

DECRETO DE ALCALDIA N° 1339
ZAPALLAR, 15/05/2024

VISTO:

LOS ANTECEDENTES: Las facultades que me confiere la Ley 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades", Lo dispuesto en la Ley N°19.886 sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios y su Reglamento aprobado mediante el Decreto N°250/2004 y su modernización publicado bajo la ley 21.634; Sentencia de Proclamación Rol N°299/2021, de fecha 25 de junio de 2021, del tribunal electoral V Región de Valparaíso, que nombra Alcalde de la Comuna de Zapallar; Decreto de Alcaldía N° 1753/2021, de fecha 19 de agosto de 2021, que aprueba Cuadro de Subrogancia del cargo Alcalde, en caso de su ausencia. Decreto de Alcaldía N° 2393/2022 de fecha 23 de septiembre de 2022, que aprueba cuadro de subrogancia de Directivos, Jefaturas y Encargados de Departamentos de la Municipalidad, modificado mediante Decreto de Alcaldía N° 02/2023 de fecha 03 de enero de 2023, complementado por Decreto de Alcaldía N° 336/2023 de fecha 10 de marzo de 2023 y modificado mediante Decreto de Alcaldía N° 1825/2023 de fecha 23 de agosto de 2023. Decreto de Alcaldía N°55/2024 de fecha 09 de enero de 2024, que delega la facultad de firma bajo la fórmula "Por Orden del Alcalde". Decreto N°19/2024 que faculta de firma bajo la fórmula "Por Orden del Alcalde" a doña Pilar Cuevas Mardones; Decreto de Alcaldía N°26/2023 de fecha 13 de diciembre de 2023 que aprueba Presupuesto Municipal 2024.

CONSIDERANDO:

1. Que, la Ilustre Municipalidad de Zapallar requiere contratar "**Servicio vía Suministro, de atención de alimentación para actividades en la comuna de Zapallar**".
2. Que, en consecuencia, para esta contratación se requiere llamar a propuesta pública debiendo ésta regularse por las presentes Bases Administrativas especiales, así como también por las Bases Administrativas Generales, sancionadas por Decreto de Alcaldía N°1.562/2022, de fecha 29 de junio del año 2022.
3. La presente licitación es indispensable para el municipio, particularmente para el cumplimiento de sus objetivos
4. Que, considerando que la contratación se refiere a servicios de simples y objetiva especificación, el plazo se rebajará a **5 días**, conforme al artículo 25 del decreto 250, del reglamento
5. Que, conforme con lo anterior, dicto lo siguiente:

DECRETO:

1.- APRUÉBANSE las siguientes Bases Administrativas Especiales que regirán la Licitación Pública denominada "**Servicio vía Suministro, de atención de alimentación para actividades en la comuna de Zapallar**", cuyo texto es el siguiente:

BASES ESPECIALES DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA ADQUISICIÓN DE SERVICIO

VÍA SUMINISTRO, DE ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN PARA ACTIVIDADES EN LA COMUNA DE ZAPALLAR DE LA COMUNA DE ZAPALLAR.

I.- BASES ADMINISTRATIVAS ESPECIALES

1.- Antecedentes y Disposiciones Generales de la Licitación.

Artículo 1°: Objeto

La Ilustre Municipalidad de Zapallar, en adelante e indistintamente la “MUNICIPALIDAD” o el “MUNICIPIO”, llama a licitación pública para la “**Servicio vía Suministro, de atención de alimentación para actividades en la comuna de Zapallar**”, la cual se regulará por las Bases Administrativas Generales aprobadas por Decreto de Alcaldía **1562** y las presentes Bases Administrativas Especiales.

Artículo 2°: Datos de la licitación. -

Tipo de licitación

Licitación Pública Menor a 100 UTM	
Licitación Pública Entre 100 y 1000 UTM	x
Licitación Pública Entre a 1000 y 5000 UTM	
Licitación Pública Sobre 5000 UTM	

Presupuesto disponible	\$ 20.000.000.- impuesto incluido
Tiempo máximo de vigencia del contrato	7 meses o hasta el agotamiento de los recursos, lo primero que ocurra
Modalidad del Contrato	Suministro
Complejidad de la oferta	El oferente debe presentar oferta por todos los productos o servicios

Reunión informativa evaluable:

El oferente podrá concurrir a una reunión informativa evaluable, por tanto, la no presentación de los oferentes, por **si o representados**, en la fecha y hora acordada, implicará puntaje cero de la oferta de conformidad al artículo 7° de las presentes bases.

La mencionada reunión programada se realizará para verificar las condiciones para la realización de los servicios requeridos. La reunión será guiada y estará a cargo de la Unidad Técnica. El lugar de reunión será en German Riesco 399 comuna de Zapallar, el día y hora señalados en el Cronograma de la Licitación.

Se levantará Acta de Reunión informativa evaluable con las personas que concurren

(Nombre completo de asistente a reunión, Cédula de Identidad y firma de éste; Nombre y N° de cédula de Identidad de persona natural o razón social y Rol Único Tributario de persona jurídica a la que representa (que debe ser la misma que postule a través del portal). No se exigirá acreditar la representación por escrito

2.- Garantía de Seriedad de la Oferta.

Artículo 3°: Garantía de Seriedad de la Oferta. -

En esta Licitación no se exigirá garantía de seriedad de la propuesta.

3.- Presentación y admisibilidad de las Ofertas.

Artículo 4°: Los oferentes deberán presentar los antecedentes establecidos en el artículo 13 de las Bases Administrativas Generales.

Es obligación del oferente ingresar correctamente en el portal de compras públicas, todos los antecedentes y documentos que componen su oferta, de manera clara y ordenada. El orden de las ofertas está determinado por:

1.- Un solo archivo digital consolidado (PDF o JPG) por cada casilla de antecedentes de la oferta; es decir, a ejemplo: todos los antecedentes o documentos que componen los anexos administrativos, deben estar presentados, en un solo archivo que los contenga.

2.- El nombre asignado al archivo consolidado, debe tener relación con el contenido del mismo y la casilla correspondiente a los antecedentes de la oferta, del portal de mercado público; es decir, el archivo que contenga los antecedentes administrativos, debe tener asignado, por ejemplo, el nombre antecedentes administrativos, y presentado en la casilla de antecedentes administrativos del portal de mercado público.

