<u>Bases técnicas y administrativas</u>
Licitación para la concesión del espacio restaurante y cafetería
Asociación Parque Cultural de Valparaíso

El **Parque Cultural de Valparaíso—Ex Cárcel** (PCdV) es un centro cultural, sitio de memoria y un espacio público ubicado en la comuna de Valparaíso, Chile. Es uno de los dispositivos culturales y patrimoniales más importantes de la Región de Valparaíso, funcionando como una plataforma para artistas locales y regionales, un lugar de encuentro para la comunidad y un referente en la promoción de la diversidad cultural y el desarrollo sostenible. El PCdV se busca posicionar como un referente en la participación cultural sobre la base de su historia de recuperación del espacio y la convergencia de diversas tradiciones, culturas, patrimonios, comunidades, actorías y disciplinas artísticas permitiendo la sinergia entre ellas.

Conforme a su rol como espacio público, sitio de memoria, y promotor de la diversidad cultural, la participación ciudadana y el desarrollo sostenible, y en coherencia con su visión de convertirse en un referente cultural indispensable en el circuito regional, nacional e internacional, la Asociación Parque Cultural de Valparaíso (en adelante, la Asociación) requiere integrar a su oferta programática un servicio gastronómico de destino (restaurante y cafetería) de alta calidad. Este servicio es fundamental para mejorar la experiencia de los visitantes, atraer nuevos públicos y generar un punto de reunión que funcione de manera sinérgica con las actividades culturales, artísticas y patrimoniales del PCdV.

La presente licitación tiene por objeto seleccionar un socio estratégico para la concesión, operación y administración del restaurante y cafetería del Parque. Se busca un operador con experiencia comprobada, una propuesta de valor coherente con la identidad del lugar y la capacidad de desarrollar un modelo de negocio sostenible que contribuya tanto a los objetivos del Parque como al desarrollo de una oferta gastronómica de interés para la ciudad de Valparaíso.

1. Especificaciones técnicas

1.1. Espacio

La presente concesión comprende el derecho de uso y explotación comercial de las instalaciones destinadas al servicio de restaurante y cafetería, ubicadas en el edificio principal del Parque Cultural de Valparaíso—Ex Cárcel, “Edificio Difusión”, cuya dirección es Cárcel 471, Cerro Cárcel, Valparaíso. Se llega a él desde plaza Aníbal Pinto por calle Cumming, o por calle Ecuador. También se accede a él desde la parte alta por Avenida Alemania con calle Cumming (Plaza Bismark).

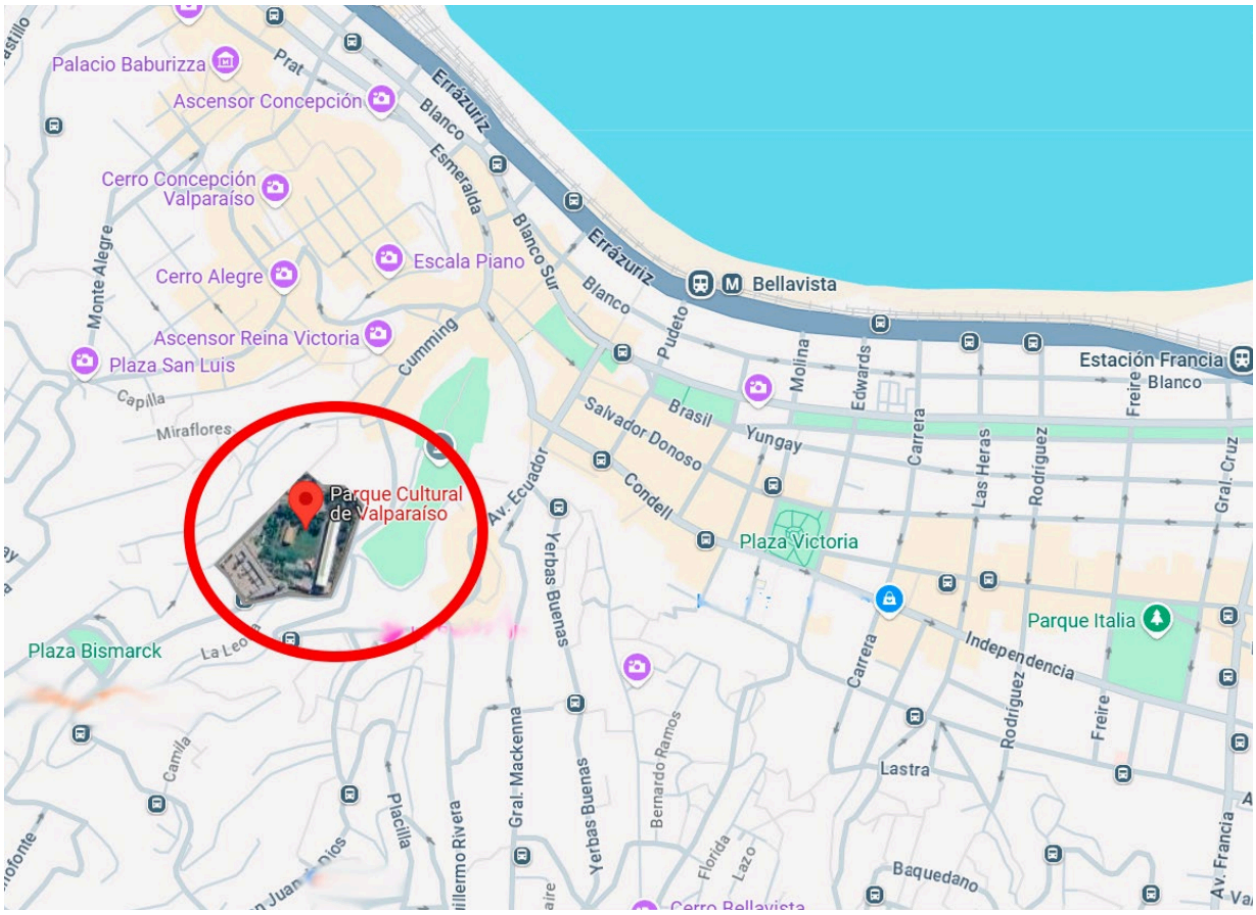

Figura 1: Localización del Parque Cultural de Valparaíso—Ex Cárcel

El espacio objeto de esta licitación constituye un activo de alto valor arquitectónico y patrimonial. El edificio principal, donde se localizan las instalaciones, es una estructura de hormigón armado construida en el año 2012, diseñada para albergar auditorios, salas de ensayo, oficinas y áreas de servicio, manteniendo siempre un diálogo con su entorno histórico como sitio de memoria.

