

DECRETO ALCALDICIO Nº 2558/
AUTORIZA PROCESO DE LICITACION QUE INDICA.
REQUINOA,

26 SEP 2025

Esta Alcaldía decretó hoy lo siguiente:

VISTOS :

Las facultades que me confiere la Ley Nº 18.695 de 1988, Orgánica Constitucional de Municipalidades, Texto Refundido coordinado y sistematizado, fijado por el D.F.L. Nº 1 del Ministerio del Interior año 2006.

La Ley 21.634 Moderniza la Ley Nº 19.886 y otras leyes, para mejorar la calidad del gasto público, aumentar los estándares de probidad y transparencia e introducir principios de economía circular en las compras del estado y su reglamento vigente.

Decreto 661/2024 del Ministerio de Hacienda que aprueba el Reglamento de la Ley 19.886 especificando y detallando las normas legales para la gestión tanto de compradores como de proveedores que venden sus productos y servicios a los organismos públicos.

El Decreto Alcaldicio Nº 2136 de fecha 13.08.2018 que aprueba Manual de Licitaciones, Contrataciones y Adquisiciones.

Lo dispuesto en la Ley Nº 19.880 sobre procedimientos administrativos.

CONSIDERANDO:

El Memo Nº 70 de fecha 25.09.2025, del Departamento de Recursos Humanos, mediante el cual dar inicio al proceso de Licitación Publica en el Portal www.mercadopublico.cl, para **"CONMEMORACION "DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL AÑO 2025.**

Correo electrónico del Sr. Alcalde, el cual solicita iniciar proceso de licitación.

Memo Nº 113 de fecha 24.09.2025, pronunciamiento del Director Jurídico.

El Decreto Alcaldicio Nº 3845 de fecha 17.12.2024 que aprueba Presupuesto municipal año 2025.

DECRETO :

AUTORIZASE dar inicio al proceso de Licitación Publica en el Portal www.mercadopublico.cl, para **"CONMEMORACION "DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL AÑO 2025.**

NOMBRASE comisión evaluadora a;

- Director de Administración o quien le subrogue.
- Director Secretaria Planificación o quien le subrogue.
- Directora de Administración y Finanzas o quien le subrogue.

IMPUTESE el gasto a la cuenta 215.22.08.011 Servicio de Producción y Desarrollo de Eventos, Actividades Municipales, Día del Funcionario. Del presupuesto municipal vigente.

ANOTESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE.


LEYLA GONZALEZ ESPINOZA
SECRETARIA MUNICIPAL


WALDO VALDIVIA MONTECINOS
ALCALDE

WVM/JOS/LGE/FNM/jpr
DISTRIBUCION:
Secretaría Municipal (1)
Mercado Público (1)
RRHH (1)
Archivo.-

Memo N°: 70/

MAT. : Licitación **CONMEMORACIÓN DÍA DEL
FUNCIONARIO MUNICIPAL AÑO 2025**".

Requínoa, 25 de septiembre de 2025.

DE : **JOHANA PARDO ROMAN**
JEFA DEPARTAMENTO DE RRHH.

A : **SR. WALDO VALDIVIA MONTECINOS**
ALCALDE

1. A través del presente tengo a bien solicitar a Ud., la autorización para dar inicio al proceso de Licitación Publica en el Portal www.mercadopublico.cl, para "CONMEMORACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL AÑO 2025", cabe señalar que este proceso cuenta con Correo electrónico del Sr. Alcalde, el cual solicita iniciar proceso de licitación y Memo N° 113 de fecha 24.09.2025, pronunciamiento del Director Jurídico.
2. Se adjuntan Bases Administrativas y Técnicas, anexos.
3. Solicito designar dentro de la comisión evaluadora o a quienes las subroguen, de ofertas a:
 - ✓ Director de Administración o quien le subrogue.
 - ✓ Director Secretaria Planificación o quien le subrogue.
 - ✓ Directora de Administración y Finanzas o quien le subrogue.
- El gasto debe ser imputado a la cuenta 215-22-08-011-000-000 denominado Servicios de Producción y Desarrollo de Evento, Actividades Municipales, Día del Funcionario Municipal, del presupuesto vigente.
4. Para su conocimiento y superior resolución.

Saluda atentamente a Ud.,



JOHANA PARDO ROMAN
JEFA DEPTO. RECURSOS HUMANOS

JPR/JPR.

Distribución :

Mercado Publico

c.c. D.A.F

c.c. RRHH

Johana Pardo

De: Waldo Valdivia <waldov16@gmail.com>
Enviado el: jueves, 25 de septiembre de 2025 15:06
Para: Johana Pardo
Asunto: INICIO PROCESO DE LICITACION CONMEMORACION DIA DEL FUNCIONARIO

Buenas tardes, a través de la presente y teniendo en antecedentes lo indicado por el director Jurídico, se solicita dar inicio a licitación para conmemoracion Día del funcionario año 2025.

Se solicita realizar los actos administrativos correspondientes.

saluda atte.

--

Waldo Valdivia

BASES ADMINISTRATIVAS Y TECNICAS
“CONMEMORACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL”

1. OBJETIVO

Las presentes bases administrativas y técnicas tienen como finalidad regular el proceso de licitación y adjudicación para el Servicio **“Conmemoración de la celebración del día del Funcionario Municipal”**, celebración que se realizara el **jueves 30 de Octubre del 2025**. (Esta fecha solo podrá tener modificación en caso de algún inconveniente de fuerza mayor solamente como una catástrofe en la comuna, región o el País).

Estas se regirán por lo dispuesto en las presentes Bases Administrativas y técnicas y Anexos, los que formarán parte integrante del proceso de Licitación.

El oferente no tomará ventaja para su provecho de ningún error u omisión de los antecedentes entregados, para lo cual deberá estudiar su oferta según corresponda, todos sus detalles y si hubiese errores u omisiones se tendrán que dar a conocer a la Unidad Técnica, a través del período de aclaraciones de la propuesta.

2. PRESUPUESTO DISPONIBLE

La municipalidad de Requínoa, dispone de un presupuesto máximo de \$14.000.000.- (con los Impuesto Incluido) para toda esta actividad.

