



Memorandum N°

18590

Antecedentes: Decreto EX N°951 de fecha 08 de julio de 2019; Acta de Apertura Electrónica; Acta de Apertura Municipal y Antecedentes Empresas Oferentes.

Materia: Remite Informe de Evaluación y proposición de adjudicación de la Licitación Pública "DESARROLLO Y PRODUCCIÓN EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019", adquisición Mercado Público ID. 2490-80-LP19.

Handwritten notes:
Hacer una
Apertura por
material
130820

PROVIDENCIA,

12 AGO. 2019

DE: PATRICIA CABALLERO GIBBONS
SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN

A: ALCALDESA

Handwritten:
A Secretaría Municipal
Concepción

Mediante el presente adjunto remito a Ud. resultado de la evaluación realizada por la Comisión Evaluadora designada para la licitación pública denominada "DESARROLLO Y PRODUCCIÓN EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019", adquisición Mercado Público ID. 2490-80-LP19.

Mediante Decreto Exento N°951 de fecha 08 de julio de 2019, se aprueban las Bases Administrativas Generales, Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas para el llamado a licitación pública.

A través del Decreto Exento N°1074 de fecha 29 de julio de 2019, se aprueban Respuestas a las consultas formuladas para el proceso licitatorio en curso

La apertura electrónica de la propuesta se llevó a cabo el día 02 de agosto de 2019, presentándose a esta licitación los siguientes oferentes:

N°	Empresa	Rut	Estado de la oferta
1	CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	96.946.650-3	ADMISIBLE
2	ACTIVACIÓN DE NEGOCIOS Y MONTAJES SPA	77.032.636-2	ADMISIBLE
3	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	77.818.990-9	ADMISIBLE
4	SINOPSIS DIGITAL LIMITADA	76.789.380-9	ADMISIBLE
5	SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	76.103.729-3	ADMISIBLE

La Comisión Evaluadora, de manera previa a la aplicación de la metodología de evaluación de las ofertas establecida en el punto N°4 de las Bases Administrativas Especiales, procedió a realizar la revisión de todos los antecedentes presentados por los oferentes, a objeto de determinar su admisibilidad para pasar a la etapa de evaluación o solicitar aclaraciones y/o antecedentes complementarios que ilustren de mejor forma su oferta en virtud de la facultad establecida para esta Comisión en el Punto N°6 de las Bases Administrativas Generales.

En este contexto se levantaron las siguientes observaciones:

OFERENTE	OBSERVACION	ADMISIBILIDAD
ACTIVACIÓN DE NEGOCIOS Y MONTAJES SPA	En el punto N°2 letra B.3 de las Bases Administrativas Especiales se solicita como requisito de admisibilidad de las ofertas la presentación del Formulario N°4 "Propuesta de Servicios de Banquetería", en este sentido, revisado los antecedentes publicados por la empresa en el Portal, casilla "Anexos técnicos", esta comisión evaluadora no encuentra dicho documento. En relación a lo anterior, se decide no solicitar aclaraciones a la empresa respecto a la presentación de este formulario, puesto que las ofertas del resto de los oferentes ya son de conocimiento público, generándose así una situación de privilegio.	INADMISIBLE
GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	Una vez revisados los antecedentes de la oferta de la empresa, respecto a su oferta técnica, esta comisión evaluadora decide consultar a través del foro de aclaración de las ofertas lo siguiente: Estimado oferente: En conformidad a las atribuciones establecidas en el punto N°6 de las bases administrativas generales, esta comisión evaluadora solicita: • Indicar los tres bocados calientes de las alternativas	ADMISIBLE



	<p>señaladas en el Formulario N°4 que considerará su oferta. Cabe hacer presente que el oferente deberá considerar a lo menos 3 bocados calientes de este listado, la casilla "Otro (s) indicado (s) por el proponente" es opcional y complementaria a los solicitado.</p> <ul style="list-style-type: none">Indicar si cuenta con algún respaldo para acreditar la disponibilidad del recinto ofertado para la fecha de realización del evento propuesta. <p>Respuesta del oferente: Los bocados calientes que oferta el hotel son: Mini pastelitos de choclo / Empanadas de coctel espinaca/queso / Brochetas de kudbe a las finas hierbas / Mini anticuado. (Adjunto formulario con modificación) Tenemos primera prioridad con el hotel. Adjunto mail certificando. Sin embargo no pueden esperar tanto tiempo la confirmación. Noviembre es temporada alta en todas las locaciones.</p>	
SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	<p>Una vez revisados los antecedentes de la oferta de la empresa, respecto a o declarado en el Formulario N°3, esta comisión evaluadora decide consultar a través del foro de aclaración de las ofertas lo siguiente:</p> <p>Estimado oferente: En conformidad a las atribuciones establecidas en el punto N°6 de las bases administrativas generales, esta comisión evaluadora solicita Indicar si cuenta con algún respaldo para acreditar la disponibilidad del recinto ofertado para la fecha de realización del evento propuesta.</p> <p>Respuesta del oferente: Junto con saludar, se adjunta archivo donde indica la disponibilidad del recinto ofertado para la fecha de realización del evento, este lugar cumple con todos los requerimientos solicitados, Sin embargo es importante acotar que es una fecha que está sujeta a confirmación. Gracias.</p>	ADMISIBLE
CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	<p>Una vez revisados los antecedentes de la oferta de la empresa, respecto a su oferta técnica, esta comisión evaluadora decide consultar a través del foro de aclaración de las ofertas lo siguiente:</p> <p>Estimado oferente: En conformidad a las atribuciones establecidas en el punto N°6 de las bases administrativas generales, esta comisión evaluadora solicita Indicar el detalle de su oferta para la casilla "Otro (s) indicado (s) por el proponente" seleccionada por su empresa en el Formulario N°4 punto 2. Cóctel a la Mesa.</p> <p>Respuesta del oferente: Estimados por parte de bocados fríos serían: -Brocheta de mozzarella fresca, prosciutto y pesto - Shot de camarón cardenal -Roast beef con duxelle de champignones al tartufo blanco con crema de mostaza al albahaca. Los bocados Calientes: -Tennessee bacon steak brochet -Pincho de falafel y yougurth y berenjenas -Brocheta de cerdo laqueado con salsa de tamarindo</p>	ADMISIBLE
SINOPSIS DIGITAL LIMITADA	<p>En el punto N°5 "OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR Y CARACTERISTICAS DEL SERVICIO" de las Bases Técnicas se establecen las exigencias "mínimas obligatorias" del servicio requerido, dentro de estas se encuentra detallada la siguiente:</p> <p>a) Se requiere arrendar un local ubicado dentro de la Provincia de Santiago, accesible mediante locomoción pública (Transantiago), que tenga un salón privado, con una capacidad que permita que todos los invitados, 650 personas, estén en el mismo lugar, el que deberá contar con escenario y pista de baile, proporcional a la cantidad de asistentes.</p> <p>De acuerdo al requisito indicado en el párrafo anterior y revisada la ubicación del recinto ofertado por la empresa el Formulario N°4, El Barrancón 3240 "Casa Mayor de Chena" comuna de San Bernardo, Provincia del Maipo, esta comisión evaluadora decide declarar su oferta INADMISIBLE, puesto que la dirección informada se encuentra fuera de la Provincia de Santiago.</p>	INADMISIBLE

El detalle de la observación, se encuentra especificado en el Informe de la Comisión Evaluadora, el cual se adjunta para mayor conocimiento.