Las instalaciones gastronómicas están distribuidas en dos niveles principales del edificio, conectados funcionalmente para garantizar una operación eficiente. El acceso a estas dependencias es expedito, facilitado por un ascensor central que conecta los cinco pisos del edificio, asegurando la accesibilidad para el público general, el personal y los proveedores.

A continuación, se detalla la composición y características de los espacios incluidos en la concesión:

A. Área de comedores y servicio al cliente (Nivel 2 – Superficie total: 202,4 m²)

a. **Salón principal de cafetería y restaurante (187,6 m²)**: un espacio amplio e iluminado, diseñado para ofrecer flexibilidad en la disposición del mobiliario y adaptarse a diferentes aforos y ambientes. Sus ventanales permiten la entrada de luz natural y ofrecen vistas al entorno del Parque.

b. **Área de apoyo para personal (garzones) (14,8 m²)**: una zona funcionalmente dispuesta para la organización del servicio, preparación de pedidos menores y despacho desde la cocina. Se encuentra directamente conectada a los elevadores montacargas que la comunican con el área de cocina en el nivel superior.

c. **Terraza exterior (pavimento de adoquín)**: adyacente al salón principal, se dispone de una amplia terraza exterior que podrá ser utilizada para el servicio al aire libre.

A. Cocina y Áreas de Producción (Nivel 3 – Superficie total: 77,9 m²)

a. **Cocina principal (51,5 m²)**: espacio central de producción, diseñado con zonas claramente definidas para optimizar el flujo de trabajo:

i. **Zona de preparación en caliente**: equipada con cocina a gas y campana de extracción industrial.

ii. **Zona de preparación en frío**: mesones de trabajo para preparaciones que no requieren cocción.

iii. **Zona de lavado (lavaplatos)**: área destinada a la limpieza de vajilla y utensilios de cocina.

b. Área de Servicio y Conexión (26,4 m²)

i. **Despensa**: Un espacio de aproximadamente 4,5 m² destinado al almacenamiento de productos secos.

ii. **Baños para el personal**: Baños exclusivos para hombres y mujeres del equipo del concesionario.

iii. **Área sucia**: Espacio designado para la gestión y disposición temporal de los residuos generados por la operación, antes de su retiro definitivo.

c. **Conexión vertical**: La cocina se conecta con el Nivel 2 mediante una escala lateral de servicio y, de manera crucial, a través de dos elevadores montacargas: uno destinado para el traslado de platos limpios ("montacarga limpio") y otro para el retorno de vajilla sucia ("montacarga sucio"), garantizando así el cumplimiento de las normas sanitarias y la eficiencia operativa.

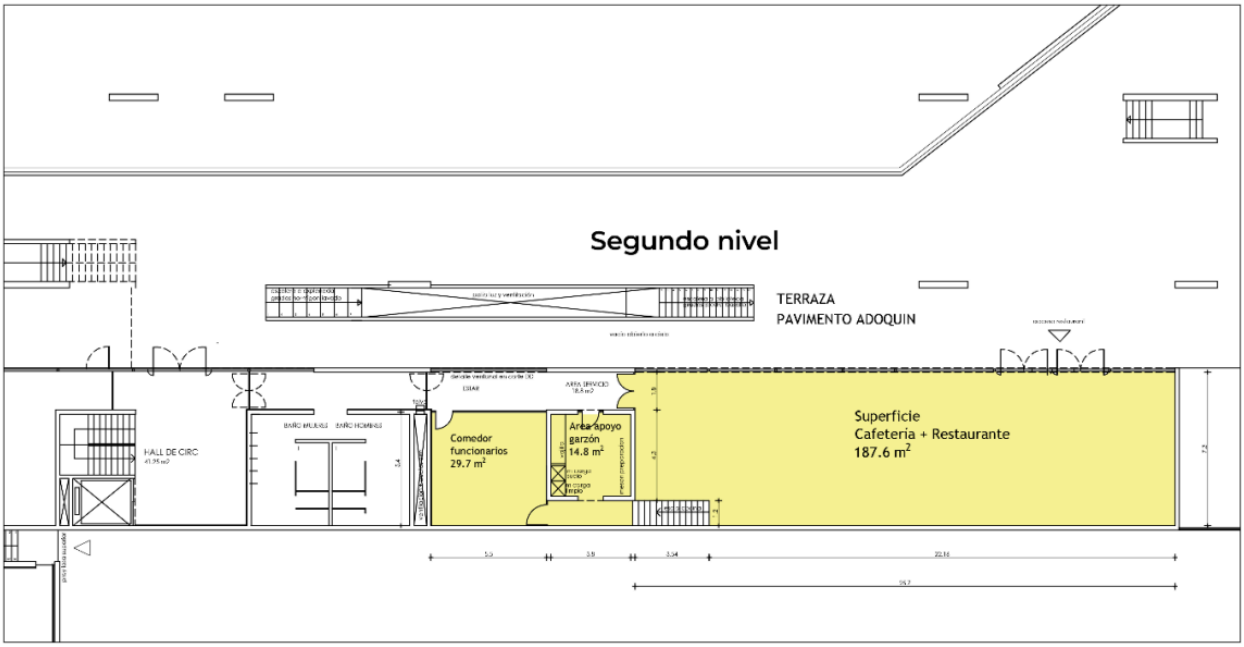

Figura 2: Espacio y superficie destinada a comedores y sala garzones (Nivel 2)

