

PROVIDENCIA, 04 JUL 2013

EX. N° 1364 / VISTOS: Lo dispuesto en los artículos 5 letra d), 12 y 63 letra i) de la Ley N°18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades,

CONSIDERANDO: 1.- Que mediante Licitación N°2460-215-LP13 de fecha 10 de Junio de 2013, se llamó a licitación pública para el "ARRIENDO DE LOCAL Y SERVICIO DE BANQUETERIA PARA ANIVERSARIO COMUNAL".-

2.- El Memorandum N°14.538 de 27 de Junio de 2013, de la Directora de Administración y Finanzas que contiene la evaluación de la propuesta la que forma parte integrante del presente decreto.-

3.- El Control de Registro de Registro de Obligaciones N°66-2013 de 28 de Junio de 2013, de la Secretaría Comunal de Planificación.-

4.- El Informe N°578 de 28 de Junio de 2013, de la Directora Jurídica.-

5.- El Acuerdo N°146 adoptado en Sesión Extraordinaria N°26 de 1 de Julio de 2013, del Concejo Municipal.-



DECRETO:

1.- Adjudicase a la sociedad CHEFFCO S.A., RUT.N°96.652.280-1, la licitación pública para el "ARRIENDO DE LOCAL Y SERVICIO DE BANQUETERIA PARA ANIVERSARIO COMUNAL", a realizarse el día 12 de Julio de 2013.-

2.- La contratación se regirá por las bases de la propuesta, los requerimientos y las especificaciones técnicas, por la oferta de la contratista y por el Reglamento de Contrataciones y Adquisiciones de la Municipalidad de Providencia N° 38 de 19 de Mayo de 2005 y sus modificaciones, cuyo texto refundido y sistematizado se aprobó por Decreto Alcaldicio EX.N°2403 de 12 de Noviembre de 2009, documentos que forman parte integrante del presente decreto.-

3.- La supervisión del servicio estará a cargo del Departamento de Relaciones Públicas dependiente de la Dirección Gabinete Alcaldía.-

4.- El valor del contrato asciende a la suma de \$36.696.392.- IVA INCLUIDO.-

5.- El servicio consiste en un almuerzo para 800 personas a un precio unitario de \$41.880.- Iva incluido por persona.-

5.1.- Se debe considerar servicio adicional para 100 personas (eventualmente), sujeto a confirmación hasta dos días de anticipación a la realización del evento.-

6.- El pago se efectuará dentro de los 30 días siguientes a la recepción de la factura y se realizará por la totalidad del servicio, previa visación del Departamento de Relaciones Públicas, dependiente de la Dirección Gabinete Alcaldía.-

7.- Se aplicará multas en caso de que el adjudicatario no cumpla con los servicios contratados, la que podrá variar entre un 1% y un 40% del total de la orden de compra iva incluido, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y según lo evalúe la Comisión Asignada.-

HOJA N°2 DE DECRETO ALCALDICIO EX.N°1364/ DE 2013.-

8.- En garantía de fiel, oportuno y total cumplimiento de las obligaciones que contrae, la empresa contratista deberá entregar a la Municipalidad una boleta de garantía bancaria por un monto equivalente al 10% del monto total del servicio, la que se mantendrá vigente hasta el 31 de Julio de 2013.-

9.- La Dirección Jurídica confeccionará el contrato correspondiente donde insertará las cláusulas necesarias para un efectivo resguardo del interés municipal. La empresa contratista deberá suscribir el contrato dentro del 2° día hábil siguiente a la fecha de notificación del Decreto de adjudicación.-

10.- El presente Decreto será notificado a la empresa contratista por la Dirección de Administración y Finanzas en conformidad a la Ordenanza Municipal sobre Notificaciones y Publicaciones.-

11.- El gasto se imputará a las siguientes cuentas:

GASTOS DE BANQUETERÍA Y LOCAL: \$33.503.736.- IVA INCLUIDO

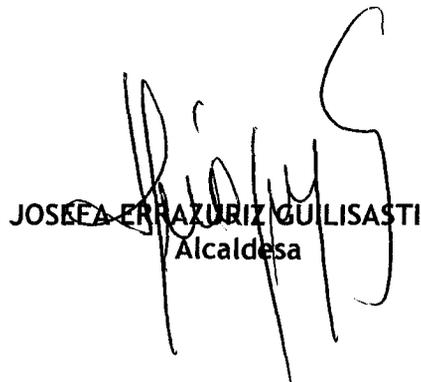
Cuenta : 22.01.001.030
Subprograma : 01
Centro Resultado : 04.02.03

GASTOS EQUIPAMIENTO: \$3.192.656.- IVA INCLUIDO

Cuenta : 22.09.005.003
Subprograma : 02
Centro Resultado : 04.02.03

Anótese, comuníquese y archívese.-


SECRETARÍA MUNICIPAL
ABOGADO MUNICIPAL
MARIA RAQUEL DE LA MAZA QUIJADA
Secretario Abogado Municipal


JOSEFA ERAZURIZ GUILISASTI
Alcaldesa


LCA/MRMQ/IMYJ/java.-

Distribución

Interesado
Gabinete Alcaldía
Dirección de Administración y Finanzas
Dirección Jurídica
Dirección de Control
Archivo
Decreto en trámite N° 1577.-

Memorándum N°: **14538**Referencia : Memo N° 12.570 de
Administración Municipal
Materia : Propuesta Pública Aniversario
Comunal.-

Providencia, 27 de Junio de 2013

DE : SRA. DIRECTORA ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**A : SRA. ALCALDESA**

En relación al llamado a Licitación Pública por el "ARRIENDO DE LOCAL Y SERVICIO BANQUETERIA PARA ANIVERSARIO COMUNAL", el cual se levantó mediante Licitación ID N° 2460-215-LP13, informo a usted lo siguiente:

1. A la mencionada propuesta se presentaron dos ofertas de las cuales fue rechazada una por no cumplir con la solicitud de **REQUERIMIENTO DEL LOCAL** donde se define arrendar un local en el **Sector Oriente** de la capital según tabla adjunta de evaluación.

