

## SOLICITUD DE COTIZACIÓN

### PRODUCCIÓN DE LA SEGUNDA VENDIMIA DEL VALLE DEL MAIPO

#### CONTEXTO DEL SERVICIO A CONTRATAR

La “Segunda Vendimia del Valle del Maipo” tiene por objetivo dar a conocer y poner en valor la cultura vitivinícola de la región Metropolitana de Santiago, así como difundir y posicionar la oferta enoturística del Valle del Maipo. Para ello se propone la realización de un evento de tres días en los cuales habitantes de las 52 comunas de la región, más turistas nacionales e internacionales, se deleiten degustando y maridando los mejores vinos de la región. Aparte de la alta calidad de vinos, la diversidad de espectáculos artísticos y culturales, la gastronomía y artesanía, se destacarán las catas abiertas, como un espacio de aprendizaje y disfrute para los asistentes.

El evento incluirá la participación de más de 35 viñas del Valle del Maipo, la participación de los 52 municipios con su oferta turística y emprendedora, zona de food truck y restaurantes y 30 emprendedores adicionales, con la finalidad de aportar a la reactivación económica de la ciudad de Santiago.

El evento tendrá una duración de 3 días en que adicional a la degustación de vinos y venta de productos por parte de los emprendedores, se incluirá una parrilla programática de artistas durante el evento, además de clases magistrales que aporten al conocimiento y cultura del vino, y otras actividades, en las cuales se espera una participación de más de 150 mil personas en la segunda versión de la vendimia del Valle del Maipo.

La fecha propuesta para la vendimia es el **12, 13 y 14 de abril de 2024**.

#### DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO TÉCNICO

##### 1.- OBJETIVO DEL SERVICIO

Producir y coordinar el desarrollo de la segunda vendimia del Valle del Maipo.

##### 2.- ACTIVIDADES Y PRODUCTOS A DESARROLLAR

- a) Contar con una cantidad suficiente de vallas perimetrales que permitan resguardar el perímetro del evento. Se estima 2.000 metros lineales de vallas aproximadamente.
- b) Contratar a empresa que resguarde la seguridad del evento, según formulario 28. (Se estima la asistencia de 150 mil personas los tres días de evento)
- c) Contratar empresa de servicios de aseo y reciclaje previo al evento, durante los 3 días de duración y posterior al desarrollo de éste.  
Se debe considerar:
  - Personal que realice las labores de limpieza durante todo el evento, contenedores para reciclaje de vidrio, latas y plástico.

- 50 Contenedores (al menos 120 lt.) para residuos generales.
  - El retiro de residuos desde los foodtrucks y restaurantes participantes
  - Aseo constante de las áreas de afluencia de público y escenario
- d) Contratar empresa de servicio de baños químicos y tratamiento de aguas grises y negras. Se deben considerar 2 zonas de baños químicos ejecutivos separados para hombre, mujer y discapacitados (zona público general, al menos 70 baños ejecutivos). Dichos espacios deben estar debidamente cerrados y separados por género. Se solicita además personal que realice una mantención y limpieza constante durante todo el evento.
- e) Considerar un carro con baños químicos premium con 2 baños para hombres y 2 baños para mujeres, para la zona de expositores (Viñas – Municipios)
- f) Armado de stand para las 36 viñas participantes (1 stand para cada viña). Los stands son de madera de 3 mts. de frente x 3mts. de profundidad. Los stands deben incluir: cenefa en fomex o cintra (300x40 cms) imagen trasera en PVC (273x125 cms) y una pizarra, más código QR con la info y pagina web de cada viña. Se deben incluir 2 sillas por stand, Iluminación, electricidad (Tomacorriente triple) y un punto de hidratación para cada uno de los stands.
- g) Armado de stand para los 52 municipios participantes (1 stand para cada municipio). Los stands son de madera de 2,5 mts. de frente x 2,5 mts. de profundidad. Los stands deben incluir: cenefa en fomex o cintra (300x40 cms) imagen trasera en PVC (273x125 cms) y una pizarra. Se deben incluir 4 sillas por stand, Iluminación, electricidad (Tomacorriente triple) y un punto de hidratación para cada uno de los stands.
- h) Armado de 40 stand para los emprendedores y otros expositores invitados, los stands son de madera de 2,5 mts. de frente x 2,5 mts de profundidad. Los stands deben incluir: cenefa en fomex o cintra (300x40 cms) imagen trasera en PVC (273x125 cms) y una pizarra. Se deben incluir 2 sillas por stand, Iluminación, electricidad (Tomacorriente triple) y un punto de hidratación para cada uno de los stands.
- i) Compra y construcción de 35 stand de madera de 2,5 mts. de frente x 2,5 mts. de profundidad. Los stands deben incluir: cenefa en fomex o cintra (300x40 cms) imagen trasera en PVC (273x125 cms) y una pizarra. Se deben incluir 2 sillas por stand, Iluminación, electricidad (Tomacorriente triple) y un punto de hidratación para cada uno de los stands.
- j) Compra y construcción de 10 stand de madera de 3 mts. de frente x 3mts. de profundidad. Los stands deben incluir: cenefa en fomex o cintra (300x40 cms) imagen trasera en PVC (273x125 cms) y una pizarra. Se deben incluir 2 sillas por stand, Iluminación, electricidad (Tomacorriente triple) y un punto de hidratación para cada uno de los stands.
- k) Modulación y construcción de zona de entrega de copas y venta de tickets de al menos 15 mts. De frente x 5 mts. De profundidad. Se deberá considerar: decoración (mantel, cenefa y pizarras), mesón, sillas, iluminación, electricidad y puntos de hidratación para los stands.