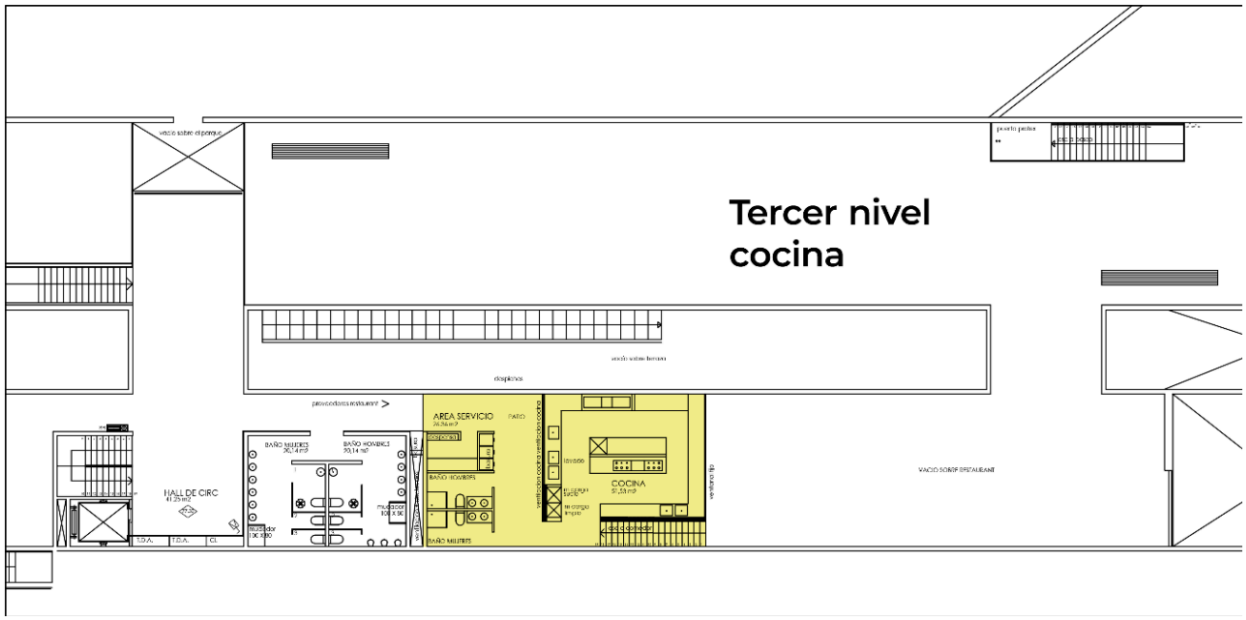

Figura 3: Espacio y superficie destinada a cocina, baño, área de servicio (Nivel 3)

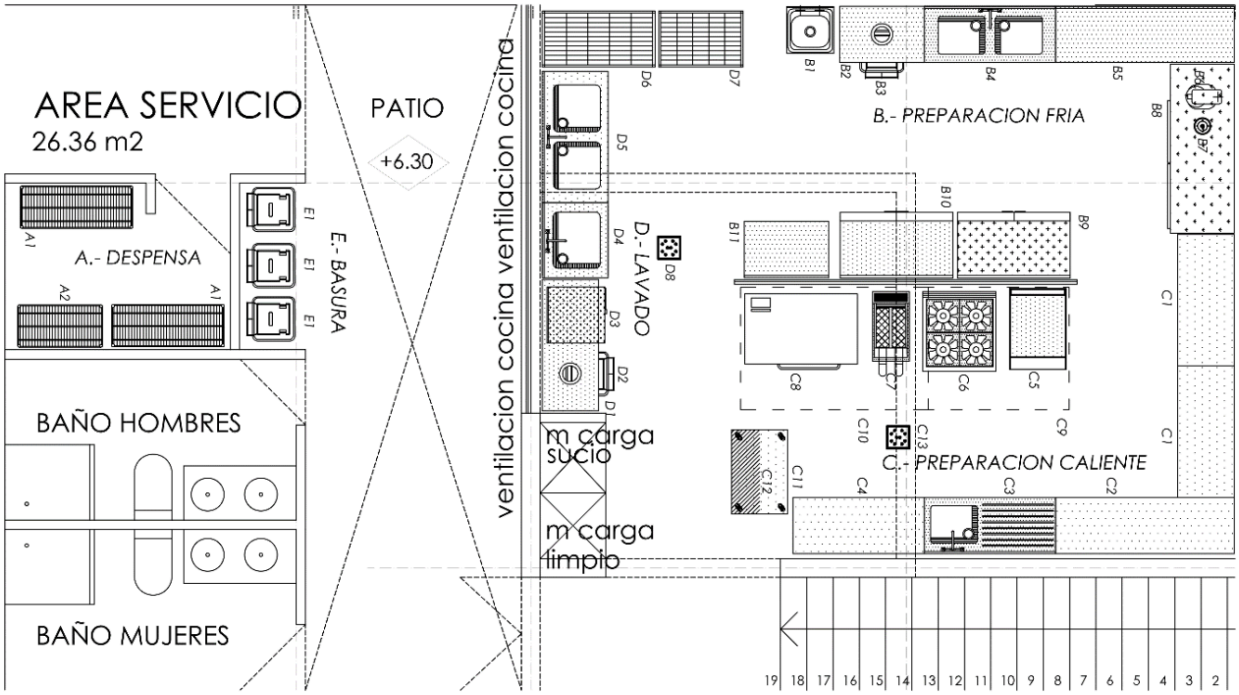

Figura 4: Detalles cocina y equipamiento existente (Nivel 3)

1.2. Condiciones generales de las instalaciones y equipamiento

El concesionario recibirá las instalaciones en el estado en que se encuentran. Se entregará un inventario detallado del equipamiento existente (ver Anexo 5), que incluye, entre otros, lavaplatos, cocina a gas, mesones de acero inoxidable y estanterías en la cocina.

Será responsabilidad y costo del concesionario:

a. **Proveer todo el mobiliario adicional** necesario para el área de comedores (mesas, sillas, etc.), así como el menaje, vajilla, cristalería y utensilios para la operación completa del restaurante y la cafetería.

b. **Realizar la mantención, habilitación y eventuales reparaciones** de las instalaciones y equipamiento entregado durante todo el período de la concesión (véase apartado 1.4.2).

c. **Gestionar cualquier intervención o modificación a la ambientación o fachadas** con la previa consulta y autorización por escrito de la Asociación. Se prohíbe explícitamente pintar o alterar los muros de la fachada de manera independiente o intervenir instalaciones sin dicha autorización, con el fin de preservar la integridad arquitectónica y la identidad del PCdV.

El concesionario dispondrá de acceso a los estacionamientos generales del recinto para sus clientes. Se deja expresa constancia de que dicho acceso es de carácter no exclusivo y

compartido con los demás usuarios del Parque, no confiriendo la presente concesión derechos de reserva ni de uso privativo sobre ellos. Asimismo, se le facilitará el uso de un espacio para la carga y descarga de proveedores. El uso operativo de ambas facilidades deberá ser coordinado permanentemente con la administración de la Asociación para no interferir con las actividades propias del PCdV.

1.3. Servicios mínimos requeridos

El concesionario deberá desarrollar e implementar una propuesta de servicio gastronómico integral que cumpla con estándares de calidad, coherente con la misión y visión del PCdV. El objetivo es que el restaurante y la cafetería no solo funcionen como un servicio complementario, sino que se conviertan en un destino en sí mismos, fortaleciendo la imagen corporativa del Parque como un lugar recurrente y atractivo para diversos públicos de la comuna, la región y el país.