El no cumplimiento de la presentación formal de la oferta del proveedor, será sancionada en puntaje, en criterio de Cumplimiento de Requisitos Formales.

Artículo 5°: Además de las causales de exclusión y eliminación establecidas en el artículo 15 de las Bases Administrativas Generales, deben considerarse las siguientes causales:

1. el proponente no oferte por todos los productos especificados en las bases técnicas
2. en la disponibilidad del servicio indica mayor a 48 horas desde el envío de la orden de compra o no indica.

4.- Evaluación y calificación de las Ofertas.

Artículo 6°: Comisión de Evaluación. -

El análisis y evaluación de las propuestas estará a cargo de una Comisión de Evaluación integrada por los siguientes funcionarios o sus respectivos reemplazantes o subrogantes:

1. Director de desarrollo comunitario.
2. Director de adquisiciones, licitaciones y presupuesto.
3. Secretario Municipal, en calidad de ministro de fe

Las funciones de esta comisión se encuentran definidas en el artículo 19 de las Bases Administrativas Generales.

Artículo 7°: Notas y Criterios de Evaluación. -

Se establecen los siguientes criterios de evaluación y selección de las propuestas, con sus respectivos porcentajes de ponderación:

Criterios de Evaluación	Puntaje
a. Experiencia del Oferente	0 - 15
b. Disponibilidad de los Servicios	0 - 20
c. Precio del Servicio	0 - 40
d. Completitud de la Oferta Administrativa	0 - 05
e. Comportamiento Contractual Anterior	0 - 10
f. Reunión Informativa	0 - 10

a.- Experiencia del Oferente: Se evaluará la experiencia en la prestación de servicios de similares características, acreditándolo con certificados de recepción conforme de mandantes de contratos similares, de acuerdo a lo indicado en el Anexo N°3, donde se aplicará la siguiente tabla: Solo se aceptarán 3 certificados por cada mandante:

CERTIFICADOS DE RECEPCION CONFORME	Puntaje
Presenta 6 o más Certificados de Recepción Conforme	15
Presenta 3 a 5 Certificados de Recepción Conforme	10
Presenta 1 a 2 Certificados de Recepción Conforme	5
NO PRESENTA CERTIFICADOS	0

b.- Disponibilidad del Servicio: Para la evaluación de este criterio, el proponente deberá señalar en su propuesta el tiempo que demorará en estar disponible para responder a la solicitud del o los Servicios de Atención:

CERTIFICADOS DE RECEPCION CONFORME	Puntaje
------------------------------------	---------



Disponibilidad hasta 12 horas desde el envío de la orden de compra.	20
Disponibilidad entre 13 y 48 horas desde el envío de la orden de compra.	10
Disponibilidad mayor a 48 horas desde el envío de la orden de compra o No indica.	Inadmisibile

c.- Precio: Se asignará 40 puntos a la oferta de menor valor. Las ofertas se medirán de manera inversamente proporcional a la más económica conforme a la siguiente ecuación:

$$\frac{(\text{Precio Oferta Menor} * 40)}{\text{Precio Oferta n}}$$

d.- Completitud de la Oferta Administrativa: Se evaluará la completitud de la entrega de los antecedentes mínimos que constituyen la Oferta Administrativa de acuerdo a lo solicitado en la letra a) del artículo 13° de las Bases, de conformidad al siguiente cuadro:

Completitud de la Oferta Administrativa	Puntaje
El proponente presenta todos los antecedentes mínimos que constituyen la Oferta Administrativa de conformidad a lo solicitado en el artículo 13°, letra a), antes del vencimiento del plazo previsto para la presentación de ofertas.	5
El proponente presenta todos los antecedentes mínimos que constituyen la Oferta Administrativa de conformidad a lo solicitado en el artículo 13°, letra a), previo requerimiento a través de Foro Inverso.	0

e.- Comportamiento Contractual Anterior (CCA): Se aplicará la siguiente tabla para evaluar el comportamiento contractual del oferente.

CRITERIO	PUNTAJE
Sin multas aplicadas por el municipio por incumplimiento contractual en los cuatro últimos años.	10
Una a más multas aplicadas por el municipio por incumplimiento contractual y/o término de contrato anticipado por incumplimiento y/o ejecución de garantías en los cuatro últimos años y/o condenas derivadas de mal	0

f.- Reunión Informativa: Se evaluará la asistencia del oferente a la Reunión Informativa programada de conformidad al artículo 8°.

CRITERIO	PUNTAJE
ASISTE A REUNIÓN INFORMATIVA	10
NO ASISTE A REUNIÓN INFORMATIVA	0

Para los efectos de la evaluación y elaboración del ranking respectivo los puntajes finales con decimales se aproximarán de la siguiente manera:

Puntajes con decimales iguales o inferiores a 0,004	No se aproximará, se mantendrá el segundo decimal
Puntaje con decimales iguales o superiores 0,005	Se aproximará hacia número sucesor siguiente, del segundo decimal

En caso de existir empate entre dos o más propuestas se adjudicará al proponente que tenga el mayor puntaje en el siguiente ítem, siguiendo el siguiente orden de prelación:

1. Experiencia del oferente
2. Disponibilidad del servicio
3. Precio del servicio
4. La oferta que haya sido ingresada primero, en el portal www.mercadopublico.cl

5.- Adjudicación de la Licitación.

Artículo 8°: Adjudicación. -

La presente licitación podrá ser adjudicada:

1. A un solo oferente por todos los productos licitados.

En ningún caso se podrá adjudicar un mismo producto a dos o más oferentes.

La adjudicación estará además regulada por lo dispuesto en el artículo 24 de las Bases Administrativas generales.

6.- Del Contrato.

Artículo 9°: Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato. -

En esta licitación, se exigirá que el proveedor adjudicado garantice el fiel, cabal y oportuno cumplimiento del contrato, de la forma indicada en el artículo 27 de las Bases Administrativas Generales.