- l) Habilitación de un espacio para alimentación zona de foodtrucks: se debe considerar acceso a electricidad y agua potable para espacio de alimentación. Se estima la participación de 30 carros foodtrucks.
- m) Habilitación de un espacio para alimentación zona de Restaurantes: se debe considerar acceso a electricidad y agua potable para espacio de alimentación. Se estima la participación de 5 restaurantes.
- n) Habilitación de un espacio/os destinado como patio de comidas. Debe considerar carpa o toldo (sin laterales), iluminación del espacio, calefacción o ventiladores (en caso de ser necesario), pantallas y sonido, mobiliario como sillas y mesas, ornamentación acorde con la propuesta creativa. Este espacio debe ser de al menos 3.500 mts<sup>2</sup>.
- o) Habilitar carpa para sombra espacios de expositores (viñas, municipios y emprendedores). Se debe considerar carpas, toldos y sombreaderos que cubran una superficie de 10.000 metros cuadrados, por confirmar en visita a terreno. \* Este punto es relevante, ya que se considera elemento esencial para la grata experiencia de los asistentes.
- p) Gestión de permisos y coordinación con autoridades de carácter local y regional, policías, entre otros. Gestión circular 28, gestión de permisos para operación y venta de alimentación, alcoholes y emprendedores en la fiesta de la vendimia del Valle del Maipo.
- q) Desarrollo de espacio/os de esparcimiento y descanso de los asistentes. Se debe considerar la iluminación del espacio, mobiliario como asientos, mesas de apoyo (Ej:barricas), toldos, y ornamentación que vaya acorde con la propuesta creativa.
- r) Habilitar zona de enfermería y primeros auxilios. Se debe contar con el equipamiento y personal necesario para atender los requerimientos de primeros auxilios. Se debe contar con ambulancia y primeros cuidados.
- s) Habilitar zona de amamantamiento, mudadores e hidratación, debidamente señalizados para el correcto uso de los asistentes.
- t) Habilitar escenario principal de 20x10 mts, piso de 14x8 mts y 2mtrs altura o similar. Debe contemplar iluminación, amplificación, pantalla principal de 6x4 mts, laterales y/o frontales. Se debe incorporar además, equipo técnico durante los 3 días de duración del evento. Se debe incorporar branding oficial del evento en el escenario principal. \* Se valorará con mayor puntuación la propuesta que realice un valor agregado en términos de luminosidad, animación, shows y propuesta técnica del escenario principal. Incorporar pasto sintético zona de autoridades (piso), más 500 sillas plegables para inauguración.
- u) Carpa - camarines para artistas zona escenario principal. Se deben contemplar todas las comodidades del espacio (baños premium, sillones, sala de reuniones, sala de producción, puntos de hidratación, electricidad, backstage, entre otros)