La Comisión Evaluadora realizó la evaluación de los proponentes cuya oferta se encuentra "ADMISIBLE", aplicando los criterios y ponderaciones establecidos en el punto N°4 de las respectivas Bases Administrativas Especiales, que corresponden a:

N°	Criterios	Ponderación
1	OFERTA ECONÓMICA	70%
2	EXPERIENCIA DEL OFERENTE	9%
3	DISTANCIA LINEAL	20
4	CUMPLIMIENTO REQUISITOS FORMALES	1%
TOTAL		100%

El resumen de la evaluación realizada es el siguiente:

OFERENTES	OFERTA ECONÓMICA	DISTANCIA LINEAL	EXPERIENCIA	CRF	TOTAL	ORDEN DE PRELACIÓN
	70%	20%	9%	1%		
GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	67,84	20,00	9,00	0,00	96,84	PRIMERO
CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	70,00	8,21	9,00	0,00	87,21	SEGUNDO
SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	50,25	7,83	0,00	0,00	58,07	TERCERO

Conforme a los documentos, expedientes y antecedentes vistos y que conforman la Licitación Pública denominada "DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019" ID: 2490-80-LP19, de acuerdo a las bases y demás antecedentes que regularon el citado proceso licitatorio, esta Comisión Evaluadora, después de haber estudiado y analizado todos los antecedentes presentados por los oferentes, propone adjudicar, salvo mejor parecer, a la siguiente empresa:

OFERENTE	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA
RUT	77.818.990-9
DOMICILIO	ROMAN DIAZ 170
E-MAIL	PHERRERA@GLOVOX.CL
PUNTAJE TOTAL DE SU OFERTA	96,84
VALOR DE LA OFERTA	\$57.729.397 (cincuenta y siete millones setecientos veintinueve mil trescientos noventa y siete pesos) impuesto incluido.
FECHA DE REALIZACIÓN DEL EVENTO	15 de Noviembre de 2019.
UBICACIÓN DEL RECINTO	HOTEL W, ISIDORA GOYENCHEA 3000, LAS CONDES.

Por último, se hace presente que se desempeñará como Inspector Municipal del Contrato (IMC), Ximena del Carmen Iturra Michea, [redacted] perteneciente a la Dirección de Personas.

Saluda atentamente a Ud.,


 PATRICIA CABALLERO GIBBONS
 SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN


 V°B° Jurídica


 V°B° Administración Municipal


 V°B° Control


 V°B° Alcaldesa

5.6.
 1886
 12-8-2019

INFORME DE EVALUACIÓN
LICITACIÓN ID:2490-80-LP19.

"DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019"

PROVIDENCIA, 06 de agosto de 2019.

Con esta fecha, se constituye la Comisión Evaluadora y ratifica el presente Informe de la licitación pública denominada "DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019", ID 2490-80-LP19.

Mediante Decreto Exento N°951 de fecha 08 de julio de 2019, se aprueban las Bases Administrativas Generales, Bases Administrativas Especiales y Bases Técnicas para el llamado a licitación pública.

A través del Decreto Exento N°1.074 de fecha 29 de julio de 2019, se aprueba la Aclaración y las Respuestas a las consultas formuladas para el proceso licitatorio en curso.

1. ACTO DE APERTURA ELECTRONICA

La apertura electrónica de la propuesta se llevó a cabo el día **2 de agosto de 2019**, presentándose a esta licitación los siguientes oferentes:

1.1. Empresas que ofertaron en el portal:

N°	Empresa	Rut
1	CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	96.946.650-3
2	ACTIVACIÓN DE NEGOCIOS Y MONTAJES SPA	77.032.636-2
3	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	77.818.990-9
4	SINOPSIS DIGITAL LIMITADA	76.789.380-9
5	SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	76.103.729-3

1.2. Formularios publicados en el portal:

Los oferentes deben publicar en el medio electrónico www.mercadopublico.cl, junto con la oferta económica que corresponde, los formularios y documentos que se señalan en las Bases Administrativas Especiales y que se requieren para participar de la presente licitación. En el Acto de Apertura se establece lo siguiente:

N°	Nombre Oferente y/o empresa	Antecedentes Administrativos	Antecedentes Técnicos	Antecedentes Económicos	Admisibilidad
1	CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	Cumple	Cumple	Cumple	ADMISIBLE
2	ACTIVACIÓN DE NEGOCIOS Y MONTAJES SPA	Cumple	Cumple	Cumple	ADMISIBLE
3	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	Cumple	Cumple	Cumple	ADMISIBLE
4	SINOPSIS DIGITAL LIMITADA	Cumple	Cumple	Cumple	ADMISIBLE
5	SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	Cumple	Cumple	Cumple	ADMISIBLE

Observaciones:

- El proponente ACTIVACIÓN DE NEGOCIOS Y MONTAJES SPA. se presenta como UTP, pero adjunta solo un Formulario N°1.

2. INTEGRANTES DE LA COMISIÓN EVALUADORA

La Comisión Evaluadora designada mediante Decreto Exento N°951 de fecha 08 de julio de 2019, se constituyó con el objeto de analizar, evaluar y resolver la presente Propuesta Pública, la cual está constituida por los siguientes funcionarios:

FUNCIONARIO	UNIDAD A LA QUE PERTENECE
Carmen Paz Mayer Lacalle	Dirección de Comunicaciones
Jaime Rafael Plá Escobar	Dirección de Personas
Denisse Paulina López Sepúlveda	Secretaría Comunal de Planificación

Formaron parte del proceso de evaluación de ofertas, los siguientes documentos y antecedentes:

- Bases Administrativas Generales.
- Bases Administrativas Especiales.
- Bases Técnicas.



- Formularios y documentos anexos.
- Consultas, Respuestas y Aclaraciones.
- Nómina de proponentes que entregaron antecedentes.
- Antecedentes presentados por oferentes.
- Acta de Apertura Municipal.
- Acta de Apertura Portal Mercado Público.
- Oferta económica de los oferentes.
- Aclaraciones a las Ofertas

3. REVISIÓN DE LAS OFERTAS

La Comisión Evaluadora, de manera previa a la aplicación de la metodología de evaluación de las ofertas establecida en el punto N°4 de las Bases Administrativas Especiales, procedió a realizar la revisión de todos los antecedentes presentados por los oferentes, a objeto de determinar su admisibilidad para pasar a la etapa de evaluación o solicitar aclaraciones y/o antecedentes complementarios que ilustren de mejor forma su oferta en virtud de la facultad establecida para esta Comisión en el Punto N°6 de las Bases Administrativas Generales.

En este contexto se levantaron las siguientes observaciones:

Oferente ACTIVACIÓN DE NEGOCIOS Y MONTAJES SPA:

En el punto N°2 letra B.3 de las Bases Administrativas Especiales se solicita como requisito de admisibilidad de las ofertas la presentación del Formulario N°4 "Propuesta de Servicios de Banquetería", en este sentido, revisado los antecedentes publicados por la empresa en el Portal, casilla "Anexos técnicos", esta comisión evaluadora no encuentra dicho documento. En relación a lo anterior, se decide no solicitar aclaraciones a la empresa respecto a la presentación de este formulario, puesto que las ofertas del resto de los oferentes ya son de conocimiento público, generándose así una situación de privilegio. La oferta de ACTIVACIÓN DE NEGOCIOS Y MONTAJES SPA es declarada **INADMISIBLE**.

Oferente GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA:

Una vez revisados los antecedentes de la oferta de la empresa, respecto a su oferta técnica, esta comisión evaluadora decide consultar a través del foro de aclaración de las ofertas lo siguiente:

Estimado oferente: En conformidad a las atribuciones establecidas en el punto N°6 de las bases administrativas generales, esta comisión evaluadora solicita:

- Indicar los tres bocados calientes de las alternativas señaladas en el Formulario N°4 que considerará su oferta. Cabe hacer presente que el oferente deberá considerar a lo menos 3 bocados calientes de este listado, la casilla "Otro (s) indicado (s) por el proponente" es opcional y complementaria a los solicitado.
- Indicar si cuenta con algún respaldo para acreditar la disponibilidad del recinto ofertado para la fecha de realización del evento propuesta.

Respuesta del oferente: Los bocados calientes que oferta el hotel son: Mini pastelitos de choclo / Empanadas de coctel espinaca/queso / Brochetas de kudbe a las finas hierbas / Mini anticuado. (Adjunto formulario con modificación) Tenemos primera prioridad con el hotel. Adjunto mail certificando. Sin embargo no pueden esperar tanto tiempo la confirmación. Noviembre es temporada alta en todas las locaciones.

Considerando la respuesta del oferente, esta comisión evaluadora declara su oferta **ADMISIBLE**, pasando así a la etapa de evaluación de las ofertas.

Oferente SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA:

Una vez revisados los antecedentes de la oferta de la empresa, respecto a o declarado en el Formulario N°3, esta comisión evaluadora decide consultar a través del foro de aclaración de las ofertas lo siguiente:

Estimado oferente: En conformidad a las atribuciones establecidas en el punto N°6 de las bases administrativas generales, esta comisión evaluadora solicita Indicar si cuenta con algún respaldo para acreditar la disponibilidad del recinto ofertado para la fecha de realización del evento propuesta.

