

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

RES. EXENTA N° 720 /2019.

ARICA, 18 de diciembre 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; 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: Centro de Hombres, 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 Centro de Hombres.-.

6.- Que, en atención a lo precedentemente señalado, y contando con presupuesto para ello, se determinó hacer la jornada de autocuidado 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 Av. España #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 \$ 170.000 (ciento setenta mil pesos) IVA incluido.

4.- Impútese el gasto al ítem SERNAMEG

114.05.11.03 .

ANÓTESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.




CRISTIAN SAYES MALDONADO
GOBERNADOR PROVINCIAL DE ARICA (S)

CSM/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.



ESTIMADOS:

Agradecemos su interés por los servicios de DYM Hoteles para la realización de su evento:

Detalle a continuación el evento:

- ❖ Evento: jornada autocuidado
- ❖ Empresa: Centro de hombres
- ❖ N° personas: 4
- ❖ Día: 24 diciembre 2019

	VALOR
MASAJE RELAJANTE CON AROMATERAPIA 30 MIN -SAUNA SECO/SAUNA HUMEDO -PISCINA	\$ 22.500 P/P
ALMUERZO (GASTRONOMIA PERUANA) -ENTRADA, FONDO, POSTRE, BEBIDA	\$7.500 P/P
TOTAL POR PERSONA	\$30.000 P/P
CHARLA DE AUTOCUIDADO	\$50.000
TOTAL COTIZACION 4 PERSONAS	\$170.000

* EL CIRCUITO SPA UN KIT DE SPA QUE COMPRENDE BATA, TOALLA Y SANDALIAS.

* LA PUNTUALIDAD ES IMPERATIVA PARA LOGRAR UNA JORNADA EXITOSA.

** PARA CONFIRMAR LA RESERVA SE SOLICITA UN ABONO DEL 50% CON 5 DÍAS DE ANTICIPACIÓN A LA FECHA INDICADA.

*** EL PLAZO MÁXIMO DE MODIFICACIÓN DE LA CANTIDAD DE PARTICIPANTES ES 72 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.

SIN OTRO PARTICULAR, LES SALUDA



PROPUESTA TÉCNICA

FORMULARIO DE PRESENTACIÓN OFERTA TECNICA

I.- IDENTIFICACION PROPONENTE

Razón Social	Burgos & Montecinos Ltda.
Rut	76.008.479-4
Teléfono (s) y Fax	(09) 95481277
Correo electrónico	Kimsawara3@gmail.com
Nombre y Rut Representante Legal	Isabel Luz Montecinos Romero. 14.103.263-1
Cta. Bancaria (Cta. Cte. Rut u otra)	Cuenta corriente N° 970458142
Banco	Scotiabank

B. Propuesta Técnica

Descripción de cada uno de los servicios a ofrecer por consultora:

Servicios	Descripción
2 Coffe	<p>La consultora considera para las 4 personas, dos coffe Break, los que incluyen cada uno lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Té • Café • 1 vaso de jugo • 2 Tapaditos • 3 Galletas • Queque
Almuerzo	<p>El almuerzo para las 4 personas se llevara a cabo en el Hotel Savona e incluye lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada • Plato de fondo • Postre • Bebida

Salón Priamar II	<p>Se considera el Hotel Savona ubicado en Yungay N° 380 para la realización del taller de Autocuidado, el cual ofrece su salón Priamar II de grato ambiente, Incluyendo en sus servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pizarra acrílica • uso de plumones • señal wi - fi. • Aire acondicionado • Telón.
Data	<p>Se considera el servicio de arriendo de data, para la proyección de PPT que respaldará el taller de Autocuidado.</p>
Relator	<p>La consultora considera la participación del relator experto en auto cuidado de profesión Psicólogo, para la realización del taller de autocuidado, el cual plantea un espacio de promoción de la salud en la organización laboral, junto con otorgar protección a los integrantes del equipo de profesionales frente al desgaste emocional cotidiano, vinculado al trabajo al interior de su organización.</p> <p>El taller se desarrollará entre las 09:00 a 19:00 hrs del día que se establezca de mutuo acuerdo entre las partes</p>

Anexo 2

OFERTA ECONOMICA

OFERTA ECONÓMICA	VALOR OFERTADO EN PESOS
Honorario Consultora Coordinador	180.000
Librería y material de apoyo	20.000
Salon Priamar II	60.000
Servicio de coffe	30.000
servicio de almuerzo	40.000
Arriendo Data y varios equipos amplificación	40.000
Valor Total sin impuestos Incluido	333.000
Impuesto	37.000
Valor total impuesto incluido	370.000

MENU ESPECIAL

COFFEE BREAK

2 VASOS DE JUGO NATURAL DE DISTINTAS FRUTAS DE

LA ZONA ALFAJORES CON QUINOA

VARIEDAD DE FRUTA

VARIEDAD DE

GALLETAS TE / CAFÉ

ACEITUNAS DEL VALLE

SANDWICH AVE PIMENTON (PAN DE MOLDE)

RESAURAN
VALOR: \$6.500 p/p (IVA

Km. 13,8 Parcela Santa Teresa

Cel. (+569)84359336 / (058) 2225359



Entre Olivos /



entreolivospf@hotmail.com

MENU ESPECIAL

- Guarniciones en la mesa (pan, pebre, aceitunas)
- Vaso de bebida por persona
- Sour de cortesía

ENTRADA

(UNA sola opción para todo el grupo)

Cóctel de camarón
Ceviche a la peruana
Causalimeña de pulpo

FONDO

(UNA sola opción para todo el grupo)

Costillar al horno agridulce
Pescado al horno en salsa de mariscos
Medallón de lomo 300grs. a las brasas