1.3.1. Servicio de restaurante

El restaurante deberá ofrecer una experiencia gastronómica completa y satisfactoria, enfocada en la calidad del producto, la creatividad de la propuesta y la excelencia en el servicio. Deberá operar principalmente con servicio a la mesa y cumplir con los siguientes requisitos:

- **Propuesta gastronómica**: la carta deberá ser estable en su estructura, pero con la flexibilidad de incorporar productos de temporada que privilegien el origen local y regional. Dicha propuesta deberá:
    - Ofrecer una gama equilibrada de opciones que incluyan entrantes, platos de fondo y postres, que permitan atraer a un público amplio y fomentar la concurrencia permanente.
    - Ofrecer un espectro amplio de precios para evitar una carta fuera del acceso de públicos diversos.
    - Incluir de forma permanente y claramente identificadas opciones vegetarianas y/o veganas en entrantes, fondos y postres.
    - Contemplar una carta de bebidas.
- **Calidad y presentación**: el concesionario deberá garantizar un alto nivel de atención al detalle, desde la selección de la materia prima hasta la presentación final de los platos. La calidad del ambiente, así como la profesionalidad, amabilidad y correcta presentación del personal, serán factores esenciales en la evaluación continua de la experiencia del cliente.
- **Complementariedad programática**: El servicio gastronómico deberá operar en sinergia con la programación cultural del PCdV. Por tanto:

- El concesionario deberá mantener una disposición y flexibilidad para colaborar en la programación conjunta con la Asociación, adaptando su oferta o desarrollando propuestas especiales que dialoguen con las actividades del Parque. Se valorará positivamente la proactividad del oferente en este ámbito, así como su apertura a recibir propuestas de programación por parte de la Asociación.
- Toda actividad artístico-cultural propuesta por el concesionario (música en vivo, lanzamientos, catas, etc.) deberá ser presentada con la debida antelación y contar con la autorización previa y por escrito del área de Programación de la Asociación.

- **Modelo de promoción**: el concesionario deberá presentar un modelo activo de promoción de su oferta al público, utilizando diversas estrategias para posicionar el restaurante como un punto de interés gastronómico en Valparaíso.

1.3.2. Servicio de cafetería

La cafetería deberá funcionar como un espacio multiservicio, acogedor y funcional, que sirva tanto para el esparcimiento como para el trabajo personal o colectivo. Deberá estar integrada con el concepto general del PCdV y ofrecer:

- **Bebidas calientes**: variedades de café de grano (espresso, americano, cortado, cappuccino, latte, etc.), una selección de tés e infusiones de calidad y chocolate caliente.
- **Bebidas frías**: jugos naturales, bebidas con o sin gas, aguas y otras opciones acordes a la temporada.
- **Oferta de alimentos de vitrina**: una selección variada y de alta calidad de productos para consumo rápido, tales como sándwiches gourmet, quiches, ensaladas, bollería, pastelería, postres individuales y otros snacks. La oferta deberá incluir permanentemente opciones vegetarianas y veganas claramente identificadas.
- **Ambiente y funcionalidad**: el concesionario deberá equipar el espacio con mobiliario cómodo y funcional que permita tanto estancias breves como prolongadas. Será su responsabilidad asegurar la disponibilidad de suficientes puntos de conexión eléctrica accesibles para los clientes.

1.3.3. Otros

De manera ideal, pero no excluyente, se valorarán propuestas de servicio alineados con los valores del Parque Cultural de Valparaíso–Ex Cárcel. Por lo tanto, serán evaluadas de buena manera:

- Incorporar prácticas sostenibles en la operación, tales como el uso de productos de temporada, la preferencia por proveedores locales, la gestión responsable de residuos y la minimización del uso de plásticos de un solo uso.
- Propuestas que incorporen de manera explícita y trazable opciones para personas con requerimientos alimentarios específicos, tales como preparaciones para celíacos (sin gluten), diabéticos (sin azúcar añadida), u otras alergias e intolerancias alimentarias.
- Propuestas de valor en la ambientación y la oferta gastronómica que dialoguen con la historia y la misión del Parque. Se valorará positivamente que el mobiliario, la decoración, la música y otros elementos propuestos tengan coherencia con la historia del lugar (Ex Cárcel, Sitio de Memoria), la ciudad de Valparaíso y la misión de la organización.
- Que el personal esté dispuesto a recibir capacitación por parte de la Asociación sobre la historia, identidad y objetivos del PCdV, para poder transmitir esta información a los visitantes.

1.4. Condiciones de operación

El concesionario deberá operar el servicio gastronómico (restaurante y cafetería) en estricto cumplimiento de las normativas legales vigentes y de las condiciones específicas establecidas en las presentes bases, asegurando en todo momento un funcionamiento que sea complementario con las actividades del PCdV y respetuoso de su entorno y comunidad.

1.4.1. Horarios de operación

El servicio gastronómico está concebido para operar en jornada diurna y vespertina. El horario de servicio será de martes a domingo entre las 10:00 y las 20:00 hrs.

Sin perjuicio de lo anterior, el concesionario gestionará los horarios de manera flexible y proactiva para maximizar la sinergia con las actividades del Parque y la demanda del público. El horario de operación podrá ser extendido en los siguientes casos:

- Para dar cobertura a eventos, funciones o actividades programadas por el PCdV que se realicen fuera del horario habitual.
- Para adaptarse a cambios en los flujos de visitantes, demanda estacional o días de alta concurrencia.
- A propuesta del propio concesionario para la realización de actividades especiales (cenas, catas, eventos privados), que enriquezcan la oferta del recinto, en cuyo caso, los costos adicionales de operación del PCdV (ej: guardias de seguridad adicionales) serán de cargo del concesionario.

Toda modificación o extensión horaria, ya sea de carácter puntual o permanente, deberá ser coordinada con la administración de la Asociación y contar con su autorización previa y por escrito.

1.4.2. Mantenimiento, suministros y patentes

Será responsabilidad exclusiva del concesionario asegurar que todas las instalaciones y operaciones cumplan con las condiciones necesarias para un funcionamiento continuo, seguro y reglamentario.

El concesionario será responsable de mantener en perfecto estado de conservación, habilitación, funcionamiento y limpieza toda la infraestructura y equipamiento entregado en concesión. Esto incluye, pero no se limita a, la infraestructura principal, las instalaciones sanitarias, eléctricas, de gas y los sistemas de alcantarillado desde el área de concesión hasta la conexión a la red pública. Deberá efectuar, a su propio costo, todas las reparaciones necesarias que se originen por el uso y explotación de la concesión.

Los costos por consumos de servicios básicos de agua potable, energía eléctrica y gas derivados de la operación de la concesión serán de cargo y costo exclusivo del Concesionario, adicionales al pago de la renta mensual. Dada la configuración de las instalaciones, la Asociación determinará la metodología de cálculo, prorrateo o medición de dichos consumos, la cual quedará estipulada en el contrato de concesión, debiendo el Concesionario reembolsar mensualmente dichos montos a la Asociación.

El concesionario deberá obtener, tramitar, pagar y mantener vigentes, a su exclusivo costo, todas las patentes, permisos, autorizaciones y derechos necesarios para la operación del restaurante y la cafetería. Esto incluye, de manera enunciativa y no taxativa: la patente municipal correspondiente al giro comercial; la resolución sanitaria emitida por la autoridad competente (SEREMI de Salud); el pago de cualquier impuesto, derecho, tasa, contribución o gravamen asociado a su actividad comercial; patente de alcoholes, etc.