TABLA 1 EMPRESAS OFERENTE

Empresa Oferente	Ubicación del Local	Rol Único	Resultado
CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	Espacio Riesco	96.946.650-3	oferta rechazada
CHEFFCO S.A.	Casa Piedra	96.652.280-1	oferta aceptada

2. Informo a usted que la evaluación fue realizada de acuerdo a los siguientes criterios (ver anexo 1) obteniendo la evaluación según Tabla 2:

Criterio**Evaluación Requisitos Obligatorios**

- 1. Oferta económica (40%)**
 - 1.1 Valor Total del Evento
- 2. Factor Gastronómico (40%)**
 - 2.1 Evaluación de banquetería (degustación)
- 3. Calidad de Infraestructura del Local (20%).**
 - 3.1 Evaluación de la infraestructura

TABLA 2 CUADRO EVALUACION FINAL

N°	EMPRESA OFERENTE		ECONOMICA			FACTOR GASTRONOMICO		CALIDAD INFRAESTRUCTURA		CALIFICACION FINAL
	Razón Social	Rut	Valor Ofertado iva incluido	Calificación	40%	Calificación	40%	Calificación	20%	

4. En Tabla 3 se presenta el cuadro comparativo **solo del ítem banquetearía del año 2012** en relación al del presente año, por ser el único ítem comparativo:

TABLA 3 CUADRO COMPARATIVO AÑO 2012 AÑO 2013

COMPARATIVO 2012-2013 VALORES IVA INCLUIDO						
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	AÑO 2012 (PREVISTO)		AÑO 2013 (ACTUAL)	
			VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
BANQUETERIA	800	Persona	\$ 38.878	\$ 31.102.400	\$ 41.880	\$ 33.503.736
			Licitación 2013 incluye además ítem audiovisual			\$ 3.192.656
			TOTAL EVENTO			\$ 36.696.392

NOTA: El costo adicional se refleja en el tipo de menú ofrecido, la propuesta actual presenta más variedad comparativamente al año 2012 (bebestibles, de 4 a 10 variedades, bocados fríos de 4 a 5 variedades y bocados calientes de 5 a 7 variedades)

5. Conforme a lo anterior se propone adjudicar esta licitación a la **Empresa Cheffco SA RUT N° 96.652.280-1**, por un monto **total de \$36.696.655 IVA incluido**, ya que cumple a cabalidad con las condiciones establecidas en las bases de licitación, por ser bien evaluada en los servicios prestados y por resultar conveniente a los intereses municipales.

6. El siguiente contrato por "**ARRIENDO DE LOCAL Y SERVICIO BANQUETERIA PARA ANIVERSARIO COMUNAL**", se podrá ampliar o disminuir hasta un 15% en el servicio a valor unitario del Menú del Total Adjudicado.

7. La presente licitación será formalizada mediante contrato, con la entrega de una Garantía por Fiel cumplimiento de contrato por el 10% del total del servicio, la que deberá ser entregada al momento de la firma del contrato en la Dirección de Jurídica.

Además en caso de no cumplir con las condiciones de entrega del servicio se aplicará una multa que podrá variar entre un 1% y un 40% del total de la orden de compra iva incluido, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y según lo evalué la comisión asignada

8. Este costo debe ser imputado en la cuenta 215.22.01.001.030, Centro de resultado 04.02.03, Sub programa 1.

9. A lo anteriormente expuesto, solicito a Usted, si así lo estima conveniente, encomendar al Concejo Municipal se autorice su adjudicación.

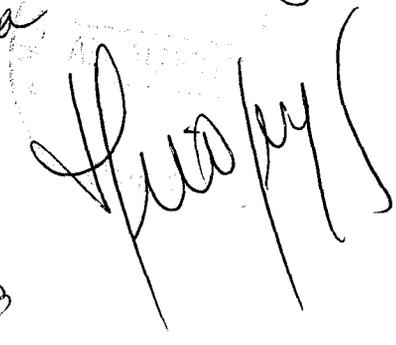
Sin otro particular, saluda atentamente a usted.


ANA MARIA SILVA GARAMA
Directora de Administración y Finanzas
Director de SECPLA
Concejo Municipal
Administradora Municipal**NRA/VGA**Distribución:

1. Sra. Alcaldesa
2. Archivo Dirección Administración y Finanzas

Dirección Administración y Finanzas
Pedro de Valdivia 963

Teléfono: 654 3567 / E-Mail: maragon@providencia.cl

Para Concejo
3
1631
28.6.2013




CARTA OFERTA

ARRIENDO DE LOCAL Y SERVICIO BANQUETERIA PARA ANIVERSARIO COMUNAL AÑO 2013

NOMBRE EMPRESA CHEFFCO S. A.

RUT EMPRESA 96.652.280-1

Item	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO NETO \$	VALOR TOTAL NETO \$
BANQUETERIA	800	Personas	\$ 31.080	\$ 24.864.000
BAR ABIERTO	800	Personas	\$ 4.113	\$ 3.290.400
AMPLIFICACION Y SHOWMASTER	1	gl	\$ 585.028	\$ 585.028
PROYECTOR	4	gl.	\$ 212.530	\$ 850.120
NOTEBOOK	1	unid.	\$ 45.705	\$ 45.705
PANTALLAS DE 4X5MTS.	4	unid.	\$ 118.834	\$ 475.336
ESCENARIO 9X4X0,60	1	unid.	\$ 0	\$ 0
ILUMINACION ESCENARIO	1	gl.	\$ 411.348	\$ 411.348
ILUMINACION PERIMETRAL	1	gl.	\$ 315.367	\$ 315.367
				\$ 30.887.304
				\$ 315.000

Informe N°: 578. -

Antecedentes: Memo N° 14.538 DAF, de fecha 27 de junio de 2013; Memo 12.570 de Administración Municipal, de fecha 06 de junio de 2013; Licitación Arriendo de Local y Banquetería para Aniversario Comunal ID: 2460-215-LP13.

Materia: Adjudicación de Propuesta Pública "Arriendo de Local y Banquetería para Aniversario Comunal".

Providencia, 28 JUN 2013

DE : XIMENA SALAZAR ALVAREZ
DIRECTORA JURÍDICA

A : MARIA JOSEFA ERRÁZURIZ GUILISASTI
ALCALDESA

CC: ANA MARÍA SILVA GARAY
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

De conformidad con a la información de antecedentes, en lo relativo a la propuesta de licitación pública realizada para "Arriendo de Local y Banquetería para Aniversario Comunal", ID: 2460-215-LP13, esta Dirección informa lo siguiente:

Analizados los antecedentes acompañados, cotejados y estudiados con las correspondientes Bases de Licitación, y teniendo en especial consideración el Informe de Evaluación de las Ofertas, tanto Técnica como Económica, resulta procedente continuar con el proceso administrativo de adjudicación a la Empresa **CHEFFCO S.A.**, **RUT 96.652.280-1.**

Saluda atentamente a Ud.,



DIRECTOR
XIMENA SALAZAR ALVAREZ
DIRECCION DE ASESORIA JURÍDICA



GNN/

Distribución:

c.c: Administración Municipal

c.c: Control

c.c: DAF



Providencia

SECRETARIA COMUNAL DE PLANIFICACION
DEPARTAMENTO DE PRESUPUESTO

N° OBLIGACIÓN

66-2013

FECHA: 28/06/2013

CONTROL DE REGISTRO DE OBLIGACIONES

(DOCUMENTO DE RESPALDO PRESUPUESTARIO)

