

**AUTORIZA PROCEDENCIA DE TRATO DIRECTO CON PROVEEDOR QUE INDICA.**

**RES. EXENTA N° 669 /2019.**

**ARICA, 22 de noviembre de 2019.**

**VISTOS:**

Lo dispuesto en la Ley N° 21.125 que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el año 2019; El DFL N° 1/19.653, del año 2000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases de la Administración del Estado; El DFL N° 1/19.175 de 2005 del Ministerio del Interior, Secretaria de Desarrollo regional y Administrativo, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 19.175, Orgánica Constitucional de Gobierno y Administración Regional; las facultades que me confiere el Decreto N° 432 de fecha 11 de marzo de 2018 del Ministerio del Interior y Seguridad Pública; la Ley N° 19.880 sobre Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; Ley N° 19.886 sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios y su Reglamento contenido en el Decreto Supremo N° 250, de 2004, del Ministerio de Hacienda; las facultades que me confiere el DFL N° 22 del año 1959 de Interior; la resolución N° 7 de la Contraloría General de la República, de 2019,

**CONSIDERANDO:**

1.- Que, con fecha 22 de marzo de 2019 la Gobernación Provincial de Arica y el Servicio Nacional de la Mujer y la Equidad de Género Dirección Regional Arica y Parinacota celebraron el "Convenio de Transferencia de Fondos y Ejecución entre Servicio Nacional de la Mujer y la Equidad de Género Dirección Regional de Arica y Parinacota y la Gobernación de Arica, Dispositivo: Casa de Acogida, con vigencia al 31 de diciembre de 2019.-

2.- Que con fecha 26 de agosto de 2019 se celebra una modificación del Convenio de Transferencia referido en párrafo anterior, modificando, entre otros, la vigencia del mismo hasta el 31 de marzo de 2020.-

3.-Que, en atención a la actual carga de trabajo y en el contexto en el cual se desempeñan sus labores los profesionales y el administrativo de este Dispositivo, lo cual se traduce en una carga psicológica y física la cual demandan sus competencias y habilidades teniendo como consecuencia un desgaste y cansancio natural, es que se requiere programar una jornada de autocuidado, actividad que vaya orientada a compartir una jornada de distensión y esparcimiento como equipo de trabajo.-

4.-Que, asimismo, y como una manera de otorgar al equipo las herramientas necesarias para continuar desempeñando sus labores de manera óptima, dentro de esta jornada de autocuidado se hará una charla motivacional.

5.-Que esta actividad está contemplada dentro del proyecto de ejecución del dispositivo Casa de Acogida..

6.- Que, en atención a lo precedentemente señalado, y contando con presupuesto para ello, se determinó hacer la jornada de autocuidado y la charla motivacional, solicitando para ello cotizaciones de proveedores locales.

7.- Que, los artículos 8 letra h) de la Ley N° 19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios y 10 N° 8 de su Reglamento, autorizan proceder mediante trato directo en caso que las contrataciones sean iguales o inferiores a 10 UTM, tal como ocurre en la especie, circunstancia que es acreditada con tres cotizaciones de distintos proveedores.

7.-Que, habiéndose verificado la disponibilidad presupuestaria,

**RESUELVO:**

1°.- Autorízase la procedencia del trato directo con el proveedor BOVET DERPICH SPA, RUT 76.964.786-4 domiciliado en Avda España N° 3195, Arica, para la adquisición de los servicios para la realización del evento especificado en cláusulas precedentes.

2.-.-Los insumos que se requieren para la realización del evento se encuentran precedentemente especificados en la cotización del proveedor, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 8 letra h) de la Ley N° 19.886, en relación con el artículo 10 N° 8 de su Reglamento.

3.-De acuerdo a la información proporcionada por el oferente, el monto de esta contratación asciende a la suma total de \$ 410.000 (cuatrocientos diez mil pesos) IVA incluido.

4.- Impútese el gasto al ítem SERNAMEG  
114.05.11.03 .

**ANÓTESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.**



*MIRTHA ARANCIBIA CRUZ*  
**MIRTHA ARANCIBIA CRUZ**  
**GOBERNADORA PROVINCIAL DE ARICA**

MAC/AVP/avp  
Distribución:

1. Unidad de Finanzas, GPA.
2. Depto. Social GPA
3. Encargada de Convenios y Gestión GPA
4. Depto. Jurídico, GPA.
5. Oficina Partes, GPA.



## HOTELES

Arica - Chile

Estimados,

Agradecemos su interés por los servicios de DyM Hoteles para la realización de su evento.

Detalle a continuación la cotización de los servicios requeridos:

- ❖ Evento: *circuito bienestar.*
- ❖ Fecha: *a confirmar.*
- ❖ Nro. de Personas: 10.

OPCIÓN 1: DESAYUNO + CIRCUITO SPA + ALMUERZO	VALOR
CHARLA: "AUTOCUIDADO EQUIPO Y SD DE ESTRES LABORAL "	\$ 50.000 IVA INCLUIDO
DESAYUNO BUFFET INCLUYE: TE, CAFE, JUGOS, MIX DULCES, SALADOS, ETC	\$ 5.500 P/P IVA INCLUIDO
BIENESTAR * MASAJE RELAJANTE 30 MIN + SAUNA SECO + SAUNA VAPOR + PISCINA	\$ 23.000 P/P IVA INCLUIDO
ALMUERZO MENÚ *ENTRADA, FONDO, POSTRE, BEBIDA O JUGO NATURAL	\$ 7.500 P/P IVA INCLUIDO
<b>TOTAL 10 PERSONAS</b>	<b>\$ 410.000</b> IVA INCLUIDO

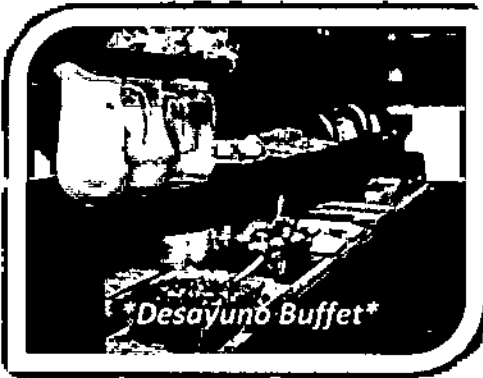
HOTELES DYM  
- +56 58 2500991  
- spa@hotelspalastaguas.cl-



HOTELES

Arica - Chile

Nuestros ambientes:



HOTELES DYM

- +56 58 2 500991

- spa@hotelspalastaguas.cl-



**HOTELES**

Arica - Chile

- ❖ EL CIRCUITO SPA INCLUYE PISCINA LIBRE, KIT COMPLETO DE SPA (Batas, toallas y sandalias). LAS INSTALACIONES ESTARÁN A COMPLETA DISPOSICIÓN DEL GRUPO PARA ESE DÍA.
- ❖ EL HORARIO DE LAS JORNADAS DE AUTOUIDADO SE DEBE CONFIRMAR
- ❖ LA PUNTUALIDAD ES IMPERATIVA PARA CUMPLIR CON LOS HORARIOS ESTABLECIDOS PARA LOGRAR UNA JORNADA EXITOSA.
- ❖ PARA CONFIRMAR LA RESERVA SE SOLICITA UN **ABONO DEL 50% CON 5 DÍAS** DE ANTICIPACIÓN A LA FECHA INDICADA. SE ENTREGARÁ FACTURA DETALLADA DE LOS SERVICIOS ENTREGADOS.
- ❖ **EL PLAZO MAXIMO DE MODIFICACIÓN** DE LA CANTIDAD DE PARTICIPANTES ES **48 HORAS ANTES DE LA JORNADA**. EL MISMO DÍA DEL EVENTO SE DEBERÁ CANCELAR EL SALDO PENDIENTE Y NO SE HARÁ NINGUNA MODIFICACIÓN DE LA COTIZACIÓN NI DEVOLUCIÓN, POR AUSENCIA DE UN O VARIOS DE LOS PARTICIPANTES.

