

APRUEBA BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA "CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO" ID 2735-132-LP22.

DECRETO DAL N°0732/2022

LO BARNECHEA, 28-07-2022

VISTO: La Ley 19.880 que establece Bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado, La Ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, y lo establecido en los artículos 9 inciso primero, 19 y siguientes de su Reglamento, contenido en el Decreto Supremo N°250 de 2004, del Ministerio de Hacienda; lo dispuesto en los artículos 56 y 63, letra i), de la Ley Nº18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades; y

TENIENDO PRESENTE:

- 1. Que, de conformidad con Decreto N°2118 del año 1997, el Ministerio del Interior, se instituye el día del funcionario municipal, en que se establece que para el cumplimiento de las funciones que corresponden a los municipios, cabe un rol preponderante a la capacidad de entrega de su personal al logro de los objetivos institucionales, por lo que, en reconocimiento a la importante contribución de estos funcionarios para el desarrollo de las comunas y del país, procede declarar un día en su homenaje.
- 2. Que, con la finalidad de conmemorar el día del funcionario, la Municipalidad de Lo Barnechea requiere contar con el servicio de producción técnica para la celebración del día del funcionario, el que se desarrollará el día 21 de octubre del presente año.
- 3. Que, mediante Decreto DAL N°171 del 18 de febrero de 2019, se aprobaron las Bases Administrativas Generales para la contratación y compra pública de la Municipalidad de Lo Barnechea.
- 4. Que, existe disponibilidad presupuestaria de acuerdo con lo señalado en la pre-obligación presupuestaria N°5/448 del 11 de mayo de 2022, correspondiente al área municipal, y su correspondiente aprobación pre-obligación IDSGD 070488.
- 5. Que, la contratación de este servicio fue requerido mediante solicitud de compra IDSGD 075726.

DECRETO

 APRUÉBANSE, las bases administrativas especiales, bases técnicas y anexos de la licitación pública denominada "Celebración Día del Funcionario" ID 2735-132-LP22, cuyo contenido es el siguiente:

BASES ADMINISTRATIVAS ESPECIALES "CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO"

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

Las presentes bases establecen las disposiciones, condiciones, procedimientos y términos que regularán las exigencias mínimas requeridas para la contratación del servicio de producción técnica para el evento denominado celebración del día del funcionario.

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



La Municipalidad requiere contar con todos los bienes y servicios indicados en las especificaciones técnicas, para el correcto desarrollo de la celebración del día del funcionario, el que se comenzará el día 21 de octubre de 2022 desde las 19:00, y concluirá el 22 de octubre de 2022 a las 4:00 horas, en un centro de eventos, que también deberá ser provisto por el adjudicatario, con una capacidad aproximada de 1.200 personas, y se encuentre ubicado en las comunas de Lo Barnechea, Vitacura, Las Condes o Huechuraba, en los términos y condiciones establecidas en las bases técnicas. La realización de los servicios de arriendo de instalaciones para eventos y la producción técnica de que trata la presente licitación, estará sujeta a las medidas sanitarias, restricciones y controles que se dispongan por la autoridad sanitaria en consideración a la pandemia.

La presente licitación pública será a precios unitarios y de adjudicación simple.

La presente licitación se regulará por lo dispuesto en las Bases Administrativas Generales, aprobadas por Decreto DAL N°171 de 18 de febrero de 2019, en todo lo que no se encuentre regulado por las presentes bases.

2. GARANTÍAS REQUERIDAS

2.1. Garantía por seriedad de la oferta

Los oferentes deberán presentar una garantía de seriedad de la oferta, consistente en un documento pagadero a la vista, a primer requerimiento e irrevocable, con las siguientes condiciones:

Beneficiario	Municipalidad de Lo Barnechea	
Rut	69.255.200-8	
Vigencia Mínima	11 de noviembre de 2022	
Monto	\$2.000.000 dos millones de pesos	
Glosa	Para garantizar la seriedad de la oferta en la licitación pública ID 2735-132-LP22	

En caso de que la garantía de seriedad de la oferta exprese el valor en UF (Unidades de Fomento), se debe considerar para determinar el monto, el valor de la UF al momento de la emisión del respectivo documento. Sin perjuicio de lo anterior, aquellas pólizas que señalen día y hora de la vigencia de la garantía, su revisión sólo atenderá al día señalado para estos efectos no considerando la hora indicada.

Serán rechazadas aquellas ofertas que no presenten este documento.

La garantía de seriedad de la oferta con firma electrónica avanzada podrá subirse al portal www.mercadopublico.cl. En este caso no se requerirá la entrega física en la Municipalidad.

La garantía de seriedad de la oferta que no tenga firma electrónica deberá ser entregada en la Oficina de Partes de la Municipalidad de Lo Barnechea, ubicada en el Edificio del Centro Cívico ubicado en Avenida El Rodeo 12.777, Lo Barnechea. El horario de atención es de lunes a jueves de 8:30 a 17:30 horas y el viernes de 8:30 a 16:30 horas. La entrega física se debe realizar indicando claramente la individualización del oferente y el ID de la licitación 2735-132-LP22.

Respecto a los demás requisitos y condiciones de esta garantía, remitirse a lo dispuesto en el numeral 8.1 "Garantía de seriedad de la oferta", contenido en el Decreto DAL N°171 del 18 de febrero de 2019, que aprueba las Bases Administrativas Generales para la contratación y compra pública de la Municipalidad de Lo Barnechea.

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)

Fecha: 2022-07-27 13:34:26 (UTC-04:00)

2.2. Garantía de fiel cumplimiento del contrato



Quien se adjudique la presente licitación deberá presentar una garantía de fiel cumplimiento de contrato, consistente en un documento pagadero a la vista, a primer requerimiento e irrevocable, con las siguientes condiciones:

Beneficiario	Municipalidad de Lo Barnechea	
Rut	69.255.200-8	
Vigencia Mínima	60 días corridos posteriores al término del contrato	
Monto 10% del monto total del contrato		
Glosa Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del contrato ID 2735-132-LP22		

La caución deberá ser entregada, a más tardar, dentro de 10 días hábiles, contados desde la notificación de la adjudicación a través del portal de www.mercadopublico.cl, en la oficina de partes de la Municipalidad de Lo Barnechea ubicada en el primer piso del Centro Cívico de Lo Barnechea, Av. El Rodeo 12.777, de lunes a jueves entre las 8:30 y las 17:30 y viernes entre las 8:30 y las 16:30 horas. Asimismo, las garantías otorgadas electrónicamente, deberán ajustarse a la Ley N°19.799 y podrán ser enviadas mediante correo electrónico al encargado del contrato. Además, deberá cumplir con los requisitos exigidos en el numeral 9.2 de las Bases Administrativas Generales, aprobadas por Decreto DAL N°171 de 18 de febrero de 2019 y no podrá tener cláusulas de exclusión de pago de multas.

2.3. Póliza de responsabilidad civil

El proveedor adjudicado deberá entregar junto con la garantía de fiel cumplimiento del contrato, una Póliza de Responsabilidad Civil extracontractual otorgada por una empresa inscrita en el Registro de la Comisión para el Mercado Financiero (CMF), a nombre de la Municipalidad de Lo Barnechea, por un monto de 1.000 UF para responder por los daños y perjuicios a la Municipalidad y/o terceros que pudieran producirse durante la vigencia del contrato y hasta 60 días posteriores a la fecha de término de este.

Esta póliza tendrá por objeto poner a cubierto al municipio por daños y/o accidentes en los que se pueda ver involucrado el Municipio y/o terceros, que se produzcan con motivo de la ejecución de todos los servicios y trabajos contratados. Sin perjuicio de lo anterior, esta póliza no exime en ningún caso al contratista de sus obligaciones para con la ejecución de los servicios prestados, obligaciones legales y contractuales.

No podrá contener cláusulas de término o modificación de forma unilateral sin el consentimiento escrito del Municipio. Sin perjuicio de lo anterior, el proveedor adjudicado se obliga a renovar las pólizas tantas veces sea necesario a fin de que ésta se encuentre vigente durante el periodo ya señalado. En el caso que dicha póliza contemple deducible, este será de exclusivo cargo del contratista, y no afectará en lo absoluto la obligación del contratista con la Municipalidad.

Las primas e impuestos de este seguro serán de cargo del contratista. Es de su responsabilidad notificar a las aseguradoras de los cambios de naturaleza, alcance y reprogramación de los servicios, deberá cerciorarse, en todo momento, de la adecuación de los seguros en los términos de las presentes bases y el contrato.

Finalmente, en el evento de que los daños y/o perjuicios a terceros superen el monto de la póliza solicitada, el contratista de igual forma deberá pagar a la Municipalidad el equivalente al monto que exceda al de la póliza.