Carne mechada

Lomo saltado acompañado de arroz (máximo 10 personas)

Acompañamientos: arroz, arroz árabe, arroz al olivo, puré o puré al merquén (escoger sólo una opción para todo el grupo)

POSTRE

(UNA sola opción para todo el grupo)

Suspiro de limeña
Brownie con helado de vainilla
Crema volteada

\$19.000 c/u (IVA incluido)

Se debe agregar el 10% del servicio al valor en el total de la cuenta. (\$1.900)

MENU ESPECIAL

- Guarniciones en la mesa (pan, pebre, aceitunas)
- Vaso de bebida por persona
- Sour de cortesía

ENTRADA

(UNA sola opción para todo el grupo)

Palta cardenal (de camarones)
Timbal de cus-cus (opcional con pollo)

FONDOS

(UNA sola opción para todo el grupo)

Filete grille (vacuno de 250grs.) acompañado de soufflé de verduras y papas andinas salteadas
Medallón de pescado en salsa florentina (de espinaca) con arroz al olivo
Fettuccine en salsa nogada acompañado de suave lomo vetado a las brasas

POSTRE

(UNA sola opción para todo el grupo)

Mousse de maracuyá
Suspiro de limeña
Torta

\$16.000 c/u (IVA incluido)

Se debe agregar el 10% del servicio al valor en el total de la cuenta. (\$1.600)

MENU ESPECIAL

- Guarniciones en la mesa (pan, pebre)
- Vaso de bebida por persona
- Sour de cortesía

ENTRADA

(UNA sola opción para todo el grupo)

Empanada de pino

Ceviche de champiñones a la copa

Cáñisa primavera

Panqueque reina

FONDO

(UNA sola opción para todo el grupo)

Ají de gallina acompañado de arroz

Filete de ave en salsa de espárragos con puré

Escalopa de res acompañado de arroz y ensalada rusa

Carne al vino tinto acompañado de puré

Filete de pescado al horno con alcaparras acompañado de arroz al champiñón

POSTRE

(UNA sola opción para todo el grupo)

Torta mousse de maracuyá

Bavaroise de guayaba

Delicia de helado a la fruta

\$13.000 c/u (IVA incluido)

Se debe agregar el 10% del servicio al valor en el total de la cuenta. (\$1.300)

MENU ESPECIAL 1

- Guarniciones en la mesa (pan,pebre)
- Vaso de bebida por persona
- Sour de cortesía

ENTRADA

(UNA sola opción para todo el grupo)

Timbal de quínoa (con verduras)

Timbal de palta Reina (de pollo)

Causa limeña

Jamón York (jamón de pavo relleno de choclo)

FONDO

(UNA sola opción para todo el grupo)

Filete de ave a la plancha en salsa de champiñón con puré

Carne a la olla con puré o arroz (escoger un acompañamiento)

Pescado al vapor con verduras salteadas y papas provenzal

POSTRE

(UNA sola opción para todo el grupo)

Panqueque celestino

Mousse de chocolate

Crema volteada

\$11.500 c/u (IVA incluido)

Se debe agregar el 10% del servicio al valor en el total de la cuenta. (\$1.150)

MENU EJECUTIVO
(SÓLO DE MARTES A VIERNES)

- Guarniciones en la mesa (pan,pebre)
- Vaso de bebida por persona

ENTRADA

(UNA sola opción para todo el grupo)

Jamón york (releno de chocho)

Ocopa (papa cocina bañada de salsa de huacatay)

Tequeños con huacamole

Tomate reina

FONDO

(UNA sola opción para todo el grupo)

Bistec con arroz y ensalada

Risotto de mote con arroz y milanesa de ave

Pollo a las brasas marinado en chimichurri criollo con arroz y ensalada

Filete de pescado a la plancha con arroz y ensalada o papas mayo

Carne a la olla con arroz

RESTAURANT

PERUANA COCA POSTRE FONDO PERUANA

(UNA sola opción para todo el grupo)

Helado a la copa

Coctel de fruta en almíbar

Mazamorra morada

\$8.800 c/u (IVA incluido)

Se debe agregar el 10% del servicio al valor en el total de la cuenta. (\$880)

DESAYUNO/ ONCE SIMPLE

OPCIÓN N°1

VASO DE JUGO

TÉ O CAFÉ

SANDWICH AVE

MAYO TROZO DE

TORTA

VALOR: \$5.500 + IVA

OPCIÓN N°2

VASO DE JUGO

TÉ O CAFÉ

SANDWICH CHURRASCO PALTA

TROZO DE TORTA

VALOR: \$6.500 + IVA
(por persona)

RESTAURANTE

Av. ...
...
...

Entre Olivos Peruvian Food

Buenos días

Adjunto cotización solicitada.

Charla "Estrés laboral y cohesión grupal" valor por una hora \$20.000

Masajes medio cuerpo, valor por media hora \$15.000 (x4 = \$60.000)

Desglose de monto

Neto: \$227.230

10% prop: \$22.770

Total: \$250.000

Aproximación:

Por persona: \$56.810 + \$5.680 10% propina por servicio.

Desayuno: Opción 2 \$6.500

Almuerzo: Especial 4 \$19.000

Coffee break: \$6.500

Charla por persona: \$5.000

Masaje por persona: \$15.000

Total: \$52.000 + \$5.200 = \$57.200

\$57.200 x 4 = \$228.800 (Saldo a favor \$21.200)

Estaré atenta a sus comentarios.

Cordialmente

Gina Valenzuela Carbone

Tec. Superior en Gastronomía

Admin. Restaurant Entre Olivos