y patentes de venta de alcoholes exigidos por la normativa vigente.
- Se deberá mantener el equilibrio de consumos por fases en todas las partes de la instalación.
- Mantener abastecimiento continuo durante todo el horario de funcionamiento, de acuerdo a los horarios establecidos por el IMC
- Respetar el metraje adjudicado.
- Las parrillas instaladas, en las cocinerías deberán estar fuera de la zona techada, lejos de material inflamable y en general, resguardado de manera tal de evitar y prevenir eventuales focos de incendios, debidamente confinados y con acceso restringido sólo a los operadores debidamente autorizados. Solo se aceptarán parrillas a gas y la ubicación de estas será acordada con el IMC municipal y prevencionista de riesgos responsable del evento.
- El adjudicatario deberá disponer de personal de aseo suficiente en todos los sectores concesionados, durante la totalidad de las cuatro jornadas del evento, con el objeto de mantener permanentemente limpios los espacios de atención, preparación, venta y consumo. Este servicio deberá considerar el retiro permanente de residuos y el vaciamiento de basureros en los contenedores que determine la Municipalidad. El personal de aseo debe contar con toda la indumentaria necesaria para realizar dichas funciones, deben contar con la misma vestimenta y estar identificados.
- Exhibir precios y menú visible. Cartel visible con lista de precios de venta al público. La distribución de estos letreros será acordada con el IMC municipal para no obstaculizar pasos o movilidad universal.
- Zona de restaurante, foodtrucks y zona de barra, deberán tener bodegas suficientes e independientes, para el correcto abastecimiento de productos o insumos, los que deben ser almacenados en el interior de estas, con el objeto de mantener despejada y estéticamente visible las zonas de atención al público. Todo alimento o bebida, debe encontrarse a una altura apropiada del nivel del piso, a fin de evitar el contacto directo la zona de almacenamiento debe contar con un piso de fácil limpieza y de condiciones lavables.
- Los cierres que se utilicen al interior de las Cocinerías, deben ser contruidos, preferentemente de madera con aspecto criollo, de buena presentación y dentro de los límites demarcados en el terreno según las medidas de cada stand. Todos los alimentos, deben encontrarse debidamente etiquetados, conforme a lo dispuesto en la Ley 20.606. además de contar con el N° de Resolución Sanitaria del lugar de elaboración, fecha de elaboración y vencimiento.
- El oferente deberá instalar en barrera ignífuga, en el sector en que se realizan las preparaciones con material inflamable.
- Si el concesionario, requiere reforzar la capacidad eléctrica para disponer de mayor equipamiento en su operación de venta, podrá incrementarla mediante soluciones autónomas costeadas por el adjudicatario. En este sentido, el refuerzo debe ser aprobado por la Unidad Técnica Municipal (IMC), acompañada de la documentación solicitada y en los plazos establecidos por el IMC del contrato para su posterior presentación a autoridades reguladoras.

2.10.2. PROHIBICIONES

- Vender productos que no hayan sido declarados en la oferta, sin contar con la autorización previa del IMC. En caso de que el adjudicatario proponga incorporar productos adicionales a los contemplados en su oferta, deberá remitir al IMC el listado de dichos productos, indicando sus respectivos precios de venta, para su evaluación y aprobación previa.
- Usar materiales inflamables no permitidos.
- Modificar la infraestructura dispuesta por la Municipalidad.
- No se permitirán instalaciones cuyos "cables o alambres" estén visibles sin una protección mecánica (tuberías)
- No se aceptará cables sobrepuestos, ni alargadores para alimentar enchufes, reflectores, luminarias ni elementos decorando como son los interruptores.
- No deberá quedar a la vista ningún elemento o terminación de la estructura que ensucie la estética del lugar. Si así fuera, el adjudicatario deberá incurrir en los gastos que correspondan para retirar los elementos innecesarios y/o mejorar las terminaciones de la construcción como plazo máximo 12 horas antes del inicio del evento.
- Solamente se permitirá como letrero, auspicio y/o publicidad el nombre de fantasía del stand con un máximo 30% del total del frontis de la cocinería.

2.11. HABILITACIÓN DE ESPACIO POR PARTE DE LA MUNICIPALIDAD

La Municipalidad de Providencia proporcionará directamente la siguiente indumentaria e insumos para los espacios en concesión, por lo que su adquisición, confección y provisión no serán de responsabilidad del proveedor adjudicado.

No obstante, el proveedor deberá considerar su correcta recepción, uso, cuidado y distribución operativa, según las instrucciones que entregue la Unidad Técnica Municipal.

2.11.1.RINCÓN PATIO DE COMIDA CHILENA 1

- Toldo de 15 metros de fondo por 70 metros de largo con una altura de 7 metros en su altura máxima a dos aguas, tela blanca impermeable. Vigas y pilares revestidos con tela de colores azules o rojos.
- Piso de pasto sintético, de 60 metros de ancho por 14 metros de fondo.



- 60 mesa cuadrada de 80x80 cm de color negro antracita, apilable.



- Sillas Cross back madera, de 53 cm de ancho, 77 cm de alto y 55 cm de profundidad. De color madera. El proveedor deberá hacerse cargo del montaje y desmontaje de las sillas.