3. CRONOGRAMA DE LA LICITACIÓN

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA
Fecha de publicación	28/07/2022 a las 19:00 horas

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



DIRECCIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS Y GESTIÓN DE CONTRATOS DEPTO. DE LICITACIONES

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA
Inicio del plazo de recepción de preguntas de los oferentes	28/07/2022 a las 19:01 horas
Reunión informativa voluntaria	02/08/2022 a las 15:30 horas
Vencimiento del plazo para realizar preguntas	03/08/2022 a las 15:00 horas
Publicación de respuestas y aclaraciones a las bases.	10/08/2022 a las 23:59 horas
Cierre de recepción de ofertas	18/08/2022 a las 15:01 horas
Apertura de las ofertas	18/08/2022 a las 15:30 horas
Plazo máximo de publicación de la adjudicación	23/09/2022 a las 23:59 horas

Se realizará una reunión informativa en la fecha indicada en el cronograma, de participación voluntaria por parte de los eventuales oferentes, que tiene por finalidad entregar información sobre el proceso licitatorio, la preparación de ofertas y la correcta ejecución del contrato. Esta reunión se efectuará mediante la plataforma informática Microsoft Teams, para lo cual los interesados se podrán inscribir al correo electrónico <u>licitaciones@lobarnechea.cl</u> hasta las 23:59 horas del día anterior a la realización de reunión informativa indicada en el calendario anterior.

4. DE LA VIGENCIA DE LAS OFERTAS

Las ofertas tendrán una vigencia mínima de 90 días corridos, contados desde el acto de apertura técnica de éstas. Si dentro de este plazo no se puede efectuar la adjudicación, la Municipalidad informará oportunamente de esta circunstancia a través del Sistema, indicando las razones que justifican el retraso y señalará, al mismo tiempo, un nuevo plazo para llevar a cabo dicha actuación, y solicitará a los proponentes prorrogar sus ofertas y renovar las garantías de seriedad de la oferta respectivas. Si alguno de los proponentes no lo hiciere, dicha oferta no será considerada en la evaluación, de acuerdo con lo establecido en el Decreto DAL Nº171 de 2019 que contiene las Bases Administrativas Generales.

5. ANTECEDENTES PARA INCLUIR EN LA OFERTA

Cada proponente que desee participar en el presente proceso licitatorio deberá ingresar en el portal www.mercadopublico.cl los documentos que a continuación se indican. Aquellas ofertas que no presenten uno o más documentos calificados como esenciales no serán considerados en la evaluación de la presente licitación.

5.1. Antecedentes Administrativos

a) Anexo N°1 "Declaración de no encontrarse inhabilitado para ofertar y/o suscribir contratos con la Municipalidad de Lo Barnechea y de aceptación de bases". Aquellos proveedores que se presenten como Unión Temporal de Proveedores (UTP), cada uno de los integrantes de esta, deberá presentar un Anexo N°1. Este documento podrá ser sustituido por la declaración jurada con firma electrónica simple, del portal www.mercadopublico.cl (ESENCIAL)

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)

Fecha: 2022-07-27 13:34:26 (UTC-04:00)

b) Garantía de seriedad de la oferta (ESENCIAL)

5.2. Antecedentes Económicos

Anexo N°2 "Oferta Económica" (ESENCIAL)

5.3. Antecedentes Técnicos

- a) Anexo N°3 "Experiencia"
- b) Anexo N°4 "Oferta Técnica"
- c) Anexo N°5 "Materias de Alto Impacto Social"



d) Copia simple de la patente del centro de eventos propuesto, otorgada por la Municipalidad respectiva (ESENCIAL)

Para ser considerados en el proceso de evaluación los documentos deben ser legibles, completos, extendidos a nombre del oferente y debidamente suscritos, cuando corresponda. Sin embargo, la Comisión Evaluadora podrá considerar estos documentos, siempre que esta dificultad formal no afecte la evaluación de los antecedentes y que de ellos se desprenda el cumplimiento de la exigencia del criterio evaluado. Los documentos deben haber sido extendidos en español o debe acompañarse una traducción simple del mismo.

6. DE LAS SOLICITUDES DE ACLARACIÓN

La Comisión Evaluadora podrá ejercer la facultad contemplada en el artículo 40 del Decreto N°250 de 2004, del Ministerio de Hacienda, que aprueba el Reglamento de la Ley N°19.886, esto es, solicitar a los oferentes que salven errores u omisiones formales siempre y cuando ello no le confiera a esos oferentes una situación de privilegio respecto de los demás competidores, y se informe de dicha solicitud al resto de los oferentes a través de la plataforma www.mercadopublico.cl Si la Comisión Evaluadora hiciera uso de esta facultad, pero el oferente no diere respuesta y/o no acompañare la documentación solicitada, la oferta será evaluada sin esa documentación o podrá será rechazada de plano y no ser evaluada, si ello procede. Los oferentes tendrán un plazo de 48 horas para dar respuesta a las solicitudes de la Municipalidad en este sentido.

7. DE LA APERTURA DE LAS OFERTAS

La apertura de las ofertas se realizará en una etapa, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 34 del Reglamento de Compras Públicas, y el numeral 13 de las Bases Administrativas Generales, aprobadas por el Decreto DAL N°171 del 18 de febrero de 2019.

8. DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

La Comisión Evaluadora estará compuesta por:

- a) Irene de la Cerda Iñiguez, jefa de Gabinete de Alcaldía(S), o quien le subrogue.
- b) Camila Pazdireck Peteri, jefa del Departamento de Comunicaciones(S), o quien la subrogue.
- c) Héctor Paz Riadi, Tesorero Municipal o quien le subrogue.
- d) Camila Herrera Cremaschi, que en caso de ausencia o impedimento será reemplazada por Lorena González Hernández, ambas abogadas de la Dirección de Asesoría Jurídica.
- e) Laura Meza Alvarado, jefe del departamento de Compras, o quien le subrogue.

9. DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las ofertas presentadas por cada uno de los proponentes serán evaluadas con los siguientes criterios:

Nº	Criterio	Ponderador
1	Oferta Económica (OE)	60%
2	Experiencia (E)	25%
3	Oferta Técnica (OT)	10%
4	Materias de Alto Impacto Social (MS)	4%
5	Cumplimiento de Requisitos (CR)	1%
6	Comportamiento Contractual (CC)	No aplica
	TOTAL 100%	

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)

Fecha: 2022-07-27 13:34:26 (UTC-04:00)

9.1. Oferta Económica (OE 60%)



Para efectos de atribución de puntaje, se aplicará el análisis de mínimo costo, donde se considerará la relación entre cada oferta y la de menor costo, respecto de lo ofertado por los oferentes en el anexo N°2. El menor precio por persona impuestos incluidos ofertado obtendrá un puntaje de 1.000 puntos, mientas que el resto de las propuestas se les asignará un puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left(rac{Precio \ por \ persona \ más \ bajo}{Precio \ por \ persona \ a \ calificar}
ight) imes 1000$$
 $m{OE} = \left(m{Puntaje}
ight) imes m{0.60}$

Serán declaradas inadmisibles aquellas propuestas cuya oferta económica sea superior a \$86.600.

9.2. Experiencia (E 25%)

Para este criterio se evaluará la cantidad de eventos de similares características al objeto de la presente licitación, esto es, servicio de producción de eventos y ambientación, con centro de eventos incluido, ejecutados con posterioridad al 1 de enero de 2016, y cuya asistencia no hubiere sido inferior a 500 personas por cada evento, y cuyo monto de ejecución sea igual o superior a \$30.000.000. No puede tratarse de giras ni el mismo evento en distinto lugares o distintas fechas.

Para acreditarla, se deberá acompañar copulativamente los siguientes documentos:

- i. Anexo N°3, en que se señalen la totalidad de los datos exigidos para cada experiencia a acreditar. Sólo se considerarán las experiencias señaladas por el oferente en este anexo.
- ii. Contrato, orden de compra, certificado del mandante, o cualquier documento que acredite efectivamente la realización del evento y la participación del oferente en este, ya sea por mandante o cuenta propia (por ejemplo: liquidación de factura de ticketera, permisos sectoriales para la realización del evento), la fecha de realización del evento posterior al 1 de enero de 2016, y que conste que el evento fue de similares características al objeto de la presente licitación.
- iii. Cualquier documento o antecedente que dé cuenta de manera efectiva e indubitada que la asistencia al respectivo evento no fue inferior a 500 personas (por ejemplo: ticketera, registro web, certificado del mandante, foto, link hacia página web).
- iv. Factura(s), o liquidación de factura electrónica del respectivo evento a acreditar, la que no puede ser por un monto inferior a \$30.000.000, impuestos incluidos. Si el oferente no presenta factura o liquidación de factura electrónica o ésta es por un monto inferior al indicado, no se otorgará puntaje por la respectiva experiencia a acreditar.