El gasto se imputara a la cuenta 215-22-08-011-000-000 denominado Servicios de Producción y Desarrollo de Evento, Gestión Interna, Día del Funcionario Municipal, del presupuesto vigente.

Cualquier oferta que exceda el presupuesto indicado quedara fuera de bases y su oferta no será evaluada.

3. PROPONENTES

Podrán presentarse en este proceso todas aquellas empresas del rubro que emitan factura, que se encuentren inscritos como proveedores en el registro nacional: www.chileproveedores.cl:

- a) Los proponentes deben encontrarse inscritos con su documentación al día en el registro chile proveedores (o estar vigentes antes de la adjudicación).
- b) Los proponentes que participen de este proceso deben cotizar de acuerdo a lo señalado en los requerimientos o condiciones establecidas por el servicio en las presentes bases.
- c) Los proponentes debe tener su patente comercial al día.
- d) Al momento de aceptar la orden de compra en el portal se hace responsable del servicio aceptado y del cumplimiento de todos los puntos mencionados en la presente base.



- e) Será requisito que se oferte de acuerdo a los formularios requeridos y se adjunte archivo (cotización) de las especificaciones requeridas en punto N°8 de las Especificaciones Técnicas.
- f) Los proponentes que no cumplan con estas condiciones, quedaran a criterio de la comisión evaluadora si los dejan fuera de base y no podrán optar a alguna adjudicación o podrán continuar.

4. COORDINACIÓN

Para los efectos de este proceso de licitación la coordinación, supervisión e inspección para cada punto de las bases, estará a cargo de la Directora de Administración y Finanzas y la Jefa de Recursos Humanos de la Ilustre Municipalidad de Requínoa o su subrogante. La empresa que se adjudique el servicio deberá presentar un interlocutor formal del evento para la coordinación de la actividad.

5. CALENDARIO DE ACTIVIDADES

El calendario de actividades se dará a conocer en portal www.mercadopublico.cl.

6. CONSULTAS

Los proponentes podrán canalizar todas sus dudas o consultas a través del portal electrónico: www.mercadopublico.cl, éstas serán recibidas hasta la fecha y hora señalada en el portal de mercado público. La Ilustre Municipalidad de Requínoa a través de su comisión de evaluación, procederá a responder a través del mismo medio la totalidad de las preguntas efectuadas.

7. PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Cada proponente deberá presentar una oferta con el detalle de servicios solicitados en el caso de modificación o alteración del contenido, la Ilustre Municipalidad de Requínoa, se reserva el derecho de desestimar la oferta realizada por el proponente.

Las ofertas deberán ceñirse estrictamente a lo indicado en las bases administrativas y técnicas de la licitación publicada en el portal www.mercadopublico.cl, los valores indicados en la oferta deben ser netos, en pesos chilenos y no estarán afectos a reajuste alguno, las ofertas deben ser ingresadas como anexos a la propuesta, obligatoriamente a través del portal de www.mercadopublico.cl

7.1. Documentación Administrativa

Deberá ingresar al portal en soporte electrónico.

- a) Identificación completa del oferente según formato **(Anexo N° 1)** (Se debe consignar nombre completo, RUT o C.I., domicilio, teléfono (De la empresa y su representante).
- b) Formato de Declaración Jurada **(Anexo N° 2)**
- c) Persona natural, fotocopia de cédula de Identidad vigente.
- d) Persona Jurídica, fotocopia de cédula de Identidad vigente del representante legal o de la empresa, Rut del SII de la empresa.

7.2. Documentación Técnica

Deberá ingresar al portal en soporte electrónico.

- a) Según Punto N° 8 “Especificaciones técnicas que se requieren”. Cotización (según Anexo N°5).
- b) Experiencia, (**Anexo N°4**)

7.3. Documentación Económica

Deberá ingresar al portal en soporte electrónico.

- a) Oferta Económica (**Anexo N° 3**), completo, debidamente firmado por el proponente o representante legal, el valor presentado deberá ser en moneda nacional y en valor neto total (detallando el valor unitario), de acuerdo al detalle de lo solicitado en el punto 8, de no ser presentado a la fecha de cierre de recepción de ofertas, será marginado del proceso de licitación (sin la presentación del anexo N°3, el oferente queda automática fuera de base y no será evaluado).

8. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

DEL RECINTO:

Se necesita realizar un evento en “**Conmemoración del día del Funcionario**”. (Formar una cotización que incluya todos los puntos, **Anexo N°5**).

- 8.1. El evento Debe realizarse el **jueves 30 de octubre 2025.-** (no se aceptaran ofertas en otras fechas). Quedaran fuera de base quienes oferten en fechas diferentes a la planteada. Y esta fecha podrá ser reagendada, solo en caso de fuerza mayor o catástrofe.
- 8.2. El evento se debe realizar en algún recinto apto para una actividad masiva, considerando los diferentes cambios climáticos, las ofertas o centros de eventos que oferten debe detallar bien el recinto, las condiciones adecuadas, dirección, e indicar los kilómetros de distancia desde la dirección del municipio, los cuales pueden ser en la Comuna de Requinoa o fuera de la Comuna, con la restricción que la distancia desde comercio #121, Requinoa, no supere los 17 kilómetros de distancia.
- 8.3. En evento se desarrollara en la fecha indicada en el horario de 19:30 hrs. a 04:00 hrs.
- 8.4. Recinto con capacidad para 250 personas aproximadamente. sentadas y con pista baile adicional al espacio para las mesas (sin tener que mover mobiliario para generar pista de baile), **los que podrían varían en un aproximado del 10% más o menos**, el número definitivo se informara 7 días antes del evento con el adjudicado.