Respuesta del oferente: Junto con saludar, se adjunta archivo donde indica la disponibilidad del recinto ofertado para la fecha de realización del evento, este lugar cumple con todos los requerimientos solicitados, Sin embargo es importante acotar que es una fecha que está sujeta a confirmación. Gracias.

Considerando la respuesta del oferente, esta comisión evaluadora declara su oferta **ADMISIBLE**, pasando así a la etapa de evaluación de las ofertas



Oferente CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A:

Una vez revisados los antecedentes de la oferta de la empresa, respecto a su oferta técnica, esta comisión evaluadora decide consultar a través del foro de aclaración de las ofertas lo siguiente:

Estimado oferente: En conformidad a las atribuciones establecidas en el punto N°6 de las bases administrativas generales, esta comisión evaluadora solicita Indicar el detalle de su oferta para la casilla "Otro (s) indicado (s) por el proponente" seleccionada por su empresa en el Formulario N°4 punto 2. Cóctel a la Mesa.

Respuesta del oferente: Estimados por parte de bocados fríos serían: -Brocheta de mozzarella fresca, prosciutto y pesto -Shot de camarón cardenal -Roast beef con duxelle de champignones al tartufo blanco con crema de mostaza al albahaca. Los bocados Calientes: -Tennessee bacon steak brochet -Pincho de falafel y yougurth y berenjenas -Brocheta de cerdo laqueado con salsa de tamarindo

Considerando la respuesta del oferente, esta comisión evaluadora declara su oferta **ADMISIBLE**, pasando así a la etapa de evaluación de las ofertas

Oferente SINOPSIS DIGITAL LIMITADA:

En el punto N°5 "OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR Y CARACTERISTICAS DEL SERVICIO" de las Bases Técnicas se establecen las exigencias "mínimas obligatorias" del servicio requerido, dentro de estas se encuentra detallada la siguiente:

a) Se requiere arrendar un **local ubicado dentro de la Provincia de Santiago**, accesible mediante locomoción pública (Transantiago), que tenga un salón privado, con una capacidad que permita que todos los invitados, **650 personas**, estén en el mismo lugar, el que deberá contar con escenario y pista de baile, proporcional a la cantidad de asistentes.

De acuerdo al requisito indicado en el párrafo anterior y revisada la ubicación del recinto ofertado por la empresa el Formulario N°4, El Barrancón 3240 "Casa Mayor de Chena" comuna de San Bernardo, Provincia del Maipo, esta comisión evaluadora decide declarar su oferta **INADMISIBLE**, puesto que la dirección informada se encuentra fuera de la Provincia de Santiago.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La Comisión Evaluadora en función del estudio de los antecedentes presentados por los proponentes, realiza la evaluación de acuerdo a los criterios y parámetros establecidos en el Punto N°4 de las Bases Administrativas Especiales, en lo referido a los criterios aplicados para tal efecto, los cuales se detallan a continuación:

CRITERIO	POND	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN												
OFERTA ECONÓMICA	70%	<p>Corresponde al valor de la oferta económica realizada a través Formulario N°5. La metodología de evaluación para este ítem se hará de acuerdo a la relación de menor costo, de acuerdo a lo reportado en el formulario N°5, se entregará el total del puntaje a la mejor oferta económica (menor valor total del servicio, impuestos incluidos), que corresponde a la sumatoria de los ítems "Arriendo de Local", "Desarrollo y producción de evento y banquetería para 650 personas" y "Varios", según la siguiente fórmula:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> $\frac{\text{Mejor Oferta Económica} * 100}{\text{Oferta Económica (Oferente X)}} * 70\%$ </div>												
EXPERIENCIA DEL OFERENTE	9%	<p>Se evaluará la experiencia del oferente en servicios referidos al desarrollo y producción de eventos conforme a lo indicado en el punto 2, letra B apartado 1 de las presentes bases. Éstas serán evaluadas como a continuación se detalla:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>DETALLE</th> <th>PUNTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acredita debidamente 4 o más eventos</td> <td>100 * 9%</td> </tr> <tr> <td>Acredita debidamente 3 eventos</td> <td>70 * 9%</td> </tr> <tr> <td>Acredita debidamente 2 eventos</td> <td>50 * 9%</td> </tr> <tr> <td>Acredita debidamente 1 evento</td> <td>20 * 9%</td> </tr> <tr> <td>No acredita debidamente experiencia</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	DETALLE	PUNTAJE	Acredita debidamente 4 o más eventos	100 * 9%	Acredita debidamente 3 eventos	70 * 9%	Acredita debidamente 2 eventos	50 * 9%	Acredita debidamente 1 evento	20 * 9%	No acredita debidamente experiencia	0
DETALLE	PUNTAJE													
Acredita debidamente 4 o más eventos	100 * 9%													
Acredita debidamente 3 eventos	70 * 9%													
Acredita debidamente 2 eventos	50 * 9%													
Acredita debidamente 1 evento	20 * 9%													
No acredita debidamente experiencia	0													
DISTANCIA LINEAL	20%	<p>Se considerará la distancia lineal que entregan los sistemas de georreferencia disponibles (MapCity, Google Maps, entre otros), desde la Municipalidad de Providencia (Pedro de Valdivia N°963), utilizando la siguiente fórmula:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> $\frac{\text{Menor Distancia Lineal en Kms.}}{\text{Distancia Lineal a Evaluar (Oferente X)}} * 100 * 20\%$ </div>												



CRITERIO	POND	METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN	
		DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
CUMPLIMIENTO REQUISITOS FORMALES	1%	Presenta una oferta clara y completa, entregando dentro del plazo original la totalidad de antecedentes solicitados en las bases que rigieron el proceso.	100 * 1%
		Es necesario solicitar la presentación de antecedentes omitidos y/o es necesario que la comisión evaluadora interprete su antecedentes por falta de claridad o errores formales o menores (siempre que ello no altere su oferta).	0

5. RESUMEN DE LA EVALUACIÓN:

5.1. OFERTAS ECONOMICA (70%)

La evaluación para este Criterio se realizó de acuerdo a la relación de mejor oferta económica, respecto de la fórmula indicada en el punto anterior y en conformidad a la revisión de lo ofertado por los oferentes participantes en el Formulario N°5, de acuerdo del valor total de la oferta impuesto incluido. La evaluación se resume de acuerdo a lo siguiente:

N°	OFERENTE	MONTO IMPUESTO INCLUIDO	PUNTAJE OBTENIDO	PUNTAJE PONDERADO (70%)
1	CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	\$55.948.509	100,00	70,00
2	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	\$57.729.397	96,92	67,84
3	SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	\$77.945.000	71,78	50,25

5.2. DISTANCIA LINEAL (20%)

La evaluación para este Criterio se realizó de acuerdo a la relación de menor distancia lineal que entregan los sistemas de georreferencia disponibles desde la Municipalidad de Providencia (Av. Pedro de Valedívia N°963), utilizando la fórmula indicada en el punto N°4 del presente informe y en conformidad a la ubicación del recinto donde se realizará el evento indicado por los oferentes en el Formulario N°3. La evaluación se resume de acuerdo a lo siguiente:

N°	OFERENTE	UBICACIÓN RECINTO	DISTANCIA LINEAL	PUNTAJE OBTENIDO	PUNTAJE PONDERADO (20%)
1	CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	AVENIDA EL SALTO 5000, HUECHURABA	5,48 KMS	41,06	8,21
2	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	ISIDORA GOYENECHEA 3000, LAS CONDES	2,25 KMS	100,00	20,00
3	SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	AVENIDA SAN JOSEMARIA ESCRIVA DE BALAGUER 5600, VITACURA	5,75 KMS	39,13	7,83

5.3. EXPERIENCIA DEL OFERENTE (9%)

Conforme a la revisión de lo ofertado por los proponentes en el Formulario N°2 con su respectiva acreditación, según lo señalado en las Bases Administrativas Especiales, punto N°2, letra B.1. "Antecedentes Técnicos", la evaluación se resume de acuerdo a lo siguiente:

OFERENTE	MANDANTE	SERVICIO	MONTO DEL SERVICIO	DOCUMENTO ACREDITADOR	OBSERVACIÓN	N° de experiencias debidamente acreditada	PTJE.	POND (9%)
CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	ENTEL	ANIVERSARIO	\$251.776.812.-	FACTURA 1258	Debidamente acreditada	4	100,00	9,00
	METRO	FIESTA ANIVERSARIO	\$92.354.616.-	FACTURA 4609	Debidamente acreditada			
	BANCO DE CHILE	FIESTA DE FIN DE AÑO	\$55.328.132	FACTURA 2.801-2.962	Presenta dos facturas para acreditar experiencia, sin embargo, la sumatoria de ambas están por debajo del monto solicitado para acreditar en las Bases Administrativas Especiales. No acredita esta experiencia.			
	FALABELLA SACI	REUNION	\$40.758.330.-	FACTURA 9027-9028-2029-9040-9091.-	Presenta 5 facturas para acreditar experiencia, sin embargo, la sumatoria de ambas están por debajo del monto solicitado para acreditar en las Bases			



	COLMENA	FIESTA DE FIN DE AÑO	\$95.864.552.-	FACTURA 8856-8859-8824-8865-8866-10527	Administrativas Especiales. No acredita esta experiencia. Debidamente acreditada			
	EUNACON	EXAMEN	\$55.328.132	FACTURA 923-922-921-920-919-842-918.	Debidamente acreditada			
GLOVOX PRODUCCION ES LIMITADA	DELOITTE	FIESTA DE FIN DE AÑO 2015	\$68.378.042	FACTURAS	Debidamente acreditada	Más de 4	100,00	9,00
	DELOITTE	FIESTA DE FIN DE AÑO 2016	\$87.378.042	FACTURAS	Debidamente acreditada			
	DELOITTE	FIESTA DE FIN DE AÑO 2017	\$75.537.681	FACTURAS	Debidamente acreditada			
	INNOVATION NORWAY	Cumbre Chilena Noruega de negocios y cena	\$109.259.211	FACTURAS	Debidamente acreditada			
SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA.	AGENCIA DE CALIDAD DE A EDUCACIONQ	JORNADAS DIRECTORES Y SOSTENEDORES	\$ 209.384.070.-	ORDEN DE COMPRA	El servicio declarado no corresponde a lo solicitado en las Bases Administrativas Especiales. Eventos corporativos como por ejemplo: cenas, fiestas de fin de año, fiestas de aniversario etc.	0	0,00	0,00
	MUNICIPALIDAD DE LO BARNECHEA	IMPLEMENTACIÓN MODULOS DE ATENCION PARA PERMISOS DE CIRCULACION	\$163.000.000.-	ACUERDO COMPLEMENTARIO, ORDENES DE COMPRA	El servicio declarado no corresponde a lo solicitado en las Bases Administrativas Especiales. Eventos corporativos como por ejemplo: cenas, fiestas de fin de año, fiestas de aniversario etc.			
	MUNICIPALIDAD DE LO BARNECHEA	SEWRVICIO DE PRODUCCION TECNICA Y ARTISTICA CELEBRACION DE NAVIDAD	\$128.648.371.-	ORDENES DE COMPRA Y FACTURA.	El servicio declarado no corresponde a lo solicitado en las Bases Administrativas Especiales. Eventos corporativos como por ejemplo: cenas, fiestas de fin de año, fiestas de aniversario etc.			
	El oferente declara en el Formulario N°2, 15 experiencias, 12 de las cuales no cumplen con el monto mínimo solicitado en las Bases Administrativas especiales para validar la experiencia. Por lo anterior se revisaron solo las 3 experiencias que cumplen con este requisito.							

5.4. CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS FORMALES (1%)

De la aplicación del presente criterio, se obtienen los siguientes resultados:

Nº	OFERENTES	CUMPLE	PUNTAJE	POND
1	CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	NO	0,00	0,00
2	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	NO	0,00	0,00
3	SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	NO	0,00	0,00

6. RESULTADO FINAL DE LA APLICACIÓN DE LA PAUTA DE EVALUACIÓN

OFERENTES	OFERTA ECONÓMICA	DISTANCIA LINEAL	EXPERIENCIA	CRF	TOTAL	ORDEN DE PRELACIÓN
	70%	20%	9%	1%		
GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA	67,84	20,00	9,00	0,00	96,84	PRIMERO
CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	70,00	8,21	9,00	0,00	87,21	SEGUNDO
SOCIEDAD SANTA BLANCA SPA	50,25	7,83	0,00	0,00	58,07	TERCERO

7. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Con respecto al análisis de la oferta que ocupa el primer lugar en orden de prelación, que corresponde a la empresa GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA, podemos señalar que:

- Si bien no es la oferta económica mejor evaluada, el precio ofertado se encuentra solo 2,16 puntos por debajo de la oferta que logra el mejor puntaje en este criterio. Además, podemos indicar que su oferta económica se encuentra acorde a los valores de Mercado y muy cercana al presupuesto considerado para esta licitación.
- Respecto a el criterio **DISTANCIA LINEAL**, la oferta de la empresa obtiene el mayor puntaje (20 pts.) superando en más de 10 puntos a las restantes ofertas evaluadas. Lo anterior debido a que su oferta considera un recinto cuya distancia lineal desde el municipio es de 2,25 Kms. Resultando altamente accesible mediante los medios de transporte más utilizados.

Además, podemos constatar que, la oferta de GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA resulta conveniente toda vez que su oferta técnica cumple con todos los requisitos establecidos en las Bases de la licitación, apreciando que la empresa cuenta con una amplia experiencia en servicios relacionados a la presente contratación



8. RESOLUCIÓN PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

Finalmente, conforme a los documentos, expedientes y antecedentes vistos y que conforman la Licitación Pública denominada "DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019" ID: 2490-80-LP19, de acuerdo a las bases y demás antecedentes que regularon el citado proceso licitatorio, esta Comisión Evaluadora, después de haber estudiado y analizado todos los antecedentes presentados por los oferentes, propone adjudicar, salvo mejor parecer, a la siguiente empresa:

OFERENTE	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA
RUT	77.818.990-9
DOMICILIO	ROMAN DIAZ 170
E-MAIL	PHERRERA@GLOVOX.CL
PUNTAJE TOTAL DE SU OFERTA	96,84
VALOR DE LA OFERTA	\$57.729.397 (cincuenta y siete millones setecientos veintinueve mil trescientos noventa y siete pesos) impuesto incluido.
FECHA DE REALIZACIÓN DEL EVENTO	15 de Noviembre de 2019.
UBICACIÓN DEL RECINTO	HOTEL W, ISIDORA GOYENCHEA 3000, LAS CONDES.

		
CARMEN PAZ MAYER LACALLE	JAIME PLÁ ESCOBAR	DENISSE LÓPEZ SEPÚLVEDA
DIRECCIÓN DE COMUNICACIONES	DIRECCIÓN DE PERSONAS	SECRETARÍA COMUNAL DE PLANIFICACION

Nota: Cabe señalar que cada uno de los integrantes de la Comisión Evaluadora arriba firmantes declaran no tener conflicto de interés alguno en relación a los oferentes que participan del presente proceso licitatorio (Art. 37 Reglamento Ley N°19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios).



Nº OBLIGACIÓN

086-2019

FECHA

12/08/2019**CONTROL DE REGISTRO
DE OBLIGACIONES**

(DOCUMENTO DE RESPALDO PRESUPUESTARIO)

GASTO QUE ORIGINA LA OBLIGACION: **DESARROLLO Y PRODUCCION EVENTO****CELEBRACION DIA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019**

ID 2490-80-LP19

EMPRESA : **GLOVOX PRODUCCIONES LTDA**RUT : **77.818.990-9**SOLICITADO POR : **DIRECCIÓN DE COMUNICACIONES**MEMORÁNDUM Nº **18.590**FECHA : **12 DE AGOSTO DE 2019**SALDO PRESUPUESTARIO A LA FECHA : M\$ **57.729**

Valor \$57.729.397

MONTO DE LA OBLIGACION 2019: M\$ **57.729**SALDO PRESUPUESTARIO ACTUALIZADO: M\$ **0**

CUENTA:

SUBTÍTULO

22

ITEM

08

ASIG.

011

SUB ASIG.

001

SUB SUB ASIG.