Para la asignación del puntaje, se utilizará la siguiente tabla:

Eventos acreditados	Puntaje
12 o más	1000
Entre 8 y11	800
Entre 5 y 7	600
3-4	400
1-2	200
0	0

El puntaje se obtendrá de acuerdo con la siguiente fórmula:

 $E = (Puntaje\ Obtenido\) \times 0.25$

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



Se entenderá que el oferente que no presente el Anexo Nº3, no tiene experiencia, por lo que será evaluado en este criterio con 0 punto.

9.3. Oferta Técnica (OT 10%)

Para obtener puntaje en este criterio, se deberá indicar en el anexo N°4 con cuales de los espacios ahí indicados cuenta el centro de eventos en que se realizará el evento del día del funcionario, y adjuntar los medios de verificación que se indican a continuación:

Ítem	Medio de verificación
Espacio de cóctel al aire libre	Foto del lugar y plano del centro de eventos.
Espacio al aire libre cercano al salón de la fiesta	Foto del lugar marcando el salón de la fiesta y el espacio al aire libre, y plano del centro de eventos.
Espacio al aire libre sin opción de estar en contacto con público que no sea relacionado al evento	Foto del espacio mostrando todos los lados con los que colinda y plano del dentro de eventos.

Solo se considerará la información declarada en el criterio "Oferta Técnica" que se encuentre acreditada debidamente por los documentos indicados como medios de verificación.

El puntaje se otorgará de acuerdo con la cantidad de ítems que declare y acredite la oferta respectiva, según la asignación siguiente:

Acredita	Puntaje
3 ítems	1.000
2 ítems	600
1 ítems	300
No acredita, no presenta	0

El puntaje se aplicará de acuerdo con la siguiente fórmula:

OT = Puntaje Total x 0,10

9.4. Materias de Alto Impacto Social (MA 4%)

Para obtener puntaje en este factor, el oferente deberá acompañar el anexo N°5 *"Materias de Alto Impacto Social" y* adjuntar los medios de verificación que se indican a continuación:

Ítem	Medio de verificación
El oferente es una persona natural de sexo femenino o es una microempresa liderada por mujer/es.	Sello Empresa Mujer.
La empresa fomenta prácticas empresariales ambientalmente sustentables.	Certificado de Acuerdo de Producción Limpia (APL) o Reporte de Sostenibilidad GRI
La empresa mantiene un plan de manejo ambiental.	Certificado ISO 14001 vigente (o norma chilena equivalente).
La empresa mantiene un Sistema de Gestión Energética.	Certificado ISO 50001 vigente (o norma chilena equivalente), o Sello de eficiencia energética del Ministerio de Energía.
La empresa fomenta prácticas de reciclaje de productos.	Acuerdos de reciclaje de desechos electrónicos, papel y/o vidrio con al menos 6 meses de antigüedad; o certificado de la empresa recolectora de al menos 1 entrega realizada por el proveedor en los últimos 12 meses.

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo (MLB\GMolina)



DIRECCIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS Y GESTIÓN DE CONTRATOS DEPTO. DE LICITACIONES

Solo se considerará la información declarada en el anexo N°5 que se encuentre acreditada debidamente por los documentos indicados como medios de verificación.

El puntaje se otorgará de acuerdo con la cantidad de ítems que declare y acredite la oferta respectiva, según la asignación siguiente:

Contiene	Puntaje
4 o más ítems	1000
3 ítems	750
2 ítems	500
1 ítem	250
No informa no acredita	0

MA = Puntaje Total * 0,04

Se entenderá que el oferente que no presente el anexo Nº5 no cuenta con materias de alto impacto social, por lo que se evaluará con 0 puntos.

9.5. Cumplimiento de los requisitos (CR 1%)

Se evaluará con 1000 puntos a quien presente la totalidad de los documentos solicitados, en tiempo y forma.

Se evaluará con 0 punto aquellas ofertas a las que esta entidad licitante haya solicitado salvar errores u omisiones formales y/o se les haya requerido la presentación de certificaciones o antecedentes que los oferentes hayan omitido presentar al momento de efectuar la propuesta. Lo anterior en los términos establecidos en el inciso 1° y 2° del artículo 40 del Decreto N°250 de 2004, del Ministerio de Hacienda, que aprueba el Reglamento de la Ley N°19.886, esto es, solicitar a los oferentes que salven errores u omisiones formales siempre y cuando ello no le confiera a esos oferentes una situación de privilegio respecto de los demás competidores. El puntaje se aplicará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$CR = Puntaje \times 0.01$$

9.6. Comportamiento Contractual (CC)

Este criterio evaluará el comportamiento contractual anterior de cada uno de los proveedores, tanto con la Municipalidad de Lo Barnechea como con el resto de las entidades compradoras de la Ley N°19.886, Ley de Bases Sobre Contratos Administrativos de Suministros y Prestaciones de Servicios.

Así las cosas, se descontará un porcentaje del puntaje final a aquellos oferentes que registren sanciones contractuales, como multas y/o término anticipado del contrato en el registro de proveedores de Mercado Público al día del cierre de recepción de ofertas. Asimismo, la Municipalidad podrá solicitar información a los mandantes que se hubieran acreditado en el numeral 9.2. relativo a la experiencia anterior del oferente, con el fin de consultar por sanciones contractuales que no se encontraren registradas en el portal ya mencionado para efectos de contabilizar el descuento respectivo.

En base a lo anterior, se descontará un porcentaje al puntaje total obtenido en la sumatoria del resto de los criterios de evaluación, de acuerdo con las siguientes tablas:

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



DIRECCIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS Y GESTIÓN DE CONTRATOS DEPTO. DE LICITACIONES

Multas registradas	Porcentaje de descuento
3 o más multas	5%
Entre 1 y 2 multas	3%
No tiene multas registradas	0%

Términos anticipados registrados	Porcentaje de descuento
3 o más términos anticipados	10%
Entre 1 y 2 términos anticipados	5%
No tiene término anticipado registrado	0%

Los porcentajes de descuentos serán acumulativos. Para efectos del descuento, se considerarán las multas y términos anticipados (a excepción de aquellos por mutuo acuerdo) sancionados hasta 24 meses anteriores a la fecha de la apertura económica de las ofertas.

9.7. Resumen fórmula de evaluación

Puntaje Total =
$$(OE + E + OT + MA + CR) - CC$$

Para la aplicación de las fórmulas precedentes, se utilizarán números enteros con dos decimales.

9.8. Criterios de desempate

En caso de presentarse un empate entre 2 o más ofertas, se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio "OFERTA ECONÓMICA".

Si, aplicando la fórmula anterior, aún persiste el empate entre oferentes, dicha situación se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio "**EXPERIENCIA**".

Si, aplicando la fórmula anterior, aún persiste el empate entre oferentes, dicha situación se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio "OFERTA TÉCNICA".

Si, aplicando la fórmula anterior, aún persiste el empate entre oferentes, dicha situación se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio "MATERIAS DE ALTO IMPACTO SOCIAL".

Si, aplicando la fórmula anterior, aún persiste el empate entre oferentes, dicha situación se resolverá adjudicando al oferente que hubiese obtenido el mayor puntaje en el criterio "CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS".

Si aplicando la fórmula anterior, aún persiste el empate entre oferentes, dicha situación se resolverá adjudicando al oferente que no hubiese obtenido descuento, o hubiese obtenido el menor descuento, en el criterio "**DESCUENTO DE PUNTAJE**".

De persistir el empate, se aplicará un criterio cronológico, prefiriéndose la primera oferta ingresada al portal www.mercadopublico.cl, y si se mantuviera el empate se realizará vía sorteo ante ministro de Fe.

10. DE LA ADJUDICACIÓN

La Municipalidad se reserva el derecho de rechazar una o más ofertas si no se las estimare convenientes para los intereses municipales. La adjudicación de la licitación se hará mediante el respectivo acto administrativo municipal, y se publicará en el portal www.mercadopublico.cl en la

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



fecha indicada en el calendario de la licitación, entendiéndose notificada a todos los interesados, transcurridas 24 horas desde su publicación en el referido Portal.

Si la publicación de la adjudicación no se realizare dentro del término señalado, se informará a través del Portal las razones que justifican tal incumplimiento debiendo indicar el nuevo plazo para cumplir dicho trámite, conforme lo señala el artículo 41 inciso 2° del Reglamento de la Ley N°19.886.

En el evento que el adjudicatario rechazare, expresa o tácitamente la adjudicación o no suscribiere el contrato o no cumpliese con los requisitos y condiciones establecidos en las bases para la suscripción del mismo, la Municipalidad podrá junto con dejar sin efecto la adjudicación original, readjudicar la licitación al oferente que le seguía en puntaje de acuerdo con el listado de readjudicación propuesto en la respectiva Acta de Evaluación, dentro del plazo de vigencia de las ofertas.

11. DEL CONTRATO

Las disposiciones y cláusulas generales de toda licitación y contrato de suministro de bienes y servicios se encuentran contenidas en las Bases Administrativas Generales, aprobadas por Decreto DAL N°171 de 18 de febrero de 2019. Sin perjuicio de lo anterior, los elementos variables de la licitación y del contrato se tratan en el presente numeral.