2.11.2.RINCÓN PATIO DE COMIDA CHILENA 2

- Toldo blanco impermeable con cenefas y decoración interior de arpillera, 40 metros de ancho por 50 metros de largo, aprox. 5 mts de altura a dos aguas. Pilares y vigas revestidas de arpillera.
- 200 Mesas de picnic de madera, para 6 personas.
- 200 metros lineales led medianas.
- Sistema de enfriamiento por nebulización.

2.11.3.RINCÓN COMIDA CHILENA 1

- Toldo de 13 metros de largo por 8 metros de fondo con una altura de 7 metros en su altura máxima a dos aguas, de tela blanca, cierre en parte trasera y costados, tela blanca de una sola tonalidad. Los pilares intermedios de la estructura deben estar completamente forrados con tela de colores azules o rojos.
- Piso de layher, igual o superior, con altura regulable entre 10 y 30 cms. que cubra 13 metros de largo por 8 metros de fondo. Piso lavable. Con escalera lateral.
- 3 Muebles lavadero con capacidad de almacenamiento de 1.000 litros de agua y 5.000 litros de residuos.
- 3 Sistema de captación de aguas grises mediante estanque de 1.000 litros y retiro de agua grises diaria una vez terminada cada jornada.
- 4 Conexión a agua potable, y provisión diaria de 1.000 litros de agua por Bin con sistema de captación de rebalse con re abastecimiento para provisión diario para 17, 18, 19 y 20 de septiembre.
- Iluminación para todas las cocinerías con paletas led mínimo de 100w-400w, que garantice entre 5.000 a 10.000 lúmenes.
- Paletas led mínimo de 100w-400w, que garantice entre 5.000 a 10.000 lúmenes.
- Toma industrial de 63 Amperes trifásica por cada espacio de Cocina.

2.11.4. RINCÓN COMIDA CHILENA 2

- Toldo de 40 metros de largo por 12 metros de fondo con una altura de 7 metros en su altura máxima a dos aguas, de tela blanca, cierre en parte trasera y costados, tela blanca de una sola tonalidad. Los pilares intermedios de la estructura deben estar completamente forrados con tela de colores azules o rojos.
- Piso de layher, igual o superior, con altura regulable entre 10 y 30 cms. Con escalera lateral que cubra 35 metros de largo por 10 metros de fondo. Piso lavable.
- 3 Muebles lavadero con capacidad de almacenamiento de 1.000 litros de agua y 5.000 litros de residuos.
- 3 Sistema de captación de aguas grises mediante estanque de 1.000 litros y retiro de agua grises diaria una vez terminada cada jornada.
- 4 Conexión a agua potable, y provisión diaria de 1.000 litros de agua por Bin con sistema de captación de rebalse con re abastecimiento para provisión diario para 17, 18, 19 y 20 de septiembre.
- Iluminación para todas las cocinerías con paletas led mínimo de 100w-400w, que garantice entre 5.000 a 10.000 lúmenes.
- Paletas led mínimo de 100w-400w, que garantice entre 5.000 a 10.000 lúmenes.
- Toma industrial de 63 Amperes trifásica por cada espacio de Cocina.

2.11.5. RINCÓN DE BARRAS

- Toldo de 30 metros de fondo por 60 metros de ancho con una altura de 7 metros en su altura máxima a dos aguas de tela blanca. Cierre trasero y costados, tela blanca de una sola tonalidad. Los pilares intermedios de la estructura deben estar completamente forrados con tela de colores azules o rojos.
- Piso con placas de terciado para cubrir perímetro de 20 metros de fondo por 60 metros de ancho de 18mm.
- Rampa de acceso a sector de barra
- Piso de pasto sintético, de 60 metros de ancho por 10 metros.
- Piso de fenólico antideslizante de 60 metros de ancho por 10 metros
- 100 Mesas cuadradas de 80x80 cm de color negro antracita, apilable.
- 400 Sillas Cross back madera, de 53 cm de ancho, 77 cm de alto y 55 cm de profundidad. De color madera.
- 5 muebles lavaderos con capacidad de almacenamiento de 1.000 litros de agua y 2.000 litros de residuos.
- Iluminación para todas las barras
- Conexión a agua potable, y provisión diaria de 2.000 litros de agua en Bins con sistema de captación de rebalse con reabastecimiento para provisión diario para 17, 18, 19 y 20 de septiembre.
- 4 Toma de 32 Amp ó 2 de 16 Amp por espacio de barra y distribución interior de 8 enchufes para cada una.

2.11.6. ESPACIO DE PARRILLAS

- 6 Mesas plegables de 180 x 75 cm, con cubierta lavable.
- 2 un mueble lavadero con capacidad de almacenamiento de 1.000 litros de agua y 5.000 litros de residuos.
- Conexión a agua potable, y provisión diaria de 1.000 litros de agua en Bins con sistema de captación de rebalse con re abastecimiento para provisión diario para 17, 18, 19 y 20 de septiembre.
- 3 Basureros de 120 lts.
- 30 mts lineales de guiraldas de luces led
- 2 Tomas de energía de 16 Amp, para distribución de 4 enchufes para equipos de almacenamiento.

