

DECRETO ALCALDICIO N° 2090 26 AGO 2026

MATERIA: Aprueba **BASES DEL CONCURSO "LA MEJOR EMPANADA DE RENCA 2026"**

VISTOS:

Las facultades establecidas en la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades, la Ley 19.886 de Bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios y su Reglamento, el Decreto Alcaldicio N°833 de 28 de agosto del año 2020 y sus modificaciones que delega facultades a diversos funcionarios municipales; el Decreto de Personal N° 1040 de 1 de octubre del año 2023 que designa Administrador Municipal a Julián Gallardo Ban y el Decreto Alcaldicio N°2699 de 15 de octubre de 2025 que designa a sus subrogantes; y

CONSIDERANDO:

- 1.- Las **BASES DEL CONCURSO "LA MEJOR EMPANADA DE RENCA 2026"**, elaboradas por la Dirección de Desarrollo Comunitario.
- 2.- El Memorándum N° D 295 de fecha 12 de agosto de 2026 en que la Dirección de Desarrollo Comunitario solicita la dictación del Decreto Alcaldicio que apruebe las bases mencionadas. Esta iniciativa se enmarca en las acciones de fomento productivo de nuestra Dirección, buscando potenciar el comercio gastronómico formal de la comuna de cara a la festividad de Fiestas Patrias.
- 3.- Lo dispuesto por el Administrador Municipal en su derivación N° ID 271980 de fecha 24 de agosto de 2026.

DECRETO:

- 1.- **APRUEBESE** en todas sus partes las **BASES DEL CONCURSO "LA MEJOR EMPANADA DE RENCA 2026"**, elaboradas por la Dirección de Desarrollo Comunitario, cuyo texto es el siguiente:

BASES DEL CONCURSO "LA MEJOR EMPANADA DE RENCA 2026"

TÍTULO I: ANTECEDENTES Y OBJETIVOS

Antecedentes:

Artículo 1° de la Ley N.º 18.695: satisfacción de las necesidades de la comunidad local y participación en su progreso económico, social y cultural. Artículo 3° letra c): promoción del desarrollo comunitario. Artículo 4°, especialmente las funciones relacionadas con la capacitación, promoción del empleo y fomento productivo, así como cultura y actividades de interés común. Artículos 56 y 63: dirección superior, administración y representación municipal por el alcalde. Artículo 12: las decisiones municipales se materializan mediante decretos alcaldicios, reglamentos, ordenanzas o resoluciones, según corresponda.

Artículo 1. Qué es este concurso y quién lo organiza.

El concurso "La Mejor Empanada de Renca 2026" es una actividad de fomento productivo organizada por la Municipalidad de Renca, a través del Departamento de Desarrollo Económico Local (DEL), que forma parte de la Dirección de Desarrollo Comunitario (DIDECO). Se realiza en el marco de las facultades municipales para promover actividades de interés común y apoyar al comercio local de la comuna.



Artículo 2. Objetivos del concurso.

Estas bases establecen cómo se postula, cómo se evalúan las empanadas y cómo se entregan los premios. El concurso busca:

- a) Apoyar al comercio local:** reconocer y fortalecer el trabajo de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) del rubro gastronómico que están formalizadas y funcionan en Renca.
- b) Fortalecer la identidad local:** incentivar el consumo de productos hechos en la comuna y destacar la gastronomía típica durante las Fiestas Patrias de 2026.
- c) Premiar la calidad:** entregar un reconocimiento público y un premio en dinero a los locales que destaquen por la calidad de su empanada, su sabor tradicional y el cumplimiento de las normas sanitarias.

Artículo 3. Aceptación de las bases.

Quien postula acepta, por ese solo hecho, todas las reglas de estas bases y las decisiones que adopte la Comisión Evaluadora. No se aceptan postulaciones sujetas a condiciones o reservas, sin perjuicio del derecho de los participantes a formular observaciones y ejercer los recursos administrativos que procedan”.

TÍTULO II: QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR

Artículo 4. Participantes.