GASTO QUE ORIGINA LA OBLIGACION: **PROPUESTA PUBLICA "ARRIENDO DE LOCAL Y SERVICIO BANQUETERIA PARA ANIVERSARIO COMUNAL"**

EMPRESA: **CHEFFCO S.A. - CASA PIEDRA**

RUT: **96.652.280-1**

SOLICITADO POR: **DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**

MEMOS N°: **14.538**

FECHA: **27/06/2013**

SALDO PRESUPUESTARIO A LA FECHA: **M\$**

MONTO DE LA OBLIGACION: **M\$ 36.696 VALOR \$36.696.392 IVA INCLUIDO**

SALDO PRESUPUESTARIO ACTUALIZADO: **M\$**

GASTOS DE BANQUETERÍA Y LOCAL \$33.503.736 IVA INCLUIDO

CUENTA:

SUBTITULO

22

ITEM

01

ASIG.

001

SUB ASIG.

030

SUB SUB ASIG.

SUBPROGRAMA PRESUPUESTARIO

02

CÓDIGO CR O CMP

04.02.03

NOMBRE DE LA CUENTA: **ACTIVIDADES MUNICIPALES ALIMENTOS Y BEBIDAS**

GASTOS EQUIPAMIENTO \$3.192.656 IVA INCLUIDO

CUENTA:

SUBTITULO

22

ITEM

09

ASIG.

005

SUB ASIG.

003

SUB SUB ASIG.

SUBPROGRAMA PRESUPUESTARIO

02

CÓDIGO CR O CMP

04.02.03

NOMBRE DE LA CUENTA : **SISTEMAS DE AMPLIFICACIÓN E ILUMINACIÓN**

C.C.: Contabilidad Presupuestaria



USO EXCLUSIVO DIRECCION DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

MES DE REGISTRO DE

PRE - OBLIGACION COMO OBLIGACION:

DOCUMENTO DE REGISTRO DE LA OBLIGACION:

TIPO

N°

FECHA

OBSERVACIONES:



MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA
DIRECCIÓN DE GABINETE ALCALDÍA



Memorandum N° 12.540
Antecedente:

PROVIDENCIA, junio 6 de 2013

DE : ADMINISTRADOR MUNICIPAL
A : DIRECTORA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

FORMULARIO DE SOLICITUD: BIEN SERVICIO

PROCESO (sólo procesos certificados CASSO): _____

INSUMO CRITICO (procesos certificados CASSO) SI NO

C	1	*Materia (Que)	Celebración de Aniversario Comunal
		*Objeto (Para qué)	Arriendo de Salón para celebración del Aniversario Comunal.
	3	*Fundamento (Por qué)	Solicitud de servicios varios con motivo de celebrarse el próximo 12 de julio, el Aniversario Comunal.
	4	* Chilecompra (Si/No)	Si
ESPECIFICACIONES TECNICAS / BASES DE LICITACION	5	*Tipo de Producto	Distintos servicios que se especifican en Anexo adjunto.
	6	*Calidad Requerida (materiales de fabricación, espesor etc.)	La calidad de los distintos servicios se especifican en Anexo adjunto.
	7	Características Físicas (peso, color, volumen, diseño, formas, etc.)	Según Anexo adjunto.
	8	*Cantidad (en unidad, por caja, kilogramos, etc.)	La cantidad a cotizar está detallada en Anexo adjunto.
	9	Requisitos (sólo para servicios: ej. calificación del personal)	Las Empresas participantes deben considerar una degustación de lo ofertado, para efectuar la evaluación de los productos requeridos de acuerdo al detalle antes mencionado en cuanto a calidad y presentación.
	10	Lugar y Forma de Entrega (Unidad o Persona que recibe, entrega total o parcializada y fecha de actividad, si corresponde.)	Departamento de Relaciones Públicas y Protocolo.
	11	Plazo de garantía (garantía mínima solicitada)	
	12	Multas (si corresponde)	En caso de cualquier falla que pueda alterar el buen desarrollo del evento y, dada la magnitud de dicho evento, el Municipio podrá establecer una multa entre 1 y 40% sobre el valor total de la Orden de Compra (IVA incluido), dependiendo del grado en que se vea afectado el normal desarrollo de la actividad, lo cual será determinado por una Comisión especial que evaluará el caso.

DIRECCIÓN GABINETE ALCALDÍA
Pedro de Valdivia 963
Fono: 6543 442 -



13	*Criterios de evaluación Los criterios a utilizar dependerán del bien o servicio a adquirir, los expuestos en cuadro que se señala a continuación son a modo de ejemplo (Si el criterio precio es inferior a un 40% debe contar con v°/b° del Sr. Contralor)	Criterios	%	Experiencia	
		Precio	40	Plazo de entrega	
		Factor gastronómico (calidad aperitivo, comida y presentación de las mesas).	40	Otros	
		Calidad de la infraestructura del local	20	Total	100 %
14	Visita a terreno (lugar, persona a cargo, fecha y hora)	Si			
15	Contacto (Nombre, teléfono, email)	Mónica Méndez Gallo, 26543227			
16	Otros antecedentes u observaciones	Todos los valores solicitados deben incluir IVA. Todas las especificaciones técnicas, serán entregadas en terreno en reunión a definir. Se debe presentar boleta de garantía equivalente al 10 % del valor de los servicios con vigencia hasta el 31 de julio.			
17	*Imputación Presupuestaria	Cuenta Presupuestaria			
		Centro de Resultado	04.02.03		
		Subprograma	01		

Nota: *Campos Obligatorios a llenar, en caso de no ser necesario llenar un campo indicar "no aplica."

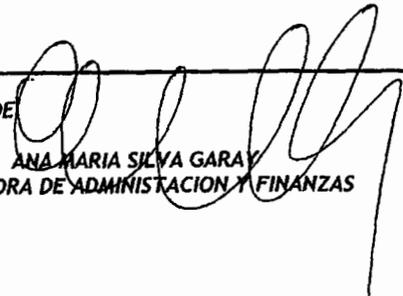
Saluda atentamente a Ud.,


LAUTARO CONTRERAS AGUILERA
ADMINISTRADOR MUNICIPAL

JEDS/CMC/MMG/ass



Uso exclusivo de la Dirección de Administración y Finanzas
SE RESUELVE LA APROBACION DE LA SOLICITUD QUE PRECEDE


ANA MARIA SILVA GARAY
DIRECTORA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

Fecha SI NO

Licitación ID: 2460-215-LP13

Arriendo de local y banquetería

Responsable de esta licitación: I MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA,
Dirección de Administración y Finanzas

[Desc](#)