- 8.5.** La decoración del evento debe ser con tonos negros y plateados, debe considerar mesas con manteles, carpetas o caminos de mesas, sillas, decoración del lugar en general, arreglos florales, entre otros.
- 8.6.** En la entrada debe contar con un acceso destacado para la bienvenida de los funcionarios Municipales de Requínoa (alguna pizarra entregando un saludo de bienvenida o algún mensaje motivador o algo que destaque el ingreso a la llegada, como un evento dedicado y especial para la ocasión).
- 8.7.** El evento debe contar con juegos de luces, amplificación y un DJ, encargado de la música desde las 19:30 hrs. hasta las 04:00 hrs. El municipio entregara 5 días antes del evento la programación o set del estilo de música que se desea.
Debe tener música durante toda la actividad, variando de acuerdo al momento desde las 19:30 hrs. hasta las 04:00 hrs. En los diferentes espacios que el oferente habilitara para el coctel, la cena y el baile durante el evento.
- 8.8.** Debe tener un animador formal y protocolar, desde las 19:30 hrs. hasta las 04:00 hrs. El municipio entregará el listado de las persona que se homenajearan por sus años de servicios
- 8.9.** La atención de garzones, debe ser un mozo para 2 mesas y máximo un mozo para 3 mesas. **Quedaran fuera de base quienes oferten 1 garzón para 4 o más mesas.**
- 8.10.** El evento debe contar con a lo menos 1 show sorpresa durante la actividad, se sugiere realizar; durante el cóctel aprox. 20:00 hrs., Show durante la Cena.

Los show deben venir bien detallados en la oferta, para ser claramente evaluados, la empresa adjudicada, se deberá adaptar a los requerimientos solicitados.
- 8.11.** Debe existir un fotógrafo oficial. Quien deberá tomar fotografías desde el inicio de la actividad (19:30 hrs.), hasta terminada la cena (aprox. 00:00hrs.), quien deberá fotografiar durante el ingreso de los funcionarios, el coctel, las premiaciones, la cena y puntualmente se debe fotografiar protocolares, formales con las autoridades invitadas con cada una de las mesas de funcionarios. Deberá entregar dentro de los 5 días hábiles posterior al evento en formato digital todas las fotografías realizadas.

8.12. El recinto debe cumplir:

- 8.12.A. Contar con un recinto seguro, cerrado y apto para un evento.
- 8.12.B. Tener lugares bonitos a la vista, áreas verdes, terrazas entre otros (detallar en la oferta).
- 8.12.C. Tener como mínimo 3 baños para mujeres y 3 baños para hombre. **No se aceptaran ofertas con baños químicos.**
- 8.12.D. Cada Mesa debe ser para 8 personas, con el distanciamiento adecuado.
- 8.12.E. Tener guarda ropa.
- 8.12.F. Tener estacionamientos. Ideal que las ofertas indiquen los niveles de seguridad para resguardar el estacionamiento. (Debe tener estacionamiento disponible en proporción de los invitados).

Es decir, quien postule debe proporcionar el evento completo, recinto, Banquetería entre otros.

La oferta debe ser lo más completa y detallada, ideal adjuntar fotos de lo que está ofertando en cada punto.

Nota Adicional e importante:

Se podrá realizar un anexo al servicio contrato.

Si la Ilustre Municipalidad de Requinoa requiera algún servicio adicional a solicitud de la autoridad y este no está contemplado en las presentes bases, la empresa adjudicada tendrá la flexibilidad de mutuo acuerdo de las partes para generar una nueva cotización por lo requerido extra, el cual no podrá superar el 30% del servicio contratado.

8.13. DE LA BANQUETERIA: (Anexo N°5)

La Banquetería debe ser un servicio ofertado para 220 personas y también debe indicar el precio unitario por persona con todos los servicios solicitados en el anexo N°3.

La orden de compra y la adjudicación se realizara por los valores ofertado, pero el pago se realizara según factura y de acuerdo a la cantidad real confirmadas 7 días antes del evento mediante correo electrónico entre el Inspector Técnico del Servicio (jefe de RRHH) y la empresa adjudicada. (El cálculo será por el valor ofertado por persona del anexo N°3)

1. BAR

Debe existir Bar desde el inicio hasta el término de la actividad.

Tragos sin Alcohol, frutas para preparación o decoración, Jugos Naturales, limonada, Bebidas normales, Bebidas Light, aguas saborizadas, aguas tónica, agua mineral con gas y sin gas entre otros.

2. **Coctel:**

- i. **Coctel Frio:** crostini, pinchos de queso, ceviches, surtido de mini bocados dulces.
- ii. **Coctel Caliente:** Pastel de Jaiba, empanadas variadas (champiñón queso – camarón).

3. **Cena:**

- i. **PLATO DE FONDO:** Carne de Vacuno lomo vetado con salsa de champiñón acompañamiento de papas rusticas y verduras salteadas.
- ii. **PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO:** Lasagna de espinaca, albóndiga de garbanzo acompañado de espárragos y tomate cherry.
- iii. **SALAD BAR, PAN Y PEBRE**
- iv. **POSTRE:** Trilogía de Postres: Mousse de maracuyá, crembrulet, tarta de yogurt. Tener una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca).(aprox.2)

4. **Servicio de cafetería durante toda la actividad.**

5. **Trasnoche:**

- i. Consomé.
- ii. tapaditos

6. **Adjuntar Fotografías de lo que está ofertando. (de acuerdo al punto N°8 de las bases específicas).**

9. **EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

Será requisito indispensable para que las ofertas puedan ser consideradas, que la propuesta cumpla con las especificaciones contenidas en las presentes bases. La omisión, distorsión o falsificación de cualquiera de los antecedentes requeridos, será causal de rechazo inmediato de la propuesta presentada, dejándola fuera de la evaluación.