SUBPROGRAMA PRESUPUESTARIO

01

CÓDIGO CR O CMP

27.05.02DENOMINACIÓN : **SERVICIO PRODUCCION DE EVENTOS**

USO EXCLUSIVO SECRETARÍA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN

RVQ/CJP/GPD

V°B° SECPLA





Providencia

MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA
SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN
FORMULARIO 1

FORMULARIO N° 1 ANEXO ADMINISTRATIVO

LICITACIÓN	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO "CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019"
FINANCIAMIENTO	MUNICIPAL

IDENTIFICACIÓN DEL PROPONENTE, ACEPTACIÓN DE BASES Y DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE HABILIDAD PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

A. IDENTIFICACIÓN DEL PROPONENTE (solo para persona natural)

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	:	
R.U.T.	:	
DIRECCION	:	
TELÉFONO	:	
E - MAIL	:	

B. RESUMEN DE ANTECEDENTES LEGALES DE LAS SOCIEDADES OFERENTES (solo para persona jurídica)

ESCRITURA PÚBLICA DE CONSTITUCIÓN	:	RENE BENAVENTE CASH
RUT	:	77.818.990-9
RAZÓN SOCIAL	:	GLOVOX PRODUCCIONES LIMITADA
DIRECCIÓN	:	ROMAN DIAZ 170
TELÉFONO	:	222360088
E - MAIL	:	PHERRERA@GLOVOX.CL
FECHA DE LA ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN	:	20/08/2002
SOCIOS (en caso de que la sociedad oferente estuviere constituida por alguna sociedad, se deberá además informar el nombre de los socios de esta o estas sociedades).	:	Engel y Compañía Limitada (Kabir Elias Engel Izak y Demetrio Cifuentes) Catalina Ester Engel Izak
ADMINISTRACIÓN Y USO RAZÓN SOCIAL	:	PRODUCCIÓN



Providencia

MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA
SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN
FORMULARIO 1

NOMBRE DIRECTORES - En caso que la sociedad oferente fuere una sociedad anónima. - En caso de fuere una unión temporal de proveedores, se deberá además informar el nombre de las sociedades de ésta.	:	
--	---	--

REPRESENTANTE LEGAL	:	KABIR ELIAS ENGEL IZAK
----------------------------	---	------------------------

RUT DEL REPRESENTANTE LEGAL	:	██████████
------------------------------------	---	------------

DURACIÓN	:	INDEFINIDA
-----------------	---	------------

C. ACEPTACIÓN DE BASES

Mediante el presente formulario declaro:

1. Conocer y aceptar en todas sus partes, las condiciones establecidas en las Bases Administrativas Generales, Bases Administrativas Especiales, Bases Técnicas, Anexos, Respuestas a las Consultas y las Aclaraciones (de haberlas), que rigieron la Propuesta.
2. Haber estudiado todos los antecedentes y verificado las Bases de la propuesta.
3. Estar conforme con las condiciones generales de la Propuesta, incluidas las observaciones y aclaraciones si las hubiere.

D. DECLARACIÓN JURADA SIMPLE HABILIDAD PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Asimismo, a través del presente formulario declaro también:

1. **No haber sido condenado**, dentro de los dos años anteriores a la presentación de la oferta, por prácticas antisindicales, por infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el Código Penal (infracciones señaladas en el inciso 1º, del artículo 4º de la Ley N°19.886, de Compras Públicas);
2. **No tener las inhabilidades** establecidas en el inciso 6º, del artículo 4º de la Ley N° 19.886, de Compras Públicas (relativas a las vinculaciones de parentesco) y;
3. **No estar la persona jurídica** oferente sujeta actualmente a la prohibición -temporal o perpetua- de celebrar actos y contratos con organismos del Estado, establecida en el N°2, de los artículos 8º y 10º de la Ley 20.393, sobre responsabilidad penal de las personas jurídicas.

FIRMA OFERENTE O REPRESENTANTE LEGAL



Providencia

MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA
SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN
FORMULARIO 1

Respecto de la situación relativa a la Unión Temporal de Proveedores, cada uno de los integrantes de ésta deberá completar la sección A del presente formulario, firmarlo e ingresarlo al portal www.mercadopublico.cl como parte de sus anexos administrativos

NOTA: Los oferentes deberán tener especial cuidado en que la identificación incluida en el presente formulario, sea coincidente con la de su calidad de Proveedor a través del Portal www.mercadopublico.cl, toda vez que de existir diferencias entre los datos de identificación implicará que su oferta sea rechazada durante el proceso. Este documento deberá ser ingresado en el Portal www.mercadopublico.cl como Anexo Administrativo antes de la hora y "FECHA DE CIERRE" de dicho proceso en el Portal.

**FORMULARIO N°2**
(ANEXO TÉCNICO)

LICITACIÓN	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO "CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019"
FINANCIAMIENTO	PRESUPUESTO MUNICIPAL

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE EXPERIENCIA DEL OFERENTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	Glovox Producciones Limitada
CÉDULA DE IDENTIDAD O RUT	77.818.990-9

A través del presente documento el oferente individualizado anteriormente declara tener la siguiente experiencia desde el año 2014 en adelante, en el desarrollo de eventos de similares características al que se licita, considerándose como similares: eventos corporativos como por ejemplo: cenas, fiesta de aniversario, fiesta de fin de año y similares, cuyo monto sea al menos igual o superior al 80% del valor de su oferta económica total para el presente proceso licitatorio.

Mandante	Nombre u objeto del contrato	Fecha Realización dd/mm/aaaa	Monto	Documento Acreditador	Contacto Nombre/fono/email
Consejo Nacional de la Cultura y Las Artes	VI Cumbre Mundial de las Artes y la Cultura	17/01/2014	111.882.048	Facturas	Juan Pablo Vergara Vergara.juanpablo@gmail.com
Deloitte	Fiesta fin de año 2014	12/12/2014	\$109.113.500	Facturas	Mariela Castañeda mcastaneda@deloitte.com +56 227 297 654
Deloitte	Fiesta fin de año 2015	11/12/2015	\$68.378.042	Facturas	Mariela Castañeda mcastaneda@deloitte.com +56 227 297 654
Deloitte	Fiesta fin de año 2016	16/12/2016	\$87.376.505	Facturas	Mariela Castañeda mcastaneda@deloitte.com +56 227 297 654
Deloitte	Fiesta fin de año 2017	15/12/2017	\$75.537.681	Facturas	Mariela Castañeda mcastaneda@deloitte.com +56 227 297 654
Parquemet	Cena Centenario	06/10/2017	\$51.043.110	Facturas	Maximiliano Izquierdo mizquierdo@parquemet.cl +56 2 2730 1376
Deloitte	Fiesta fin de año 2018	14/12/2018	\$105.100.669	Facturas	Irene Ponce iponceg@deloitte.com
Innovation Norway	Cumbre chilena noruega de negocios y cena	/032019	\$109.259.211	Facturas	Bernt Erik Ellingsen Bernt.Erik.Ellingsen@innovasjon Norge.no

*Se podrán agregar las filas que sean necesarias.

Cada una de las experiencias aquí declaradas deberá ser debidamente acreditada de acuerdo a lo siguiente:

Deberá adjuntar copia de la "factura" siempre que esta se refiera a servicios prestados desde el año 2014 en adelante, indique claramente el monto y su glosa señale que el servicio correspondió al desarrollo de eventos corporativos como por ejemplo cenas, fiesta de aniversario, fiesta de fin de año y similares.

➤ **EXPERIENCIAS CON INSTITUCIONES PRIVADAS**

Solo en el caso de que la factura que presenta no tuviera una glosa clara, para que esta sea válida, el proponente deberá adjuntar a ella:

- Certificados emitidos por el mandante a nombre del oferente, o
- Copias de contratos suscritos entre el mandante y el oferente.

Donde se detalle que el servicio facturado correspondió al desarrollo y producción de un evento corporativo.



➤ **EXPERIENCIAS CON SERVICIOS PÚBLICOS (en reemplazo o complemento de la factura)**

a) **Certificados** emitidos por el mandante a nombre del oferente, o
b) **Copias de contratos** suscritos entre el mandante y el oferente.


En cualquiera de estos casos dichos documentos deberán dar cuenta de lo siguiente:

I. Nombre y/u objeto de la contratación.
II. Vigencia: fecha de inicio y término, fecha de inicio y duración, o fecha de realización del evento.
III. Identificación de Institución mandante.
IV. Nombre y datos de contacto del responsable que lo suscribe.

c) Decretos de Adjudicación.
d) Actas o Decretos de Recepción Provisoria o Definitiva.
e) Órdenes de Compra emitidas a través del portal www.mercadopublico.cl, considerándose válidas aquellas que se encuentren en estado "aceptada" o con "recepcion conforme", en dicha plataforma. Estas deberán ser individualizadas con su ID en el Formulario N°2 y no será necesario que se adjunte el documento dentro de los Anexos Técnicos, ya que en este caso la Comisión de Evaluación descargará dicho documento desde la plataforma www.mercadopublico.cl. En este mismo acto verificará el estado de la Orden de Compra y podrá revisar cualquier antecedente de la licitación que dio origen a esta, para constatar el objeto del servicio y la vigencia de la contratación.