2.11.7. RINCÓN FOODTRUCKS

- 50 metros de manguera $\frac{3}{4}$ de pulgada
- Mesas plegables de 180 x 75 cm, con cubierta lavable.
- 2 Toldo tipo pagoda impermeable, con pared trasera y laterales de 4x4 metros de color blanco. Debe considerar piso lavable en su totalidad e iluminación en su interior con paletas led mínimo de 100w-400w, que garantice entre 5.000 a 10.000 lúmenes.
- 4 mueble lavadero con capacidad de almacenamiento de 1.000 litros de agua y 5.000 litros de residuos.
- 5 Conexión a agua potable, y provisión diaria de 5.000 litros de agua en Bins con sistema de captación de rebalse con re abastecimiento para provisión diario para 17, 18, 19 y 20 de septiembre.
- 5 Basureros de 120 lts.
- 1500 metros lineales de Guiraldas de luces led
- Tomas de energía de 16 Amp, por Foodtrucks (18 foodtrucks), de acuerdo al siguiente detalle:
 - 01 para conexión de carro
 - 01 para distribución de 4 enchufes para equipos de almacenamiento.

IMPORTANTE: El suministro 24/7 de energía, deberá estar disponible en horario indicado por el IMC, a lo menos 2 días antes del inicio del evento, debe asegurar a los proveedores de alimentos las correspondientes cadenas de frío.

La Municipalidad es responsable de habilitar los espacios y proveer energía, agua potable, desagüe y baños según estos términos de referencia, y repondrá los suministros sólo ante fallas de instalación, no así ante malas prácticas del concesionario. No será posible solicitar energía adicional a la establecida: los requerimientos mayores deberán resolverse con soluciones autónomas costeadas por el adjudicatario, previa aprobación de la Unidad Técnica Municipal. El abastecimiento diario estará sujeto a restricciones horarias, con ingreso de vehículos solo en horarios autorizados,

preferentemente antes de la apertura al público. La Municipalidad dispondrá de una superficie para que el concesionario instale su centro de operaciones, cuya habilitación (carpa cerrada, iluminación y equipamiento) será de cargo del adjudicatario y deberá coordinarse con el IMC.

2.12. OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR

2.12.1.SUBCONTRATACIÓN DE EJECUCIÓN Y SERVICIOS

El concesionario podrá concertar con terceros la ejecución parcial del contrato y subarrendar espacios dentro del adjudicado. En dicho caso el contratista se entenderá como único mandante y responsable por los trabajos ejecutados por los terceros.

2.12.2.SOBRE PROVEEDORES

La Municipalidad de Providencia se reserva el derecho de aprobar o rechazar al proveedor u operador de bebidas y/o alimentos propuesto por el concesionario, con el fin de resguardar la coherencia comercial y las preferencias del público asistente al evento. Esta decisión podrá fundarse en criterios de posicionamiento de marca, cobertura, logística, experiencia en eventos masivos u otros elementos que la Municipalidad considere pertinentes para el adecuado desarrollo de la operación.

Esta evaluación podrá considerar factores como experiencia en eventos masivos, estándares sanitarios, diversidad de la oferta, capacidad operativa y otros criterios que la Municipalidad estime necesarios para el correcto funcionamiento del evento.

2.12.3.PARTICIPACIÓN DE LOCATARIOS DE PROVIDENCIA

El oferente deberá contemplar un mínimo del 15% de los operadores gastronómicos participantes correspondan a locatarios de la comuna de Providencia. Una vez firmado el contrato, el adjudicatario deberá presentar a la Municipalidad un listado de dichos locatarios, acompañando patente comercial vigente en la comuna de Providencia o documentación tributaria o contractual que acredite que el establecimiento comercial funciona efectivamente en la comuna.

2.12.4.CATERING ARTISTAS

Se solicita al oferente considerar la provisión de catering para las cuatro jornadas del evento (17, 18, 19 y 20 de septiembre), destinado a las agrupaciones artísticas contempladas en la programación y al equipo que determine la Municipalidad.

Para estos efectos, se deberán considerar tres categorías de catering:

- Catering A: destinado a los shows principales o headliners, considerando 25 personas por agrupación artística.
- Catering B: destinado a las demás agrupaciones artísticas, considerando 15 personas por agrupación artística.
- Catering C: destinado al equipo que determine la Municipalidad, considerando 20 personas por día.

De acuerdo con la programación referencial, se deberá considerar el siguiente total:

- Catering A: 4 agrupaciones = 108 personas
- Catering B: 14 agrupaciones x 15 personas = 210 personas
- Catering C: 20 personas diarias x 4 jornadas = 80 personas

Total general estimado: 370 personas durante las cuatro jornadas del evento.

CATERING A

Se solicita provisión de Catering A para agrupaciones artísticas, de acuerdo al siguiente detalle:

CATERING A 1

Se requiere la provisión de Catering A1 para las fechas 17 y 20 de septiembre de 2026, destinado a una banda o agrupación artística por día, correspondiente a los shows principales o headliners jornada.

Este catering deberá considerar una cobertura para 25 personas por día, de acuerdo con el detalle establecido para esta categoría. De acuerdo al siguiente requerimiento diario.