QUEDAMOS A LA ESPERA DE SUS PRONTOS COMENTARIOS Y EN CASO DE CONSULTAS, NO DUDE EN COMUNICARSE CON NOSOTROS AL 58-2500991 O VIA CORREO ELECTRONICO A: SPA@HOTELSPALASTAGUAS.CL

Marjorie Bovet Derpich  
Kinesióloga  
Encargada spa

HOTELES DYM  
- +56 58 2 500991  
- spa@hotelspalastaguas.cl-





## PLANIFICACIÓN CUIDADO DE EQUIPO CASA DE ACOGIDA ARICA

<b>Nombre de la actividad</b>	Cuidado de equipo.	
<b>No. Participantes: 10</b>	<b>No. de Horas: 8</b>	<b>No. de sesiones: 1</b>
<b>Destinatarios/as</b>	Equipo de Casa de Acogida – Gobernación Provincial de Arica	
<b>Objetivo General</b>	Realizar actividad de cuidado y autocuidado de equipo.	
<b>Lugar</b>	Hotel Valle de Azapa Arica.	
<b><u>ACTIVIDADES</u></b>		
<b>9:00 a 9.15 hrs.</b>	Llegada del equipo.	
<b>9.15 a 10.00 hrs</b>	Desayuno	
<b>10:00 a 12.30 hrs</b>	Presentación del trabajo y metodología. Taller: Desgaste profesional y cuidado de equipos que trabajan con violencia. Profesional: Nidia Faúndez Aguilar, Psicóloga – Asistente Social. Salón Chungara por medio día (auditorium con pódium y testera para 10 personas)	
<b>12.30 a 13.00 hrs</b>	Libre	
<b>13.00 a 14.30 hrs</b>	Almuerzo.	
<b>15.00 a 17.00 hrs.</b>	10 masajes	
<b>17.30 hrs</b>	Cierre de la actividad y evaluación	

**Observación:**

- No incluye locomoción para el equipo.
- Actividad organizada para día de semana.
- Valor por la actividad **\$650.000**
- Datos de la Consultora: Empresa de Servicios Profesionales Nidia Faúndez Aguilar EIRL, RUT 76.100.097-7, Giro Consultora. Inscrita en Mercado publico

**Nidia Ivonne Faúndez Aguilar**  
 Consultora NIFAM  
 Fono: 998726110  
 Correo: [profesionalesnifam@gmail.com](mailto:profesionalesnifam@gmail.com)





## Desayunos

### **Bronce** **(mínimo 15 personas)**

Café, té, leche, jugo.  
Mini croquet de ave champiñón y queso crema (1).  
Muffins de Berries (1).  
Macedonia de frutas en conservas y de temporada.

**Valor unitario \$ 5.798.- más IVA**

### **Plata** **(mínimo 15 personas)**

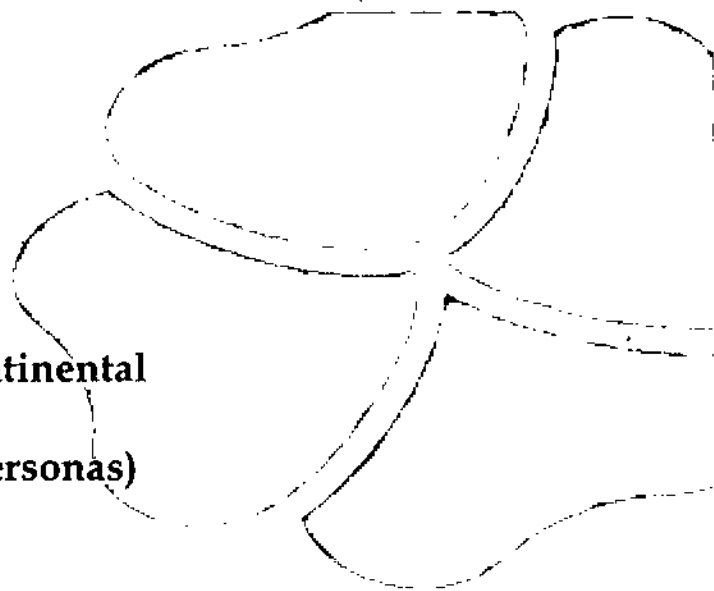
Café, té, leche, jugo.  
Ensalada de frutas (1)  
Mini croquet de ave a la mostaza Dijón y hojas verdes (1).  
Molde con semillas relleno con jamón de pavo, queso y palta (1)  
Tarta de mangos (1)