11.1. Antecedentes del contrato

Fuente de financiamiento:	Municipal
Presupuesto estimado:	\$80.000.000, impuestos incluidos.
Plazo de pago:	Máximo 30 días desde la recepción conforme de la factura
Opciones de pago:	Transferencia Electrónica
Unidad Técnica:	Departamento de Comunicaciones
Nombre de responsable del contrato y del pago:	Irene de la Cerda Iñiguez
E-mail de responsable del contrato y del pago:	idelacerda@lobarnechea.cl
Subcontratación:	Sí, permite subcontratación previa autorización del ITS
Modalidad de Adjudicación:	Simple
Requiere suscripción de contrato:	Sí
Requiere garantía de fiel y oportuno cumplimiento:	Sí
Tipo de contratación:	A precios unitarios

11.2. Requisitos para contratar

El adjudicatario deberá celebrar un contrato con la Municipalidad. Para ello deberá estarse a lo dispuesto en el numeral 6. de las Bases Administrativas Generales, aprobadas por Decreto DAL N°171, de 2019.

11.3. Subcontratación

El contratista, podrá subcontratar parcialmente los servicios objeto de la presente licitación, previa autorización de la Municipalidad. Para estos efectos el subcontratista, sus socios o administradores, no podrán estar afectos a alguna de las inhabilidades o incompatibilidades, de conformidad a los artículos 76 número 2 y el artículo 92, ambos del Reglamento del Decreto Supremo N°250 de 2004, del Ministerio de Hacienda. El municipio podrá requerir los antecedentes que resulten pertinentes, y luego de analizarlos, podrá aprobar o rechazar dicha solicitud.

Sin perjuicio de la aprobación de subcontratación que se otorgue, el contratista será el responsable de todas las obligaciones contraídas con el mandante en virtud de las bases y el contrato, como asimismo de las obligaciones para con los trabajadores, proveedores o cualquier otra que incumpla

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



el subcontratista. El subcontratista no podrá estar afecto a ninguna de las causales de inhabilidad señaladas en el artículo 4 de la Ley 19.886.

En todo evento, el contratista deberá mantener permanentemente una supervisión directa con respecto a los trabajadores y/o dependientes en régimen de subcontratación (en aquellos casos debidamente autorizados), a través de personal de su propia dotación, entendiéndose en todo caso, que bajo todo evento el contratista es y será el único, total y directo responsable de todas y cada una de las obligaciones contraídas con el mandante. Asimismo, será responsable del pago de todas aquellas obligaciones para con sus trabajadores, dependientes, proveedores u otros que omita el subcontratista, en la misma medida en que responde de sus acciones propias. A mayor abundamiento, el contratista es y será el único, total y directo responsable de todo conflicto laboral que se produzca entre el subcontratista y su personal y/o dependientes, eximiendo totalmente al mandante, puesto que el mismo no tiene ni tendrá vínculo jurídico, ni laboral alguno con aquellos trabajadores y/o dependientes del subcontratista. Siempre se ejercerá por parte del municipio el derecho de información, retención y subrogación cuando corresponda, conforme a la normativa del Código del Trabajo.

11.4. Vigencia del contrato y plazo de ejecución

El contrato entrará en vigencia una vez notificado el acto administrativo que lo apruebe y terminará con su finiquito.

El plazo de ejecución del contrato comenzará con la suscripción del acta de inicio de servicios y su duración se extenderá hasta el término del evento, lo que ocurrirá durante la madrugada del 22 de octubre de 2022, no antes de las 4:00 AM.

11.5. De la recepción conforme

La recepción conforme de los servicios será realizada una vez concluido el evento por el Inspector Técnico de Servicio (ITS). Éste deberá verificar que la ejecución del servicio contratado se ha realizado de conformidad con el requerimiento efectuado, de acuerdo con las bases técnicas y lo ofertado por el contratista.

Una vez verificada la recepción conforme, el ITS deberá generar la Hoja de Entrada de Servicio (HES) y adjuntar en el sistema de gestión documental todos los antecedentes que den cuenta de la prestación del servicio y solicitar al proveedor lo siguiente:

- 1) Proceder a aceptar la orden de compra emitida por la Municipalidad a través del portal www.mercadopublico.cl, en caso de que la misma no se encuentre en dicho estado.
- Acompañar el certificado de pago de las cotizaciones previsionales del mes anterior en el que se prestaron los servicios, respecto de la nómina de trabajadores informados al momento de la suscripción del Acta de Inicio de Servicios.
- 3) Certificado de Cumplimiento de Obligaciones Laborales y Previsionales. (F30-1)
- 4) Acompañar el o los finiquito(s) de los trabajadores desvinculados durante o antes del periodo a pagar, si correspondiere, o, en su defecto, Certificado de Traslado debidamente firmado por el trabajador.
- 5) Acompañar cualquier otro antecedente que el ITS considere relevante para cursar el pago, previo a la solicitud de la facturación.

11.6. Forma de Pago

El pago se realizará con posterioridad a la ejecución total de los servicios objeto de la presente licitación, los que, en todo caso, deberán contar con la recepción conforme del ITS del contrato, por

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



el precio unitario ofertado por el adjudicatario en el anexo N°2, multiplicado por la cantidad efectiva de asistentes al evento.

Para efectos de facturación, una vez autorizada la Hoja de Entrada de Servicio (HES), el ITS la enviará al proveedor vía correo electrónico y/o forma automática, quien procederá a la emisión del documento tributario electrónico, conforme al Instructivo de Facturación y Pago a Proveedores de la Municipalidad de Lo Barnechea, el que se encontrará disponible en www.lobarnechea.cl.

El municipio iniciará el proceso de pago con la recepción de la factura con acuse de recibo electrónico de conformidad a lo establecido en la Ley Nº19.983.

El pago de las respectivas facturas se realizará en un plazo máximo de 30 días de recibida cada una de éstas, mediante transferencia electrónica o vale vista virtual en sucursales del Banco Itaú.

El municipio no se obligará al pago íntegro de la factura a la empresa de factoring en caso de que existieran multas pendientes de cumplimiento por parte del proveedor.

Cualquier consulta sobre pago proveedores deberá ser canalizada, a través del teléfono de Tesorería 227573179.

11.7. Modificación del contrato

Las partes de común acuerdo podrán modificar los servicios, aumentando en el equivalente de hasta un 30% del presupuesto máximo disponible para el contrato. En todo caso, no podrán alterarse los alcances y características técnicas aprobadas por las presentes Bases, lo que implica que no se podrán incluir servicios no solicitados en la licitación o no adjudicados al oferente. En el caso de aumentar los servicios, la garantía fiel cumplimiento de contrato deberá también readecuarse en proporción al monto de la modificación que se suscriba.

En caso de aumentar los servicios, los valores a considerar serán aquellos ofertados en el anexo N°2.

Con todo, las eventuales modificaciones que se pacten no producirán efecto alguno sino desde la total tramitación del acto administrativo que las apruebe.

11.8. Multas

La Municipalidad de Lo Barnechea podrá cursar multas de conformidad con la siguiente tabla:

N°	Causal	Monto
1	Atraso en los horarios indicados en las bases técnicas y/o en el itinerario	10 UTM por cada media
'	entregado por el ITS.	hora de atraso.
2	Entregar alimentación sin la presentación o montaje requerido por el ITS.	3 UTM por evento.
3	Entregar alimentación sin la correspondiente cadena de frio o en mal estado en cuanto a su higiene.	
4	Sustitución sin previa aprobación del ITS de los productos o servicios requeridos.	3 UTM por sustitución.
5	Desperfecto imputable al contratista en alguno de los elementos utilizados durante el desarrollo del evento.	10 UTM por desperfecto.
6	Incumplimiento en la concurrencia del personal requerido.	3 UTM por persona.
7	Suspensión del servicio por causas imputables al contratista.	20 UTM por cada hora de
	Suspension dei servicio por causas imputables ai contratista.	suspensión.
8	Ausencia del supervisor o productor a cargo del evento durante su	20 UTM por cada hora de
	desarrollo.	ausencia.

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



DIRECCIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS Y GESTIÓN DE CONTRATOS DEPTO. DE LICITACIONES

N°	Causal	Monto	
9	Atraso en el montaje y/o desmontaje del evento, de acuerdo con el horario	10 UTM por cada media	
	establecido por el ITS.	hora.	
	No cumplir con los requisitos solicitados para el evento en términos de	10 UTM por	
10	montaje, producción, comida y bebestibles, de acuerdo con las presentes	incumplimiento.	
	bases.	'	
11	Personal no posee los requisitos exigidos en el numeral 2 de las bases	5 UTM por personal.	
	técnicas.	2 2 per personal.	
12	Personal no cumple con vestimenta o elementos de seguridad o	5 UTM por personal.	
	protección.	о оттирот рогостан	
13	No cumplir con las características técnicas del artículo o producto, con la	5 UTM por artículo.	
	obligación de reponer el artículo.	o o nin por unitodio.	
14	No contar con el personal necesario para la atención de cóctel, mesas y	5 UTM por cada persona	
17	bar provocando espera excesiva en el público.	faltante	
	El lugar del evento tiene capacidad inferior a 1.200 personas aproximadas,		
15	no cuenta con la seguridad ni demás requisitos exigidos en las bases	50 UF por evento	
	técnicas.		