CANTIDAD	REQUERIMIENTO
50	Botellas de agua 600 ml. Sin gas
50	Bebidas sin azúcar Coca-cola, sprite igual o superior
15	Bebidas isotónica Gatorade igual o superior
15	Bebidas energéticas Red Bull, igual o superior
5 litros	Jugo de pulpa frutilla, chirimoya o naranja
2	Botellas de agua tónica
1	Whisky Jack Daniels, igual o superior
3	Botellas de vino 1 merlot y 1 carmenere
25	Latas de cervezas Heineken, Royal igual o superior
Variedad de tapaditos (ave pimiento, ave palta) para 25 personas	
Bandejas de mini sándwich (Barros luco, italiano, ave palta)	
Maní, papas fritas, galletas saladas y tabla de quesos	
Fruta surtida sin picar para 20 personas	
Mix de galletas artesanales para 20 personas	
Mini pastelitos surtidos (pie de limón, tartaleta, chilenitos, panqueque naranja o chocolate) para 20 personas	
Agua caliente	
Té negro y de hierbas	
Café de grano	
Leche descremada	
Azúcar, endulzante y/o stevia	
Vasos de vidrio y copas	
Vajilla (Tazas, platos, y cubiertos) para 25 personas	
Servilletas	
Hielera con hielo permanente	

NOTA: Además debe contemplar, 1 persona uniformada de color negro, con mandil, guantes y cofias para no contaminar los alimentos encargada de servir, limpiar y reponer los alimentos.

CATERING A 2

Se requiere la provisión de Catering A2 para el 18 de septiembre de 2026, y deberá considerar una cobertura para 26 personas, de acuerdo con el detalle establecido para esta categoría. De acuerdo al siguiente requerimiento:

CAMARIN TÉCNICOS - 12 PERSONAS	
El catering debe ser montado 30 minutos antes de la llegada del equipo técnico al recinto. Se deberá realizar reposición 60 minutos antes del espectáculo.	
CANTIDAD	REQUERIMIENTO
12	Bebidas hidratantes (Gatorade, Powerade, igual o superior)
12	Bebidas gaseosas (Coca Cola, igual o superior Zero y normal)
30	Botellas de 500cc de Agua Mineral sin gas (Vital, Benedictino, igual o superior)
Jugo de fruta natural. Considerar atención para 12 personas.	
Variedad de tapaditos (Ave pimiento, ave palta). Considerar atención para 12 personas.	
Variedad de mini pastelitos. Considerar atención para 12 personas.	
Bandejas de mini sándwich (Barros luco, italiano, ave palta). Considerar atención para 12 personas.	
Bandeja de mini sándwich vegetarianos (Lechuga, tomate, palta, champiñón). Considerar atención para 12 personas.	
Tabla de quesos y frutos secos. Considerar atención para 12 personas.	
Tabla de frutas de la estación. Considerar atención para 12 personas.	
24	Vasos de polipapel para líquidos calientes
24	Vasos de vidrio para líquidos fríos
1	Hervidor o termo con agua caliente
1	Cubetera con hielo
Variedad de té e infusiones. Considerar atención para 12 personas.	
1	Estación de café de grano
Servilletas, toallas de papel, endulzante, azúcar, cucharas de té.	
POST SHOW - 12 PERSONAS	
9	Churrascos o hamburguesas o ave italianas (palta, tomate y mayonesa)
3	Sandwich vegetarianos (Hamburguesa de soya o similar, palta, tomate)
12	Bebidas gaseosas en lata (variadas)
La alimentación post show deberá ser entregada 60 minutos después de finalizada la presentación, a quien indique el IMC del contrato.	

NOTA: Además debe contemplar, 1 persona uniformada de color negro, con mandil, guantes y cofias para no contaminar los alimentos encargada de servir, limpiar y reponer los alimentos.

CAMARIN MÚSICOS - 10 PERSONAS	
El catering debe ser montado 30 minutos antes de la prueba de sonido y con reposición 90 minutos antes del inicio del show. Deberá permanecer montado hasta el término del desmontaje y retirada del equipo técnico.	
CANTIDAD	REQUERIMIENTO
15	Bebidas gaseosas (Canada Dry igual o superior, Coca Cola Zero y normal , igual o superior)
15	Botellas de 500cc de Agua Mineral sin gas (Vital, Benedictino, igual o superior)
Jugo de fruta natural. Considerar atención para 10 personas.	
Variedad de tapaditos (Ave pimiento, ave palta). Considerar atención para 15 personas.	
Variedad de mini pastelitos. Considerar atención para 10 personas.	
Bandejas de mini sándwich (Barros luco, italiano, ave palta). Considerar atención para 10 personas.	
Tabla de quesos y frutos secos. Considerar atención para 10 personas.	
Tabla de frutas de la estación. Considerar atención para 10 personas.	
20	Vasos de polipapel para líquidos calientes
20	Vasos de vidrio para líquidos fríos
1	Hervidor o termo con agua caliente
1	Cubetera con hielo
Variedad de té e infusiones. Considerar atención para 10 personas.	
1	Estación de café de grano
Servilletas, toallas de papel, endulzante, azúcar, cucharas de té.	