El concesionario deberá adherirse a estándares de higiene y gestión ambiental, por tanto será responsabilidad del concesionario la correcta gestión y retiro de todos los residuos sólidos domiciliarios (RSD) generados por su operación. Deberá disponer de los residuos debidamente embolsados y en los horarios establecidos por el municipio para su recolección. En caso de que los horarios municipales no sean compatibles con su operación, será su responsabilidad y costo contratar un servicio de retiro y traslado de los RSD a un relleno sanitario autorizado, debiendo presentar la documentación que acredite dicha gestión. Queda estrictamente prohibido el acopio de residuos en áreas no autorizadas del Parque.

La operación del servicio gastronómico deberá cumplir en todo momento con la normativa sanitaria vigente, incluyendo el Reglamento Sanitario de los Alimentos y demás disposiciones aplicables. El concesionario deberá someterse a todas las fiscalizaciones que la autoridad sanitaria disponga y será el único responsable de subsanar cualquier observación o sanción que de ellas emane.

1.4.3. Complementariedad con el Parque Cultural de Valparaíso—Ex Cárcel

Se entiende el servicio gastronómico como componente clave de la experiencia del visitante y debe operar en complemento con la misión y visión del PCdV. Por tanto:

a. El concesionario deberá mantener una comunicación fluida y constante con la administración del PCdV para coordinar su operación con la programación cultural. Esto podría incluir la adaptación de horarios, menús especiales para eventos, o la organización de actividades gastronómicas que dialoguen con las exposiciones, festivales o ciclos temáticos del PCdV.

b. Toda la señalética e imagen de marca del restaurante y la cafetería, incluido su nombre, deberá contar con la autorización previa y por escrito de la Asociación. No se permitirán letreros luminosos, acrílicos ni otros elementos que desvirtúen el carácter de sitio de memoria, histórico, patrimonial, y arquitectónico del recinto. La promoción deberá estar alineada con la estrategia de comunicación del Parque.

c. El concesionario podrá beneficiarse de la promoción inherente a los espacios comunes de libre acceso del Parque (áreas verdes, mirador, plazas). Sin embargo, la operación comercial deberá limitarse estrictamente a las áreas definidas en la concesión, salvo autorización expresa para eventos especiales.

1.5. Modelo de concesión y de contrato

El contrato se celebrará bajo la modalidad de concesión de servicio. Mediante este acuerdo, la Asociación otorga al Concesionario el derecho exclusivo a explotar comercialmente las instalaciones destinadas al servicio de restaurante y cafetería, a cambio de una contraprestación económica consistente en un modelo mensual fijo y escalonado, y del cumplimiento de las obligaciones de servicio y calidad estipuladas en las presentes bases.

Esta modalidad implica que el Concesionario actuará como un operador independiente, asumiendo la gestión, el riesgo comercial y la responsabilidad total por la operación del servicio. Esto incluye la contratación de personal, la obtención de permisos, la compra de insumos, la definición de la oferta gastronómica (dentro de los parámetros aquí establecidos) y la promoción del servicio. La Asociación, por su parte, actuará como contraparte concedente, supervisando el cumplimiento del contrato y facilitando las condiciones para una operación sinérgica con las actividades del Parque.

1.5.1. Periodo de vigencia

El período de vigencia de la concesión será de treinta y seis (36) meses, equivalentes a tres (3) años, contados desde la fecha de suscripción del acta de entrega de las dependencias.

Este período podrá ser renovado por acuerdo entre las partes y por un período igual, lo que deberá ser comunicado por el concesionario con una anticipación no inferior a seis (6) meses

antes de su vencimiento y estará sujeto a la evaluación de desempeño por parte de la Asociación.

1.5.2. Modelo de renta

La contraprestación económica que deberá pagar el Concesionario a la Asociación por el derecho exclusivo de uso, goce y explotación comercial de las instalaciones consistirá en una renta mensual fija, denominada en UTM.

Con el objeto de facilitar la inversión inicial, la puesta en marcha y la consolidación comercial del servicio gastronómico, se establece un esquema de renta escalonada mediante la aplicación de descuentos sobre un valor base durante los primeros veinticuatro (24) meses de vigencia del contrato. Se establece como valor base de la concesión la suma de treinta Unidades Tributarias Mensuales (30 UTM).

El esquema de pago mensual será el siguiente:

- **Primer período (año 1)**: comprende desde el mes 1 al mes 12 de operación, ambos inclusive. El Concesionario deberá pagar una renta mensual fija de **20 UTM**.
- **Segundo período (año 2)**: comprende desde el mes 13 al mes 24 de operación, ambos inclusive. El Concesionario deberá pagar una renta mensual fija de **25 UTM**.
- **Tercer período (año 3 en adelante)**: comprende desde el mes 25 hasta el término del contrato, incluidas sus eventuales renovaciones. El Concesionario deberá pagar la renta mensual de régimen correspondiente a **30 UTM**.

El valor de la UTM a considerar para el cálculo del pago en pesos chilenos será aquel vigente el primer día del mes en que corresponda efectuar dicho pago. La renta deberá ser pagada por mes anticipado, dentro de los primeros cinco (5) días corridos de cada mes, mediante transferencia electrónica a la cuenta bancaria que la Asociación designe para tal efecto.

Este modelo de renta **no incluye los costos asociados a los consumos de servicios básicos**, los cuales serán de cargo exclusivo del Concesionario.

2. <u>Especificaciones administrativas</u>

2.1. De los participantes

Podrán participar en la presente licitación las personas naturales o jurídicas, chilenas o extranjeras, que podrán presentar ofertas de manera individual o a través de una Unión Temporal de Proveedores (UTP).

Para ello, deberán cumplir con la totalidad de los requisitos técnicos, administrativos y legales establecidos en las presentes bases y en la normativa vigente.

No podrán presentar ofertas ni ser adjudicatarios en la presente licitación, las personas naturales o jurídicas que se encuentren en una o más de las siguientes situaciones:

a. Haber sido condenadas por prácticas antisindicales, infracción a los derechos fundamentales del trabajador, o por delitos concursales establecidos en el Código Penal, dentro de los dos (2) años anteriores a la fecha de cierre para la presentación de ofertas.

b. Tener la calidad de cónyuge, hijos, adoptados o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, respecto de los miembros del Directorio, el/la Director/a Ejecutivo/a o el personal directivo de la Asociación Parque Cultural de Valparaíso, de conformidad con lo establecido en el artículo 54, letra b) de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado. Esta inhabilidad se extiende a los gerentes, administradores, representantes o directores de sociedades en las que dichas personas o sus cónyuges tengan participación.

c. Haber sido condenadas por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia por infracciones a las disposiciones del Decreto Ley N° 211 de 1973, o haber sido condenadas a la pena de inhabilitación para contratar con el Estado en virtud de la Ley N° 21.595 sobre Delitos Económicos.

d. Mantener deudas vigentes o litigios pendientes con la Asociación Parque Cultural de Valparaíso, ya sea por sí mismas o a través de sociedades en las que tengan participación.

e. Cualquier otra inhabilidad establecida en la Ley N° 19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, su reglamento, o en otros cuerpos legales que resulten aplicables.