Monto o porcentaje	5% del monto adjudicado
Glosa	Para garantizar el fiel cumplimiento del Servicio vía Suministro, de atención de alimentación para actividades en la comuna de Zapallar
Vigencia	vigencia que exceda en noventa (90) días corridos al plazo de duración del contrato

En todo lo no regulado por estas Bases Administrativas Especiales, debe estarse a lo regulado en las Bases Administrativas Generales.

Artículo 10°: Formalización de la contratación, modalidad y Vigencia del Contrato.

Formalización de la contratación	aceptación de la orden de compra
Plazo de vigencia del contrato:	7 meses o hasta el agotamiento de los recursos, lo primero que ocurra
Modalidad de contrato	Suministro

Aumentos y disminuciones.

La unidad técnica, previa autorización de la I. Municipalidad de Zapallar, podrá disminuir o aumentar dicha adquisición, en cuyo caso el contratista también tendrá el derecho a aceptar o rechazar la oferta. El mayor o menor valor del contrato quedara determinado por el valor unitario ofertado de cada ítem según sea el caso.

Toda modificación que se realice (aumento, disminución del contrato), una vez obtenidas las aprobaciones precedentes, será informada por la Unidad Técnica al contratista y se expresará en la pertinente modificación del contrato. En casos de aumento del servicio, deberá complementarse la o las garantías acompañadas, si existiesen; en caso de reducción

de ellos, podrá disminuirse el valor de las garantías.

En caso de modificación del contrato, que implique un aumento de presupuesto, la Unidad Técnica, deberá solicitar previamente la disponibilidad presupuestaria a la Unidad correspondiente.

La solicitud de aumento o disminución de contrato aceptada por el contratista no sufrirá efecto alguno mientras no se dé entero cumplimiento a lo siguiente:

1. Suscripción del contrato modificatorio y decreto alcaldicio que aprueba la modificación de contrato, el que deberá ser notificado oportunamente al contratista o emisión de la correspondiente orden de compra, según sea el caso.
2. Constitución de las garantías pertinentes, si corresponde.

Toda modificación al servicio, lo que comprende las siguientes gestiones: solicitud de la unidad técnica, reevaluación técnico-económica, aprobación del cambio presupuestario, verificación de disponibilidad presupuestaria, modificación del contrato y modificación de garantías, deberá ser efectuada antes de vencida la vigencia del contrato.

Los aumentos indicados en el párrafo anterior no podrán sobrepasar el 30% del monto total del contrato inicial y las disminuciones de contrato, sean de iniciativa Municipal o del contratista, no podrán reducir el valor total del contrato más de un 30% del monto inicial.

Artículo 11: Subcontrataciones.-

Durante la ejecución del contrato, y previa autorización del MUNICIPIO, el Proveedor podrá efectuar las subcontrataciones que sean necesarias para el cumplimiento del suministro contratado, las cuales no podrán exceder el 40% (cuarenta por ciento) del monto total del contrato, conforme a lo regulado en el artículo 35 de las Bases Administrativas Generales.

7.- Sanciones y Multas.

Artículo 12: Multas.-

I.- Definición de las situaciones constitutivas de incumplimientos y valorización de las multas asociadas a las mismas:

Se establece la siguiente estructura de multas:

N°	Causal	Monto	Forma de cálculo
1.	Atrasado en la entrega o prestación del servicio.	5% del valor neto de los productos requeridos en la respectiva orden de	Por día hábil de atraso.



		compra	
2.	Atrasado en la entrega o prestación del servicio por 7 o más días hábiles de atraso.	25% del valor neto de los productos requeridos y no satisfechos, adicionales a la multa del numeral 1°.	Por día hábil de atraso.
3.	Otros incumplimientos a las Bases de Licitación.	3 U.T.M.	Por cada evento.

II.- Incumplimiento Grave.

Se considerará como incumplimiento grave y reiterado, para los efectos de lo establecido en el artículo 37 letra e) de las Bases Administrativas Generales, la aplicación de multas que superen el 20% del monto del contrato.

BASES ECONÓMICAS

La propuesta económica que se ingresará a través del Sistema de Información, **SERÁ POR \$ 1 PESO**. Sin perjuicio de lo anterior se enviarán las órdenes de compra al proveedor adjudicado de acuerdo a las necesidades del MUNICIPIO y de conformidad a los precios unitarios ofertados en el Anexo N°4.

Si bien la oferta económica es ingresada a través del Sistema de Información, el Oferente deberá cumplir con lo exigido en la letra c) del artículo 13° de las Bases Administrativas Generales, y presentar su oferta económica de acuerdo al formato contenido en el Anexo N°4 de estas Bases; siendo la Oferta Económica presentada en Anexo, la única como válida en el proceso de licitación. Lo anterior sin perjuicio de lo previsto en el artículo 15° de las Bases Administrativas Generales.

Artículo 14: Condiciones de Pago. -

El Proveedor sólo podrá facturar los servicios efectivamente entregados en la Unidad Técnica, dependiente de la Municipalidad de Zapallar.

Para los efectos del pago, el Proveedor presentará en la Unidad Técnica en el horario comprendido entre las 9:00 a 14:00 horas y de 15:00 a 16:30 horas, de lunes a viernes, o bien por correo electrónico, lo siguiente:

1. Documento tributario correspondiente con el monto a pagar, la cual deberá indicar,

además de las menciones tributarias, el número de la correspondiente orden de compra (Previamente aceptada en portal mercadopublico.cl).

2. Copia orden de compra aceptada.
3. Acta recepción conforme emitida por parte de la Unidad Técnica.

La Unidad Técnica una vez recibido a conformidad el servicio, remitirá a la Unidad de Pago Proveedores, el estado de pago certificando a conformidad el documento tributario y los servicios ejecutados.

El pago se efectuará en el plazo de hasta 30 días corridos contados desde la entrega de la documentación señalada.

III. BASES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO.

1. GENERAL:

Las presentes Bases Técnicas se refieren a la “**Servicio vía Suministro, de atención de alimentación para actividades en la comuna de Zapallar**”, con atención para ceremonias, eventos y/o actividades en el marco de sus funciones. Para actividades por un periodo de 7 meses desde aceptada la orden de compra o hasta que se acaben los recursos correspondientes a \$20.000.000.-

La Provisión de los servicios y/o productos deberá ser en el lugar, horario y condiciones requeridas dentro de las localidades de la comuna (Catapilco, Blanquillo, La Hacienda, Laguna de Zapallar, Cachagua y Zapallar).