CAMARIN MÚSICOS - 4 PERSONAS	
El catering debe ser montado antes del inicio del show. Deberá permanecer montado hasta el término del desmontaje y retirada del equipo técnico.	
CANTIDAD	REQUERIMIENTO
4	Bebidas gaseosas (Canada Dry igual o superior, Coca Cola Zero y normal , igual o superior)
8	Botellas de 500cc de Agua Mineral sin gas (Vital, Benedictino, igual o superior)
Jugo de fruta natural. Considerar atención para 4 personas.	
Miel natural, y jengibre (entero, con cáscara y sin cortar	
Variedad de tapaditos (Ave pimiento, ave palta). Considerar atención para 4 personas.	
Variedad de mini pastelitos. Considerar atención para 15 personas.	
Bandejas de mini sándwich (Barros luco, italiano, ave palta). Considerar atención para 15 personas.	
Tabla de quesos y frutos secos. Considerar atención para 15 personas.	
Tabla de frutas de la estación. Considerar atención para 15 personas.	
20	Vasos de polipapel para líquidos calientes
20	Vasos de vidrio para líquidos fríos
1	Hervidor o termo con agua caliente
1	Cubetera con hielo
Variedad de té e infusiones. Considerar atención para 12 personas.	
1	Estación de café de grano
Servilletas, toallas de papel, endulzante, azúcar, cucharas de té.	

CATERING A 3

Se requiere la provisión de Catering A3 para el 19 de septiembre de 2026, y deberá considerar una cobertura para 32 personas, de acuerdo con el detalle establecido para esta categoría. De acuerdo al siguiente requerimiento:

CAMARIN MÚSICOS - 12 PERSONAS	
Horarios y reposición serán confirmados después de adjudicada la licitación	
CANTIDAD	REQUERIMIENTO
24	Bebidas isotónicas (Vitamin Water , igual o superior)
12	Bebidas energéticas (Red bull igual o superior)
24	Bebidas gaseosas (Coca Cola Zero y normal igual o superior)
12	Botellas de 500cc de Agua Mineral sin gas (Vital igual o superior)
6	Botellas de 500cc de Agua Mineral con gas (Vital igual o superior)
2	Hielera
2	Botellas de espumante Moscatto
24	Cervezas austral lager con alcohol, igual o superior
24	Cervezas Heineken sin alcohol, igual o superior
1	Botella de Whisky Johnny negro, igual o superior
2	Botellas de vino balnco Chardonnay, Casillero igual o superior.
12	Sandwich churrasco italiano en pan frica individual
1	Sandwich Vegetariano (Palta, tomate, queso, mayo, palmito , lechuga y pepinillo).
Mix de frutos secos para 12 personas, con reposición	
Maní, papas fritas, galletas saladas y tabla de queso, para 12 personas	
Mix de galletas artesanales para 12 personas	
Mini pastelitos surtidos (pie de limón, tartaleta, chilenitos, panqueque naranja o chocolate) para 12 personas.	
Agua caliente	
Té negro y de hierbas	
Café	
Leche descremada	
Azúcar, endulzante y/o stevia	
Vasos de vidrio y copas	

CAMARIN TÉCNICOS - 13 PERSONAS	
Horarios y reposición serán confirmados después de adjudicada la licitación	
CANTIDAD	REQUERIMIENTO
26	Bebidas isotónicas (Vitamin Water , igual o superior)
14	Bebidas energéticas (Red bull igual o superior)
26	Bebidas gaseosas (Coca Cola Zero y normal igual o superior)
14	Botellas de 500cc de Agua Mineral sin gas (Vital igual o superior)
8	Botellas de 500cc de Agua Mineral con gas (Vital igual o superior)
2	Hielera
10	Sandwich churrasco italiano en pan frica individual
1	Sandwich vegano sin mayo (Sin productos lácteos, ni carne ni huevo).
2	Sandwich Vegetariano (Palta, tomate, queso, mayo, palmito , lechuga y pepinillo).
Mix de frutos secos para 13 personas, con reposición	
Maní, papas fritas, galletas saladas y tabla de queso, para 13 personas	
Mix de galletas artesanales para 13 personas	
Mini pastelitos surtidos (pie de limón, tartaleta, chilenitos, panqueque naranja o chocolate) para 13 personas.	
Agua caliente	
Té negro y de hierbas	
Café	
Leche descremada	
Azúcar, endulzante y/o stevia	
Vasos de vidrio y copas	

CAMARIN BAILARINES - 7 PERSONAS	
Horarios y reposición serán confirmados después de adjudicada la licitación	
CANTIDAD	REQUERIMIENTO
24	Bebidas isotónicas (Vitamin Water , igual o superior)
12	Bebidas energéticas (Red bull igual o superior)
24	Bebidas gaseosas (Coca Cola Zero y normal igual o superior)
12	Botellas de 500cc de Agua Mineral sin gas (Vital igual o superior)
6	Botellas de 500cc de Agua Mineral con gas (Vital igual o superior)
2	Hielera
7	Sandwich churrasco italiano en pan frica individual
2	Sandwich Vegetariano (Palta, tomate, queso, mayo, palmito , lechuga y pepinillo).
Mix de frutos secos para 7 personas, con reposición	
Maní, papas fritas, galletas saladas y tabla de queso, para 12 personas	
Mix de galletas artesanales para 7 personas	
Mini pastelitos surtidos (pie de limón, tartaleta, chilenitos, panqueque naranja o chocolate) para 7 personas.	
Agua caliente	
Té negro y de hierbas	
Café	
Leche descremada	
Azúcar, endulzante y/o stevia	
Vasos de vidrio y copas	

CATERING B

Se requiere la provisión de Catering B para las fechas 17, 18, 19 y 20 de septiembre de 2026, destinado a las bandas o agrupaciones artísticas complementarias de cada jornada. De acuerdo al siguiente requerimiento diario.