Cerrada



Dejar un reclamo
esta licitación



Ver adjuntos



Preguntas licitación



Historial licitación



Apertura



Cuadro de ofertas



Aclaración ofertas



Acta Adjudicación



Orden de compra



Registro



Contratos

Productos o servicios

1	<p>Clubes de reuniones y eventos sociales</p> <p>Cod: 94121803</p> <p>Arriendo local y servicio de banquetería</p>	<p>1 Global</p>
---	---	-----------------

Contenido de las bases

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Características de la licitación 2. Organismo demandante 3. Etapas y plazos 4. Antecedentes para incluir en la oferta 5. Requisitos para contratar al proveedor adjudicado | <ul style="list-style-type: none"> 6. Criterios de evaluación 7. Montos y duración del contrato 8. Garantías requeridas 9. Requerimientos técnicos y otra |
|---|---|

[Ver todo](#)

1. Características de la licitación

Nombre de la licitación: Arriendo de local y banquetería

Estado: Cerrada

Descripción: Arriendo de local y banquetería para aniversario comunal

Tipo de licitación: Pública-Licitación Pública Mayor 1000 UTM (LP)

Tipo de convocatoria: ABIERTO

Moneda: Peso Chileno

Etapas del proceso de apertura: Una Etapa

Toma de razón por Contraloría: No requiere Toma de Razón por Contraloría

Publicidad de ofertas técnicas: Las ofertas técnicas serán de público conocimiento una vez adjudicada declarada desierta la licitación.

2. Organismo demandante

Razón social: I MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA

Unidad de compra: Dirección de Administración y Finanzas

R.U.T.: 69.070.300-9

Dirección: Pedro de Valdivia 963

Comuna: Providencia

Región en que se genera la licitación: Región Metropolitana de Santiago

Reclamos recibidos por incumplir plazo de pago: 23

Este número indica los reclamos recibidos por esta institución desde el 1 de Enero de 2011 hasta el día de hoy. Recuerde interpretar esta información considerando la cantidad de licitaciones y órdenes de compra que esta institución genera en el Mercado Público.

3. Etapas y plazos

Fecha de cierre de recepción de la oferta: 26-06-2013 16:00:00

Fecha inicio de preguntas: 10-06-2013 20:00:00

Fecha final de preguntas: 14-06-2013 23:00:00

Fecha de publicación de respuestas: 17-06-2013 23:00:00

Fecha de acto de apertura técnica: 26-06-2013 16:01:00

Fecha de acto de apertura económica (referencial): 26-06-2013 16:01:00

Fecha de Publicación: 10-06-2013 17:54:06

Fecha de Adjudicación: 12-07-2013 13:19:00

Fecha de entrega en soporte físico: No hay información

Fecha estimada de firma de contrato No hay información

Tiempo estimado de evaluación de ofertas No hay información

4. Antecedentes para incluir en la oferta

Documentos Administrativos

1.- DECLARACION JURADA

 [Descarga](#)

2.- Resolución que autoriza

 [Descarga](#)

Documentos Técnicos

1.- El ofertante deberá obligadamente adjuntar un archivo con una ficha técnica con las características y de los servicios ofrecidos incluyendo fotografías, etc.

Documentos Económicos

1.- CARTA OFERTA. LOS OFERENTES DEBERAN LLENAR FORMULARIO DE CARTA OFERTA OBLIGADA CON EL DETALLE DE LA OFERTA

 [Descarga](#)

5. Requisitos para contratar al proveedor adjudicado

Persona natural

Encontrarse hábil en Chile Proveedores, registro que verificará NO haber incurrido en las siguientes causas de inhabilidad:

1 .- Haber sido condenado por cualquiera de los delitos de cohecho contemplados en el título V del Libro Segundo del Código Penal.

2 .- Registrar una o más deudas tributarias por un monto total superior a 500 UTM por más de un año, o superior a 200 UTM e inferior a 500 UTM por un período superior a 2 años, sin que exista un convenio de pago vigente. En caso de encontrarse pendiente juicio sobre la efectividad de la deuda esta inhabilidad registrará una vez que se encuentre firme o ejecutoriada la respectiva resolución.

3 .- Registrar deudas previsionales o de salud por más de 12 meses por sus trabajadores dependientes, lo que se acreditará mediante certificado de la autoridad competente.

4 .- La presentación al Registro Nacional de Proveedores de uno o más documentos falsos, declarados así por sentencia judicial ejecutoriada.

5 .- Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada.

6 .- Haber sido eliminado o encontrarse suspendido del Registro Nacional de Proveedores por resolución fundada de la Dirección de Compras.

7 .- Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales trabajador.

8 .- Registrar condenas asociadas a responsabilidad penal jurídica (incumplimiento artículo 10, L 20.393).

Documentos persona natural

- Declaración jurada acreditando que no se encuentra afecto al art. 4 inciso 6 de la ley 19.886, en se establece que "ningún órgano de la administración del Estado podrá suscribir contratos administrativos de provisión de bienes y servicios con los funcionarios directivos del mismo órgano o empresa, ni personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco."

Persona jurídica

Encontrarse hábil en Chile Proveedores, registro que verificará NO haber incurrido en las siguientes causales de inhabilidad:

1 .- Haber sido condenado por cualquiera de los delitos de cohecho contemplados en el título V del Libro Segundo del Código Penal.

2 .- Registrar una o más deudas tributarias por un monto total superior a 500 UTM por más de un año, o superior a 200 UTM e inferior a 500 UTM por un período superior a 2 años, sin que exista un convenio de pago vigente. En caso de encontrarse pendiente juicio sobre la efectividad de la deuda esta inhabilidad registrará una vez que se encuentre firme o ejecutoriada la respectiva resolución.

3 .- Registrar deudas previsionales o de salud por más de 12 meses por sus trabajadores dependientes, lo que se acreditará mediante certificado de la autoridad competente.

4 .- La presentación al Registro Nacional de Proveedores de uno o más documentos falsos, declarados así por sentencia judicial ejecutoriada.

5 .- Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada.

6 .- Haber sido eliminado o encontrarse suspendido del Registro Nacional de Proveedores por resolución fundada de la Dirección de Compras.

7 .- Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales trabajador.

8 .- Registrar condenas asociadas a responsabilidad penal jurídica (incumplimiento artículo 10, L 20.393).

Documentos persona jurídica

- Declaración jurada acreditando que no se encuentra afecto al art. 4 inciso 6 de la ley 19.886, en se establece que "ningún órgano de la administración del Estado podrá suscribir contratos administrativos de provisión de bienes y servicios con los funcionarios directivos del mismo órgano o empresa, ni personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco."