- v) Servicio de catering para artistas y autoridades.
- w) Climatización camarines artistas.
- x) Sistema de circuito cerrado de televisión para el evento. Incluir monitoreo y soporte presencial de la transmisión durante los 3 días del evento, transmisión por streaming, y agregar pantallas de transmisión en diferentes lugares del evento. Incluir además, la habilitación de punto de conexión para prensa y medios en general.
- y) Habilitar un escenario secundario de 6x8 mts. Con 1 mt. De altura. Se debe considerar iluminación, amplificación, sombra, hidratación y equipo técnico durante los 3 días de evento. Se debe incorporar branding oficial del evento en el escenario secundario.
- z) Elaborar y coordinar parrilla programática y artística para los 3 días de eventos en ambos escenarios. (coordinación con el equipo de la corporación regional en este aspecto)
- aa) Contratación de al menos 6 artistas de carácter nacional (previa coordinación con el mandante), que brinden sus servicios durante al menos 1 hora y 30 minutos cada uno por jornada del evento. ( 2 artistas por jornada). Considerar además el pago de derechos de autor y/o similares en caso que corresponda.
- bb) Contratación de un animador/a (rostro) en horario prime (para shows principales) y contratación de un animador/a secundario que anime durante la jornada de los 3 días del evento.
- cc) Iluminación general de los espacios destinados para el desarrollo de la vendimia. (viñas – municipios – expositores– escenarios – baños- restaurantes – entradas y salidas - espacios de descanso, etc). Se deben considerar grupos electrógenos (KVA por definir con adjudicatario). Considerar torres de iluminación general en todos los sectores del evento y su respectivo grupo/s electrógenos, que permita el óptimo desarrollo de la actividad.
- dd) Personal y staff logístico que apoye la realización y coordinación de la vendimia regional.
- ee) Bodegaje y almacenamiento de vino. Se deben considerar refrigeradores o visicooler para este espacio. Adicionalmente se deben considerar máquinas congeladoras para este espacio. Adicionalmente se debe proveer de 40 kilos de hielo por día a cada viña.
- ff) Habilitar zona de esparcimiento infantil, debidamente demarcada y señalizada que considere juegos, cuidadores, sala de lactancia, mudadores. Esta zona debe estar en un área visible y principal del layout.
- gg) Habilitar puntos de climatización/hidratación en distintos lugares del evento (Ejemplo: tipo toldo con aspersores).

- hh) Habilitar un espacio accesible demarcado (tipo tarima) frente al escenario principal para personas con movilidad reducida.
- ii) habilitación de espacio de seguridad zona violeta y azul (seguridad y personas espectro autista)
- jj) Lenguaje de señas en escenario principal durante los 3 días del evento proyectado a través de las pantallas del recinto.

### **3.- PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN**

#### **3.1. Propuesta técnica:**

Los oferentes deberán describir en su cotización el detalle para cada uno de los puntos requeridos en el punto 2 “ACTIVIDADES Y PRODUCTOS A DESARROLLAR”.

#### **3.2. Descripción del oferente, experiencia de la empresa en la temática y experiencia del equipo de trabajo:**

Se debe presentar un breve resumen de la empresa que indique como mínimo:

- Experiencia del oferente (empresa): Antecedentes generales de la empresa (o persona natural si corresponde), informando experiencia específica y demostrable que posee en el tema del presente proceso de contratación. No se considerará dentro de la evaluación antecedentes recibidos que no sean experiencia demostrable y que no tengan relación con el tema a contratar. Para la acreditación de experiencia del oferente se pueden presentar certificados y cartas emitidas por los clientes, resoluciones de adjudicación, contratos u otro documento formal que pueda verificar el trabajo realizado.
- Equipo de trabajo propuesto: Deberá incluir organigrama, nombre de los profesionales, títulos/profesión, cargo y detalle de principales funciones a realizar en la asesoría y cantidad de horas al mes dedicadas a la asesoría, entre otros.
- Experiencia del equipo de trabajo: Currículo Vitae de cada uno de los profesionales comprometidos y documentos que acrediten su profesión, informando la experiencia específica que tienen en este tipo de proyectos (experiencia y conocimiento de comunicaciones para iniciativas, organismos, programas y/o empresas de turismo). Se evaluará positivamente aquellos profesionales con experiencia en el sector público, programas público-privados y turismo. Para la acreditación de experiencia del equipo de trabajo se pueden presentar certificados y cartas emitidas por las empresas contratantes/clientes, contratos u otro documento formal que pueda verificar el trabajo realizado
- Book de trabajos desarrollados en temáticas similares.
- Detalle de equipos técnicos.