Pueden participar personas naturales o empresas (personas jurídicas) que elaboren y/o vendan empanadas, que tengan su local o domicilio comercial en la comuna de Renca y que cumplan con todos los requisitos del Artículo 5.

Cada establecimiento puede postular una sola vez y con una sola empanada de pino tradicional.

Artículo 5. Requisitos obligatorios.

Para que la postulación sea aceptada, se deben cumplir todos los requisitos que se indican a continuación. Si falta alguno, la postulación queda fuera del concurso:

- a) Tener inicio de actividades en Primera Categoría ante el Servicio de Impuestos Internos (SII), con un giro relacionado con la elaboración o la venta de alimentos.
- b) Tener patente comercial (provisoria o definitiva) otorgada por la Municipalidad de Renca, con el pago al día correspondiente a la fecha de postulación.
- c) Tener resolución sanitaria vigente, otorgada por la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana, que autorice elaborar y/o manipular alimentos.

TÍTULO III: POSTULACIÓN Y PLAZOS

Artículo 6. Plazo para postular.

Las postulaciones se abren el día hábil siguiente a la publicación, en el sitio web municipal www.renca.cl, del Decreto Alcaldicio que aprueba estas bases. El plazo para postular es de siete (7) días hábiles y cierra a las 23:59 horas del séptimo día hábil.

Las postulaciones enviadas fuera de este plazo no serán consideradas.

El siguiente cuadro resume las etapas del concurso:

Etapa	Plazo
Apertura de postulaciones	Día hábil siguiente a la publicación del decreto en www.renca.cl
Cierre de postulaciones	Siete (7) días hábiles después de la apertura, a las 23:59 horas

Etapa	Plazo
Revisión de documentos	Hasta dos (2) días hábiles después del cierre
Compra incógnita (solo si más de diez locales cumplen los requisitos)	Hasta cinco (5) días hábiles después de la revisión de documentos
Cata final y premiación	Septiembre de 2026, en la fecha, hora y lugar que la Municipalidad informará mediante correo electrónico y/o contacto telefónico a los clasificados, además de su publicación en el sitio web www.renca.cl .

Artículo 7. Cómo postular.

La postulación se realiza solo por internet, a través del formulario disponible en **www.somosrenca.cl**. El sitio **www.renca.cl** se utiliza para la publicación oficial del decreto y de estas bases.

Quien postula debe completar el formulario y adjuntar una copia digital legible de los siguientes documentos:

- a) Cédula de identidad del titular, si es persona natural, o del representante legal, si es empresa.
- b) Comprobante de inicio de actividades en Primera Categoría ante el Servicio de Impuestos Internos (SII).
- c) Comprobante de pago al día de la patente comercial (provisoria o definitiva) del segundo semestre de 2026.
- d) Resolución sanitaria vigente, otorgada por la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana.
- e) Fotografías nítidas de la empanada de pino tradicional y de la fachada del local.

Si falta alguno de estos documentos, la postulación será declarada inadmisibile.

TÍTULO IV: REVISIÓN DE DOCUMENTOS Y COMPRA INCÓGNITA

Artículo 8. Revisión de documentos y compra incógnita.

Cerrado el plazo señalado en el Artículo 6, el Departamento de Desarrollo Económico Local (DEL) tendrá dos (2) días hábiles para revisar que cada postulación cumpla los requisitos y haya presentado todos los documentos.

- **Cuándo se aplica:** solo si más de diez (10) locales cumplen los requisitos. En ese caso, el equipo del DEL, o las personas que la Municipalidad autorice, comprará empanadas en cada local sin avisar y sin identificarse, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la revisión de documentos.
- **Para qué sirve:** para probar las empanadas en terreno y seleccionar a los diez (10) locales con mejor puntaje, que pasan a la evaluación final. Estas compras se califican con los mismos criterios y la misma escala de notas del Artículo 10.
- **Empate en el décimo lugar:** si dos o más locales empatan en el décimo lugar, todos ellos pasan a la evaluación final.
- **Cuándo no se aplica:** si diez (10) locales o menos cumplen los requisitos, no se realiza la compra incógnita y todos pasan directamente a la evaluación final.