**Valor unitario \$ 7.478.- más IVA**

### **Oro** **(mínimo 15 personas)**

Café, té, leche, jugo.  
Ensalada de frutas (1)  
Mini soft de jamón serrano, lechuga y pimientos (1)  
Mini croquet relleno de queso mozzarella y tomates pesto (1)  
Muffins de Berries (1)  
Tarta de Maracuyá (1)  
Yoghurt con Granola (1)

**Valor unitario \$ 9.159.- más IVA**



**Desayuno Continental**

**(mínimo 15 personas)**

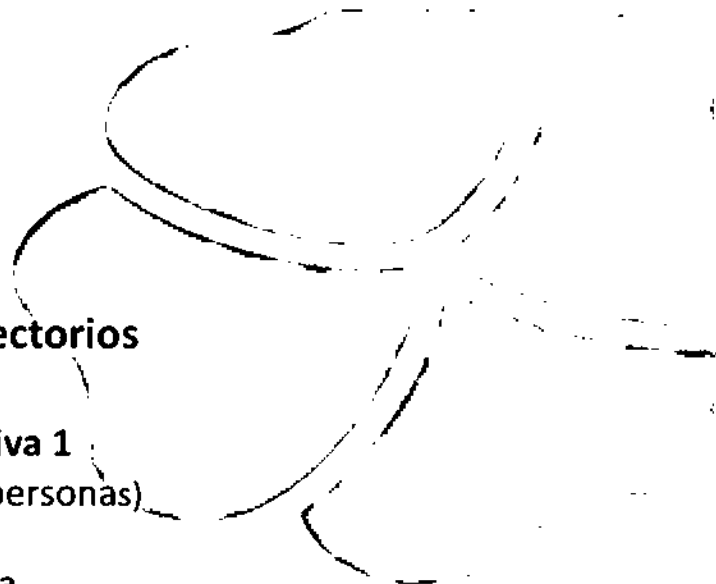
Café, té, leche, jugo.  
Ensalada de frutas de temporada.  
Yoghurt con granola  
Cesta de panes surtido  
Cesta de dulces caseros.  
Mermeladas, mantequillas.  
Láminas de jamón y queso.

**Valor unitario \$ 10.000.- más IVA**

**Desayuno Antay**  
**(mínimo 15 personas)**

Café, té, leche, jugo.  
Mini club Sándwich (1)  
Mini Baguette relleno con Aceitunas y queso de Cabra (1)  
Mini torta Panqueque Maracuyá. (1)  
Copa de fruta de temporada con miel.

**Valor unitario \$ 10.840.- más IVA**



## **Menús Directorios**

### **Alternativa 1** (mínimo 15 personas)

#### **Entrada**

Carpaccio de atún con dressing de salsa soya, acompañado de hojas verdes, queso parmesano y alcaparras

#### **Plato Principal**

Suprema de ave rellana con camarones servida en salsa de vino tinto, acompañado estofado de trigo mote con verduras a la mantequilla de romero.

#### **Postre**

Suspiro limeño.

**Incluye bebida, agua mineral o copa de Vino a elección en las variedades de cepas**

**Valor unitario \$ 18.403.- más IVA**

### **Alternativa 2** (mínimo 15 personas)

#### **Entrada**

Carpaccio de res y camarones.

#### **Plato principal**

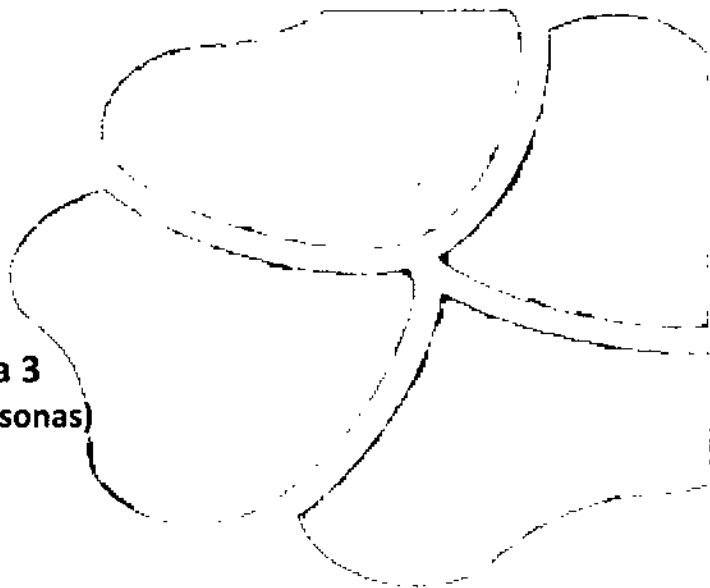
Medallón de pavo relleno con verduras en salsa de nueces y acompañado de puré de zanahorias y bastones de papas.