6. Criterios de evaluación

Ítem	Observaciones	Ponc
1 Precio	Se evaluará de acuerdo a lo detallado en requerimientos y otras cláusulas	
2 FACTOR GASTRONOMICO	Se evaluará de acuerdo a lo detallado en requerimientos y otras cláusulas	
3 CALIDAD DE INFRAESTRUCURA DEL LOCAL	Se evaluará de acuerdo a lo detallado en requerimientos y otras cláusulas	

7. Montos y duración del contrato

Estimación en base a:	Precio Referencial
Fuente de financiamiento:	presupuesto municipal
Duración de Contrato	Contrato de Ejecución Inmediata
Plazos de pago:	a 30 días
Opciones de pago:	Cheque
Nombre de responsable de pago:	Paula Bórquez Lineros
e-mail de responsable de pago:	pborquez@providencia.cl
Nombre de responsable de contrato:	Monica Mendez
e-mail de responsable de contrato:	mgmendez@providencia.cl
Teléfono de responsable del contrato:	56-02-6543227-
Prohibición de subcontratación:	Se permite subcontratación

8. Garantías requeridas

Garantía fiel de Cumplimiento de Contrato

Tipo de documento:	Boleta de Garantía
Beneficiario:	MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA
Fecha de vencimiento:	31-07-2013
Monto:	10 %

Descripción:	Esta Garantía deberá ser entregada al momento de la firma del contrato Dirección de Jurídica, deberá ser pagadera a la vista, tener el carácter de irrevocable y ser tomada por el Adjudicatario. El Plazo de esta boleta de tener plazo de vencimiento al 31 de julio de 2013.
Glosa:	La garantía deberá indicar en su texto lo siguiente: Para Garantizar el Cumplimiento de la Licitación Pública "Arriendo de local y banquetería"
Forma y oportunidad de restitución:	La restitución de esta Garantía será realizada una vez que se haya cumplido la fecha de su vencimiento y con la plena satisfacción del servicio entregado, autorizado por la Unidad Responsable y será entregada en la Tesorería Municipal de la Municipalidad.

9. Requerimientos técnicos y otras cláusulas

Mecanismo para solución de consultas respecto a la adjudicación

En caso de que un oferente requiera hacer consultas o reclamos respecto de la adjudicación deberá proceder como sigue:

Existirá un plazo de 2 días corridos, contados desde la publicación de la resolución de adjudicación para hacer llegar consultas o reclamos

La consulta o reclamo deberá enviarse por correo electrónico al funcionario a cargo de la licitación, quien responderá en un plazo no mayor a 24 horas

La respuesta se enviará al correo del interesado y la respuesta se publicará como adjunto a la ID de la licitación

Pacto de integridad

El oferente declara que, por el sólo hecho de participar en la presente licitación, acepta expresamente este pacto de integridad, obligándose a cumplir con todas y cada una de las estipulaciones que se encuentran contenidas en el presente documento, sin perjuicio de las que se señalen en el resto de las bases de licitación y de los documentos integrantes. Especialmente, el oferente acepta el suministrar toda la información y documentación que sea considerada necesaria y exigida de acuerdo a las presentes bases de licitación, asumiendo expresamente los siguientes compromisos: 1.- El oferente se obliga a no ofrecer ni intentar ofrecer o conceder, sobornos, regalos, premios, dádivas o pagos, cualquiera fuese su naturaleza y/o monto, a ningún funcionario público en relación con su oferta, con el proceso de licitación pública, ni con la ejecución de él o los contratos que eventualmente se deriven de la misma, ni a ofrecerlas o concederlas a terceras personas que pudiesen influir directa o indirectamente en el proceso licitatorio, en su toma de decisiones o en la posterior adjudicación y ejecución del o los contratos que de ello se deriven. 2.- El oferente se obliga a no intentar ni efectuar acuerdos o realizar negociaciones o conductas que tengan por objeto influir o afectar de cualquier forma la libre competencia, cualquiera fuese la conducta o acto específico, y especialmente, aquellos acuerdos, negociaciones, actos o conductas que tengan naturaleza colusiva, en cualquier de sus tipos o formas. 3.- El oferente se obliga a revisar y verificar la información y documentación, que deba presentar para efectos del presente proceso licitatorio, todas las medidas que sean necesarias para asegurar la veracidad, integridad, legalidad, consistencia, precisión y vigencia de la misma. 4.- El oferente se obliga a actuar y cumplir con los principios de legalidad, ética, moral, buenas costumbres y transparencia en el presente proceso licitatorio. 5.- El oferente manifiesta, garantiza y acepta que conoce y respetará las reglas y condiciones establecidas en las presentes bases de licitación, sus documentos integrantes y él o los contratos que de ellos se deriven. 6.- El oferente manifiesta y acepta asumir, las consecuencias y sanciones previstas en estas bases de licitación, así como en

legislación y normativa que sean aplicables a la misma.7.- El oferente reconoce y declara que la presentada en el proceso licitatorio es una propuesta seria, con información fidedigna y en términos técnicos y económicos ajustados a la realidad, que aseguren la posibilidad de cumplir con las mismas condiciones y oportunidad ofertadas.8.- El oferente se obliga a tomar todas las medidas que fueren necesarias para que las obligaciones anteriormente señaladas sean asumidas y cabalmente cumplidas por sus empleados y/o dependientes y/o asesores y/o agentes y en general, todas las personas con quienes éstos se relacionen directa o indirectamente en virtud o como efecto de la presente licitación, incluyendo a subcontratistas, haciéndose plenamente responsable de las consecuencias de su infracción, sin perjuicio de las responsabilidades individuales que también procediesen y/o fueren determinadas por los órganos correspondientes.

Readjudicación:

La Municipalidad readjudicará la licitación a la segunda mejor oferta y así sucesivamente en los siguientes casos:

- Si el proveedor adjudicado se desiste de la adjudicación
- Si el proveedor no acepta la orden de compra en un plazo de 12 hrs Si al momento de firmar con el proveedor se encuentra inhabilitado para contratar con el Estado
- Si el proveedor no entrega la boleta de garantía de fiel cumplimiento de contrato en el plazo establecido

Aclaraciones a las Bases

Los interesados en participar en la presente licitación podrán formular consultas y solicitar aclaraciones dentro de los plazos señalados en la cláusula 4 de las presentes bases. Las preguntas deberán formularse a través del sistema www.mercadopublico.cl. La Municipalidad pondrá las referidas preguntas y sus respuestas en conocimiento de todos los interesados, a través de su publicación en www.mercadopublico.cl sin indicar el autor de las preguntas, dentro del plazo señalado en la referida cláusula 4.

Presentación de Ofertas

Los oferentes deberán ajustarse a lo explícitamente indicado en las Bases de Licitación, respecto a la presentación de las Ofertas, utilizando sólo los formularios del Portal y Anexos adjuntos, levantando la información en el sitio www.mercadopublico.cl.