TÍTULO V: CATA Y EVALUACIÓN

Artículo 9. Cómo se realiza la cata a ciegas.

La evaluación final se hace mediante una cata a ciegas: el jurado prueba las empanadas sin saber de qué local provienen. De esta forma se evitan favoritismos.

Un funcionario municipal actuará como Comisario. Su función es recibir las empanadas, retirar todo elemento que permita identificar el local (envases, boletas o etiquetas) y asignar a cada muestra un código numérico. Solo esa persona conoce la relación entre el código y el local, información que se mantiene en reserva hasta el término de la evaluación.

Antes de probarlas, cada empanada se corta en cuatro partes iguales, con un corte horizontal y otro vertical. Este corte permite revisar de la misma manera en todas las muestras el grosor de la masa, la proporción entre masa y pino, el punto de cocción y la distribución del relleno y de los agregados.

La cantidad de empanadas que debe entregar cada finalista, junto con el día, la hora y el lugar de la cata, se informarán al correo electrónico indicado en la postulación, con al menos dos (2) días hábiles de anticipación.

Artículo 10. Criterios de evaluación y puntajes.

Cada integrante del jurado califica la muestra con una **nota de 1 a 5** en cada uno de los cuatro criterios, donde 1 corresponde a «**Insuficiente**» (o incumplimiento técnico) y 5 a «**Óptimo**».

La nota de cada criterio se multiplica por su ponderación y los cuatro resultados se suman: así se obtiene el puntaje de la muestra, con un máximo de 5,0 puntos. El puntaje final de cada local es el promedio de los puntajes otorgados por los integrantes del jurado que la evaluaron.

Los criterios y sus ponderaciones son los siguientes y suman 100%:

- **El pino (40%):** La carne debe estar blanda y sin nervios. La cebolla debe estar bien cocida y no crujiente al morder. El relleno debe ser jugoso por efecto de la cocción, sin incorporar harina ni maicena para espesar, y sin acumulación de aceite. El uso de espesantes se evalúa negativamente en este criterio; si el pino contiene harina o maicena, se aplica la causal de eliminación del Artículo 12.
- **La masa (30%):** debe ser delgada y firme para contener el relleno, manteniendo una proporción adecuada sin resultar gruesa ni pesada. Debe ser fácil de morder, ofreciendo un corte limpio sin textura elástica o chiclosa. El horneado debe ser parejo, de color dorado, y el borde doblado debe estar bien cocido en su interior.

- **La sazón (20%):** Aderezo correspondiente a la receta tradicional chilena a base de sal, ají de color y comino. Se evalúa negativamente la presencia de ají picante y el uso de hierbas ajenas a la receta (tales como orégano, perejil o apio).
- **Los agregados (10%):** la empanada debe incluir una aceituna entera con hueso y un cuarto de huevo duro bien cocido. La yema debe mantener su color natural, sin tonos grises o verdosos por exceso de cocción. Las pasas son opcionales; si se incluyen, deben estar enteras y en buen estado.

Artículo 11. Integrantes del jurado e imparcialidad.

La Comisión Evaluadora, llamada también "el jurado" en estas bases, está compuesta por cinco (5) personas:

- a) El Alcalde, o la persona que designe en su representación, quien la preside.
- b) Un representante del Consejo Comunal de Organizaciones de la Sociedad Civil (COSOC).
- c) Tres personas con experiencia o vinculadas al rubro gastronómico, invitadas por la Municipalidad.

Imparcialidad del jurado: si un integrante del jurado tiene una relación familiar, comercial o personal cercana con algún participante, o se encuentra en cualquier otra situación que pueda afectar su imparcialidad, debe informarlo y abstenerse de evaluar esa muestra. La abstención queda registrada en el acta y el puntaje de esa muestra se calcula con las notas de los demás integrantes. En todo caso, cada muestra debe ser evaluada por al menos tres (3) integrantes del jurado. Esta regla resguarda el principio de probidad y la igualdad de trato entre los participantes.