La I. Municipalidad de Requínoa, podrá declarar desierta la licitación cuando no se presenten ofertas, o cuando éstas no resulten convenientes a los intereses municipales. La evaluación será de acuerdo al siguiente detalle:



10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN	ANEXO
CALIDAD TECNICA	60%	10%	Se evaluara según tabla, las diferentes ofertas que se ofreceran en el BAR	ANEXO N°5
		10%	Se evaluara según tabla, las diferentes ofertas que se ofreceran en el COCTEL	
		10%	Se evaluara según tabla, las diferentes ofertas que se ofreceran en la CENA	
		10%	Se evaluara según tabla, las diferentes ofertas que se ofreceran en el TRANSNOCHE Y CAFETERIA	
		10%	INFRAESTRUCTURA: Se evaluara según tabla, las diferentes ofertas que se ofreceran como local de eventos. (Infraestructura, áreas verdes entre otros)	
		10%	Se evaluara según tabla, las diferentes ofertas que se ofreceran en la SHOW	
PRECIO	15%	Precio Mínimo Ofertado Precio de la Oferta	X 100	ANEXO N°3
EXPERIENCIA	15%	15%	Se evaluara según tabla, las diferentes ofertas que ofertan experiencia, con respaldos documentados que la acrediten.	ANEXO N°4
DOCUMENTO	10%	10%	Se evaluara según tabla, las diferentes documentos que se solicitan	ANEXO N°6

10.1 CALIDAD TECNICA 60% (ANEXO N°5)

La calidad técnica tendrá una ponderación del 60% el cual se dividirá en 6 ítems con una valoración del 10% por cada uno, dado que es importante para el éxito de la actividad:

a) **BAR 10%** Se evaluara según tabla adjunta para poder comparar entre las diferentes ofertas, considerando el mayor puntaje a todos los bebestibles y durante todo el evento.

10%			
BAR (Durante toda el Evento)	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
Tragos sin Alcohol, frutas para preparación o decoración, Jugos Naturales, limonada, Bebidas normales, Bebidas Light, aguas saborizadas, aguas tónica, agua mineral con gas y sin gas entre otros.	100	10	
Jugos Naturales, limonada, Bebidas normales, Bebidas Light, aguas saborizadas, aguas tónica, agua mineral con gas y sin gas entre otros.	70	7	
Limonada, Bebidas normales, Bebidas Light, aguas saborizadas, agua mineral con gas y sin gas entre otros.	40	4	
Bebidas normales, aguas saborizadas, agua mineral con gas y sin gas	10	1	

b) **COCTEL 10%** Se evaluara según tabla adjunta para poder comparar entre las diferentes ofertas, considerando el mayor puntaje a un coctel frio y caliente propuesto de acuerdo al siguiente detalle:



		10%	
COCTEL DEL EVENTO	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
Coctel Frío: crostini, pinchos de queso, ceviches, surtido de mini bocados dulces.	100	10	
Coctel Caliente: Pastel de Jaiba, empanadas variadas (champiñón queso – camarón).			
Coctel Frío: crostini, pinchos de queso, surtido de mini bocados dulces.	70	7	
Coctel Caliente: Pastel de Jaiba, empanadas variadas (champiñón queso).			
Coctel Frío: pinchos de queso, ceviches, surtido de mini bocados dulces.	40	4	
Coctel Caliente: Empanadas variadas (champiñón queso – camarón).			
Coctel Frío: crostini, surtido de mini bocados dulces.	10	1	
Coctel Caliente: Pastel de Jaiba.			

c) CENA 10% Se evaluara según tabla adjunta para poder comparar entre las diferentes ofertas, considerando el mayor puntaje a un tipo de menú propuesto.

CENA	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
PLATO DE FONDO: Carne de Vacuno lomo vetado con salsa de champiñón acompañamiento de papas rusticas y verduras salteadas. PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO: Lasagna de espinaca, albóndiga de garbanzo acompañado de espárragos y tomate cherry.	100	10	
POSTRE: Trilogía de Postres: Mousse de maracuyá, crembrulet, tarta de yogurt. Tener una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca).(aprox.2)			
PLATO DE FONDO: Carne de Vacuno lomo vetado acompañamiento de papas rusticas y verduras salteadas. PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO: Lasagna de espinaca, albóndiga y tomate cherry.	70	7	
POSTRE: Trilogía de Postres: Frutas, crembrulet, tarta de yogurt. Tener una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca).(aprox.2)			
PLATO DE FONDO: Carne de Vacuno con salsa de champiñón acompañamiento de papas rusticas y verduras. PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO: Lasagna de espinaca.	40	4	
POSTRE: Trilogía de Postres: celestino, crembrulet, tarta de yogurt.			
PLATO DE FONDO: Carne de Vacuno acompañamiento de papas y verduras salteadas. PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO: lasagna o albóndiga.	10	1	
POSTRE: Trilogía de Postres: torta, celestino, tarta de yogurt. Tener una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca).(aprox.2)			



* Se solicita a todos los oferentes de tener la opción de cambiar el menú para 4 o 5 personas aprox. Para una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca) y/o veganos.

d) TRANSNOCHE Y CAFETERIA 10% Se evaluara según tabla adjunta para poder comparar entre las diferentes ofertas, considerando el mayor puntaje a un tipo de menú propuesto.

TRANSNOCHE Y CAFETERIA 10%	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
CAFETERIA: Poseer Cafetería durante todo el evento, disponible con: Café en grano, infusiones de hierbas naturales, te, azúcar, endulzantes.	100	10	
TRASNOCHE: En las 2 últimas horas del evento, se debe ofrecer variada consomé, tapaditos o alguna alternativa para personas veganas y celíacas con intolerancia a la lactosa.			
CAFETERIA: Poseer Cafetería durante todo el evento, disponible con: Café, té, azúcar, endulzantes.	70	7	
TRASNOCHE: En las 2 últimas horas del evento, se debe ofrecer consomé, tacos de pollo y mini hamburguesas o alguna alternativa para personas veganas y celíacas con intolerancia a la lactosa.			
CAFETERIA: Poseer Cafetería durante todo el evento, disponible con: Café, té de hierbas, azúcar, endulzantes.	40	4	
TRASNOCHE: En las 2 últimas horas del evento, se debe ofrecer sopa, tapaditos y alguna alternativa para personas veganas y/o celíacas con intolerancia a la lactosa.			
CAFETERIA: Poseer Cafetería durante todo el evento, disponible con: te, azúcar, endulzantes.	10	1	
TRASNOCHE: En las 2 últimas horas del evento, se debe ofrecer algún alimento y también considerar alguna alternativa para personas veganas y celíacas con intolerancia a la lactosa.			

e) INFRAESTRUCTURA 10% Se evaluara según tabla adjunta para poder comparar entre las diferente1.6 ofertas, se debe respaldar con fotografías lo ofertado.