2.2. Etapas y calendario del proceso de licitación

El presente proceso de licitación se regirá por las fechas y plazos establecidos en el siguiente cronograma. Todas las etapas se llevarán a cabo a través del sitio web de la Asociación, www.parquecultural.cl/licitaciones, salvo que se indique expresamente lo contrario.

Hito	**Fecha y Hora**
Publicación del llamado a licitación	Lunes 20 de octubre de 2025, 12:00 hrs.
Inicio del período de consultas	Lunes 20 de octubre de 2025, 12:00 hrs.
Fecha estimada visita a terreno	Martes 04 de noviembre de 2025, 12:00 hrs

Cierre del período de consultas	Viernes 07 de noviembre de 2025, 17:00 hrs.
Publicación de respuestas y aclaraciones	Martes 11 de noviembre de 2025, 17:00 hrs.
Cierre de recepción de ofertas	Viernes 14 de noviembre de 2025, 17:00 hrs
Período de evaluación de ofertas	Del 17 al 27 de noviembre de 2025
Fecha estimada de adjudicación	Viernes 28 de noviembre de 2025
Suscripción del contrato	Dentro de los 5 días hábiles posteriores a la notificación de la adjudicación.
Entrega de dependencias	Del 9 al 16 de enero de 2026

El día de publicación del llamado constituirá el día cero del calendario de eventos establecido, a partir del cual se contarán los plazos de días corridos para las distintas actuaciones o trámites del presente proceso concursal.

Los días sábado, domingo y festivos se entenderán como inhábiles para efectos de la apertura de antecedentes y ofertas. En caso de que este día recayese en sábado, domingo festivo, la apertura se efectuará el día hábil inmediatamente siguiente, a la hora establecida.

2.2.1. Publicidad, consultas, aclaraciones y visita a terreno

El llamado a licitación y todos los documentos asociados al proceso serán publicados en el sitio web de la Asociación: www.parquecultural.cl/licitaciones. Será responsabilidad de los interesados consultar dicho sitio de manera permanente para informarse sobre cualquier actualización, aclaración o modificación.

Los interesados podrán formular consultas o solicitar aclaraciones sobre las presentes bases, únicamente por escrito y a través del correo electrónico jcandia@pcdv.cl, con copia a direccion@pcdv.cl, dentro de los plazos establecidos en el cronograma. No se publicará la identidad de quien formula la pregunta. Las respuestas se consolidarán en un único documento que se publicará en el sitio web de la Asociación y pasarán a formar parte integrante de las bases.

Se contempla la realización de una visita a las instalaciones, de carácter **obligatorio** para todos los oferentes. El objetivo es que los interesados conozcan en detalle el espacio, su estado y equipamiento. La asistencia será registrada mediante un acta de asistencia, que deberá ser firmada por los representantes de cada oferente. La no asistencia o la no inclusión en dicha acta inhabilitará al oferente para presentar una propuesta.

2.2.2. Aceptación de las Bases

La sola presentación de una oferta en la presente licitación implica, para todos los efectos legales, el conocimiento y la aceptación plena e incondicional por parte del oferente de todas las cláusulas y condiciones establecidas en las presentes bases, sus anexos, y las aclaraciones y respuestas emitidas durante el proceso. Los oferentes no podrán alegar desconocimiento de las mismas en ninguna etapa del proceso ni durante la ejecución del contrato.

2.3. Presentación y contenido de las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas en formato **digital**, enviadas al correo electrónico jcandia@pcdv.cl, con copia a direccion@pcdv.cl, dentro del plazo establecido en el cronograma, es decir, hasta el viernes 7 de noviembre de 2025, 17:00 hrs.

La oferta deberá organizarse en distintos archivos, cuyo contenido se detalla a continuación:

1. Anexo 1: Formulario de Individualización del Oferente;
2. Anexo 2: Declaración Jurada Simple de Aceptación de las Bases;
3. Anexo 3: Declaración Jurada de Inhabilidades;
4. Anexo 4: Formulario de acreditación de experiencia;
5. Plan de negocio;
6. Documentación legal de respaldo (según corresponda si es persona natural o jurídica): cédula de identidad, RUT de la empresa, escritura de constitución de la sociedad, personería del representante legal, etc.

Todos los documentos deberán estar en formato PDF, debidamente firmados por el oferente o su representante legal, y no deberán contener enmiendas ni alteraciones.

2.4. Evaluación y adjudicación de las ofertas

La evaluación de las ofertas será realizada por una Comisión Evaluadora designada formalmente para este fin. Dicha Comisión estará integrada por los siguientes miembros:

- El/la presidente/a del Directorio de la Asociación.
- Dos (2) representantes del Directorio de la Asociación.
- El/La Director/a Ejecutivo/a del Parque Cultural de Valparaíso.
- Un (1) representante designado por la Dirección Ejecutiva.
- Un (1) representante del Departamento de Planificación, Administración y Finanzas actuará como secretario de acta.

La Comisión verificará en primer lugar la correcta presentación de los antecedentes administrativos. La omisión de documentos obligatorios o la no subsanación de errores formales dentro del plazo que la Comisión pudiera otorgar, podrá ser causal de que la oferta sea declarada inadmisible.

Una vez validados los antecedentes administrativos, la Comisión procederá a evaluar el plan de negocio y la propuesta económica del oferente. La Comisión podrá, durante el período de evaluación, solicitar a los oferentes aclaraciones sobre sus propuestas, siempre y cuando dichas aclaraciones no alteren la esencia de la oferta.