TÍTULO VI: CAUSALES DE ELIMINACIÓN Y DESEMPATE

Artículo 12. Causales de eliminación y reglas de desempate.

Si al cortar, revisar o probar la empanada un integrante del jurado detecta alguna de las situaciones que se indican a continuación, debe marcar la alerta de eliminación en su pauta individual (Anexo 1). La eliminación se hace efectiva cuando la confirma la Comisión Evaluadora, por mayoría de los integrantes que evaluaron la muestra. Confirmada la causal, la muestra se califica con nota 1 en todos los criterios y queda eliminada del concurso. El Comisario dejará constancia de la causal y de la votación en el acta.

Son causales de eliminación:

- a) Presentar la cebolla o la masa crudas.
- b) Incluir en el pino ingredientes, condimentos o hierbas ajenas a la receta tradicional (tales como orégano, perejil, apio o ají picante).

c) Contener elementos no comestibles (nervios, cartílagos o huesos) o espesantes en el relleno (harina o maicena).

d) Usar aceitunas picadas, laminadas o descaroizadas en lugar de la aceituna entera con cuesco.

e) Presentar el huevo duro con presencia de anillo gris o verdoso en la yema.

Reglas de desempate.

Si dos o más participantes obtienen el mismo puntaje final, el empate se resuelve revisando las notas promedio en el siguiente orden:

1. Mayor nota promedio en **"El pino"**.
2. Mayor nota promedio en **"La masa"**.
3. Mayor nota promedio en **"La sazón"**.
4. Mayor nota promedio en **"Los agregados"**.

Si el empate se mantiene después de aplicar estos cuatro criterios, se resuelve mediante sorteo ante el Comisario, lo que quedará registrado en el acta.

TÍTULO VII: PREMIOS

Artículo 13. Premios y forma de pago.

La Municipalidad de Renca entregará los siguientes premios:

- **Primer lugar:** \$300.000 (trescientos mil pesos), un soporte publicitario exterior para el local y un galvano (placa) conmemorativo.
- **Segundo lugar:** \$200.000 (doscientos mil pesos), un soporte publicitario interior (tipo Fomex) y un galvano conmemorativo.
- **Tercer lugar:** \$100.000 (cien mil pesos), un soporte publicitario interior (tipo Fomex) y un galvano conmemorativo.

Cada establecimiento puede recibir un solo premio. Si el número de participantes evaluados es menor a tres, los premios se entregan en orden, hasta donde alcancen los participantes.

Forma de pago.

El premio en dinero corresponde a un estímulo otorgado por la Ilustre Municipalidad de Renca y se pagará mediante transferencia electrónica a la cuenta bancaria de la persona natural o jurídica titular de la patente comercial inscrita (o de su representante legal debidamente acreditado). El pago se realizará dentro del mes calendario siguiente a la total tramitación del Decreto Alcaldicio que apruebe los resultados del concurso.

Para recibir el pago, el ganador debe mantener vigentes los requisitos del Artículo 5 y entregar los datos bancarios que la Municipalidad le solicite.

TÍTULO VIII: DISPOSICIONES FINALES

Artículo 14. Imprevistos, modificaciones y consultas.

Ante hechos imprevistos o ajenos a su voluntad (caso fortuito o fuerza mayor), debidamente justificados, la Municipalidad podrá modificar las fechas, los horarios o las etapas señaladas en el Artículo 6. Los cambios se informarán en el sitio web www.renca.cl y por correo electrónico a los participantes.

Cualquier controversia o situación no prevista en estas bases será resuelta de manera fundada por el alcalde, o por quien lo subrogue, previo informe técnico del Departamento de Desarrollo Económico Local (DEL).