Procedimiento de Evaluación de Ofertas

La evaluación de las ofertas se realizará de acuerdo a los Criterios y Subcriterios señalados en el presente Anexo de las Bases (y según archivo adjunto respectivo)

Declaración de desierta o Inadmisibilidad de la licitación u oferta

La Municipalidad de Providencia declarará inadmisibles las ofertas cuando éstas no cumplieren los requisitos establecidos en las bases. Asimismo declarará desierta una licitación en los siguientes casos:

- Cuando no se presenten ofertas
- Cuando todas las ofertas sean declaradas inadmisibles
- Cuando la oferta adjudicada no resulte conveniente a los intereses municipales
- Cuando no se cuente con autorización presupuestaria para adjudicar En todos los casos la declaración de desierta se realizará por Decreto Alcaldicio.

MULTAS

EN CASO DE NO CUMPLIR CON LAS CONDICIONES DE ENTREGA DEL SERVICIO, SE APLICARÁ UNA MULTA QUE PODRÁ VARIAR ENTRE UN 1% Y UN 40% DEL TOTAL DE LA ORDEN DE COMPRA IVA INCLUIDA, DEPENDIENDO DE LA GRAVEDAD DEL INCUMPLIMIENTO Y SEGÚN LO EVALUE LA COMISIÓN ASIGNADA.

Formalización del Contrato

La presente licitación será formalizada mediante contrato, este será redactado por la Dirección de Contratación de la Municipalidad en conformidad a lo establecido en las presentes Bases y demás antecedentes que

parte de la propuesta; y deberá ser suscrito por el proponente favorecido dentro del 2º día hábil la fecha de notificación del Decreto de Adjudicación, que será publicado en el Portal Mercado Públi

Pago

El pago objeto de la presente licitación, será en pesos chilenos y será efectuado dentro de los 30 corridos después de la recepción conforme de la Factura respectiva.

Procedimiento de Evaluación de Ofertas

1.- PRECIO

(Menor precio/precio Oferta) x 7

2.- FACTOR INFRAESTRUCTURA Se realizará visita a terreno para verificar puntos solicitados en hoja d

EVALUACION RE

	CARACTERISTICAS
1	Arriendo Salón para 800 personas
2	Facilidad estacionamientos
3	Personal de servicio (1 garzón cada 15 personas)
4	Control de Ingreso
5	Personal para recibir invitados (anfitriones)
6	Servicio de guardarropía
7	Fácil acceso a servicios higiénicos, con aseo permanente
8	Supervisión del evento con un encargado asignado
9	Escenario de aproximadamente 9 X 4 X 0.60 mt. (largo, ancho, alto) con cubre piso y faldón
10	Equipamiento Audiovisual: Cuatro pantallas para proyección de 4x5 mts aproximadamente, a
11	Generador con combustible y operador

12	Música ambiental par almuerzo y envasada a cargo de 1 DJ

CUMPLE PASA A EVALUACIÓN

NO CUMPLE SE RECHAZA LA OFERTA, QUEDA FUERA DE BASES

CALIFICACION INFRAESTRUCTURA	
MUY BUENO	NOTA 7
BUENO	NOTA 5
MALO	NOTA 3
MUY MALO	NOTA 1

3.- EVALUACION FACTOR GASTRONOMICO 40%

TIPO BANQUETERIA	NOTA
APERITIVO	
COCTEL	
ENTRADA	
PLATO PRINCIPAL	
POSTRES	

VINO	
CAFÉ	
BAJATIVO	
CONSOME	
PRESENTACION MESAS	
NOTA FINAL	

CALIFICACION BANQUETERIA	
MUY BUENO	NOTA 7
BUENO	NOTA 5
MALO	NOTA 3
MUY MALO	NOTA 1

REQUERIMIENTO DEL LOCAL

Se requiere arrendar un local en el sector Oriente de la capital, que tenga un salón alfombrado cc capacidad que permita que todos los invitados 800 personas, estén en el mismo lugar. Este salón estar provisto de calefacción, con mobiliario fino y de excelente presentación. También debe pres arreglos florales, vajilla, mantelería fina, mesas redondas con capacidad para 10 personas, sillas tapizadas (no apilables), adornos apropiados con el estilo del almuerzo, en definitiva, que su amt sea original y elegante. **(adjuntar fotografías del lugar ofertado)**

Además debe contar con las siguientes condiciones:

- 1.- Facilidad de Estacionamientos vigilados para los asistentes.
- 2.- Personal de servicio con excelente presentación y acorde a la cantidad de asistentes, un garzón cada 15 p
- 3.- Control de ingreso.
- 4.- Personal para recibir a los invitados (anfitriones).

- 5.- Servicio de Guardarropía.
- 6.- Fácil acceso a baños, tanto para mujeres como para hombres, con auxiliares de aseo permanente en dicha zona.
- 7.- Supervisión del evento con un encargado asignado por el recinto.
- 8.- Escenario de 9 mts de largo x 4 mts de fondo y 60 cm. de altura, dimensiones aproximadas, con cubrepiso y faldón.
- 9.- Equipamiento Audiovisual: Cuatro pantallas para proyección de 4x5 mts aproximadamente, amplificación de sonido, proyectores, notebook, iluminación tarima e iluminación perimetral, etc.
- 10.-Generador con combustible y operador incluido,
- 11.- Música ambiental durante el almuerzo y cocktail de bienvenida

CARACTERSTICAS DEL ALMUERZO

1.- Aperitivo: Pisco Sour, daikiri chirimoya, amareto sour, mojito cubano, Champaña, brut undu vino sauvignon blanc y cabernet sauvignon, jugos naturales y bebida, coca cola normal, light, agi mineral, se debe considerara dos tragos por persona.

2.- Cocktail Sugerido: selección de bocados frios: tártaro de salmón a la mostaza Antigua, cam sobre tostadas integral, rúcula y berries, congrio frito sobre pebre criollo, crostini de salmón ahur riccota, entre otras variedades, se debe considerar dos bocados fríos por persona. Selección de p bouches: selección de royitos en masa philo rellenos de ají de gallina y napolitana. Vol-auvent de quesos roquefort, enmental y Mozzarella, ostión apanado en salsa tamarindo, empanaditas frita de Camarón queso u otra variedad, brochetas de filete en salsa oporto, entre otras variedades, se considerar dos bocados por persona.

3.- Entrada: mini torta de maza philo , crèpres integrales, carpacho de salmón con aderezos y acompañamientos diversos, suprema de ave y timbal de ceviche, entre otras alternativas.

4.- Plato Principal: Filete de res con salsas y acompañamientos finos.