2.4.1. Criterios y ponderaciones de evaluación

Las ofertas declaradas admisibles serán evaluadas por la Comisión Evaluadora de acuerdo con los criterios y sub-criterios que se detallan a continuación. El puntaje máximo total de la evaluación es de 7 puntos, distribuidos de la siguiente manera:

I. **Propuesta gastronómica y de servicio** (40%): este criterio evalúa la calidad, creatividad y pertinencia de la oferta culinaria y del modelo de atención al cliente propuesto, considerando su capacidad para posicionarse como un referente de calidad en la ciudad.
   A. **Concepto gastronómico** (50%): se evaluará la originalidad, coherencia y atractivo del concepto gastronómico general. Se ponderará la claridad de la propuesta de valor, la estructura de la carta del restaurante y la selección de productos de la cafetería, valorando positivamente aquellas que incorporen de manera explícita productos con identidad local y regional, y que demuestren un enfoque en la estacionalidad de las materias primas.
   B. **Calidad y diversidad de la oferta** (25%): se evaluará la variedad y el equilibrio del menú propuesto. Se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el punto 1.3 de las bases, tales como la inclusión de opciones vegetarianas y/o veganas. Se valorará especialmente la incorporación de una oferta alimentaria inclusiva, con propuestas trazables para requerimientos específicos (celíacos, diabéticos, alergias), así como la calidad de la carta de bebidas.
   C. **Modelo de servicio y experiencia del cliente** (25%): se ponderará la descripción del modelo de servicio a implementar (en mesa y vitrina), la propuesta de ambiente para las distintas áreas (restaurante, cafetería, terraza) y el plan de atención al cliente. Se considerará la profesionalidad proyectada, la dotación de personal propuesta y las estrategias para asegurar una experiencia de alta calidad para los visitantes.

II. **Coherencia con la identidad y misión del PCdV** (30%): este criterio mide el grado de alineación de la propuesta con el rol del Parque Cultural de Valparaíso como espacio público, sitio de memoria y centro cultural.

A. **Sinergia con la programación cultural** (40%): Se evaluará la proactividad y flexibilidad del oferente para integrarse a la dinámica del Parque. Se ponderará positivamente la presentación de ideas o propuestas concretas de colaboración (menús temáticos para exposiciones, actividades gastronómicas propias, etc.) y la descripción de una propuesta de trabajo coordinada con la Asociación para la gestión de horarios y la cobertura de eventos especiales.

B. **Propuesta de diseño de interior y puesta en valor** (60%): se evaluará la propuesta de diseño interior, apropiación del espacio concesionado. Se valorará que el mobiliario, la decoración, la música ambiental y otros elementos propuestos dialoguen respetuosamente con la identidad arquitectónica y patrimonial del edificio, su historia como Ex Cárcel y la misión del PCdV, evitando elementos que contravengan su carácter.

III. **Gestión y proyección del servicio** (15%): este criterio evalúa la viabilidad, sostenibilidad y profesionalismo del plan de gestión presentado por el oferente.

A. **Plan de marketing y difusión** (60%): se ponderará la calidad de la estrategia propuesta para posicionar y promocionar el restaurante y la cafetería. Se evaluarán los canales de comunicación a utilizar, las acciones de lanzamiento y las tácticas para atraer y fidelizar al público objetivo.

B. **Sostenibilidad y compromiso comunitario** (40%): se valorará la incorporación explícita de prácticas sostenibles en la operación (gestión de residuos, eficiencia energética, minimización de plásticos) y el fomento de cadenas de valor locales mediante la preferencia por pequeños productores y proveedores de la región.

IV. **Experiencia comprobable del oferente** (15%): este criterio evalúa la trayectoria y capacidad demostrada del oferente (sea persona natural, jurídica o UTP) en la gestión de negocios del rubro gastronómico.

A. **Trayectoria en operación de restaurantes y/o cafeterías** (70%): se evaluará la experiencia acreditable en la administración y operación de establecimientos gastronómicos, asignando mayor puntaje a aquellos oferentes con experiencia demostrable en locales de similar envergadura, con foco en servicio de restaurante. La experiencia deberá ser acreditada mediante la documentación solicitada en los anexos.

B. **Calidad y referencias de proyectos anteriores** (30%): se valorará la presentación de referencias, portafolios, premios, apariciones en prensa especializada u otros antecedentes que permitan a la Comisión formarse un juicio sobre la calidad y el éxito de los proyectos gastronómicos previos en los que el oferente ha participado.

2.4.2. De la adjudicación, notificación y suscripción del contrato

Finalizado el proceso de evaluación, la Comisión Evaluadora levantará un acta y emitirá un informe de recomendación de adjudicación al Directorio de la Asociación, el cual tomará la decisión final.

La Asociación podrá declarar desierta la licitación cuando no se presenten ofertas, o cuando las ofertas presentadas no resulten convenientes a sus intereses o no cumplan con los requisitos establecidos en las bases.

La decisión de adjudicación será notificada formalmente al oferente seleccionado a través del correo electrónico informado en su propuesta. Asimismo, los resultados generales del proceso se publicarán en el sitio web www.parquecultural.cl/licitaciones.

El oferente adjudicado deberá suscribir el contrato de concesión dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación. Si el adjudicatario no firmase el contrato en el plazo estipulado por causas que le sean imputables, la Asociación podrá dejar sin efecto la adjudicación, hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta y readjudicar la propuesta al oferente que haya obtenido el segundo lugar en el orden de prelación, o declarar desierto el proceso.

2.5. Garantías contractuales

El oferente deberá presentar dos garantías en distintas etapas del proceso: una para asegurar la seriedad de su oferta durante la licitación y otra para resguardar el fiel y oportuno cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato de concesión.

2.5.1. Garantía de seriedad de la oferta

Para garantizar la seriedad de la oferta presentada, cada proponente deberá entregar una garantía cuyo valor será de **$500.000 (quinientos mil pesos chilenos)**.

a. La garantía podrá consistir en una Boleta de Garantía Bancaria, Póliza de Garantía de ejecución inmediata o cualquier otro instrumento de garantía pagadero a la vista, de carácter irrevocable, que asegure su cobro de manera rápida y efectiva. Dicho instrumento deberá ser emitido por una institución financiera autorizada para operar en Chile.

b. El documento deberá ser emitido a nombre de la Asociación Parque Cultural de Valparaíso, RUT 65099506-6. En la glosa o texto del instrumento deberá indicarse expresamente: "Para garantizar la seriedad de la oferta en la licitación para la concesión del servicio de restaurante y cafetería del Parque Cultural de Valparaíso".

c. La garantía deberá tener una vigencia mínima de 90 días corridos, contados desde la fecha de cierre de recepción de las ofertas. Si el proceso de adjudicación se extendiera, la Asociación podrá solicitar a los oferentes la renovación de esta garantía por el

período que se estime necesario. La no renovación será causal de que la oferta sea desestimada.

d. Una copia digital de la garantía deberá estar adjunta al momento de presentar la oferta. Si el instrumento no fuera electrónico, el documento físico original deberá ser entregado en sobre cerrado en las oficinas de la Asociación Parque Cultural de Valparaíso (Cárcel 471, Valparaíso).

e. La Asociación hará efectiva esta garantía, sin necesidad de requerimiento ni acción judicial alguna, en los siguientes casos:

    i. Si el oferente retira su oferta antes del vencimiento del período de validez de la misma.

    ii. Si el oferente adjudicado se desiste de suscribir el contrato de concesión dentro del plazo establecido.

    iii. Si el oferente adjudicado no entrega la Garantía de Fiel y Oportuno Cumplimiento del Contrato en la forma y plazo estipulados en las presentes bases.

f. La Garantía de Seriedad de la Oferta será devuelta a los oferentes no adjudicados dentro de los 10 días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación. Al oferente adjudicado, le será devuelta una vez que haya entregado la Garantía de Fiel y Oportuno Cumplimiento del Contrato y haya suscrito el respectivo contrato de concesión.