INFRAESTRUCTURA	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
Centro de Eventos, con construcción sólida, ornamentación, escenario, juegos de luces, amplificación, jardines, terrazas, estacionamientos, baños en construcción solida entre otros	100	10	
Centro de Eventos, con construcción <u>no</u> sólida, ornamentación, escenario, juegos de luces, amplificación, jardines, terrazas, estacionamientos, baños en construcción no solida entre otros	60	6	
Centro de Eventos sin especificaciones	10	1	

*Quien no presente fotografías tendrá puntaje cero en este ítem.



f) **SHOW 10%** Se evaluara según tabla adjunta para poder comparar entre las diferentes ofertas, se debe respaldar con detalle y fotografías lo ofertado.

10%			
SHOW	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
Presenta a lo menos 2 show solicitados en punto 8.10 de las bases	100	10	
Presenta 1 show solicitados en punto 8.10 de las bases	60	6	
Presenta 0 show solicitados en punto 8.10 de las bases	10	1	

*Quien no presente fotografías y detalle bien el show tendrá puntaje cero en este ítem.

10.2 PRECIO 15% (ANEXO N°3)

El Oferente deberá ingresar en el portal www.mercadopublico.cl el valor total neto del evento (todos los servicios contratados incluidos). Dicho valor deberá contemplar todo lo requerido en las presentes bases.

Se comparará el precio de cada oferta por el precio menor ofertado. Este criterio se calculará mediante la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Precio Mínimo Ofertado}}{\text{Precio de la Oferta}} \times 100$$

Se considerará números enteros sin decimales para el cálculo.

10.3 EXPERIENCIA 15% (ANEXO N°4)

Se evaluara según tabla adjunta para poder comparar entre las diferentes ofertas, se debe respaldar con documentos la experiencia ofertada.

15%			
EXPERIENCIA EN AÑOS	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
5 años o mas	100	10	
4 años	80	8	
3 años	60	6	
2 años	40	4	
1 años	20	2	
Sin experiencia	10	1	

Adjuntar desde la página del servicio de impuestos internos (SII) que acredite el inicio de actividades.



10.4 DOCUMENTOS 10% (ANEXO N°6)

Se evaluara según tabla, los diferentes documentos que se solicitan.

10%			
DOCUMENTACIÓN	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
ANEXO N°1 IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE	20		
ANEXO N°2 DECLARACIÓN JURADA	20		
ANEXO N°5 CALIDAD TECNICA	30		
ANEXO N°6 DOCUMENTACIÓN	20		
FOTOCOPIA CEDULA IDENTIDAD NATURAL O JURIDICA	10		
	100	0	

Si falta el anexo N°3, queda fuera de base, no se evalúa la oferta.
Si entrega una aclaración o lo entrega por foro inverso, quedara con la mitad del puntaje del region.

11. COMISION EVALUADORA

La Comisión Evaluadora de Ofertas estará compuesta, de acuerdo al artículo N° 54 del Reglamento 661 que moderniza la Ley de compras públicas, por los siguientes funcionarios:

- ✓ Administrador Municipal o quien le subrogue.
- ✓ Director Secretaria Planificación (SECPLA) o quien le subrogue.
- ✓ Directora de Administración y Finanzas (DAF) o quien le subrogue.

12. DESESTIMACIÓN DE LAS OFERTAS

La Municipalidad de Requínoa se reserva el derecho de desestimar todas las ofertas, si así conviniere a los intereses fiscales, como asimismo de rechazar todas las propuestas o algunas, de acuerdo al Artículo 59 del Decreto 661/2024 del Ministerio de Hacienda que aprueba el Reglamento de la Ley 19.886.

13. ADJUDICACIÓN

Una vez aceptada la propuesta hecha por la “Comisión Evaluadora” al Sr. Alcalde, se procederá a dictar el Decreto Alcaldicio, que será notificado a través del portal www.mercadopublico.cl, en un plazo no superior a las 24 horas.

Eventualmente, la Unidad requirente podrá de acuerdo al Artículo N° 58 del Reglamento de Compras, indicar un nuevo plazo de adjudicación a través del sistema, al no poder realizarlo dentro del plazo señalado e indicando las razones que justifiquen dicho incumplimiento, dicho nuevo plazo debe ser Decretado para posterior publicación en la plataforma www.mercadopublico.cl.

14. SUSCRIPCION DEL CONTRATO

No se contempla.

Por lo tanto el servicio se formalizará a través de la **Orden de Compra Aceptada** por el Oferente Adjudicado y los Términos definidos en las presentes Bases para salvaguardar los intereses del Municipio.

La Orden de compra electrónica debe ser aceptada, para ser considerada como el Contrato firmado por las partes.

15. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS AL ENCARGADO DE REQUERIMIENTO PARA TRAMITACIÓN DEL ESTADO DE PAGO

Este deberá adjuntar los siguientes documentos:

15.1 Orden de Compra aceptada en el Portal.

15.2 El Inspector Técnico del Servicio, terminado el evento, podrá evaluar el **servicio** entregado versus lo ofertado; de ser todo correcto, este solicitara mediante correo electrónico al oferente adjudicado, la Facturación para dar conformidad del servicio y solicitara el pago a Finanzas con toda la documentación de respaldo que amerite, para que esto se pueda pagar lo antes posible, a más tardar el día viernes 07.11.2025. De lo contrario evaluara las multas de acuerdo al punto N°18 de las Bases, las cuales se descontaran del valor neto antes de facturar y esto retrasa en algunos días el pago.

15.3 La Factura se debe emitir a nombre de la **Ilustre Municipalidad de Requinoa, RUT 69.081.300-9, dirección; Calle Comercio N° 121, giro Fiscal, Comuna de Requinoa, teléfono 722976250**. Al momento de emitir la factura ante el SII, esta debe ser enviada de forma inmediata en formato PDF al Inspector Técnico del Servicio, correo electrónico: johanapardo@requinoa.cl.