Para los efectos del pago de la multa, se considerará el valor de la UTM vigente a la fecha del pago. Con todo, el monto total de las multas no podrá sobrepasar durante la vigencia del contrato un equivalente al 20% del monto total del contrato.

El procedimiento de aplicación de multas se regirá por lo dispuesto en el numeral 20.9 del Decreto DAL Nº171 de 2019, de la Municipalidad de lo Barnechea, y se cursarán por acto administrativo fundado del jefe superior del servicio, esto es el Sr. Alcalde previo informe de Jefe de Gabinete o quien lo/la subrogue.

11.9. Término Anticipado del Contrato

Sin perjuicio de las causales contenidas en el artículo 77 del Reglamento de Compras Públicas, podrá ponerse término anticipado al contrato si existe incumplimiento grave del mismo, según lo indicado en el numeral 20.10.1 del Decreto DAL N°171 de fecha 18 de febrero de 2019. Se entenderá que existe incumplimiento grave en los siguientes casos:

- a) Acumular multas ejecutoriadas ascendentes al 20% del monto total del contrato o más.
- b) Subcontratar algún servicio objeto de la presente licitación sin autorización previa del ITS.
- c) Haber presentado documentos y/o antecedentes falsos o adulterados.

El procedimiento para el término anticipado del contrato será el establecido en el numeral 20.10 de las Bases Administrativas Generales, aprobadas por el Decreto DAL N°171 del 18 de febrero de 2019, y se decretará por acto administrativo fundado del jefe superior del servicio, esto es el Sr. Alcalde, previo informe fundado de la inspección técnica.

11.10.Liquidación y Finiquito Contractual

La liquidación deberá ser formulada por el municipio una vez obtenido el informe final del ITS, luego del plazo establecido en el punto 11.4, o la ejecución total del presupuesto máximo disponible para la contratación.

BASES TÉCNICAS "CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO"

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)

Fecha: 2022-07-27 13:34:26 (UTC-04:00)

1. GENERALIDADES



Los requerimientos solicitados en la presente licitación contemplan todos los productos y servicios necesarios para el desarrollo de la celebración del día del funcionario municipal en un espacio exclusivo para eventos en las comunas de Lo Barnechea, Vitacura, Las Condes, o Huechuraba, y para una cantidad aproximada de 1.200 personas, a desarrollarse el día 21 de octubre de 2022. Sin perjuicio de lo anterior, esta fecha podrá ser modificada por el ITS, en el acta de inicio de servicios, notificando al contratista con a lo menos 1 semana de anticipación.

La celebración del día del funcionario municipal tendrá lugar en el lugar propuesto por el oferente en donde se debe considerar el arriendo del lugar con un espacio/salón para cóctel y un espacio/salón para sentarse a comer con una pista de baile y escenario en el mismo lugar al lado de las mesas, prestación de servicio de banquetería y todas las especificaciones técnicas requeridas en las presentes bases para la celebración, todo lo anterior debe ser considerado para aproximadamente 1.200 personas.

2. OBLIGACIONES GENERALES

El ITS del contrato, con posterioridad a la suscripción del acta de inicio del servicio, entregará al contratista un itinerario en que informará los tiempos y los acontecimientos que deben ir sucediéndose durante el evento.

El contratista, además, deberá tener presente que, para efectos del servicio de producción técnica y artística, deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

- a) Con posterioridad a la adjudicación, en el acta de inicio de servicio, se fijará una fecha en que el adjudicatario deberá ofrecer una demostración de toda la banquetería para 6 funcionarios municipales, con la finalidad de ultimar detalles, como definir la banquetería, puntos de cocción, aliño, maridaje, tiempos, etcétera. En esta degustación se definirá el menú final que será servido el día del evento, por lo que deberá quedar constancia en un acta que será suscrita por ambas partes.
- b) El montaje, desmontaje, traslados y personal técnico para efectos del montaje, deberá ser provisto a costo del contratista.
- c) El contratista deberá contar con el personal necesario para el buen funcionamiento de los servicios solicitados para el evento y el cumplimiento de los plazos establecidos.
- d) El contratista deberá cumplir estrictamente con el horario establecido en las presente bases y en los informados por el ITS.
- e) Todo el personal del contratista o subcontratista deberá contar con las medidas de seguridad requeridas para la función que desempeña. En el desempeño de sus funciones deberán provocar el menor ruido posible, evitando ruidos molestos, facilitar la libre circulación de las personas y mantener un buen y servicial comportamiento con los funcionarios. Cabe señalar que queda estrictamente prohibido el consumo de alcohol y/o drogas durante la ejecución del servicio solicitado por las presentes bases. Todo lo anterior deberá ser supervisado por el productor a cargo del evento, con el objeto de que no se presenten inconvenientes con el personal del contratista.
- f) El contratista deberá tener todo montado y listo a más tardar 90 minutos antes de que comience el evento solicitado, dentro del horario establecido por el ITS y fechas solicitadas en las presentes bases. Sin perjuicio de lo anterior, cabe señalar que los horarios podrán ser modificados por solicitud expresa del ITS, con una antelación mínima de una semana.
- g) El contratista deberá tomar todos los resguardos necesarios para el correcto funcionamiento de todo el equipamiento objeto de la presente contratación.
- h) El contratista deberá velar por que la actividad se genere de manera ininterrumpida.
- i) El personal del contratista que trabaje en cada actividad del evento deberá utilizar uniforme de acuerdo con sus funciones, con una vestimenta que lo identifique como empleado, no pudiendo usar pantalones rasgados o ropa que no lo permita identificar como empleado de la productora.

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



DIRECCIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS Y GESTIÓN DE CONTRATOS DEPTO. DE LICITACIONES

- j) En caso de que la productora subcontrate algún servicio, tal servicio deberá ser supervisado por parte del productor a cargo del evento.
- k) Tendrá la obligación de reponer todos aquellos productos en mal estado o en estado deficiente.
- El personal del contratista deberá contar con todas las medidas de resguardo para evitar el contagio del COVID-19.

Todos los requerimientos deben considerar montaje, desmontaje y personal técnico para el efecto. Por lo anterior, el personal destinado a esta función deberá contar con todas las medidas de seguridad requeridas para dicha función, lo que deberá ser supervisado por el Productor General a cargo. El montaje completo del evento deberá estar instalado y operativo a más tardar 90 minutos antes de que empiece la actividad, salvo las excepciones señaladas por el ITS del Contrato.

3. COMUNICACIÓN ENTRE LAS PARTES

Toda comunicación entre el contratista y el ITS deberá realizarse por medio de mensajería digital, teléfono o al correo institucional del ITS. El productor general hará las veces de contraparte técnica e informar al ITS al momento de la suscripción del acta de inicio de servicios el o los correos que se utilizarán para efectuar las comunicaciones y un número de teléfono móvil para casos de emergencia.

La cantidad definitiva de asistes será informada una semana antes de la realización del evento. La cantidad de banquetería vegana y vegetariana será informada con 72 horas de anticipación al evento.

Durante el día de la realización del evento, la comunicación entre el productor general y el ITS será constante e ininterrumpida, de manera que el desarrollo de la celebración y los requerimientos que se susciten en la misma, sean atendidos de forma ágil y coordinada.

4. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

4.1. Recursos Humanos

N°	Descripción	
	6 personas para aseo, jornada de 8 horas. Incluye materiales de aseo. Durante el evento, el lugar debe contar con aseo constante.	
2	Productor técnico en terreno desde el montaje hasta una vez terminado el evento.	

4.2. Instalaciones y Servicios

N°	Descripción		
1	Espacio exclusivo para eventos que contemplen espacio de cóctel, comida, espacio al aire libre para fumadores y fiesta dentro de las comunas de Lo Barnechea, Vitacura, Las Condes y Huechuraba para una cantidad de público aproximada a 1.200 personas. El espacio debe ser de un sólo ambiente, sin divisiones interiores ni ampliaciones. La pista de baile debe estar incorporada en el mismo espacio que la zona para la cena.		
2	Servicio portería con 10 personas para control de acceso, validación de entradas y servicio de seguridad.		
3	Estacionamientos para vehículos de acuerdo con la cantidad de personas sin costo para los participantes, con acomodadores y cuidado de vehículos, debe considerar acceso para buses y 2 personas dirigiendo a los autos.		
4	Servicio de guardarropía sin costo para los participantes, con capacidad para la cantidad de asistentes, debe tener a 6 personas atendiendo en el lugar.		