Se deja de manifiesto que la Comisión Evaluadora podrá verificar la veracidad de la documentación presentada, corroborando con las instituciones mandantes la correcta prestación de los servicios declarados. En este sentido, cuando detecte que alguna contratación hubiese terminado anticipadamente o no se hubiera ejecutado en los términos convenidos, no la contabilizará al momento de evaluar la experiencia del oferente, dejando constancia de ello en el respectivo Informe de Evaluación.

- Las personas naturales, jurídicas o UTP que deseen participar y que no cuenten con la experiencia señalada, deberán indicarlo en Formulario N°2 de "Experiencia del Oferente" e ingresarlo de igual forma en el Portal www.mercadopublico.cl, firmado por el oferente o su Representante Legal.
- Toda la documentación que respalde la información indicada en el Formulario N°2, deberá ser ingresada al Portal www.mercadopublico.cl, como Anexos Técnicos.
- Sólo se aceptará y evaluará la información que posea respaldo en los términos expresados en las bases administrativas (artículo 9 punto B.1).
- El municipio se reserva el derecho de comprobar la veracidad de lo declarado en la documentación presentada durante cualquier etapa del proceso licitatorio, el Oferente que entregue información falsa será sancionado con la marginación del proceso o el término anticipado de contrato si es que ya estuviese adjudicado, haciendo efectiva la Garantía que corresponda.
- No serán considerados aquellos certificados que den cuenta de un trabajo bajo la figura de subcontratación, así como tampoco contrataciones donde se hubiese liquidado anticipadamente el contrato.

Nombre Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Legal	Kabir Engel Izak
Nombre de la empresa	Glovox Producciones Ltda
Firma Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Debidamente Autorizado	
Fecha	26/07/2019



FORMULARIO N°3
(ANEXO TÉCNICO)

LICITACIÓN	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO "CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019"
FINANCIAMIENTO	PRESUPUESTO MUNICIPAL

OFERTA TÉCNICA

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	Glovox Producciones
CÉDULA DE IDENTIDAD O RUT	77.818.990-9

A través del presente documento el oferente individualizado anteriormente declara su Oferta Técnica, para la ejecución del servicio en el caso de ser adjudicado, de acuerdo a lo establecido en las Bases Administrativas y Técnicas.

1. SELECCIÓN DE LA FECHA EN QUE PROPONE EFECTUAR EL EVENTO

Marque con una "X" la fecha en la que propone la realización del evento, de acuerdo a las siguientes alternativas:

FECHA	SELECCIÓN OFERENTE
• 04 de octubre 2019	
• 25 de octubre 2019	
• 08 de noviembre 2019	
• 15 de noviembre 2019	X
• 22 de noviembre 2019	
• 29 de noviembre 2019	

Nota:

- En el caso de que el oferente tenga disponible el recinto en más de una de las fechas señaladas, podrá marcarlas, en este caso la selección definitiva la avisará la IMC una vez adjudicada la propuesta.
- El evento se desarrollará **en una sola fecha** y se estima que la hora de inicio será desde las 19:30 hasta las 02:30 horas (tanto el horario de inicio como de término serán definidos una vez adjudicada la propuesta).
- No se aceptarán ofertas que consideren fechas distintas a las indicadas precedentemente.

2. UBICACIÓN DEL RECINTO DONDE SE REALIZARÁ EL EVENTO

DIRECCIÓN: Isidora Goyenechea 3000
COMUNA: Las Condes



3. SERVICIO DE ANIMACIÓN PARA EL EVENTO

ALTERNATIVAS ANIMACIÓN		
Opción N°1:		<p>Cristina Peñailillo: Reconocida actriz con más de 20 años de experiencia, participa en diferentes proyectos televisivos y radiales. Ha participado en diferentes evento corporativos tales como:</p>
Opción N°2:		<p>Carla Melo: Actriz de televisión, ha participado en diversas producciones nacionales como el reemplazante en tvn. Actualmente es actriz de la teleserie de chilevision, gemelas .</p>
Opción N°3:		<p>Carola Varleta: La actriz y locutora radial Carolina Varleta. Es la propuesta de un rostro reconocido, que destaca por su simpatía, humor y profesionalismo.</p>



Providencia

MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA
FORMULARIO N°3

Opción
N°4:



Cristián Riquelme: Reconocido actor de teleseries como floribella , hijos del monte, casa de muñecos entre otras. Actualmente conductor de factor de cambio en 13 c y también participó como jurado de yo soy en chilevision.

El oferente además, deberá adjuntar a este formulario los antecedentes necesarios para acreditar la respectiva experiencia y trayectoria del animador o animadora en el rubro televisivo, radial y eventos corporativos.

IMÁGENES REFERENCIALES

Locación

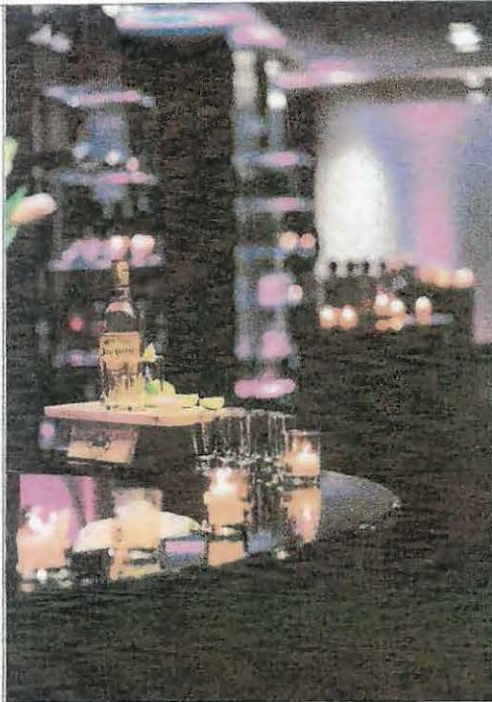




Providencia

MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA
FORMULARIO N°3

Decoración



Mobiliario





Cotillón



El oferente además, deberá adjuntar a este formulario los antecedentes necesarios para acreditar la respectiva experiencia y trayectoria del animador o animadora en el rubro televisivo, radial y eventos corporativos.

Nombre Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Legal	Kabir Engel
Nombre de la empresa	Glovox Producciones
Firma Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Debidamente Autorizado	
Fecha	29/07/2019

PROPUESTA DE BANQUETERÍA

A través del presente documento el oferente individualizado anteriormente declara su "Propuesta de Banquetería" para la prestación del servicio.

RECEPCION; COPA DE ESPUMANTE BRUT Y/O MOSCATO POR PERSONA, COPA DE VIDRIO

APERITIVO

<p>Además de jugos de fruta, bebidas gaseosas (normales, zero y light) y aguas minerales con y sin gas.</p> <p>Deberá considerar 2 copas por persona (copa de vidrio).</p> <p>Deberá señalar en su oferta cuales de las siguientes alternativas considera su oferta.</p>	<p>Maque con una "X" cuáles de las siguientes alternativas considera su oferta, como APERITIVO:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #f2f2f2;"> <th>Opciones APERITIVO</th> <th>Oferta Proponente</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Pisco Sour;</td><td>X</td></tr> <tr><td>Mojito cubano;</td><td>X</td></tr> <tr><td>Espumante;</td><td>X</td></tr> <tr><td>Aperol;</td><td>X</td></tr> <tr><td>Kir Royal;</td><td></td></tr> <tr><td>Cervezas;</td><td>X</td></tr> <tr><td>Vino blanco y tinto reserva;</td><td>X</td></tr> </tbody> </table>	Opciones APERITIVO	Oferta Proponente	Pisco Sour;	X	Mojito cubano;	X	Espumante;	X	Aperol;	X	Kir Royal;		Cervezas;	X	Vino blanco y tinto reserva;	X
Opciones APERITIVO	Oferta Proponente																
Pisco Sour;	X																
Mojito cubano;	X																
Espumante;	X																
Aperol;	X																
Kir Royal;																	
Cervezas;	X																
Vino blanco y tinto reserva;	X																