15.4 El Oferente no podrá factorizar el servicio sin tener la respectiva conformidad por parte del Inspector Técnico del Servicio.

15.5 El Oferente que Factorice, deberá entregar por correo electrónico al Inspector Técnico del Servicio johanapardo@requinoa.cl, los datos de transferencia para proceder con el pago a la empresa de Factoring.

16. DOCUMENTOS PARA EL PAGO

- Certificado de conformidad del Inspector Técnico del Servicio.
- Memo solicitando el pago del servicio a la autoridad.
- Orden de Compra aceptada en el Portal.
- Factura



Nota 1	Cumplimiento 0%-19%
Nota 2	Cumplimiento 20%-49%
Nota 3	Cumplimiento 50%-79%
Nota 4	Cumplimiento 80%-99%
Nota 5	Cumplimiento 100%

Todos estos documentos serán enviados a la Dirección de Administración y Finanzas para la cancelación del servicio.

17. FACTORING

El Factoring se permite, siempre y cuando el contratista cumpla con lo indicado en el artículo 127 del Decreto N° 661 del Ministerio de Hacienda, que aprueba el Reglamento de la Ley 19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios.”.

18. MULTAS

El municipio aplicará multas en caso de incumplimiento de algunos de los servicios ofertados por el oferente adjudicado, el descuento se realizara en los siguientes casos:

18.1. Que el lugar ofertado no corresponda y no sea el óptimo para el evento. Se considerara Multa Muy Grave.

18.2. Que el menú ofertado no cumpla. Se considerara Multa Grave.

18.3 Que los show no cumplan con lo ofertado y detallado por el oferente adjudicado. Se considerara Multa Media.

18.4. Que los servicios ofertados no se cumplan. Se considerara Multa Media.

18.5. Que el personal del oferente adjudicado no tenga buen trato con el Inspector Técnico del Servicio o con los asistentes al evento. Se considerara Multa Leve.

Se aplicará una multa descontando un porcentaje de acuerdo a la tabla adjunta:

Leve	1%
Media	5%
Grave	10%
Muy Grave	20%

El % se aplica al total Neto del valor adjudicado.

19. READJUDICACIÓN

La Ilustre Municipalidad de Requínoa podrá, en el caso de que el proveedor adjudicado no cumpla dentro del plazo ofertado con la entrega del bien o del servicio requerido, o se desista de su oferta o sea inhábil para contratar de acuerdo con al Artículo N° 58 del reglamento 661 que moderniza la ley de compras; adjudicar al oferente que le siga en puntaje de acuerdo a la evaluación de las propuestas, y así sucesivamente.

20.- MODIFICACIONES DE LAS BASES

La Municipalidad de Requínoa podrá modificar las presentes Bases, ya sea por iniciativa propia o en atención a una Aclaración solicitada por alguno de los Oferentes, durante el proceso, otorgando un plazo prudencial para que los oferentes puedan adecuar sus ofertas a los nuevos requerimientos. Las modificaciones que se lleven a cabo, serán informadas a través del sitio web www.mercadopublico.cl, de acuerdo al Artículo N° 129 del reglamento 661 que moderniza la ley de compras.

Estas modificaciones formarán parte integral de las Bases y serán aprobadas por Decreto Alcaldicio. Cualquier modificación a las Bases se entenderán conocidas y aceptadas por partes de los oferentes.

21.- COMPORTAMIENTO ÉTICO DEL ADJUDICATARIO

El proveedor que resulte adjudicado, sus dependientes y en general quienes directa o indirectamente provean los servicios que resulten adjudicados, no podrán ofrecer obsequios al personal de la I. Municipalidad de Requínoa, o cualquier regalía que pudiere implicar un conflicto de intereses presente o futuro entre dicho adjudicatario y el Ministerio, debiendo observar el más alto estándar ético.

22. OTRAS CONDICIONES:

a. Resolución de Empates

De existir un empate durante la evaluación de las ofertas, se considerará para definir al ganador, a aquella oferta que tenga mayor puntaje en el Criterio de Evaluación "Calidad Técnica". Si aún persiste el empate, será el criterio de evaluación de "Precio" el que prevalecerá. Si aún persiste el empate a partir de lo expuesto anteriormente, será el criterio de evaluación "Experiencia" el que prevalecerá. Si aún persiste el empate a partir de lo expuesto anteriormente, será el criterio de evaluación "Documentos" el que prevalecerá.

b. Mecanismos para solución de consultas respecto de la adjudicación

Será la Dirección de Administración y Finanzas, la encargada de aclarar cualquier duda respecto de la adjudicación. Podrá presentar la consulta a través del portal www.mercadopublico.cl. El plazo para efectuar las respectivas respuestas será de 24 horas.

c. Presentación de antecedentes omitidos por los oferentes

El Oferente que hubiese omitido un antecedente, será informado a través del sistema, por parte de la Municipalidad de Requínoa y tendrá un plazo de hasta 48 horas para ingresarlo, salvo los siguientes documentos: Anexo N°3 en Documentación Económica, con el detalle de lo solicitado en el Punto N°8. Si cualquiera este documento, no es presentado a la fecha de cierre de recepción de ofertas, será marginado del proceso de licitación.

d. Vigencia de las ofertas:

Las Ofertas que presenten los oferentes deberán tener una vigencia hasta el 30 de Octubre del 2025.