La unidad técnica en este caso la Dirección de desarrollo comunitario, es el encargado de informar al proveedor adjudicado el lugar donde se realizará la actividad, horario, número de participantes, los productos y servicios a requerir. Pudiendo ser más de uno a la vez.

2. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA

La empresa adjudicada deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

- Dirigir, ejecutar, administrar y cumplir con todas las cláusulas establecidas en el contrato de prestación de servicio y la correcta ejecución de los trabajos contratados, personalmente, ciñéndose estrictamente a las especificaciones técnicas, normas y detalles en forma que permita la total, oportuna y conforme ejecución de los servicios requeridos.

EN LAS ACTIVIDADES DEBERÁ CONSIDERAR:

- Decoración de las mesas con la respectiva mantelería en tonos amarillo o azul. Además,



se recomienda la ornamentación en la presentación de los alimentos, con repisas, instalaciones en altura y otros.

- Dar cumplimiento a las instrucciones impartidas por la unidad técnica.
- Proveer vajilla, copas y utensilios necesarios para un servicio de calidad.
- Contar con garzones debidamente presentados.
- Cumplir con la entrega de los productos solicitados, en los plazos y lugar establecido por la unidad técnica.
- Se sugiere traer hornos eléctricos y microondas, ya que los productos calientes deben estar en esa condición al momento de servir.
- Presentación de los requerimientos, los formatos individuales deberán ser de materiales sustentable, las colaciones se deberán entregar todo en bolsa sustentable y cada ALIMENTO TAMBIEN DEBERA VENIR EN CONTENEDORES SUSTENTABLES Y FORMATO INDIVIDUAL.
- El servicio deberá prestarse con estricto apego a la normativa vigente, manteniendo cadena de frío y normas de higiene para la elaboración, traslado y manipulación de alimentos, siguiendo como mínimo los siguientes parámetros: Normas de higiene del personal En el caso de trabajadores con el pelo largo deberá estar tomado Uso de cofia obligatorio para aquellas personas que manipulen alimento. Uso de guante en caso de que sea necesario Utensilios de cocina limpios y en buen estado En caso de que la persona no esté en condiciones de manipular alimentos (ya sea por resfrío, tos u otro) deberá utilizar mascarilla en caso de que sea necesario Contar con botiquín de primeros auxilios en caso de algún accidente dentro de la cocina De los Alimentos Mantener la temperatura del refrigerador entre 0 y 5°C Mantener la temperatura de congelación entre -12 y -18°C Mantener a 65° C, los platos calientes al momento de servir Mantener un tiempo de exposición de la comida a temperatura ambiente no más allá de 20 minutos antes de servir. Mantener una buena higiene y sanitización de los alimentos o vegetales que lo requieran.
- Al término de la actividad el proveedor adjudicado, deberá dejar limpio y en perfecto orden el local, en las mismas condiciones que le fuere entregado.
- La empresa tiene que suministrar a sus trabajadores los equipos e implementos necesarios de protección y tomar las medidas para mantener la higiene y seguridad en el trabajo, en conformidad a las normas legales que regulan la materia.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS

DESCRIPCION DE PRODUCTOS

TIPO DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
DESAYUNO/ONCE BASICO Por persona en base a mínimo de: *1 Vaso jugo néctar (sabores) marcas conocidas. *1 taza de café, té, leche o infusión. *1 sándwich triangular sin orilla o pan de hoja con rellenos	1



<p>como: jamón-queso, quesillo, tomates Cherry, lechuga marina, lomitos u otro acordado directamente con la unidad técnica, no se aceptarán pastas a no ser que sean artesanales</p> <p>*1 trozo de kuchen, pastel o similar (no queque).</p>	
<p>DESAYUNO/ONCE MEDIO</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <p>*1 Vaso jugo néctar (sabores) marcas conocidas.</p> <p>*1 taza de café, té, leche o infusión.</p> <p>*2 sándwich triangular sin orilla o pan de hoja con rellenos como: jamón-queso, quesillo, tomates Cherry, lechuga marina, lomitos u otro acordado directamente con la unidad técnica, no se aceptarán pastas a no ser que sean artesanales</p> <p>*1 Yogurt con cereal.</p> <p>* 1 Trozo de torta.</p> <p>* 1 porción de fruta picada de la temporada.</p>	1
<p>DESAYUNO/ONCE PREMIUM</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <p>*1 Vaso jugo néctar (sabores) marcas conocidas.</p> <p>*1 taza de café, té, leche o infusión.</p> <p>*2 sándwich triangular sin orilla o pan de hoja con rellenos como: jamón-queso, quesillo, tomates Cherry, lechuga marina, lomitos u otro acordado directamente con la unidad técnica, no se aceptarán pastas a no ser que sean artesanales</p> <p>*1 trozo de kuchen, pastel o similar (no queque).</p> <p>*1 Yogurt con cereal.</p> <p>*1 Trozo de torta.</p> <p>*1 porción de fruta picada de la temporada.</p> <p>*1 medialuna o 1 cupcakes o 1 muffins.</p>	1
<p>COFFE BREAK 1</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <p>*Café o Té.</p> <p>*3 galletas de coctel o similar que fueran artesanales</p>	1
<p>COFFE BREAK BASICO</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <p>*1 vaso de jugo néctar (sabores) marcas conocidas.</p> <p>*1 taza de té, café, leche o infusión.</p> <p>*3 galletas de coctel o similar que fueran artesanales</p> <p>3 tapaditos por persona (quesillo-tomate, carne mechada-queso, pollo palta, mini hamburguesa italiana o cualquiera previo acuerdo de la unidad técnica).</p>	1
<p>COFFE BREAK MEDIO</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p>	1