CÓCTEL A LA MESA

<p>Deberá señalar en su oferta cuáles de las siguientes alternativas considera su oferta.</p> <p>*Los bocados deberán ser entregados en dos tiempos y en platos separados (fríos y calientes). Deberá considerar a lo menos 3 alternativas frías y 3 alternativas calientes por persona, debiendo además agregar las que el proponente estime. Deberá asegurar un total de a lo menos 8 bocados por persona</p>	<p>Marque con una "X" cuáles de las siguientes alternativas considera su oferta, como CÓCTEL A LA MESA. Deberá considerar a lo menos 3 bocados fríos y 3 bocados calientes de las alternativas ahí detalladas, debiendo además agregar las que el proponente estime. Deberá asegurar un total de a lo menos 8 bocados por persona:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #f2f2f2;"> <th>Opciones BOCADOS FRÍOS</th> <th>Oferta Proponente</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Brochetas de tomatitos de cocktail y queso de cabra marinados en albahaca y orégano</td><td>X</td></tr> <tr><td>3 crostinis (sugerencias: salmón, roast beef, camarón, champiñones, tártaro de res)</td><td></td></tr> <tr><td>Ceviche receta peruana (en cuchara de loza)</td><td>X</td></tr> <tr><td>Ceviche mixto (salmón, camarón pulpo)</td><td></td></tr> <tr><td>Tártaro de atún con mango y palta</td><td></td></tr> <tr><td>Pinchos de queso camembert apanado con frutos rojos</td><td></td></tr> <tr><td>Blini (queso crema/salmón/ ciboulette).</td><td></td></tr> <tr><td>Tártaro de res con alcapparras en pan integral</td><td>X</td></tr> <tr><td>Mozzarella de boconcini tomate cocktail y albahaca</td><td></td></tr> <tr><td>Ostión glaseado con palmito, rúcula y brote de alfalfa</td><td>X</td></tr> <tr><td>Atún con pebre criollo de mote</td><td></td></tr> <tr><td>Queso brie y espárragos glaseados envueltos en jamón serrano.</td><td></td></tr> <tr><td>Pincho de camarón ecuatoriano sobre salsa huancaína.</td><td></td></tr> <tr><td>Otro(s) indicado(s) por el proponente</td><td>Queso cabra con tomate deshidratado y pesto de albahaca Carpaccio de res salsa mostaza antigua y pepinillo Camarón salteado en rocoto sobre pebre de palta Ceviche del día con leche de tigre Corvina envuelta en betarraga y salsa teriyaki</td></tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #f2f2f2;"> <th>Opciones BOCADOS CALIENTES</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Mini pastelitos de choclo</td><td></td></tr> <tr><td>Empanadas de coctel espinaca/queso</td><td>X</td></tr> <tr><td>Brochetas de solomillo al cilantro</td><td></td></tr> <tr><td>Brochetas de kudbe a las finas hierbas</td><td></td></tr> <tr><td>Mini anticucho</td><td></td></tr> <tr><td>Camarones ecuatorianos apanados en salsa agridulce</td><td></td></tr> <tr><td>Perol de mariscos</td><td></td></tr> <tr><td>Pastel de Jaiba.</td><td></td></tr> <tr><td>Empanada de masa philo rellena de pastelera de choclo</td><td></td></tr> <tr><td>Empanada de masa philo rellena de ricota y espinaca</td><td></td></tr> <tr><td>Saté de solomillo de cerdo apanado en panko</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Opciones BOCADOS FRÍOS	Oferta Proponente	Brochetas de tomatitos de cocktail y queso de cabra marinados en albahaca y orégano	X	3 crostinis (sugerencias: salmón, roast beef, camarón, champiñones, tártaro de res)		Ceviche receta peruana (en cuchara de loza)	X	Ceviche mixto (salmón, camarón pulpo)		Tártaro de atún con mango y palta		Pinchos de queso camembert apanado con frutos rojos		Blini (queso crema/salmón/ ciboulette).		Tártaro de res con alcapparras en pan integral	X	Mozzarella de boconcini tomate cocktail y albahaca		Ostión glaseado con palmito, rúcula y brote de alfalfa	X	Atún con pebre criollo de mote		Queso brie y espárragos glaseados envueltos en jamón serrano.		Pincho de camarón ecuatoriano sobre salsa huancaína.		Otro(s) indicado(s) por el proponente	Queso cabra con tomate deshidratado y pesto de albahaca Carpaccio de res salsa mostaza antigua y pepinillo Camarón salteado en rocoto sobre pebre de palta Ceviche del día con leche de tigre Corvina envuelta en betarraga y salsa teriyaki	Opciones BOCADOS CALIENTES		Mini pastelitos de choclo		Empanadas de coctel espinaca/queso	X	Brochetas de solomillo al cilantro		Brochetas de kudbe a las finas hierbas		Mini anticucho		Camarones ecuatorianos apanados en salsa agridulce		Perol de mariscos		Pastel de Jaiba.		Empanada de masa philo rellena de pastelera de choclo		Empanada de masa philo rellena de ricota y espinaca		Saté de solomillo de cerdo apanado en panko	
Opciones BOCADOS FRÍOS	Oferta Proponente																																																						
Brochetas de tomatitos de cocktail y queso de cabra marinados en albahaca y orégano	X																																																						
3 crostinis (sugerencias: salmón, roast beef, camarón, champiñones, tártaro de res)																																																							
Ceviche receta peruana (en cuchara de loza)	X																																																						
Ceviche mixto (salmón, camarón pulpo)																																																							
Tártaro de atún con mango y palta																																																							
Pinchos de queso camembert apanado con frutos rojos																																																							
Blini (queso crema/salmón/ ciboulette).																																																							
Tártaro de res con alcapparras en pan integral	X																																																						
Mozzarella de boconcini tomate cocktail y albahaca																																																							
Ostión glaseado con palmito, rúcula y brote de alfalfa	X																																																						
Atún con pebre criollo de mote																																																							
Queso brie y espárragos glaseados envueltos en jamón serrano.																																																							
Pincho de camarón ecuatoriano sobre salsa huancaína.																																																							
Otro(s) indicado(s) por el proponente	Queso cabra con tomate deshidratado y pesto de albahaca Carpaccio de res salsa mostaza antigua y pepinillo Camarón salteado en rocoto sobre pebre de palta Ceviche del día con leche de tigre Corvina envuelta en betarraga y salsa teriyaki																																																						
Opciones BOCADOS CALIENTES																																																							
Mini pastelitos de choclo																																																							
Empanadas de coctel espinaca/queso	X																																																						
Brochetas de solomillo al cilantro																																																							
Brochetas de kudbe a las finas hierbas																																																							
Mini anticucho																																																							
Camarones ecuatorianos apanados en salsa agridulce																																																							
Perol de mariscos																																																							
Pastel de Jaiba.																																																							
Empanada de masa philo rellena de pastelera de choclo																																																							
Empanada de masa philo rellena de ricota y espinaca																																																							
Saté de solomillo de cerdo apanado en panko																																																							

		Croqueta de congrio con mayonesa de merkén	
		Croqueta de morcilla con pebre clásico	
		Camarón ecuatoriano 36/40 en masa philo, salsa teriyaki	
		Ostión apanado en masa philo en salsa agridulce	
		Empanadita de cóctel mechada/queso	
	Otro(s) indicado(s) por el proponente	Risotto de champiñones crocante en quinoa Brocheta de ostión con tocino Camarón apanado con salsa chutney de papayas Samosa de garrón confitado Saté de filete de res	

ENTRADA

El proponente deberá señalar las 2 alternativas de **ENTRADA** que oferta:

<p>ENTRADA El proponente deberá considerar además de esta opción otras 2 alternativas en su oferta.</p>	OPCIÓN N°1: Dúo de camarón y ostión sobre tabulé de quinoa y palta salsa lactonesa
	OPCIÓN N°2: Ensalada de centolla austral y camarones Con sopa de maracuyá y camote crocante
	OPCIÓN N°3: Tataký de atún en sésamo con vegetales y salsa tare

PLATO PRINCIPAL

El proponente deberá señalar las 2 alternativas de **PLATO PRINCIPAL** que oferta:

<p>PLATO PRINCIPAL El proponente deberá considerar además de esta opción otras 2 alternativas en su oferta.</p>	OPCIÓN N°1: Chuleta de cordero con trilogía de camotes y vegetales con salsa vino tinto al romero
	OPCIÓN N°2: Merluza austral con persilade de cilantro sobre tortilla de zanahoria y zucchini Algas chinas con salsa al pipil y lemon gras
	OPCIÓN N°3: Asado de tira braseado en vino tinto acompañado de quinoa thai con vegetales y salsa de carne

POSTRE

Deberá habilitar buffet de postres en 3 sectores.