5.- Postre: Mousse de manjar, lúcuma, chocolate, etc., frutas de la estación , sorbete a elección de diferentes sabores, variedad de tortas u otras alternativas.

6.- Vinos blancos y tintos reserva.

7.- Café de grano e infusiones

8.- Bar Abierto: Ron y pisco con bebida (dos por persona)

9.- Refrigerio para la tarde: consumé con tres tapaditos por persona, para servir a las 18:00 aproximadamente

DEGUSTACION

Las empresas participantes deben considerar una degustación de lo ofertado, lo anterior para la calidad de los productos requeridos de acuerdo al detalle antes señalado "Características del Almuerzo" e calidad y presentación. Esta degustación se realizará los días 17 y 21 de junio a partir de las 14 en dependencias de la Dirección de Administración y Finanzas, Marchant Pereira N° 880 . Se debe hacer hora con la Sra. Vilma Letelier al Fono 26543213.

SERVICIO ADICIONAL

Se debe considerar servicio adicional para 100 personas (eventualmente), sujeto a confirmación *hasta 2* días de anticipación a la realización del evento.

Resolución de Empates

Se adjudicará primero al oferente que tenga el menor precio. Si persistiese el empate, se adjudicará al oferente que haya ingresado primero su oferta.

Si persistiese el empate, se adjudicará al oferente que tenga el mejor promedio de la nota entre el Factor Gastronómico y la Calidad de la Infraestructura del Local

Errores y omisiones en la licitación

La Entidad Licitante podrá solicitar a los oferentes que salven errores u omisiones formales, siempre cuando las rectificaciones de dichos vicios u omisiones no les confieran a esos oferentes un privilegio respecto de los demás competidores, esto es, en tanto no se afecten los principios de igualdad de los oferentes, y se informe de dicha solicitud al resto de los oferentes a través del Sistema de Información. La Municipalidad podrá permitir la presentación de certificaciones antecedentes que los oferentes hayan omitido presentar al momento de efectuar la oferta, siempre que dichas certificaciones o antecedentes se hayan producido u obtenido con anterioridad al vencimiento del plazo para presentar ofertas o se refieran a situaciones no mutables entre el vencimiento del plazo para presentar ofertas y el periodo de evaluación. Para ello los antecedentes se deberán presentar en un máximo de 48 horas desde que se soliciten a través del foro inverso. Las ofertas que entreguen documentación fuera de plazo, serán castigadas en la evaluación, con un 5% en el Factor Precio

Visita a terreno

Se realizará una visita a terreno con cada oferente para la evaluación la que será coordinada con el solicitante

Imprimir Acta de Apertura



Apertura Electrónica

Datos de la Adquisición 2460-215-LP13

Número de Adquisición	2460-215-LP13
Nombre de Adquisición	Arriendo de local y banquetería
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>MUNICIPALIDAD DE PROVIDENCIA</u>
Observaciones del Comprador	Arriendo de local y banquetería para aniversario comunal
Teléfonos	Fono: 56-02-6543379 - Fax: --
Fecha de Publicación	10/6/2013 17:54
Fecha de Cierre	26/6/2013 16:00
Fecha de Apertura	26/6/2013 16:01

Detalle de Apertura

Proveedor	Nombre Oferta	Aceptar/Rechazar Requisitos
CENTRO DE CONVENCIONES SANTIAGO S A	Arriendo de Local y Banquetería Municipalidad de Providencia	Oferta Rechazada : Se rechaza su oferta por no cumplir con la solicitud de REQUERIMIENTO DEL LOCAL donde se requiere arrendar un local en el sector Oriente de la capital.
CASAPIEDRA	SALÓN Y BANQUETERÍA PARA ALMUERZO ANIVERSARIO DE LA MUNICIPALIDAD	Oferta Aceptada

Observaciones Al Acto de Apertura

No se recibieron observaciones a la apertura

Número de Adquisición	2460-215-LP13
Nombre	Arriendo de local y banquetería
Descripción	Arriendo de local y banquetería para aniversario comunal

Observaciones Anteriores



Comprobante de Ingreso de Oferta

Fecha de Emisión del Presente Comprobante
jueves, 27 de junio de 2013 Hora: 17:53:49
Código de su Oferta

Datos de la Adquisición 2460-215-LP13

Nro. de Adquisición	<u>2460-215-LP13</u>
Nombre	Arriendo de local y banquetería
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	Arriendo de local y banquetería para aniversario comunal
Contacto	Vivianne Galle Arroyo (vgalle@providencia.cl)
Teléfonos	Fono: 56-02-6543379 - Fax: --
Fecha de Publicación	10/6/2013 17:54
Fecha de Cierre	26/6/2013 16:00
Fecha de Apertura	26/6/2013 16:01

Datos del Proveedor

Nombre de Usuario	Cristina De Oto
RUT	96.652.280-1
Razón Social	CHEFFCO S A

Datos de la Oferta

Nombre de la Oferta	SALÓN Y BANQUETERÍA PARA ALMUERZO ANIVERSARIO DE LA MUNICIPALIDAD
Descripción de la Oferta	Salón y banquetería para la celebración del aniversario. Incluye estacionamientos sin costo, amplificación e iluminación del salón, pantallas y proyectores, escenario, etc.
Fecha y Hora de Ingreso	26/6/2013 12:52

Anexos de la Oferta

Sel.	Anexo	Tipo	Descripción	Tamaño	Acciones
<input type="checkbox"/>	(56).JPG	Anexos Técnicos de Oferta	(56).JPG	4151 Kb	 Ver
<input type="checkbox"/>	(28).JPG	Anexos Técnicos de Oferta	(28).JPG	4197 Kb	 Ver
<input type="checkbox"/>	DSC06710.jpg	Anexos Técnicos de Oferta	DSC06710.jpg	1206 Kb	 Ver
<input type="checkbox"/>	Scan0005.pdf	Anexos Administrativos de Oferta	Scan0005.pdf	166 Kb	 Ver
<input type="checkbox"/>	CARTA_OFERTA_ANIVERSARIO 2013.xlsx	Anexos Económicos de Oferta	CARTA_OFERTA_ANIVERSARIO 2013.xlsx	23 Kb	 Ver
<input type="checkbox"/>	PROPUESTA TÉCNICA 2 CASAPIEDRA.docx	Anexos Técnicos de Oferta	PROPUESTA TÉCNICA 2 CASAPIEDRA.docx	18 Kb	 Ver

Seleccionar Todos

Descargar seleccionados

Total de la Oferta \$ 30.837.304

Clasificación ONU:

1 Especificaciones del Comprador: Arriendo local y servicio de banquetería
Cantidad: 1 Global

Cantidad Ofertada	Especificaciones del Proveedor	Precio Unitario	Total
1 Global	arriendo del salón, menú consistente en cocktail aperitivo, plato de entrada, plato principal, postre, café, torta, vino, bebidas, bajativos, consomé y tapaditos. Además incluye la amplificación e iluminación del lugar, escenario y proyección.	30837304	30837304