<p>*1 vaso de jugo néctar (sabores) marcas conocidas. *1 taza de té, café, leche o infusión. *5 galletas de coctel o similar que fueran artesanales 3 tapaditos por persona (quesillo-tomate, carne mechada-queso, pollo palta, mini hamburguesa italiana o cualquiera previo acuerdo de la unidad técnica). *2 facturitas</p>	
<p>COFFE BREAK PREMIUM Por persona en base a mínimo de: *1 vaso de jugo néctar (sabores) marcas conocidas. *1 taza de té, café, leche o infusión. *6 galletas de coctel o similar que fueran artesanales *4 tapaditos por persona (quesillo-tomate, carne mechada-queso, pollo palta, mini hamburguesa italiana o cualquiera previo acuerdo de la unidad técnica). *1 trozo de queque. *1 mini pie de limón. *1 vaso yogurt con granola.</p>	1
<p>COCTEL BASICO Por persona en base a mínimo de: *1 vaso jugo néctar y/o bebida u otro. *1 empanadita de queso o similar. *1 empanadita de carne o similar. *2 canapés variedad. (palmito, espárragos, salame, pollo mayo, en pan de hoja) *1 bocadillo dulce (mini pastelitos, trufas, dulces de la ligua tamaño coctel, mini alfajores). *1 café, té o infusión</p>	1
<p>COCTEL MEDIO Por persona en base a mínimo de: *1 vaso jugo néctar y/o bebida u otro *2 empanadita de queso o similar *2 empanadita de carne o similar 4 canapés variedad (palmito, espárragos, salame, pollo mayo, camarón, en pan de hoja) *1 bocadillo dulce (mini pastelitos, trufas, dulces de la ligua tamaño coctel, mini alfajores). *1 brocheta de carne, ave o similar *aperitivo sin alcohol y similar *1 café, té o infusión.</p>	1
-	
<p>COCTEL AVANZADO Por persona en base a mínimo de: *2 vaso jugo néctar y/o bebida u otro *2 empanadita de queso o similar *2 empanadita de carne o similar *4 canapés variedad (palmito, espárragos, salame, pollo mayo, camarón, en pan de hoja). *2 bocadillo dulce (mini pastelitos, trufas, dulces de la ligua</p>	1



tamaño coctel, mini alfajores). *2 brocheta de carne, ave o similar *1 cuchara con ceviche. *1 Mini pizza. *1 café, té o infusión	
BRINDIS DE HONOR Por persona en base a mínimo de: *1 vaso jugo néctar y/o bebida u otro *1 empanadita de carne o similar *1 brocheta de carne, ave o similar	1
ALMUERZOS Y/O CENAS · Menú Vegetariano , Verduras salteadas con hamburguesas de soya y arroz o budín de zapallo italiano sin carne con papas doradas, un vaso de bebida, una taza de té o café, postre (macedonia, bavaoise) y amenidades por persona (Pan, pebre y mantequilla)	1
· Menú 1: Carne a la cacerola con Arroz, Puré o Papas Fritas (Plateada) + ensalada individual, un vaso de bebida, una taza de té o café, postre (macedonia, bavaoise, flan casero) y amenidades por persona (Pan, pebre y mantequilla)	1
· Menú 2: Pollo Asado con Arroz, Puré o Papas Fritas +ensalada individual, un vaso de bebida, una taza de té o café, postre (macedonia, bavaoise, flan casero) y amenidades por persona (Pan, pebre y mantequilla)	1
· Menú 3: Una empanada de 250 grs. de carne picada, Plato fondo (carne o pollo) agregado (arroz, puré) ensaladas (poroto verde, lechuga o tomate, arvejas, papas mayo) un vaso de bebida, una taza de té o café, postre (macedonia, bavaoise, flan casero) y amenidades por persona (Pan, pebre y mantequilla).	1
Productos solo con entrega dentro de la comuna sin servicio de atención. Las tortas de formato individual de entrega deben entregarse en caja de cartón.	
TORTAS *Torta 15 personas Bizcocho crema / merengue (manjar, piña, frambuesa, selva negra, lúcuma) (confección casera (no de supermercado))	1
*Torta 20 personas Bizcocho crema / merengue (manjar, piña, frambuesa, selva negra, lúcuma) (confección casera (no de supermercado))	1
*Torta 30 personas Bizcocho crema / merengue (manjar, piña, frambuesa, selva negra, lúcuma) (confección casera (no de supermercado))	1
*Torta 50 personas Bizcocho crema / merengue (manjar, piña, frambuesa, selva negra, lúcuma) (confección casera (no de supermercado))	1



*Torta 20 personas hoja / manjar (confección casera (no de supermercado))	1
*Torta 30 personas hoja / manjar (confección casera (no de supermercado))	1
Pie de limón, frambuesa o similar 8 a 10 personas.	1
Kuchen Variedades 8 a 10 personas	1
Queque Marmolado, Vainilla o Similar 600 gramos.	1
<u>EMPANADAS TAMANO TRADICIONAL</u>	
*Pino (carne picada)	1
*Queso	1
*Marisco	1
<u>EMPANADAS TAMANO COCTEL</u>	
*Pino	1
*Queso	1
*Marisco	1
*Queso/champiñón	1
*Queso/camarón	1
*Queso/choclo	1
<u>COLACIONES</u>	
Por persona en base a mínimo de: · Colación 1: 1 Sándwich aliado pan de molde sin orillas, barra cereal, un Jugo, todo en bolsa individual.	1
· Colación 2: 1 Sándwich aliado pan de molde sin orillas, bebida 250cc, calidad CCU o similar, todo en bolsa individual.	1
· Colación 3: Churrasco mayo pan frica, bebida 500cc. (bebida 250cc, calidad CCU o similar).	1
· Colación 4: Churrasco queso pan frica, bebida 500cc. (marcas conocidas).	1
· Colación 5: Jugo en Caja, Galletón Nutra bien, Barra de Cereal, todo en bolsa individual.	1
<u>CHOCOLATERIA</u>	
· Paleta artesanal con corazón de chocolate, envueltas en papel celofán con cinta.	1
· Caja de cartón con cuatro bombones artesanales.	1

4. OTROS:

- Modalidad Suministro.
- Formalización de la contratación aceptación de la orden de compra
- Presupuesto Estimado \$ 20.000.000.- Impuesto Incluidos.
- Propuesta de simple y objetiva especificación, indispensable para el servicio.
- Considerar Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato por un 5%, más plazo de 90 días

Unidad Técnica del MUNICIPIO.-

La Unidad Técnica del MUNICIPIO será la Dirección de desarrollo comunitario. -

8.- Procedimiento de solicitud, ejecución y recepción de los servicios y/o productos.