Cada mesa deberá considerar;

Tiramisu
Crema Brule
Suspiro Limeño
Mousse bicolor de frambuesa limón
Frutas frescas de estación
Torta de tres leches
Torta panqueque chocolate mazapán

CONFITES BUFFET DE CAFÉ DE GRANO E INFUSIONES

Deberá proponer a lo menos 3 alternativas de chocolates o confites para el Buffet de Café de Grano e Infusiones:

<p>CONFITES El oferente deberá proponer a lo menos 3 alternativas de confites para el Buffet de Café de Grano e Infusiones (3 confites por persona)</p>	OPCIÓN N°1: Madeleine de limón
	OPCIÓN N°2: biscote de avellana
	OPCIÓN N°3: mini pie de limón

BAR ABIERTO

Líquidos básicos a libre demanda durante todo el evento, deben ser entregados fríos y mantenerlos en refrigeración permanentemente, entregados en vasos o copas de vidrio;

Mix de bebidas
Jugos con pulpa de frutas
Agua mineral con o sin gas
Cervezas individuales en botella

BAR 2 VALES POR PERSONA

Considerar los siguientes tragos largos, teniendo en cuenta que cada asistente podrá consumir 2 de estos;

Vodka

Ron

Pisco

Espumante

FORMULARIO N°5
(ANEXO ECONÓMICO)

LICITACIÓN	:	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO "CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019"
FINANCIAMIENTO	:	PRESUPUESTO MUNICIPAL

"OFERTA ECONÓMICA"

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	Glovox Producciones
CÉDULA DE IDENTIDAD O RUT	77.818.990-9

Mi oferta por el servicio licitado corresponde a:

1. VALORES A SUMA ALZADA

ÍTEM	A CONCEPTO	B PRECIO UNITARIO NETO	C CANTIDAD	D TOTAL NETO (B x C)
1	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN DEL EVENTO Y BANQUETERÍA PARA 650 PERSONAS Incluye los componentes indicados en Bases Técnicas.	\$ 63.241	650	\$ 41.106.900
2	LOCAL Incluye los requerimientos exigidos en Bases Técnicas.	\$ 2.112.550	Global	\$ 2.112.550
3	VARIOS Incluye lounge, cabina fotográfica, cartel luminoso bar, locutor, cotillón, otros.	\$ 7.009.161	Global	\$ 7.009.161
VALOR NETO OFERTA Éste será el monto que deberá ofertar a través del portal www.mercadopublico.cl				\$50.228.555
IMPUESTO __%				\$ 7.500.842
TOTAL				\$ 57.729.397

2. VALORES A PRECIO UNITARIO EN CASO DE AUMENTO O DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS

ÍTEM	A	B	C
	CONCEPTO	PRECIO UNITARIO NETO	CANTIDAD
1	REFRIGERIO TRASNOCHE PARA 400 PERSONAS Incluye los componentes indicados en Bases Técnicas	\$3.000	1.200.000

Nota: Valores expresados en pesos chilenos, debiendo incluir Gastos generales y utilidades.

Nombre Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Legal	Kabir Engel
Nombre de la empresa	Glovox Producciones
Firma Persona Natural o del Apoderado de la unión temporal de proveedores o del Representante Debidamente Autorizado	
Fecha	01/08/2019

Imprimir Acta de Apertura



Apertura Electrónica

Adquisición N° 2490-80-LP19
Apertura de Ofertas Informada en el portal el
2/8/2019 16:06

Datos de la Adquisición 2490-80-LP19

Número de Adquisición	2490-80-LP19
Nombre de Adquisición	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019
Tipo de Adjudicación	Adjudicación Múltiple sin Emisión de OC: La entidad licitante podrá adjudicar cada línea de producto o más de un proveedor y por cantidades inferiores a las ofrecidas. Ud. puede ofrecer la cantidad que desee hasta la cantidad solicitada. Recuerde que los precios ofrecidos no deben incluir ningún tipo de impuesto.
Estado	Cerrada
Moneda	Peso Chileno
Comprador	<u>I MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA</u>
Observaciones del Comprador	La presente contratación comprende la realización de un evento, con el objetivo de celebrar el "Día del Funcionario Municipal". Para lo cual se requiere contratar un recinto apropiado dentro de la Provincia de Santiago, con capacidad para recibir a lo menos 650 personas (considerando la posibilidad de aumentar este número, hasta el porcentaje de ampliación del contrato mencionado en las presentes Bases Administrativas Especiales) y, además, que preste los servicios para el desarrollo y producción del evento, y banquetería para dichos asistentes. Respecto de la fecha para el desarrollo de esta celebración, el oferente deberá indicar claramente en su oferta "el día que propone" el cual deberá ser alguno de los siguientes: OCTUBRE 4 de octubre de 2019 25 de octubre de 2019 NOVIEMBRE 8 de noviembre de 2019 15 de noviembre de 2019 22 de noviembre de 2019 29 de noviembre de 2019 Se debe hacer presente que: - El evento se desarrollará en una sola fecha y se estima que la hora de inicio será desde las 19:30 hasta las 02:30 horas (tanto el horario de inicio como el término serán definidos una vez adjudicada la propuesta). - Se deja de manifiesto que el montaje del evento deberá estar listo a las 17:00 horas. - No se aceptará ofertas que consideren fechas distintas a las indicadas precedentemente. La Municipalidad requiere de un espacio que reúna las características e infraestructura que se señalan en las bases técnicas, con el fin de asegurar un nivel óptimo en el desarrollo de esta significativa celebración.
Teléfonos	Fono: 56-02-26543932 - Fax: --
Fecha de Publicación	8/7/2019 17:59
Fecha de Cierre	2/8/2019 13:30
Fecha de Apertura	2/8/2019 15:30

Detalle de Apertura

Proveedor	Nombre Oferta	Aceptar/Rechazar Requisitos
Sinopsis Digital	Producción De evento día del funcionario Municipal	Oferta Aceptada
Glovox Producciones	Proyecto Glovox Producciones para la producción del Día del Funcionario de Providencia	Oferta Aceptada
CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO SA	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019	Oferta Aceptada
Eduardo	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019	Oferta Aceptada
Ziro	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019	Oferta Aceptada

Observaciones Al Acto de Apertura

No se recibieron observaciones a la apertura

Número de Adquisición	2490-80-LP19
Nombre	DESARROLLO Y PRODUCCIÓN PARA EVENTO CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL 2019
Descripción	La presente contratación comprende la realización de un evento, con el objetivo de celebrar el "Día del Funcionario Municipal". Para lo cual se requiere contratar un recinto apropiado dentro de la Provincia de Santiago, con capacidad para recibir a lo menos 650 personas (considerando la posibilidad de aumentar este número, hasta el porcentaje de ampliación del contrato mencionado en las presentes Bases Administrativas Especiales) y, además, que preste los servicios para el desarrollo y producción del evento, y banquetería para dichos asistentes. Respecto de la fecha para el desarrollo de esta celebración, el oferente deberá indicar claramente en su oferta "el día que propone" el cual deberá ser alguno de los siguientes: OCTUBRE 4 de octubre de 2019 25 de octubre de 2019 NOVIEMBRE 8 de noviembre de 2019 15 de noviembre de 2019 22 de noviembre de 2019 29 de noviembre de 2019 Se debe hacer presente que: - El evento se desarrollará en una sola fecha y se estima que la hora de inicio será desde las 19:30 hasta las

02-08-2019

Ficha Licitación

02:30 horas (tanto el horario de inicio como de término serán definidos una vez adjudicada la propuesta). - Se deja de manifiesto que el montaje del evento deberá estar listo a las 17:00 horas. - No se aceptará ofertas que consideren fechas distintas a las indicadas precedentemente. La Municipalidad requiere de un espacio que reúna las características e infraestructura que se señalan en las bases técnicas, con el fin de asegurar un nivel óptimo en el desarrollo de esta significativa celebración.

Observaciones Anteriores