Esta categoría deberá considerar una cobertura para 15 personas por banda o agrupación artística. El siguiente detalle corresponde al requerimiento por cada agrupación.

CANTIDAD	REQUERIMIENTO
50	Botellas de agua 600 ml. Sin gas
50	Bebidas sin azúcar Coca-cola, sprite igual o superior
15	Bebidas isotónica Gatorade igual o superior
5 litros	Jugo de pulpa frutilla, chirimoya o naranja
50	Sándwich en pan de miga surtido Debe incluir opción vegetariana
Maní, papas fritas, galletas saladas y tabla de quesos	
Fruta surtida sin picar para 15 personas	
Mix de galletas artesanales para 15 personas	
Mini pastelitos surtidos (pie de limón, tartaleta, chilenitos, panqueque naranja o chocolate) para 25 personas	
Agua caliente	
Té negro y de hierbas	
Café	
Leche descremada	
Azúcar, endulzante y/o stevia	
Vasos de vidrio y copas	
Vajilla (Tazas, platos, y cubiertos) para 15 personas	
Servilletas	
Hielera con hielo permanente	

NOTA: Además debe contemplar, 1 persona uniformada de color negro, con mandil, guantes y cofias para no contaminar los alimentos encargada de servir, limpiar y reponer los alimentos.

CATERING C

Se requiere la provisión de Catering C para las fechas 17, 18, 19 y 20 de septiembre de 2026, destinado al equipo que determine la Municipalidad durante cada jornada del evento.

Esta categoría deberá considerar una cobertura para 20 personas por día, contemplando como mínimo, por persona. De acuerdo al siguiente requerimiento diario:

CANTIDAD	REQUERIMIENTO
20	Empanada de Pino
20	Bebidas sin azúcar Coca-cola, sprite igual o superior

2.12.5.CRITERIOS SUSTENTABLES

Se consideran como criterios sustentables aquellos que promuevan el consumo responsable de productos plásticos y envases de un solo uso. Bajo este término, se prohíbe la entrega de los siguientes productos:

- Cubiertos plásticos de poliestireno.
- Envases plásticos para comida de polipropileno y poliestireno expandido.
- Vasos térmicos de poliestireno.
- Vasos transparentes de poliestireno, polipropileno y tereftalato de polietileno.
- Platos térmicos de poliestireno, expandido y poliestireno.
- Bombillas y revolvedores de poliestireno.
- Tapas de poliestireno.
- Botellas plásticas desechables de tereftalato.

Los cuales deben ser reemplazados por:

- Cucharas, tenedores y cuchillos biodegradables.
- Artículos de cartón reciclado y ecológico
- Bombillas de almidón/ fécula de maíz y papel de bagazo de caña de azúcar 100% biodegradables y compostables. Centeno o papel ecológico
- Envases completamente biodegradables, renovables y sostenibles.

2.12.6. PREVENCIÓN DE RIESGOS

El oferente, deberá contar con un Prevencionista de Riesgos, el cuál será responsable de:

- Verificar el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud ocupacional de los trabajadores que presten los servicios conforme a la Ley 16.744.
- Realizar diariamente, charla de prevención de riesgos a los trabajadores.
- Coordinar con el Prevencionista de Riesgos de la Municipalidad y dar respuesta oportuna, eficiente y eficaz a los requerimientos que sean solicitados.
- La empresa deberá acreditar documentación asociada al DS 44 Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social. (Carpetas de Arranque) con un máximo de 72 horas una vez firmado el contrato; de igual forma con cada empresa contratista o subcontratista. La documentación deberá ser entregada en formato digital y mantener en terreno en un archivador, para responder a eventuales fiscalizaciones.

2.12.7. DAÑOS A BIEN NACIONAL DE USO PÚBLICO

Los daños ocasionados a los Bienes Nacionales de Uso Público de cualquier naturaleza, realizados durante la ejecución del servicio (montaje, evento y desmontaje), serán responsabilidad y costo exclusivo del proveedor. Estos serán informados por el IMC del contrato y el comprobante de pago por la reparación será exigido como requisito para realizar la Recepción Conforme del evento.

2.12.8. ACUERDOS COMERCIALES

El adjudicatario podrá celebrar acuerdos comerciales con marcas asociadas a alimentos y bebidas., exclusivamente para efectos de abastecimiento, provisión o comercialización de productos en los espacios concesionados, debiendo informar dichos acuerdos a la Municipalidad dentro del plazo de cinco días hábiles contados desde la suscripción del contrato o desde la celebración del respectivo acuerdo, según corresponda.

Todos los acuerdos comerciales que celebre el adjudicatario estarán sujetos a la aprobación previa y expresa de la Municipalidad.

Asimismo, cualquier utilización publicitaria, instalación de elementos de marca o uso de imagen comercial de las empresas o marcas asociadas a dichos acuerdos ("brandeo") dentro de los espacios concesionados deberá contar con la autorización previa de la Municipalidad y será evaluada y coordinada conjuntamente con ésta.