#### **Postre**

Pannacotta de mango con salsa de frutos rojos.

**Incluye bebida, agua mineral o copa de Vino a elección en las variedades de cepas**

**Valor unitario \$ 19.243.- más IVA**



**Alternativa 3**  
(mínimo 15 personas)

**Entrada**

Ceviche de corvina y palta.

**Plato principal**

Lomo liso en salsa de zetas, acompañado de papas asadas con queso cheddar y juliana de verduras.

**Postre**

Cre moso parfait de guayabas con salsa de chocolate.

**Incluye bebida, agua mineral o copa de Vino a elección en las variedades de cepas**

**Valor unitario \$ 20.084.- más IVA**

## Menús Almuerzos y Cenas Corporativas

### AZAPA

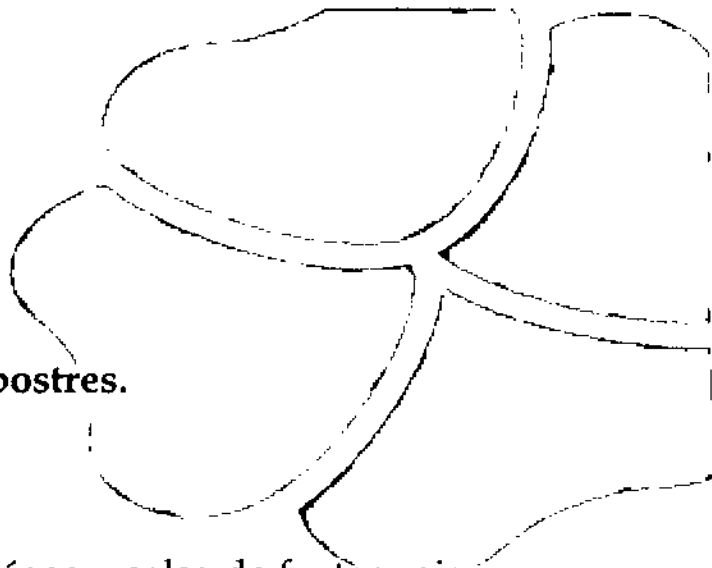
(Mínimo 15 personas)

#### Opciones de entradas

- \* Causa de atún.
- \* Ensalada estilo griega. (lechuga-tomates-queso cabra-aceitunas-pepinos)
- \* Ensalada César pollo.
- \* Timbal de palta Reina
- \* Antispasto de Jamón Serrano con verduras al aceto balsámico.

#### Opciones de platos principales

- \* Medallón de pavo en salsa de oporto acompañado de puré de zapallo y tomates confitados.
- \* Suprema de ave al limón con cremoso de papas y vegetales estofados.
- \* Lasaña de lomo saltado en salsa de tomates naturales y queso parmesano.
- \* Braseado de res en salsa de merlot acompañado de cremoso de choclo y mini ensaladas a la chilena.
- \* Pulpa de cerdo en salsa de cerveza y frutos secos, acompañado de arroz estilo oriental y chapsui de verduras.