2.5.2. Garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato

Para resguardar el fiel, íntegro y oportuno cumplimiento de todas las obligaciones emanadas del contrato de concesión, el adjudicatario deberá entregar, al momento de la suscripción del contrato, una garantía por un monto equivalente a 100 Unidades de Fomento (UF).

a. La garantía deberá consistir en una Boleta de Garantía Bancaria, Póliza de Garantía de ejecución inmediata o cualquier otro instrumento financiero de similares características, irrevocable y pagadero a la vista, emitido por una entidad autorizada.

b. El documento deberá ser emitido a nombre de la Asociación Parque Cultural de Valparaíso, RUT 65099506-6. La glosa deberá indicar: "Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del contrato de concesión del servicio de restaurante y cafetería del Parque Cultural de Valparaíso, y el pago de las multas y obligaciones laborales y previsionales".

c. La garantía deberá tener una vigencia que exceda en a lo menos 90 días corridos el plazo de término del contrato original. En caso de renovación del contrato, el concesionario deberá entregar una nueva garantía con la misma vigencia extendida,

antes del vencimiento de la garantía original. El no cumplimiento de esta obligación será causal de término anticipado del contrato.

d. Esta garantía caucionará no solo el cumplimiento de las obligaciones contractuales y de servicio, sino también el pago de las multas que se pudieren cursar, así como el pago de las obligaciones laborales y previsionales de los trabajadores del concesionario. La Asociación estará facultada para hacerla efectiva, total o parcialmente, de forma administrativa y sin necesidad de requerimiento judicial, ante cualquier incumplimiento grave de las obligaciones del concesionario.

e. La Garantía de Fiel y Oportuno Cumplimiento del Contrato será devuelta al concesionario una vez que se haya liquidado el contrato, se haya verificado el cumplimiento de todas sus obligaciones, se haya recibido a conformidad las instalaciones y no existan multas, deudas ni reclamos pendientes. La devolución se realizará dentro de los 30 días hábiles posteriores a la fecha de término del contrato y a la suscripción del acta de recepción final.

2.6. De las multas, sanciones, y del término anticipado del contrato

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en las presentes bases y en el contrato de concesión facultará a la Asociación para aplicar las multas y sanciones que se detallan a continuación. La aplicación de multas es sin perjuicio del derecho de la Asociación de poner término anticipado al contrato en caso de incumplimientos graves o reiterados, y de ejercer las acciones legales que correspondan para obtener la indemnización de los perjuicios sufridos.

Las multas se aplicarán en Unidades de Fomento (UF) y su pago deberá ser realizado dentro de los 10 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que la impone.

A continuación, se detallan las infracciones y sus correspondientes multas:

I. Infracciones leves (5 UF)

A. Incumplimiento en la entrega de informes o documentación solicitada por la Asociación dentro de los plazos establecidos, que no constituyan una infracción grave.

B. Atraso de hasta 5 días corridos en el pago mensual de la renta de concesión.

II. Infracciones graves (15 UF)

A. Incumplimiento del horario de operación establecido sin causa justificada y sin autorización previa de la Asociación.

B. Deficiencias graves en las condiciones de higiene, aseo y mantención de las instalaciones concesionadas.

C. Atraso de más de 5 días corridos en el pago mensual de la renta de concesión.

III. Infracciones gravísimas (25 UF o término de contrato)

A. Incumplimiento reiterado (dos o más veces en un período de 6 meses) de cualquier obligación calificada como grave.

B. Incumplimiento de la normativa sanitaria vigente, constatado por la autoridad competente.

C. No pago o no renovación de la Garantía de Fiel y Oportuno Cumplimiento del Contrato.

D. Ceder, subarrendar o transferir a cualquier título, total o parcialmente, los derechos emanados del contrato de concesión sin la autorización previa y por escrito de la Asociación.

La Asociación podrá poner término anticipado al contrato, de forma administrativa y sin necesidad de requerimiento judicial, haciendo efectiva la Garantía de Fiel y Oportuno Cumplimiento del Contrato, en los siguientes casos:

- Por estado de notoria insolvencia del Concesionario, o por ser declarado en quiebra o someterse a un procedimiento concursal de liquidación.
- Por mutuo acuerdo entre las partes, el cual deberá constar por escrito.
- Si se detectara que el Concesionario entregó información falsa o adulterada en su oferta o durante la ejecución del contrato.
- Por fuerza mayor o caso fortuito que imposibilite la continuación del contrato.

2.7. Marco normativo aplicable

La presente licitación, el contrato de concesión resultante y la operación del servicio gastronómico se regirán por las siguientes normativas, las cuales se entienden conocidas por todos los oferentes:

- Las presentes bases administrativas y técnicas, junto con sus anexos, y las preguntas, respuestas y aclaraciones que se emitan durante el proceso.
- El Código Civil de la República de Chile, en particular en lo relativo a contratos y obligaciones.
- El Código Sanitario (DFL N° 725/67 del Ministerio de Salud), el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto Supremo N° 977/96), y toda normativa sanitaria aplicable a la producción, manipulación y expendio de alimentos.
- El Código del Trabajo y la legislación laboral y previsional vigente en Chile, respecto de todo el personal contratado por el Concesionario.
- La Ley N° 19.496 sobre Protección de los Derechos de los Consumidores.
- La Ley N° 19.300 sobre Bases Generales del Medio Ambiente y demás normativa ambiental aplicable.

- La normativa municipal vigente de la Ilustre Municipalidad de Valparaíso en lo relativo a patentes comerciales, derechos de aseo, publicidad y cualquier otra regulación aplicable a la operación del establecimiento.

3. Anexos

- Anexo 1: Formulario de individualización del oferente
- Anexo 2: Declaración jurada simple de aceptación de las bases
- Anexo 3: Declaración jurada de inhabilidades
- Anexo 4: Formulario de acreditación de experiencia
- Anexo 5: Ficha técnica de las instalaciones e inventario

VALENTINA GALLARDO ESPINOZA
DIRECTORA EJECUTIVA (I)
ASOCIACIÓN PARQUE CULTURAL DE VALPARAÍSO