2.13. PLAZOS DE ENTREGA Y REVISIÓN DE DOCUMENTOS

DOCUMENTO	FECHA DE ENTREGA	RESPONSABLE
Listado de propuesta de proveedores y foodtrucks (individualización e información comercial y sanitaria es de los participantes)	Previo a la Firma de Contrato	Contratista
Revisión de listado de propuestas de proveedores y foodtrucks.	1 día hábil después de la firma del contrato.	Municipalidad
Proveedores definitivos	1 día hábil después de la aprobación por parte de la Municipalidad, posterior a la firma del contrato.	Contratista
Para la emisión de los permisos, el concesionario deberá presentar la siguiente documentación tanto para persona natural o jurídica: Antecedentes tributarios: 1. Patente comercial al día, es decir segundo semestre 2026. 2. Si se trata de una persona natural sin inicio de actividades, debe presentar autorización de actividad esporádica ante el SII.	2 días hábiles después de la aprobación por parte de la Municipalidad, posterior a la firma del contrato.	Contratista
Listado de alimentos que se expendirán y/o elaborarán en el lugar. Está prohibido por Seremi de Salud la elaboración de masas en el lugar.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Acompañar Resolución/es Sanitarias emitidas (PDF Legible) del: OBS: Se debe acompañar Foodtrucks, y/o del local donde se elaboran los alimentos que llegan preparados para el expendio y consumo.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Si utiliza vehículo refrigerado para el transporte de alimentos, acompañar la resolución sanitaria correspondiente, que autoriza el vehículo (PDF Legible); Si no utiliza vehículo refrigerado, indicar cómo se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos que requieren cadena de frío, como se transportan y cuál es el volumen.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Informar listado y cantidad de maquinarias o equipos a utilizar (para mantener los alimentos fríos o calientes; cocción etc.). Se deben considerar la cantidad de equipos que sean necesarios para la operación.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Describir, cuál será el o los sistemas de control de calidad sanitaria con que contará para garantizar la inocuidad de los alimentos.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Entregar una descripción general de los procesos de elaboración y/o manipulación de alimentos.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Describir, cuál será el tipo de desinfección que se contempla para la reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Indicar, cuáles serán las medidas de higiene para los alimentos que se contemplan, esto para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su elaboración, envasado (si corresponde), transporte y almacenamiento hasta el consumo final (venta).	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Stand, con distribución eléctrica propia, deben entregar TE1 (declaración SEC de la instalación eléctrica). Foodtrucks, beertrucks, bartrucks, etc. deben entregar TE1 del vehículo.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Foodtrucks, deben entregar certificado Simple de Instalador SEC que acredite que las instalaciones de GAS y equipos se encuentran conforme a la norma chilena y en condiciones de ser utilizados.	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Adjuntar copia legalizada de cédula de identidad, certificado de título y copia de credencial o resolución Seremi de Salud que lo acredita como Experto en Prevención de Riesgos (solo se deberá entregar una vez firmado el contrato)	1 día hábil después de la firma del contrato	Contratista
Comprobante de pago de derechos municipales	Correspondientes a la patente de alcohol de los sectores en que se realizará venta de bebidas alcohólicas. 5 días hábiles después de la firma del contrato	Contratista
Plan de abastecimiento diario	Fecha por confirmar, luego de la firma del contrato	Contratista

3. REQUISITOS ADMINISTRATIVOS

3.1. VIGENCIA DE LA CONTRATACIÓN

El presente contrato comenzará a regir desde la suscripción del contrato hasta el desmontaje del evento.

3.2. EL CONTRATO Y FORMAS DE PAGO

3.2.1. DE LA FIRMA DEL CONTRATO

El adjudicatario deberá suscribir el contrato, dentro de los cinco hábiles siguiente a la fecha de notificación del decreto que aprueba la contratación por trato directo, previa entrega en la Dirección Jurídica de la Municipalidad de los antecedentes solicitados por dicha dirección, y:

- a) La designación del encargado del contrato, debiendo adjuntar su Curriculum Vitae.
- b) Listado de propuesta de proveedores y foodtrucks (individualización e información comercial y sanitaria es de los participantes).
- c) Pago correspondiente a los Derechos Municipales por el uso del espacio público, según la cotización enviada a través del Formulario N°1 OFERTA.

3.2.2. DEL VALOR DEL CONTRATO

La contratación asociada a este servicio no tendrá ningún tipo de costo económico para el Municipio.

Los valores que regirán el contrato, serán los ofertados por el contratista en el respectivo Formulario N°1 OFERTA y que corresponden a los montos asociados al valor total de la concesión y a la lista de precios de su oferta gastronómica.

3.2.3. DEL PAGO

Para la ejecución del contrato no se consideran pagos por parte de la Municipalidad.

3.3. BOLETA DE GARANTÍA DEL CONTRATO

El concesionario, al momento de la firma del contrato, deberá presentar un documento de garantía o caución que garantice el fiel y oportuno cumplimiento del contrato, conforme el siguiente detalle:

Emitase a favor de	Municipalidad de Providencia, Rut 69.070.300-9
Monto igual (o superior) a	50 UTM.-
Glosa (según corresponda)	En garantía por el Fiel y Oportuno Cumplimiento del contrato “CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA INSTALACIÓN, HABILITACIÓN Y OPERACIÓN DE PUESTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FIESTAS PATRIAS PROVIDENCIA – FONDA LADY INÉS 2026”. -
Vigencia Mínima	Su vigencia mínima será el plazo del contrato aumentado en 60 días corridos.