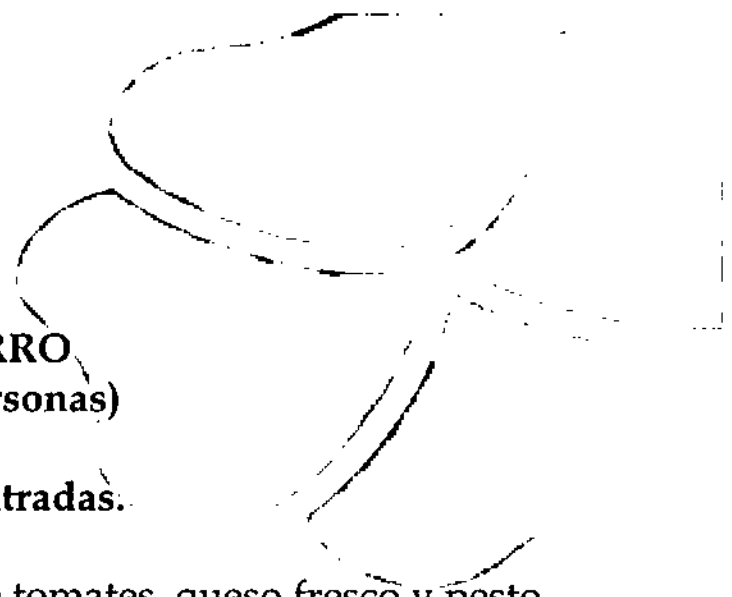
**Opciones de postres.**

- \* Torta tres leches.
- \* Mousse de mango con tierra de quínoa y salsa de frutos rojos.
- \* Pannacotta de Baylies.
- \* Bavaroise de maracuyá con salsa de guayabas.
- \* Ensaladas de frutas de la estación.

**Incluye bebida o agua mineral, café te o infusión de hierba.**

**Valor unitario \$ 14.706.- más IVA.**

**Copa de vino, valor unitario \$ 2.226.- más IVA.**



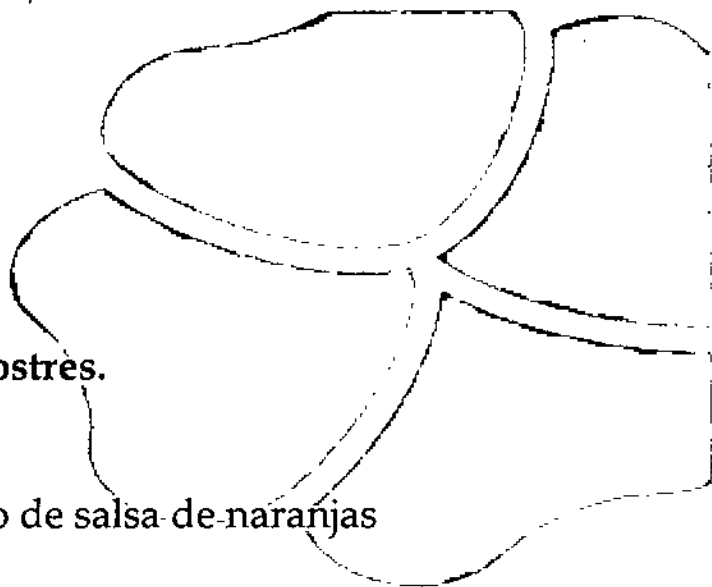
**CHINCHORRO**  
(mínimo 15 personas)

**Opciones de entradas.**

- \* Ensalada estilo capresse con láminas de tomates, queso fresco y pesto.
- \* Carpaccio de res acompañado de limoneta y quinelle de guacamole y tostadas caseras.
- \* Timbal de quínoa acompañado de verduras asadas y crema de paltas.

**Opciones de platos principales**

- \* Filete de pescado en salsa de vino blanco, acompañado de puré de arvejas y papas asadas al romero.
- \* Carne marinada al cognac con champiñones, acompañado de puré rustico y espárragos al vapor.
- \* Suprema de ave rellena con jamón y queso en salsa teriyaki, acompañado de espaguetis estilo oriental.



**Opciones de postres.**

- \* Mousse de chocolates acompañado de salsa de naranjas
- \* Créme Broûle de naranjas.
- \* Suspiro a la limeña
- \* Ensaladas de frutas de la estación con salsa de caramelo

**Incluye bebida o agua mineral, café te o infusión de hierbas**

**Valor unitario \$ 17.983.- más IVA,**

**Copa de vino, valor unitario \$ 2.226.- más IVA.\$ 1.800.-**