Las consultas sobre el concurso se pueden dirigir al Departamento de Desarrollo Económico Local, al correo electrónico fomentoproductivo@renca.cl



ANEXO 1: PAUTA INDIVIDUAL DE EVALUACIÓN DEL JURADO

(Este documento es personal e intransferible. El jurado no conoce el origen de la muestra.)

Nombre del juez: _____

Fecha: _____ Muestra N° (código ciego): _____

Escala de notas: 1 = Insuficiente; 2 = Deficiente; 3 = aceptable; 4 = bueno; 5 = óptimo.

Dimensión a evaluar (según el Artículo 10 de las bases)	Nota (1 a 5)	Ponderación	Puntaje ponderado
1. El pino (40%): Carne blanda y sin nervios. Cebolla bien cocida. Relleno jugoso, sin maicena ni harina para espesar.		x 0,40	
2. La masa (30%): Delgada, firme y fácil de morder, sin sentirse chiclosa. Horneado parejo, color dorado y borde bien cocido.		x 0,30	
3. La sazón (20%): Aderezo de sal, ají de color y comino. Sin ají picante ni hierbas (como orégano, perejil o apio).		x 0,20	
4. Los agregados (10%): Aceituna entera con cuesco. Huevo duro bien cocido, sin tonos grises o verdosos. Pasas enteras y en buen estado, si se incluyen.		x 0,10	
PUNTAJE TOTAL (suma de los puntajes ponderados; máximo 5,0)			

[] **ALERTA DE ELIMINACIÓN (Artículo 12).** Marque con una "X" si la muestra presenta alguna de estas situaciones: cebolla o masa crudas; uso de ají picante o hierbas ajenas a la receta (como orégano, perejil o apio); elementos no comestibles (nervios, cartílagos o huesos); harina o maicena en el relleno; aceitunas picadas, laminadas o descaroizadas; o huevo duro con anillo gris o verdoso en la yema. La eliminación debe ser confirmada por la Comisión Evaluadora, conforme al Artículo 12.

Firma del juez: _____

ANEXO 2: ACTA OFICIAL DE RESULTADOS

(Uso exclusivo del Comisario)

En Renca, a _____ de septiembre de 2026, la Comisión Evaluadora consolida los puntajes de la cata a ciegas y resuelve lo siguiente:

Lugar	Código de muestra	Local o emprendimiento	RUT	Puntaje final
1er lugar				
2do lugar				
3er lugar				

Observaciones sobre desempate: conforme al Artículo 12, en caso de empate se resolvió a favor de la muestra N° _____, por el siguiente motivo: _____.

FIRMAS DE LA COMISIÓN EVALUADORA Y DEL COMISARIO:

- _____(Alcalde o su representante)
- _____(Representante del COSOC)
- _____(Juez experto gastronómico 1)
- _____(Juez experto gastronómico 2)
- _____(Juez experto gastronómico 3)

Firma del Comisario _____

2.- **PUBLÍQUESE** el presente Decreto Alcaldicio en el sitio web oficial de la Ilustre Municipalidad de Renca.

Anótese, Comuníquese, Publíquese, Archívese

Firmado digitalmente por
María Luisa España Leiva
Secretaría Municipal
Fecha: 2026.08.26 11:16:46 -04'00'

Por Orden del Alcalde
Humberto Julián Gallardo
Ban
Administrador Municipal
I. Municipalidad de Renca

Firmado digitalmente por
Humberto Julián Gallardo
Ban
Fecha: 2026.08.26 08:12:53 -04'00'

DISTRIBUCION:

- Secretaría Municipal.
- Dirección Jurídica.
- Dirección de Administración y Finanzas.
- Dirección de Desarrollo Comunitario.
- Dirección de Control.
- Archivo Oficina de Partes.

Firmado digitalmente por
Luis Alberto Jorquera Munita
Fecha: 2026.08.26 15:02:51 -04'00'

Firmado digitalmente por
María MAGDALENA ATRIA BARROS
Fecha: 2026.08.25 15:02:51 -04'00'

ID-271980



Blanco Encalada 1335, Renca



+562 2685 6600



www.renca.cl