Al ser una contratación que no considera valor total de contrato ni monto asociado a ella, se determinó un valor fijo para la garantía de fiel y oportuno cumplimiento de contrato, con la finalidad de resguardar las obligaciones que surjan de la presente contratación.

Cobro de garantía de fiel cumplimiento: Además de los casos señalados en el reglamento de compras públicas, se procederá el cobro de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato cuando el contratista mantenga multas ejecutoriadas impagas por un monto total superior a 10 UTM.

3.4. SUSPENSIÓN O CAMBIO DEL EVENTO

La proporcionalidad se calculará por jornada: el valor ofertado se entenderá distribuido en las cuatro jornadas del evento a razón de un 10% para la jornada del 17 de septiembre y un 30% para cada una de las jornadas del 18, 19 y 20 de septiembre.

- **Reprogramación:** En caso de existir riesgos asociados por actos vandálicos, condiciones climáticas o crisis sanitarias que pongan en riesgo la salud pública, la Municipalidad podrá modificar la fecha y/u horario de realización del evento, informando al concesionario con al menos 24 horas de antelación a la prestación del servicio. La reprogramación dentro del mismo mes calendario no dará derecho a reembolso ni compensación adicional.
- **Suspensión:** En caso de existir riesgos asociados por actos vandálicos, lluvias, vientos, y/o cambios climáticos, entre otros, la Municipalidad podrá suspender la actividad reembolsando un porcentaje (%) proporcional del valor ofertado, según los días u horas de suspensión.
- **Cancelación por responsabilidad del oferente:** Si el servicio se cancela por eventos imputables al oferente, la Municipalidad de Providencia no hará restitución de los recursos y, además, efectuará el cobro de la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato.

Los daños ocasionados a los Bienes Nacionales de Uso Público, infraestructura, equipamiento logístico o técnico proporcionado por la Municipalidad de cualquier naturaleza, realizados durante la ejecución del servicio

3.5. MULTAS

Las causales y el monto de las multas serán los indicados a continuación:

N°	MULTA	MONTO	APLICABILIDAD
1	Incumplimiento de la normativa vigente (Ley, reglamentos, ordenanzas etc.).	3 UTM	Por incumplimiento.
2	Incumplimiento de las instrucciones estampadas por la IMC en el Libro de Control de Contrato.	2 UTM	Por instrucción y por ½ hora de atraso, en el caso que la instrucción estipule plazo para su ejecución.

N°	MULTA	MONTO	APLICABILIDAD
3	Incumplimiento en indicaciones y requerimientos establecidos en los términos de referencia.	3 UTM	Por evento y por cada ½ hora de atraso en plazo otorgado para subsanar.
4	Atraso en horarios y tiempos de montaje y desmontaje establecido por IMC.	5 UTM	Por cada ½ hora de retraso. Cuando el atraso en el montaje o inicio del servicio, comprometa gravemente la realización del evento, se podrá dar termino anticipado de contrato.
5	Atraso en el horario de apertura de los restaurantes, foodtruck y barras de líquidos los día del evento.	5 UTM	Por cada 15 minutos de retraso.
6	Incumplimiento por término de stock de insumos y productos.	2 UTM	Por cada ½ hora de atraso en el plazo otorgado para subsanar.
7	Incumplimiento por insumos y elementos decorativos solicitados en los términos de referencia.	5 UTM	Por incumplimiento
8	No disponer de un productor en terreno encargado de resolver las situaciones contingentes con un celular y correo electrónico.	5 UTM	Por cada hora de ausencia
9	No disponer de un prevencionista de riesgos en terreno encargado de resolver las situaciones contingentes con un celular y correo electrónico.	5 UTM	Por incumplimiento
10	Incumplimientos en plazos de entrega de documentos solicitados por IMC, para presentación a Seremi de Salud y Delegación Presidencial.	5 UTM	Por cada día de incumplimiento. Considerando hasta un máximo de 5 días.
11	Incumplimiento en ítem de Criterios Sustentables indicados en los términos de referencia.	5 UTM	Por incumplimiento
12	Incumplimiento en ítem catering, de acuerdo a lo solicitado por IMC.	5 UTM	Por incumplimiento
13	Incumplimiento en plazo de pago de derechos municipales (patente de alcohol).	1 UTM	Por incumplimiento
14	Suspensión del servicio por causas imputables al contratista.	20 UTM	Por cada hora de suspensión

3.6. DEL TÉRMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO

Será causal de termino anticipado de contrato:

- a) Cuando las sumas de las multas igualen o superen el 10% del valor ofertado.
- b) Cuando el atraso en el montaje o inicio del servicio, comprometa gravemente la realización del evento.
- c) Atraso de más de 5 días en la presentación de los documentos solicitados por el IMC para ser presentados ante SEREMI de Salud y Delegación Presidencial, para tramitar la circular N°28 y la autorización sanitaria del evento.



ROSARIO ÁLVAREZ JOHNSON
 DIRECTORA DE COMUNICACIONES (S)