Total de la Oferta \$ 30.837.304

Imprimir Comprobante

**PROPUESTA TÉCNICA CASAPIEDRA
CELEBRACION DE ANIVERSARIO COMUNAL**

La propuesta incluye:

- Arriendo del Gran Salón de CasaPiedra, con montaje en mesas redondas de 10 personas y sillas CasaPiedra color café. Mantelería, vajilla, cristalería, etc. y arreglos de flores en los centros de mesa.
- El salón es de 1500 m², algombrado, climatizado.
- Estacionamientos sin costo
- Personal para la atención de las mesas
- Control al ingreso
- Servicio de Guardarropía
- Fácil acceso a servicios higiénicos con aseo permanente
- Supervisor del evento con un encargado asignado
- Tarimas para escenario de 9 x 4 x 0.60 mts. con cubrepiso y faldón
- Equipos audiovisuales: 4 pantallas de 4 x 5 mts., 4 proyectores, notebook, amplificación del salón con música ambiental, iluminación de tarima e iluminación perimetral.

MENU

APERITIVO

Servicio de Tragos Surtidos entre

Pisco Sour

Daiquiri Chirimoya

Daiquiri frambuesa

Caipirifia

Amaretto Sour

Mango Sour

Mojito Cubano

Brut Undurraga

Vino Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon

Jugos Naturales y Bebidas

Coca Cola

Coca Cola Light

Ginger Ale

Agua Mineral con y sin gas

Jugos naturales de Frambuesa y Chirimoya

Selección de Bocados Fríos

Tártaro de Salmón a la mostaza antigua

Camarón ecuatoriano sobre brotes frescos y tostada integral

Camembert sobre tostada integral, rúcula y gastric de berries

Congrio frito sobre pebre criollo

Crostini de salmón ahumado y ricotta

Selección de Petit Bouches

Selección de rollitos en masa philo rellenos de napolitana

Vol au Vent de tres quesos Roquefort, Emmental y Mozzarella

Ostión apanado al romero en salsa tamarindo

Empanaditas fritas criollas de camarón queso

Brocheta de ave sauté marinado en salsa de soya y sésamo en salsa Teriyaki

Meat balls en salsa diablo

Brocheta de filete sauté de res en salsa de oporto

Entrada

Timbal de ceviche de corvina o reineta y salmón, acompañado de lechugas hidropónicas, tomates baby sobre salsa huancaína y gotas de reducción de aceto balsámico.

Principal

Filete de res asado (cocción 3/4) sobre confit de cebolla, tortilla de papa al romero lasaña de vegetales asados rellena de salsa tomate natural y bechamel y salsa de oporto.

Postre (50 y 50%)

Mousse de manjar gratinado, acompañado de higos en almíbar y frutos del bosque

Mousse de chocolate bitter, salsa de frambuesa acompañado de frutilla y menta fresca

Incluye

Cocktail Aperitivo con 2 bocados fríos, 2 petit bouches y 2 tragos por persona Servido en el Foyer

Servicio de Vino Santa Rita Reserva Especial Sauvignon Blanc-Cabernet Sauvignon

Bebidas y Agua Mineral

Café de grano

Trozo de torta de mil hojas**Barra de bar**

2 tragos por persona entre Ron Pampero, Pisco Alto del Carmen de 35º bebidas

Refrigerio para la tarde

Consomé de ave

Con 2 tapaditos por persona entre roast beef y pavo asado

ANEXO N°1

DECLARACIÓN JURADA

Sin Conflicto de Intereses

(Solo completar con los datos del representante legal)

Yo, **ROBERT SCHMITZ BRAUCHLE** cédula de identidad N° **7.051.551-2** con domicilio en **AVDA. SAN JOSEMARIA ESCRIVA DE BALAGUER 5600 , COMUNA DE VITACURA**, en representación de **CHEFFCO S.A.**, RUT N° **96.652.280-1**, del mismo domicilio, declaro que tanto los gerentes, administradores, o directores de mi representada, de acuerdo a lo indicado en el artículo 4° de la Ley 19.886, no posee vínculos de parentesco con los funcionarios **Directivos de la Municipalidad de Providencia**, ni con personas unidas a ellas por los vínculos de parentesco descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N° 18.575, ley Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.

SANTIAGO, Junio de 2013



ROBERT SCHMITZ BRAUCHLE
7.051.551-2
CHEFFCO S.A.
96.652.280-1



RESUMEN EVALUACION GASTRONOMICA

Evaluador	NOTA PROMEDIO
Evaluador 1 Ana Maria Silva Garay	6,6
Evaluador 2 Catalina Errázuriz	6,7
Evaluador 3 Mónica Mendez	6,7
Evaluador 4 Guillermo Risopatrón	6,6
Evaluador 5 Juana Vergara	6,2
Evaluador 6 Tatiana Rios	6,3
Evaluador 7 Ximena Osses	6,8
Evaluador 8 Alejandro Canales	6,8
NOTA FINAL	6,59

Alf





EVALUACION DE COMISIÓN PARA REQUISITOS OBLIGATORIOS

N°	CARACTERISTICAS	CUMPLE	NO CUMPLE	NOTA	OBSERVACION
1	Arriendo Salón para 800 personas	SI		7	
2	Facilidad estacionamientos	SI		7	
3	Personal de servicio (1 garzón cada 15 personas)	SI		7	
4	Control de Ingreso	SI		7	
5	Personal para recibir invitados (anfitriones)	SI		7	
6	Servicio de guardarropía	SI		7	
7	Fácil acceso a servicios higiénicos, con aseo permanente	SI		7	
8	Supervisión del evento con un encargado asignado	SI		7	
9	Escenario de aproximadamente 9 X 4 X 0.60 mt. (largo, ancho, alto) con cubre piso y faldón	SI		7	
10	Equipamiento Audiovisual: Cuatro pantallas para proyección de 4x5 mts aproximadamente, amplificación de sonido, proyectores, notebook, iluminación tarima e iluminación perimetral, etc.	SI		7	
11	Generador con combustible y operador	SI		5	Solo cuenta con generador para funcionamiento básico.
12	Música ambiental par almuerzo y envasada a cargo de 1 DJ	SI		7	
NOTA FINAL				6,8	

CUMPLE PASA A EVALUACIÓN
NO CUMPLE SE RECHAZA LA OFERTA, QUEDA FUERA DE BASES



CALIFICACION INFRAESTRUCTURA	
MUY BUENO	NOTA 7
BUENO	NOTA 5
MALO	NOTA 3
MUY MALO	NOTA 1