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS
Dirección de Administración y Finanzas



“CONMEMORACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL”

ANEXO N° 1: IDENTIFICACION DEL OFERENTE

A) DATOS DEL OFERENTE

Nombre (persona natural)	
R.U.T. (persona natural)	
Razón Social (persona jurídica)	
R.U.T. (persona jurídica)	
Dirección	
Teléfono (red fija y/o celular)	/
Correo electrónico	

B) DATOS CONTACTO O INTERLOCUTOR (de acuerdo al punto 4 de las bases)

Nombre	
Dirección	
Teléfono (red fija y/o celular)	/
Correo electrónico	

C) DATOS PARA PAGO CON TRANSFERENCIA (debe ser bajo el mismo Rut del oferente)

Nombre del Banco	
Tipo de Cuenta	
Número de Cuenta	
Rut asociado a la cuenta	
Nombre del Titular de la cuenta	
Correo electrónico	

FIRMA

_____ de _____ de _____

“CONMEMORACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL”

ANEXO N° 2: DECLARACION JURADA

NUEVA DECLARACIÓN JURADA PARA PARTICIPAR EN PROCESOS DE COMPRAS

Yo..... Rut.....-...., declaro dar cumplimiento a la ley 21.634 que moderniza la ley 19.886 de compras públicas, que aumenta los estándares asociados a conflictos de interés entre compradores y proveedores de bienes o servicios:

1. No he sido condenado, o mi representada no ha sido condenada, por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, dentro de los 5 años anteriores, contados desde que la sentencia definitiva quede ejecutoriada, con la prohibición de contratar a cualquier título con órganos de la administración, contemplada en el artículo 26, letra d), del Decreto con Fuerza de Ley N°1, de 2004, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, que Fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del decreto ley N°211, de 1973.

2. Mi representada no ha sido condenada a la pena de prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado, por los delitos mencionados en la ley N°20.393.

3. No he sido condenado por los Tribunales de Justicia a la medida dispuesta en el artículo 33 de la ley N°21.595 de Delitos Económicos. En el caso de que mi representada sea una persona jurídica, ya sea que se trate de sociedades, fundaciones o corporaciones, declaro que esta no tiene como socio, accionista, miembro o participe con poder para influir en la administración, a personas naturales que hubieren sido condenadas a la citada medida.

4. No soy ni he sido durante el periodo de un año transcurrido con antelación a la presente declaración, funcionario directivo del organismo licitante y/o comprador, hasta el nivel de jefe de departamento o su equivalente, o funcionario que participe en procedimientos de contratación del organismo licitante y/o comprador, ni estoy unido(a) a éstos o aquéllos por los vínculos descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N°18.575 (cónyuge, hijo, adoptado o pariente hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive).

5. No integro la nómina de personal del organismo licitante y/o comprador, en cualquier calidad jurídica, ni soy contratado a honorarios por el organismo licitante y/o comprador, ni estoy unido(a) a éstos o aquéllos por lo vínculos descritos en el inciso primero del artículo 35 quáter de la ley N° 19.886 (cónyuge, convivientes civil o pariente hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad).

6. Mi representada no es una sociedad de personas o empresa individual de responsabilidad limitada en la que una o más de las personas singularizadas en los párrafos cuarto y quinto precedentes formen parte o sean beneficiarias finales.

7. Mi representada no es una sociedad en comandita por acciones, sociedad por acciones o anónima cerrada en que una o más de las personas singularizadas en los párrafos cuarto y quinto precedentes sean accionistas o beneficiarias finales.

8. Mi representada no es una sociedad anónima abierta en que una o más de las personas singularizadas en los párrafos cuarto y quinto precedentes sean dueñas de acciones que representen el 10% o más del capital o sean beneficiarias finales.

9. No soy gerente, administrador, representante o director de cualquiera de las sociedades antedichas.

NOTA: Debe tenerse presente que faltar a la verdad respecto de lo informado en una declaración jurada puede traducirse en la comisión del delito de perjurio, en virtud del artículo 210 del Código Penal, que dispone que “el que ante la autoridad o sus agentes perjurare o diere falso testimonio en materia que no sea contenciosa, sufrirá las penas de presidio menor en sus grados mínimo a medio y multa de seis a diez unidades tributarias mensuales.”

FIRMA

_____ de _____ de _____



“CONMEMORACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL”

ANEXO N° 3: OFERTA ECONOMICA

Nombre o Razón Social de la oferta	
R.U.T. de la oferta	

Descripción	Valor unitario	Cantidad de Personas	Valor Total Neto (este debe ser igual al monto ofertado en la plataforma de mercado público)	Valor IVA (19%)	Valor TOTAL
OFERTA TOTAL DE LA ACTIVIDAD COMPLETA (EVENTO TOTAL) PARA 220 PERSONAS (incluido todo lo requerido en las bases como mínimo)		220			

- Nota:
- Para los puntajes de evaluación y comparación con los otros oferentes se considerara el **Valor Total Neto** ofertado en la plataforma de mercado público, el que debe ser igual.
 - Quien no presente este anexo, queda automáticamente fuera de base. (no se evaluara)

FIRMA

_____ de _____ de _____

“CONMEMORACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL”

ANEXO N° 4: EXPERIENCIA

Evaluación de Experiencia (Total 15%)

1.1. Marcar con una “X” la cantidad de años que tiene el oferente en el rubro de eventos.

1.2. Debe respaldar la experiencia con documentos:

- Desde la página del servicio de impuestos internos (SII), debe adjuntar su iniciación de actividades.
- Facturas.
- Contratos.
- O cualquier otro documento que acredite los años de experiencia

15%			
EXPERIENCIA EN AÑOS	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
5 años o mas	100	10	
4 años	80	8	
3 años	60	6	
2 años	40	4	
1 años	20	2	
Sin experiencia	10	1	

NOTA: Los Oferentes deberán acreditar los años de experiencia con documentos.
Tendrán **puntaje cero**, quienes **no** respalden su experiencia con documentos.