Artículo 16°

Procedimiento de solicitud:

El MUNICIPIO, a través de la Unidad de Adquisiciones, cursará al Proveedor la solicitud de provisión de los servicios y/o productos en las cantidades y con la periodicidad que estime necesaria a sus requerimientos mediante la emisión de una Orden de Compra a través del portal www.mercadopublico.cl conforme a los precios adjudicados en la presente licitación.

Lugar y plazo de ejecución de los servicios y/o productos:

El Proveedor deberá ejecutar los servicios y/o productos requeridos en los lugares y horarios que indique la Unidad Técnica de la MUNICIPALIDAD, en la forma, cantidad, calidad y plazo convenido y aceptado en las bases y oferta respectiva, adjuntando la correspondiente orden de compra completa.

Condiciones de entrega y recepción de los servicios y/o productos:

Al momento de entregar el servicio, el Proveedor deberá entregar un documento que contenga la información sobre los servicios que, habiéndole sido requeridos por el MUNICIPIO conforme a la respectiva Orden de Compra, no ejecutará dentro del plazo convenido (faltantes).

Por su parte corresponderá al jefe de la Unidad Técnica correspondiente efectuar la recepción mensual de los servicios licitados y entregar el Documento "Recepción de Servicio", en él se especificará la cantidad de días en que se prestó el servicio de manera conforme para efectos de dar curso al pago correspondiente.

9.- Procedimiento de nueva ejecución de los servicios y/o productos.

Artículo 17°:

El MUNICIPIO se reserva el derecho de rechazar total o parcialmente la entrega de los servicios y/o productos al momento de su entrega en el lugar y bajo los términos establecidos en las especificaciones técnicas, si es que éstos no cumplen con los requerimientos técnicos exigidos en estas Bases y, en general, por cualquier defecto o circunstancia que afecte su uso y goce adecuado, caso en el cual los servicios rechazados se considerarán no ejecutados.

En tales casos la nueva ejecución de los servicios se efectuará conforme al siguiente procedimiento:

1. El jefe de la Unidad Técnica, o quien lo reemplace, enviará un correo electrónico al Proveedor, indicando los productos que han sido rechazados, sus cantidades y el motivo del rechazo.
2. El Proveedor tendrá 48 horas, contadas desde el envío del correo electrónico, para ejecutar nuevamente los servicios, asumiendo además los costos inherentes al retiro, traslado y reposición de personal y/o material.
3. Si el Proveedor no ejecuta los nuevos servicios dentro del plazo señalado en el N° 2 precedente, el jefe de la Unidad Técnica emitirá un informe que indicará el incumplimiento del proveedor y el monto total del cambio no realizado, el que será descontado de la factura pendiente para pago, solicitando la nota de crédito respectiva, sin perjuicio de la aplicación de las multas previstas en el artículo 12° de estas Bases.

ANEXOS

ANEXO N°1-A

FORMATO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE PERSONA NATURAL

DATOS DE LA PERSONA NATURAL	
Nombre Completo	
Cédula Nacional de Identidad	
Nacionalidad	
Profesión	
Domicilio	Calle : N° Comuna: Ciudad: Región :
Fono	Fax



Correo electrónico	
N° Boleta de Garantía de Seriedad Oferta y Banco emisor	

DATOS ENCARGADO DEL PROYECTO	
Nombre completo	
Cédula de identidad	
Cargo	
Fono	Fax
Correo Electrónico	

Indicación de incorporación en Chileproveedores de todos los requisitos para ofertar, según lo señalado en la letra a) del artículo 13° de las Bases:

.....

(nombre y rut del proponente/representante legal)

(**NOTA: Si son dos o más los representantes legales todos ellos deberán firmar)

Fecha:_____

**ANEXO N°1-B
FORMATO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE PERSONA JURÍDICA**

DATOS DE LA PERSONA JURIDICA	
Tipo de persona jurídica	
Razón social	
Giro	
Rut	
Domicilio	Calle : N° Comuna: Ciudad: Región :
Fono	Fax



ZAPALLAR

ZAPALLAR

Correo electrónico	
Nº Boleta de Garantía de Seriedad Oferta y Banco emisor	

DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL			
Nombre completo			
Cédula de Identidad			
Nacionalidad			
Cargo			
Domicilio			
Fono			Fax
Correo Electrónico			
Notaría y fecha de escritura pública de personería			

(NOTA: Si son dos o más los representantes legales se deberá indicar los datos de cada uno de ellos conforme a lo señalado en el cuadro precedente)

DATOS ENCARGADO (EJECUTIVO)			
Nombre completo			
Cédula de identidad			
Cargo			
Fono			Fax
Correo Electrónico			

Indicación de incorporación en Chileproveedores de todos los requisitos para ofertar, según lo señalado en la letra a) del artículo 13º de las Bases:

.....



(nombre y rut del proponente/representante legal)

(**NOTA: Si son dos o más los representantes legales todos ellos deberán firmar)

Fecha: _____

**ANEXO N°2-A
DECLARACION JURADA SIMPLE PERSONA NATURAL**

En _____, a _____, declara bajo juramento que:

[ciudad/ país] [fecha] [nombre proponente]

- 1. a) Al momento de presentación de la propuesta no ha sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador dentro de los dos años anteriores.
- 2. b) A su respecto no se aplica ninguna de las prohibiciones descritas en el artículo 4 de la Ley 19.886, esto es:
- 3. Que no es funcionario directivo de la I. Municipalidad de Zapallar;
- 4. Que no es cónyuge, hijo, adoptado ni pariente hasta el tercer grado de consanguinidad ni segundo de afinidad de algún funcionario directivo de la I. Municipalidad de Zapallar;
- 5. Que está en conocimiento que en caso de que sea adjudicada la licitación, y existir saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con los actuales trabajadores o trabajadores contratados en los dos últimos años, los pagos producto del contrato licitado deberán ser destinados primeramente a liquidar dichas deudas.

.....