#### **3.3. Propuesta de valor agregado:**

Los oferentes podrán añadir productos o servicios no descritos en la propuesta y que mejoren el desarrollo del evento, los cuales serán evaluados como “valor agregado”

### 3.4. Propuesta económica:

Presentar cotización con el valor unitario para cada uno de los puntos requeridos en el punto 2 "ACTIVIDADES Y PRODUCTOS A DESARROLLAR". Los montos deben incluir IVA y todos los impuestos que lo afectan.

### 4.- EVALUACIÓN

La evaluación de las ofertas y antecedentes serán revisadas por una Comisión Evaluadora, compuesta por profesionales de la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de la Región Metropolitana.

La evaluación de las propuestas es un proceso competitivo entre los oferentes y para su elección la Comisión en primera instancia constatará la existencia de los requisitos técnicos antes señalados, la calidad técnica de la oferta, experiencia del oferente y equipo, valor agregado y el costo de la oferta económica, asignando puntajes de acuerdo con la siguiente matriz:

<b>Criterios de evaluación</b>	<b>Ponderación</b>
Propuesta técnica	40%
Descripción del oferente, experiencia de la empresa en la temática y experiencia del equipo de trabajo	30%
Valor agregado de la propuesta	15%
Oferta económica	15%

La evaluación de cada uno de los factores será de 1 a 5 de acuerdo con la siguiente valoración:

- 5 = Muy bueno
- 4 = Bueno
- 3 = Más que regular
- 2 = Regular
- 1 = Insuficiente

No serán técnicamente aceptables las ofertas que:

- a) La Comisión de Evaluación califique con nota 1, en cualquiera de los factores.
- b) Hayan obtenido nota final promedio inferior a 3,00.
- c) No cumplan con cualquier otro requisito estimado como esencial por la Comisión de Evaluación.

#### 4.1. Presentación de la propuesta a la comisión evaluadora

Sólo si la comisión evaluadora lo estima pertinente, se citarán a las empresas para que realicen una presentación en 15 minutos de los principales aspectos de su oferta técnica. Esto se realizará mediante una plataforma telemática de video conferencias. Se comunicará a las empresas preseleccionadas por correo electrónico el día, hora y plataforma para su realización.

## 4.2. Mecanismo de resolución de empates

En caso de presentarse un empate entre 2 o más ofertas, ello se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio “Propuesta técnica”. Si aplicando la fórmula anterior aún persiste el empate entre oferentes, dicha situación se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio “Descripción del oferente y experiencia de la empresa”. De persistir el empate, se adjudicará al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio “Valor agregado” y, finalmente, de continuar aun así empatados los oferentes, se adjudicará al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio “oferta económica”.

## 4.3. Acta de Evaluación

De la evaluación resultante se elaborará un acta que será suscrita por los integrantes de la Comisión Evaluadora, indicando el detalle de las ofertas evaluadas y sus puntajes por criterio y total, las cotizaciones no admitidas y que no fueron evaluadas, la cotización adjudicada o si el proceso es declarado desierto.