FIRMA

_____ de _____ de _____

“CONMEMORACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL”

ANEXO N°5

CALIDAD TECNICA

La calidad técnica tendrá una ponderación del 60% el cual se dividirá en 6 ítems con una valoración del 10% por cada uno, dado que es importante para el éxito de la actividad:

a) BAR 10% Marcar con una “x” la alternativa que está ofertando

10%			
BAR (Durante toda el Evento)	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
Tragos sin Alcohol, frutas para preparación o decoración, Jugos Naturales, limonada, Bebidas normales, Bebidas Light, aguas saborizadas, aguas tónica, agua mineral con gas y sin gas entre otros.	100	10	
Jugos Naturales, limonada, Bebidas normales, Bebidas Light, aguas saborizadas, aguas tónica, agua mineral con gas y sin gas entre otros.	70	7	
Limonada, Bebidas normales, Bebidas Light, aguas saborizadas, agua mineral con gas y sin gas entre otros.	40	4	
Bebidas normales, aguas saborizadas, agua mineral con gas y sin gas	10	1	

b) COCTEL 10% Marcar con una “x” la alternativa que está ofertando

10%			
COCTEL DEL EVENTO	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
Coctel Frío: crostini, pinchos de queso, ceviches, surtido de mini bocados dulces.	100	10	
Coctel Caliente: Pastel de Jaiba, empanadas variadas (champiñón queso – camarón).			
Coctel Frío: crostini, pinchos de queso, surtido de mini bocados dulces.	70	7	
Coctel Caliente: Pastel de Jaiba, empanadas variadas (champiñón queso).			
Coctel Frío: pinchos de queso, ceviches, surtido de mini bocados dulces.	40	4	
Coctel Caliente: Empanadas variadas (champiñón queso – camarón).			
Coctel Frío: crostini, surtido de mini bocados dulces.	10	1	
Coctel Caliente: Pastel de Jaiba.			



c) **CENA 10% Marcar con una “x” la alternativa que está ofertando**

* Se solicita a todos los oferentes de tener la opción de cambiar el menú para 4 o 5 personas aprox. Para una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca) y veganos o vegetarianos.

CENA	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
PLATO DE FONDO: Carne de Vacuno lomo vetado con salda de champiñón acompañamiento de papas rusticas y verduras salteadas. PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO: Lasagna de espinaca, albóndiga de garbanzo acompañado de espárragos y tomate cherry.	100	10	
POSTRE: Trilogía de Postres: Mousse de maracuyá, crembrulet, tarta de yogurt. Tener una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca).(aprox.2)			
PLATO DE FONDO: Carne de Vacuno lomo vetado acompañamiento de papas rusticas y verduras salteadas. PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO: Lasagna de espinaca, albóndiga y tomate cherry.	70	7	
POSTRE: Trilogía de Postres: Frutas, crembrulet, tarta de yogurt. Tener una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca).(aprox.2)			
PLATO DE FONDO: Carne de Vacuno con salda de champiñón acompañamiento de papas rusticas y verduras. PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO: Lasagna de espinaca.	40	4	
POSTRE: Trilogía de Postres: celestino, crembrulet, tarta de yogurt.			
PLATO DE FONDO: Carne de Vacuno acompañamiento de papas y verduras salteadas. PLATO DE FONDO VEGETARIANO Y/O VEGANO: lasagna o albóndiga.	10	1	
POSTRE: Trilogía de Postres: torta, celestino, tarta de yogurt. Tener una Opción para personas con intolerancia a la lactosa (celíaca).(aprox.2)			



d) **TRANSNOCHE Y CAFETERIA 10%** Marcar con una “x” la alternativa que está ofertando

TRASNOCHE Y CAFETERIA 10%	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
CAFETERIA: Poseer Cafetería durante todo el evento, disponible con: Café en grano, infusiones de hierbas naturales, te, azúcar, endulzantes.	100	10	
TRASNOCHE: En las 2 últimas horas del evento, se debe ofrecer variada consomé, tapaditos o alguna alternativa para personas veganas y celíacas con intolerancia a la lactosa.			
CAFETERIA: Poseer Cafetería durante todo el evento, disponible con: Café, té, azúcar, endulzantes.	70	7	
TRASNOCHE: En las 2 últimas horas del evento, se debe ofrecer consomé, tacos de pollo y mini hamburguesas o alguna alternativa para personas veganas y celíacas con intolerancia a la lactosa.			
CAFETERIA: Poseer Cafetería durante todo el evento, disponible con: Café, té de hierbas, azúcar, endulzantes.	40	4	
TRASNOCHE: En las 2 últimas horas del evento, se debe ofrecer sopa, tapaditos y alguna alternativa para personas veganas y/o celíacas con intolerancia a la lactosa.			
CAFETERIA: Poseer Cafetería durante todo el evento, disponible con: te, azúcar, endulzantes.	10	1	
TRASNOCHE: En las 2 últimas horas del evento, se debe ofrecer algún alimento y también considerar alguna alternativa para personas veganas y celíacas con intolerancia a la lactosa.			

e) **INFRAESTRUCTURA 10%** Marcar con una “x” la alternativa que está ofertando.
Deben respaldar con fotografías lo ofertado.

10%			
INFRAESTRUCTURA	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
Centro de Eventos, con construcción sólida, ornamentación, escenario, juegos de luces, amplificación, jardines, terrazas, estacionamientos, baños en construcción solida entre otros	100	10	
Centro de Eventos, con construcción <u>no</u> sólida, ornamentación, escenario, juegos de luces, amplificación, jardines, terrazas, estacionamientos, baños en construcción no solida entre otros	60	6	
Centro de Eventos sin especificaciones	10	1	

*Quien no presente fotografías tendrá puntaje cero en este ítem.



f) SHOW 10% Marcar con una “x” la alternativa que está ofertando.

Debe respaldar con detalle y fotografías lo ofertado.

10%			
SHOW	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
Presenta a lo menos 1 show solicitados en punto 8.10 de las bases	100	10	
Presenta 0 show solicitados en punto 8.10 de las bases	10	1	

*Quien no presente fotografías y detalle bien el show tendrá puntaje cero en este ítem.

FIRMA

_____ de _____ de _____



“CONMEMORACIÓN DÍA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL”

**ANEXO N°6
DOCUMENTOS SOLICITADOS**

Si falta el anexo N°3, queda fuera de base, no se evalúa la oferta.

Si entrega una aclaración o lo entrega por foro inverso, quedara con la mitad del puntaje del reglón.

10%			
DOCUMENTACIÓN	PUNTAJE	PORCENTAJE	OFERTA (x)
ANEXO N°1 IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE	20		
ANEXO N°2 DECLARACIÓN JURADA	20		
ANEXO N°5 CALIDAD TECNICA	30		
ANEXO N°6 DOCUMENTACIÓN	20		
FOTOCOPIA CEDULA IDENTIDAD NATURAL O JURIDICA	10		
	100	0	

FIRMA

_____ de _____ de _____