(nombre y rut del proponente/representante legal)

(**NOTA: Si son dos o más los representantes legales todos ellos deberán firmar)

Fecha: _____

**ANEXO N°2-B
DECLARACION JURADA SIMPLE PERSONA JURÍDICA**

En _____, a _____, _____,



representante (s)

[ciudad/ país]
representaste(s) legales]

[fecha]

[nombre proponente o

legal (es) de
su respecto

, declara bajo juramento que a

(nombre de la persona jurídica proponente, si corresponde)

no se aplica ninguna de las prohibiciones descritas en el artículo 4 de la Ley 19.886, esto es:

1. Que no es funcionario directivo de la I. Municipalidad de Zapallar.
2. Que no es cónyuge, hijo, adoptado ni pariente hasta el tercer grado de consanguinidad ni segundo de afinidad de algún funcionario directivo de la I. Municipalidad de Zapallar;
3. Que la Sociedad que represento no es una sociedad de personas en la que las personas indicadas en las letras a) y b) precedente formen parte;
4. Que la Sociedad que representa no es una sociedad en comandita por acciones ni una sociedad anónima cerrada, en la que las personas indicadas en las letras a) y b) sean accionistas;
5. Que la Sociedad que representa no es una sociedad anónima abierta en la que las personas indicadas en las letras a) y b) anteriores, sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital;
6. No tiene la calidad de gerente, administrador, representante o director de cualquiera de las sociedades referidas en las letras anteriores;
7. Que el proponente/sociedad o persona jurídica que representa no ha sido condenado(a) por prácticas antisindicales o infracción a los derechos del trabajador, en los últimos dos años.
8. Que está en conocimiento que en caso de que sea adjudicada la licitación, y existir saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con los actuales trabajadores o trabajadores contratados en los dos últimos años, los pagos producto del contrato licitado deberán ser destinados primeramente a liquidar dichas deudas.

Asimismo, declara bajo juramento que a su respecto no se aplica ninguna la prohibición descrita en el artículo 10 de la Ley 20.393, esto es prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado.

.....

(Nombre, firma y Rut del proponente/representante legal)

(**NOTA: Si son dos o más los representantes legales todos ellos deberán firmar)

Fecha: _____

ANEXO N°3

OFERTA TECNICA

1. Razón Social Empresa: _____

2. Experiencia del proponente: Se evaluará la experiencia del proponente mediante la cantidad de certificados de recepción conforme de mandantes de contratos similares, de conformidad a lo exigido en el Anexo N°3.

Para efectos de facilitar la revisión de los antecedentes por parte de la comisión de evaluación, se solicita a los oferentes completar el recuadro con toda la información que se requiere.

Empresa (Cliente)	Nombre, dirección, fono y/o mail de referencia	Descripción del Servicio	Valor (indicando detalle, IVA, otros.)
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			
.			

3.- Disponibilidad de los Servicios

El servicio estará disponible en _____ horas desde el envío de la orden de compra

.....
 (Nombre Rut del proponente/representante legal)

(**NOTA: Si son dos o más los representantes legales todos ellos deberán firmar)

Fecha: _____

ANEXO Nº4 OFERTA ECONOMICA

La Ilustre Municipalidad de Zapallar requiere cotizar los siguientes servicios:

DESCRIPCION DE PRODUCTOS

TIPO DE SERVICIO	Valor neto
<p>DESAYUNO/ONCE BASICO Por persona en base a mínimo de: *1 Vaso jugo néctar (sabores) marcas conocidas. *1 taza de café, té, leche o infusión. *1 sándwich triangular sin orilla o pan de hoja con rellenos como: jamón-queso, quesillo, tomates Cherry, lechuga marina, lomitos u otro acordado directamente con la unidad técnica, no se aceptarán pastas a no ser que sean artesanales *1 trozo de kuchen, pastel o similar (no queque).</p>	
<p>DESAYUNO/ONCE MEDIO Por persona en base a mínimo de: *1 Vaso jugo néctar (sabores) marcas conocidas. *1 taza de café, té, leche o infusión. *2 sándwich triangular sin orilla o pan de hoja con rellenos como: jamón-queso, quesillo, tomates Cherry, lechuga marina, lomitos u otro acordado directamente con la unidad técnica, no se aceptarán pastas a no ser que sean artesanales *1 Yogurt con cereal. * 1 Trozo de torta. * 1 porción de fruta picada de la temporada.</p>	
<p>DESAYUNO/ONCE PREMIUM Por persona en base a mínimo de: *1 Vaso jugo néctar (sabores) marcas conocidas. *1 taza de café, té, leche o infusión. *2 sándwich triangular sin orilla o pan de hoja con rellenos como: jamón-queso, quesillo, tomates Cherry, lechuga marina, lomitos u otro acordado directamente con la unidad técnica, no se aceptarán pastas a no ser que sean</p>	



<p>artesanales</p> <ul style="list-style-type: none">*1 trozo de kuchen, pastel o similar (no queque).*1 Yogurt con cereal.*1 Trozo de torta.*1 porción de fruta picada de la temporada.*1 medialuna o 1 cupcakes o 1 muffins.	
<p>COFFE BREAK 1</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none">*Café o Té.*3 galletas de coctel o similar que fueran artesanales	
<p>COFFE BREAK BASICO</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none">*1 vaso de jugo néctar (sabores) marcas conocidas.*1 taza de té, café, leche o infusión.*3 galletas de coctel o similar que fueran artesanales3 tapaditos por persona (quesillo-tomate, carne mechada-queso, pollo palta, mini hamburguesa italiana o cualquiera previo acuerdo de la unidad técnica).	
<p>COFFE BREAK MEDIO</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none">*1 vaso de jugo néctar (sabores) marcas conocidas.*1 taza de té, café, leche o infusión.*5 galletas de coctel o similar que fueran artesanales3 tapaditos por persona (quesillo-tomate, carne mechada-queso, pollo palta, mini hamburguesa italiana o cualquiera previo acuerdo de la unidad técnica).*2 facturitas	
<p>COFFE BREAK PREMIUM</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none">*1 vaso de jugo néctar (sabores) marcas conocidas.*1 taza de té, café, leche o infusión.*6 galletas de coctel o similar que fueran artesanales*4 tapaditos por persona (quesillo-tomate, carne mechada-queso, pollo palta, mini hamburguesa italiana o cualquiera previo acuerdo de la unidad técnica).*1 trozo de queque.*1 mini pie de limón.*1 vaso yogurt con granola.	
<p>COCTEL BASICO</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none">*1 vaso jugo néctar y/o bebida u otro.*1 empanadita de queso o similar.*1 empanadita de carne o similar.*2 canapés variedad. (palmito, espárragos, salame, pollo mayo, en pan de hoja)*1 bocadillo dulce (mini pastelitos, trufas, dulces de la ligua tamaño coctel, mini alfajores).*1 café, té o infusión	