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



5	Baños de mujeres y hombres acorde a la cantidad de asistentes, debe contemplar limpieza constante y reposición de los insumos.
6	Ambientación con centros de mesa de flores, iluminación perimetral, decoración temática según el espacio.
7	Climatización con aire acondicionado y calefacción en cada espacio cerrado a utilizar.
8	1 espejo fotográfico por 4 horas con marco según diseño enviado por la municipalidad.
9	4 unidades de Glam Cam 360 por 3 horas c/u debe incorporar logo institucional en la base.
	Escenario Layher de 20 x 10 metros con zona para animador, escalera frontal, cinta led y
10	con pódium digital.
11	1 sistema de confeti con lanzamiento desde 2 extremos del escenario.
12	4 unidades de pirotecnia fría para escenario.
	Pantallas Led para proyección de videos, logos, apoyo de la banda y DJ:
	a) 1 para fondo de escenario de P2MM de 9x5 mts.
	b) 4 pantallas laterales de 3.5 x 4 mts. (2) y 5x4 mts (2).
13	c) 1 cenefa led escenario de 1.0x14 mts.
	d) 1 cenefa escenario de 1x9 mts y 1 banner tarimas 0.5x4 mts.
	e) 1 pantallas Led (Frontal escenario) P6MM 8 x3 mts. formato espejo tiro y retiro.
	Diseño o Escenografía máscara pantallas centrales y laterales.
14	Fondo total de escenario con soft tela Led DMXW.
15	Iluminación profesional Línea Shure o equivalente, piso frontal y contra y consola profesional.
16	Audio profesional; Serie A profesional, consola profesional 48 CH y stage rack 48 INPUT.
	Sistema control visual MEDIA SERVER + V8/H8.
17	Sistema Switch Video + CCTV a 3 cámaras con pluma 10 mts.
	Sistema integrado de interacción on-line multi view// conectividad.
18	Pista de baile de madera blanca y negra en forma de tabla de ajedrez, mínimo de 10x10 mts.
19	Sistema de iluminación robótica para pista de baile.
	Banda musical con experiencia en matrimonios y eventos de empresas, como Banda
20	Celebrity o Banda Metrópolis o similar que abarque todos los ritmos musicales de fiestas,
	debe tener mínimo 8 integrantes entre bailarines, músicos y cantantes.
	DJ profesional con música envasada durante los momentos en que la banda no esté tocando
21	y durante la comida como DJ Alexis Marinetti, Mauro Hernández o similar, debe incluir
	música actualizada y distintos estilos musicales pensando en público de todas las edades.
22	Animador con experiencia como maestro de ceremonias, animación, concursos, baile
	entretenido, y similares, debe realizar competencias y entretener al público.
	Sistema de amplificación para cada espacio a utilizar. Debe estar preparada para el correcto
	funcionamiento según el espacio y cantidad de público, que incluya parlantes, micrófonos
23	para podio e inalámbrico, sonidista, mesa de sonido: música ambiental, consola de audio
	digital y todo acorde a la ficha técnica de la banda musical e implementación del evento en
0.4	general.
24	1 podio digital
25	Generador que considere trifásico y tablero de distribución eléctrica, todo con capacidad de
	acuerdo con el espacio e ítems detallados anteriormente. 4 buses de traslado desde Lo Barnechea hasta el lugar del evento y de vuelta en distintos
26	horarios, con capacidad entre 40 a 50 personas cada bus. Cada bus tendrá un horario
20	distinto al otro.
	Servicio de fotografía profesional con un fotógrafo durante todo el evento para registro de
27	, ,
27	toda la actividad. debe ser entregado en pendrive y enviadas de manera online. 1 pulsera de vinilo con 3 tab (aletas desplegables) por persona para canje de tragos.

4.3. Banquetería



Servicio de garzones calificados para la atención, uniformados y de buena presencia — 1 garzón para hasta 18 personas. Mesas redondas y sillas en cantidad suficiente para la cena, de acuerdo con la lista de asistentes que entregará el ITS del contrato una semana antes del evento. Tableros con mantelería y decoración (aperitivo de recepción). Mesas de apoyo con mantelería y decoración (aperitivo de recepción). Tableros y/o equipamiento para entrega del sistema de bar. Vajilla, cristalería, mantelería, decoración con flores para las mesas y todo para la correcta ejecución de los puntos anteriores. Aperitivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay , sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceltunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con loque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almibar de pisco, o similar. Complementos. 1 p	N°	Descripción Descri	
garzon para hasta 18 personas. Mesas redondas y sillas en cantidad suficiente para la cena, de acuerdo con la lista de asistentes que entregará el ITS del contrato una semana antes del evento. Tableros con mantelería y decoración (aperitivo de recepción). Mesas de apoyo con mantelería y decoración (aperitivo de recepción). Tableros y/o equipamiento para entrega del sistema de bar. Vajilla, cristalería, mantelería, decoración con flores para las mesas y todo para la correcta ejecución de los puntos anteriores. Aperitivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay , sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o a Carpaccio de tomates vegano tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o a Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Complementos. 1 por pe	1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
asistentes que entregará el ITS del contrato una semana antes del evento. Tableros con mantelería y decoración (aperitivo de recepción). Mesas de apoyo con mantelería y decoración (aperitivo de recepción). Tableros y/o equipamiento para entrega del sistema de bar. Vajilla, cristalería, mantelería, decoración con flores para las mesas y todo para la correcta ejecución de los puntos anteriores. Aperitivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay, sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como; Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona, como: Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Complementos. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almibar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, ma			
asistentes que entregara el ITS del contrato una semana antes del evento. Tableros con mantelería y decoración (aperitivo de recepción). Tableros y/o equipamiento para entrega del sistema de bar. Vajilla, cristalería, mantelería, decoración con flores para las mesas y todo para la correcta ejecución de los puntos anteriores. Aperitivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay, sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como; Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de pueros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almibar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que	2	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Mesas de apoyo con mantelería y decoración (aperitivo de recepción). Tableros y/o equipamiento para entrega del sistema de bar. Vajilla, cristalería, mantelería, decoración con flores para las mesas y todo para la correcta ejecución de los puntos anteriores. Aperitivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay, sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka	asistentes que entregará el ITS del contrato una semana antes del evento.		
Tableros y/o equipamiento para entrega del sistema de bar. Vajilla, cristalería, mantelería, decoración con flores para las mesas y todo para la correcta ejecución de los puntos anteriores. Aperitivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay, sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacifico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Príncipal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos		, , , , ,	
Vajilla, cristalería, mantelería, decoración con flores para las mesas y todo para la correcta ejecución de los puntos anteriores. Aperítivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay, sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona, como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al m			
Aperitivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay, sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jenjibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esper	5		
Aperitivo de Recepción: Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay , sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almibar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. Firasnoche: Trasnoche:	6	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
Bebestible. 1 por persona, como; pisco sour, espumante, chardonnay, sangría, jugos y/o bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. Trasnoche:		•	
bebidas. Bocados fríos. 3 por persona, como: Brocheta de prosciutto y búfala con tomate Cherry y pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos.		·	
pesto; Pincho de berenjena y prosciutto con jamón serrano y pimiento; Blinis de caviar de salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos.		bebidas.	
salmón con queso crema y rábano picante; o similares. Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo.	_		
Bocados calientes. 3 por persona como: Gnocci con salsa de queso azul y nueces; Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos.	/		
Empanada de camarón del pacífico casera y al horno; Brocheta de pollo mini thai con salsa de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con aslsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos.			
de curry amarillo; Melanzane a la parmesana con salsa pomodoro; o similares. Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		· · ·	
Comida: Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos.			
Bebestibles. 1 por persona, como: Selección de jugos de frutas naturales o selección de bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		·	
bebidas de la marca Coca Cola o similar. 1 copa de vino como; Aliwen reserva cabernet Syhra o Chardonnay o similar. Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:			
Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		, ,	
vinagreta de mago); Carpaccio de res tradicional con alcaparras, aceitunas, parmesano y zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		Syhra o Chardonnay o similar.	
zumo de limón sutil, Causa tradicional peruana de camarones con salsa de aceitunas o Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		Entrada. 1 por persona, como: Gambas a la peruana (ensaladilla peruana de habas y	
Carpaccio de tomates vegano tradicional con toque de pesto y mozzarella vegana; o similar. Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:			
Principal. 1 por persona como Tournedo de filete con papas endémicas, crema de puerros piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		·	
piñones y hojas babys o Vegan Melanzane a la napolitana (láminas de berenjena en bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:	8	1 1 1 1	
bolognesa vegana, gratinadas con mozzarella vegana y pesto vegano); o similar. Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:			
Postre. 1 por persona, como: Creme brulée de cedrón y naranja o suspiro limeño de zapallo en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:			
en copa o mousse de chocolate al jengibre con almíbar de pisco, o similar. Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:			
Complementos. 1 por persona, como: Pan fresco artesanal, mantequilla, agua mineral, hielo, café o te o infusiones. Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:			
Bar abierto: Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		·	
Bar que incluya Ron como pampero o equivalente, Pisco Alto del Carmen o equivalente, Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		café o te o infusiones.	
Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo. El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		Bar abierto:	
El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:			
El lugar debe contar con al menos 4 barras para retiro de líquidos y con la cantidad de personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:		Vodka Stolishnaya o equivalente, Tónica, bebidas cola, Jugos de frutas naturales y hielo.	
personal necesario para la atención de estas, no se debe formar filas ni esperas para el retiro de líquidos. Trasnoche:	9		
de líquidos. Trasnoche:			
Trasnoche:			
10		·	
1 por persona y debe considerar; 2 tapaditos ave pimentón y 1 consomé de ave.	10		
1 por persona y debe considerar: 2 tapaditos ave pimentón y 1 consomé de ave	10		

FOTOGRAFÍAS REFERENCIALES 5.















Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo (MLB\GMolina) Fecha: 2022-07-27 13:34:26 (UTC-04:00)



ANEXO Nº1

DECLARACIÓN DE NO ENCONTRARSE INHABILITADO PARA OFERTAR Y/O SUSCRIBIR CONTRATOS CON LA MUNICIPALIDAD DE LO BARNECHEA Y ACEPTACIÓN DE BASES

"CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO"

ID 2735-132-LP22

	-		
IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE (*)			
OFERTA EN UTP	SI (**):	NO:	
RUT DEL OFERENTE		¥	
REPRESENTANTE LEGAL			
RUT DEL REPRESENTANTE LEGAL			
DOMICILIO DEL OFERENTE			
CORREO ELECTRÓNICO (***) OFERENTE			

- (*)Nombre personal natural, razón social persona jurídica o individualización de la UTP conforme establece el artículo 67 bis del Reglamento de Compras Públicas.
- (**) Deberá acompañar un anexo por cada integrante de la UTP.
- (***) Entendiendose éste como medio ofical de comunicación entre la Municipalidad de Lo Barnechea y el proveedor. En caso de modificación del mismo, este deberá ser informado a la Municipalidad. Declaro además, que no me encuentro afecto a ninguna de las inhabilidades establecidas en el artículo 4 de la Ley Nº 19.886, ni haber sido condenado por delitos prescritos en la Ley N° 20.393, que establece la responsabilidad penal de las personas jurídicas en los delitos de lavado de activos, financiamiento del terrorismo y delitos de cohecho que indica, y que cumplo con lo dispuesto en el numeral 6.1 del Manual de Prevención del Delito de la Municipalidad de Lo Barnechea aprobado mediante Decreto DAL N°1301 de 18 de noviembre de 2021.

"Texto modificado y actualizado del art. 4º, Ley 19.886

Artículo 4º.- Podrán contratar con la Administración las personas naturales o jurídicas, chilenas o extranjeras, que acrediten su situación financiera e idoneidad técnica conforme lo disponga el reglamento, cumpliendo con los demás requisitos que éste señale y con los que exige el derecho común, Quedarán excluidos quienes, al momento de la presentación de la oferta, de la formulación de la propuesta o de la suscripción de la convención, según se trate de licitaciones públicas, privadas o contratación directa, hayan sido condenados por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador, dentro de los anteriores dos años.(Ley 20238, art. Único Nº1 a) D.O. 19.01.2008)En caso de que la empresa que obtiene la licitación o celebre convenio registre saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, los primeros estados de pago producto del contrato licitado deberán ser destinados al pago de dichas obligaciones, debiendo la empresa acreditar que la totalidad de las obligaciones se encuentran liquidadas al cumplirse la mitad del período de ejecución del contrato, con un máximo de seis meses.

El respectivo servicio deberá exigir que la empresa contratada proceda a dichos pagos y le presente los comprobantes y planillas que demuestren el total cumplimiento de la obligación. El incumplimiento de estas obligaciones por parte de la empresa contratada, dará derecho a dar por terminado el respectivo contrato, pudiendo llamarse a una nueva licitación en la que la empresa referida no podrá participar. (Ley 20.238, art. Único Nº1 b) D.O. 19.01.2008)

Si la empresa prestadora del servicio, subcontratare parcialmente algunas labores del mismo, la empresa subproveedor deberá igualmente cumplir con los requisitos señalados en este artículo.

Cada entidad licitante podrá establecer, respecto del adjudicatario, en las respectivas bases de licitación, la obligación de otorgar y constituir, al momento de la adjudicación, mandato con poder suficiente o la constitución de sociedad de nacionalidad chilena o agencia de la extranjera, según corresponda, con la cual se celebrará el contrato y cuyo objeto deberá comprender la ejecución de dicho contrato en los términos establecidos en esta ley.

El inciso anterior sólo se aplicará respecto de contratos cuyo objeto sea la adquisición de bienes o la prestación de servicios que el adjudicatario se obligue a entregar o prestar de manera sucesiva en el tiempo.

Ningún órgano de la Administración del Estado y de las empresas y corporaciones del Estado o en que éste tenga participación, podrá suscribir contratos administrativos de provisión de bienes o prestación de servicios con los funcionarios directivos del mismo órgano o empresa, ni con personas unidas a ellos 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, ni con sociedades de personas de las que aquéllos o éstas formen parte, ni con sociedades comanditas por acciones o anónimas cerradas en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni con sociedades anónimas abiertas en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital, ni con los gerentes,

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



DIRECCIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS Y GESTIÓN DE CONTRATOS DEPTO. DE LICITACIONES

administradores, representantes o directores de cualquiera de las sociedades antedichas. (Ley 20088, artículo 13, D.O 05.01.2006)

Las mismas prohibiciones del inciso anterior se aplicarán a ambas Cámaras del Congreso Nacional, a la Corporación Administrativa del Poder Judicial y a las Municipalidades y sus Corporaciones, respecto de los Parlamentarios, los integrantes del Escalafón Primario del Poder Judicial y los Alcaldes y Concejales, según sea el caso.

Los contratos celebrados con infracción a lo dispuesto en el inciso anterior serán nulos y los funcionarios que hayan participado en su celebración incurrirán en la contravención al principio de probidad administrativa descrito en el numeral 6 del inciso segundo del artículo 62 de la ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado, sin perjuicio de la responsabilidad civil y penal que les corresponda.

Sin embargo, cuando circunstancias excepcionales lo hagan necesario, los órganos y empresas referidos en el inciso cuarto podrán celebrar dichos contratos, siempre que se ajusten a condiciones de equidad similares a las que habitualmente prevalecen en el mercado. La aprobación del contrato deberá hacerse por resolución fundada, que se comunicará al superior jerárquico del suscriptor, a la Contraloría General de la República y a la Cámara de Diputados. En el caso del Congreso Nacional la comunicación se dirigirá a la Comisión de Ética del Senado o a la Comisión de Conducta de la Cámara de Diputados, según corresponda y, en el caso del Poder Judicial, a su Comisión de Ética.

Texto Numeral 6.1 del Manual de Prevención del Delito de la Municipalidad de Lo Barnechea aprobado mediante Decreto DAL N° 1301 de 18 de noviembre de 2021.

La Municipalidad de Lo Barnechea cuenta con un Sistema de Integridad o Modelo de Prevención de Delitos para la gestión, control y prevención de hechos constitutivos de delitos de corrupción, lavado de activos y financiamiento del terrorismo. Atendido lo anterior, el oferente declara expresamente que ha tomado conocimiento de las disposiciones de la Ley N°20.393 sobre Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas en los Delitos que indica, publicada en el Diario Oficial del día 02 de diciembre de 2009, por lo que garantiza a la Municipalidad de Lo Barnechea, que adoptará las medidas de prevención de delitos que resulten necesarias y suficientes para dar cumplimiento a los más altos estándares de probidad, buenas prácticas, y respeto a la moral y el orden público, durante toda la vigencia de la relación contractual, obligándose, además, a no incurrir o desarrollar, en caso alguno, a través de cualquiera de sus dueños, directores, administradores, representantes, agentes o dependientes en general, ningún tipo de actividad o conducta que pudiere afectar el cumplimiento de tal ley y/o el Sistema de Integridad de la Municipalidad de Lo Barnechea.

El oferente declara que a la fecha del presente instrumento ha dado estricto cumplimiento a la Ley Nº 20.393 y que no se encuentra con prohibición temporal o perpetua de celebrar actos y contratos con organismos del Estado por estar dando cumplimiento a una sentencia por los delitos referidos en la citada Ley.

El oferente se obliga a no ofrecer ni consentir en otorgar a un funcionario o colaborador de la Municipalidad de Lo Barnechea un beneficio económico o de otra naturaleza, en provecho de éste o de un tercero, para que realice ciertas acciones o incurra en las omisiones establecidas en los artículos 250 y 250 bis en relación con los artículos 248, 248 bis y 249 del Código Penal, para ayudar a obtener o retener un negocio, ejercer influencia u otro modo de beneficiar impropiamente las actividades comerciales y/o intereses personales, incluyendo los resultados de un proceso de licitación, judicial o administrativo en curso.