## 5.- CONTRATACIÓN

La empresa adjudicada deberá presentar los siguientes documentos para tramitar la contratación e inicio de los servicios:

- Fotocopia del RUT de la Empresa y de su Rep. Legal o de la persona natural que postula.
- Personería del Representante Legal, descrito en la constitución en caso de empresas
- Certificado de Vigencia actualizado (30 días de vigencia) de la empresa.
- Certificado de antecedentes laborales, pago de Leyes Previsionales y Seguro de Desempleo (F30 vigente al momento de la postulación).
- **Garantía fiel cumplimiento de contrato:**

Se deberá constituir una garantía por el 50% del monto total adjudicado más impuesto, para garantizar el fiel, cabal y oportuno cumplimiento del contrato. La garantía debe ser elaborada a favor de la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana, glosa: “Para garantizar la correcta ejecución del contrato: Producción 2da Vendimia Valle del Maipo”. La garantía deberá cubrir un periodo desde el día 1 del contrato hasta 60 días terminados la fecha de cierre del contrato.

La modalidad de la garantía podrá ser una boleta bancaria modalidad nominativa y a la vista, con especial cobertura de las multas pactadas en el contrato o póliza de seguro modalidad de ejecución inmediata y a primer requerimiento, que incluya cobertura de las multas pactadas en el contrato.

## 6.- PAGOS

Se realizarán 2 pagos, el primer pago es equivalente al 50% del total luego de adjudicarse el proyecto para el pago de reservas, adquisición de materiales entre otros. El segundo pago del 50% restante pagadero después de la realización del evento, entrega y aceptación de todos los insumos solicitados en el apartado número 2. Todas las entregas deberán estar previamente

aceptadas y aprobadas y validadas por la Gerencia de Turismo de la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana para proceder al pago correspondiente.

## **7.- MULTAS Y TERMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO**

La Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana podrá aplicar multas cuando existan incumplimientos por parte del contratado, así como retrasos en la entrega de los servicios pactados. Dichas multas quedarán establecidas en el contrato de servicios.

La Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana se reserva el derecho de suspender o poner término al presente proceso de contratación en cualquier momento de su desarrollo, sin expresión de causa, derecho que los proponentes reconocen desde el momento que aceptan participar en la licitación, liberando a la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana del pago de cualquier indemnización por gastos u otros en los que hubieren incurrido con ocasión de la preparación y presentación de parte o del total de la propuesta, u otros motivos.

Algunas de las causales para poner término anticipado al contrato, son:

- Si el adjudicatario incurre en incumplimiento grave del contrato especialmente cuando no se realicen los servicios o trabajos contratados.
- Disolución de la empresa adjudicataria.
- Atrazo injustificado en el cumplimiento de plazos estipulados para la ejecución del servicio o trabajos por el mismo oferente en su presentación de carta Gantt.

## **8.- PROPIEDAD INTELECTUAL**

La propiedad intelectual de los trabajos y servicios contratados serán de propiedad de la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana. La persona o empresa no podrá ceder derechos o compartir los trabajos que sean parte de esta asesoría a terceros, ni publicar ni compartir información parcial o total generadas por este servicio con otros medios de comunicación sin la autorización expresa.

## **9.- SUBCONTRATACIÓN**

El contratado deberá ejecutar el contrato con personal propio. No obstante, respecto de aquellos servicios que por naturaleza de las prestaciones requeridas deban ser subcontratados, y siempre que dicha situación se encuentre señalada en la cotización, se podrá subcontratar la prestación del servicio, en los términos previstos en la solicitud de cotización. Cualquier cambio en los proveedores, equipo de trabajo, como asimismo las subcontrataciones adicionales, deberán contar en forma previa con autorización expresa y por escrito de la Contraparte Técnica de la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana.

En todo caso, será el contratado o su continuador legal, es el único responsable ante la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana del cabal y oportuno cumplimiento de los servicios contratados. La empresa contratada asume íntegramente la total responsabilidad de los contratos y subcontratos que este adquiera para la ejecución del servicio



encomendado, liberando totalmente a la Corporación de Desarrollo Territorial y Turismo de La Región Metropolitana de cualquier responsabilidad a este respecto.

#### **10.- CESIÓN DEL CONTRATO**

El contratado no podrá ceder ni transferir en forma alguna, sea total o parcialmente, los derechos y obligaciones que nacen con ocasión de la presente licitación y del contrato que en definitiva se suscriba, salvo que norma legal especial permita las referidas cesiones.