<p>COCTEL MEDIO</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none">*1 vaso jugo néctar y/o bebida u otro*2 empanadita de queso o similar*2 empanadita de carne o similar4 canapés variedad (palmito, espárragos, salame, pollo mayo, camarón, en pan de hoja)*1 bocadillo dulce (mini pastelitos, trufas, dulces de la ligua tamaño coctel, mini alfajores).*1 brocheta de carne, ave o similar*aperitivo sin alcohol y similar*1 café, té o infusión.	
-	
<p>COCTEL AVANZADO</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none">*2 vaso jugo néctar y/o bebida u otro*2 empanadita de queso o similar*2 empanadita de carne o similar*4 canapés variedad (palmito, espárragos, salame, pollo mayo, camarón, en pan de hoja).*2 bocadillo dulce (mini pastelitos, trufas, dulces de la ligua tamaño coctel, mini alfajores).*2 brocheta de carne, ave o similar*1 cuchara con ceviche.*1 Mini pizza.*1 café, té o infusión	
<p>BRINDIS DE HONOR</p> <p>Por persona en base a mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none">*1 vaso jugo néctar y/o bebida u otro*1 empanadita de carne o similar*1 brocheta de carne, ave o similar	
<p>ALMUERZOS Y/O CENAS</p> <ul style="list-style-type: none">· Menú Vegetariano, Verduras salteadas con hamburguesas de soya y arroz o budín de zapallo italiano sin carne con papas doradas, un vaso de bebida, una taza de té o café, postre (macedonia, bavaroise) y amenidades por persona (Pan, pebre y mantequilla)· Menú 1: Carne a la cacerola con Arroz, Puré o Papas Fritas (Plateada) + ensalada individual, un vaso de bebida, una taza de té o café, postre (macedonia, bavaroise, flan casero) y amenidades por persona (Pan, pebre y mantequilla)· Menú 2: Pollo Asado con Arroz, Puré o Papas Fritas +ensalada individual, un vaso de bebida, una taza de té o café, postre (macedonia, bavaroise, flan casero) y amenidades por persona (Pan, pebre y mantequilla)· Menú 3: Una empanada de 250 grs. de carne picada, Plato fondo (carne o pollo) agregado (arroz, puré) ensaladas	



(poroto verde, lechuga o tomate, arvejas, papas mayo) un vaso de bebida, una taza de té o café, postre (macedonia, bavaroise, flan casero) y amenidades por persona (Pan, pebre y mantequilla).	
Productos solo con entrega dentro de la comuna sin servicio de atención. Las tortas de formato individual de entrega deben entregarse en caja de cartón.	
<u>TORTAS</u>	
*Torta 15 personas Bizcocho crema / merengue (manjar, piña, frambuesa, selva negra, lúcuma) (confección casera (no de supermercado))	
*Torta 20 personas Bizcocho crema / merengue (manjar, piña, frambuesa, selva negra, lúcuma) (confección casera (no de supermercado))	
*Torta 30 personas Bizcocho crema / merengue (manjar, piña, frambuesa, selva negra, lúcuma) (confección casera (no de supermercado))	
*Torta 50 personas Bizcocho crema / merengue (manjar, piña, frambuesa, selva negra, lúcuma) (confección casera (no de supermercado))	
*Torta 20 personas hoja / manjar (confección casera (no de supermercado))	
*Torta 30 personas hoja / manjar (confección casera (no de supermercado))	
Pie de limón, frambuesa o similar 8 a 10 personas.	
Kuchen Variedades 8 a 10 personas	
Queque Marmolado, Vainilla o Similar 600 gramos.	
<u>EMPANADAS TAMANO TRADICIONAL</u>	
*Pino (carne picada)	
*Queso	
*Marisco	
<u>EMPANADAS TAMANO COCTEL</u>	
*Pino	
*Queso	
*Marisco	
*Queso/champiñón	
*Queso/camarón	
*Queso/choclo	
COLACIONES	



Por persona en base a mínimo de: · Colación 1: 1 Sándwich aliado pan de molde sin orillas, barra cereal, un Jugo, todo en bolsa individual.	
· Colación 2: 1 Sándwich aliado pan de molde sin orillas, bebida 250cc, calidad CCU o similar, todo en bolsa individual.	
· Colación 3: Churrasco mayo pan frica, bebida 500cc. (bebida 250cc, calidad CCU o similar).	
· Colación 4: Churrasco queso pan frica, bebida 500cc. (marcas conocidas).	
· Colación 5: Jugo en Caja, Galletón Nutra bien, Barra de Cereal, todo en bolsa individual.	
CHOCOLATERIA · Paleta artesanal con corazón de chocolate, envueltas en papel celofán con cinta.	
· Caja de cartón con cuatro bombones artesanales.	

TOTAL NETO DE TODOS LOS SERVICIOS REQUIRIDOS	
---	--

***EL VALOR QUE SE DEBE OFERTAR EN EL PORTAL SERÁ POR \$1 PESO. (*)**

(Nombre y Rut del proponente/representante legal)

(**NOTA: Si son dos o más los representantes legales todos ellos deberán firmar)

Fecha: _____

2º LLÁMESE a licitación pública para la adquisición, de los productos de que se trata conforme a las condiciones y estipulaciones de las bases que en este acto se aprueban mediante su publicación en el Sistema de Información de Compras y Contrataciones de la Administración a cargo de la Dirección de Compras y Contratación Pública.

ANÓTESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE



NICOLAS PATRICIO ROMO CONTRERAS



RODRIGO NAVAS UGARTE



DISTRIBUCIÓN:

DIRECCION DE CONTROL
SECRETARIA MUNICIPAL
OFICINA DE TRANSPARENCIA