El oferente se obliga a no realizar ni consentir que se realicen por sus representantes o subordinados actos para formalizar flujos financieros informales de procedencia ilícita, en particular, respecto de los delitos de lavado de activos sancionados por el artículo 27 de la Ley N°19.913, que crea la Unidad de Análisis Financiero y sanciona al que de cualquier forma oculte o disimule el origen ilícito de determinados bienes a sabiendas de que provienen, directa o indirectamente, de la perpetración de alguno de los delitos contemplados en dicho artículo.

Asimismo, el oferente se obliga a abstenerse por cualquier medio, directa o indirectamente, a solicitar, recaudar o proveer fondos con la finalidad de que se utilicen en la comisión de delitos terroristas (artículo 8 de la Ley N°18.314 sobre Conductas Terroristas).

El oferente declara que, si incurriera en incumplimiento de alguna de las declaraciones transcritas, o si la Municipalidad de Lo Barnechea tiene conocimiento de que dicha empresa ha incurrido en alguna de dichas conductas con ocasión de los servicios brindados en nombre y/o beneficio de la Municipalidad de Lo Barnechea, ésta podrá terminar inmediatamente su relación contractual con el oferente, sin necesidad de declaración judicial previa y sin posterior indemnización.

Asimismo, el oferente en la presente licitación pública declara bajo juramento:

- 1. Conocer y aceptar las Bases Administrativas Generales y Base Técnicas elaboradas para la licitación pública mencionada precedentemente.
- 2. Conocer los documentos anexos, legislación aplicable y en general todos los documentos que forman parte de esta licitación.
- 3. Haber estudiado los antecedentes y haber verificado su concordancia entre sí.
- 4. Autorizar a la Municipalidad de Lo Barnechea para requerir de los organismos oficiales, compañías de seguros, bancos, fabricantes de equipos o cualquier otra persona, firma o compañía, la información que solicite que diga relación con la presente licitación.
- 5. Estar conforme con las condiciones generales de la licitación.
- 6. Que se obliga a mantener vigente su oferta durante un periodo de 90 días corridos, contados desde la fecha de la apertura de la propuesta.

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



DIRECCIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS Y GESTIÓN DE CONTRATOS DEPTO. DE LICITACIONES

- 7. Haber verificado la exactitud de los antecedentes proporcionados.
- 8. Que, considerando lo expuesto en el punto Nº1.5 de la Instrucción General N°11 de 2013, del Consejo para la Transparencia, informa que los socios o accionistas principales de la persona jurídica oferente, esto es, aquellos que individualmente sean dueños de a lo menos el 10% de los derechos sociales, corresponden a los siguientes:

i	
ii	
iii.	
iv.	
v	

- 9. Que, el representante legal del oferente de esta licitación declara ser _____ / no ser _____ cónyuge o pariente hasta el segundo grado de consanguinidad (abuelo(a), padre, madre, hijo(a), hermano(a), nieto(a)), ni haber celebrado pacto de actuación conjunta mediante el cual tengan poder de voto suficiente para influir en sociedades constituidas en Chile, con ninguna de las Personas Políticamente Expuestas (PEP) que a continuación se indican, sea que actualmente desempeñen o hayan desempeñado uno o más de los siguientes cargos en el último año:
 - a) Presidente de la República.
 - b) Senadores, Diputados y Alcaldes.
 - c) Ministros de la Corte Suprema y Cortes de Apelaciones.
 - d) Ministros de Estado, Subsecretarios, Intendentes, Gobernadores, Secretarios Regionales Ministeriales, Embajadores, Jefes Superiores de Servicio, tanto centralizados como descentralizados y el directivo superior inmediato que deba subrogar a cada uno de ellos.
 - e) Comandantes en Jefe de las Fuerzas Armadas, Director General Carabineros, Director General de Investigaciones, y el oficial superior inmediato que deba subrogar a cada uno de ellos.
 - f) Fiscal Nacional del Ministerio Público y Fiscales Regionales.
 - g) Contralor General de la República.
 - h) Consejeros del Banco Central de Chile.
 - i) Consejeros del Consejo de Defensa del Estado.
 - j) Ministros del Tribunal Constitucional.
 - k) Ministros del Tribunal de la Libre Competencia
 - I) Integrantes titulares y suplentes del Tribunal de Contratación Pública
 - m) Consejeros del Consejo de Alta Dirección Pública
 - n) Los directores y ejecutivos principales de empresas públicas, según lo definido por la Ley Nº 18.045.
 - o) Directores de sociedades anónimas nombrados por el Estado o sus organismos.
 - p) Miembros de las directivas de los partidos políticos.

FIRMA DEL OFERENTE O DE SU(S) REPRESENTANTE(S) LEGAL(ES)

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)



ANEXO N°2

OFERTA ECONÓMICA

"CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO"

ID 2735-132-LP22

RAZÓN SOCIAL DEL OFERENTE	
RUT DEL OFERENTE	

Descripción	Precio por persona en pesos, impuestos incluidos
Servicio de producción técnica para la	
celebración del día del funcionario, con	
todos los bienes, servicios y productos	
detallados en las bases técnicas.	



ANEXO N°3

EXPERIENCIA

"CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO"

ID 2735-132-LP22

IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE	
RUT DEL OFERENTE	

N°	Mandante (individualización y contacto)	Fecha evento	Cantidad de asistentes	Monto factura
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo (MLB\GMolina) Fecha: 2022-07-27 13:34:26 (UTC-04:00)



ANEXO Nº4

OFERTA TÉCNICA

"CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO"

ID 2735-132-LP22

IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE	
RUT DEL OFERENTE	

Marcar con una X la o la opción(es) ofertada(s)	Ítem	Indicar documento que acredita
	Espacio de cóctel al aire libre	
	Espacio al aire libre cercano al salón de la fiesta	
	Espacio al aire libre sin opción de estar en contacto	
	con público que no sea relacionado al evento	

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo (MLB\GMolina) Fecha: 2022-07-27 13:34:26 (UTC-04:00)



ANEXO Nº5

MATERIA DE ALTO IMPACTO SOCIAL

"CELEBRACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO"

ID 2735-132-LP22

IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE	
RUT DEL OFERENTE	

Marcar con una X la o la opción(es) ofertada(s)	Ítem	Indicar documento que acredita
	El oferente es una persona natural de sexo femenino o es una microempresa liderada por mujer/es.	
	La empresa fomenta prácticas empresariales ambientalmente sustentables.	
	La empresa mantiene un plan de manejo ambiental.	
	La empresa mantiene un Sistema de Gestión Energética.	
	La empresa fomenta prácticas de reciclaje de productos.	



- 2. LLÁMASE a propuesta pública, en conformidad a las Bases Administrativas Generales, aprobadas por Decreto DAL N°171 del 18 de febrero de 2019, en conjunto con las presentes Bases Administrativas Especiales, Bases Técnicas y Anexos, entendiéndose que estos forman parte del presente decreto, aprobándose en este acto.
- 3. INSTRÚYASE al departamento de Compras, dependiente de la dirección de Compras y Gestión de Contratos, para que cree los perfiles en la calidad de sujetos pasivos de la ley que regula el Lobby de los miembros de la Comisión Evaluadora, durante el período comprendido entre la apertura de la licitación y la adjudicación de esta.
- 4. INSTRÚYASE a los miembros de la Comisión Evaluadora como sujetos pasivos, según lo establecido en el artículo 4 de la Ley N°20.730, sobre Regulación de la Actividad de Lobby, y conforme lo establecido en la Ley N°20.285, sobre Acceso a la Información Pública, en la plataforma virtual correspondiente, dado el carácter que adquieren derivado del numeral anterior, adjuntar los antecedentes que determine la ley, incluyendo la copia del presente acto administrativo.
- 5. **INSTRÚYASE** al Departamento de Licitaciones Municipales de la Dirección de Compras y Gestión de Contratos para que proceda publicar el presente Decreto en cumplimiento del artículo 57 del Reglamento de la Ley N°19.886.
- **6. INFÓRMESE** al Concejo Municipal, en virtud de lo dispuesto en el artículo 8 inciso penúltimo de la Ley N°18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE

VIVIAN BARRA PEÑALOZA SECRETARIO MUNICIPAL MUNICIPALIDAD DE LO BARNECHEA JUAN CRISTÓBAL LIRA IBÁÑEZ ALCALDE MUNICIPALIDAD DE LO BARNECHEA

Visado por: Gonzalo Oreste Molina Palomo

(MLB\GMolina)

Fecha: 2022-07-27 13:34:26 (UTC-04:00)

Este documento incorpora Firma(s) Electrónica(s) Avanzada(s)



Código: 053471714230748 validar en https://ws-prod-agile.edoc.cl/utils/verify