



ILUSTRE MUNICIPALIDAD  
TOLTEN

DECRETO ALCALDICIO EXENTO N° 197/  
NUEVA TOLTEN, 06/10/2015.-

LA ALCALDÍA DECRETO HOY LO QUE SIGUE:

**VISTOS:**

- Ley N° 19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 191/2008 de fecha 28 de Marzo de 2008 que aprueba Manual de Adquisiciones del Municipio de Tolten.
- Bases que regulan llamado a propuesta pública, para el presente Llamado.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 600 de fecha 01 de Junio de 2015, que aprueba Renovación de Contrato para la ejecución del Programa de Desarrollo Territorial Indígena "PDTI", para atender a las 4 Unidades Operativas distribuidas en el sector Norte de la comuna de Tolten, suscrito entre la Municipalidad de Tolten y el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 601 de fecha 01 de Junio de 2015, que aprueba Renovación de Contrato para la ejecución del Programa de Desarrollo Territorial Indígena "PDTI", para atender a las 7 Unidades Operativas distribuidas en el sector Sur de la comuna de Tolten, suscrito entre la Municipalidad de Tolten y el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP.
- El texto refundido de la Ley 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades", y en uso de las facultades que se me confieren.

**CONSIDERANDO:**

- La necesidad de capacitar a 25 usuarios de la Unidad Operativa Pocoyán para que aprendan a desarrollar técnicas de conservación de alimentos post cosecha, y de esta forma puedan aprovechar la totalidad de la fruta y verdura producida en sus predios, lo anterior en el marco del Programa de Desarrollo Territorial Indígena (PDTI).

**DECRETO:**

1. **LLAMASE**, a Licitación Pública para adquirir los productos mencionados en CONSIDERANDO.
2. **APRUÉBESE** Bases Administrativas, Especificaciones Técnicas y Anexos que regulan el presente llamado a Licitación Pública.
3. **PODRÁN** participar en esta Licitación todas las empresas del rubro que cumplan los requisitos establecidos en las bases y que estén habilitadas para efectuar ofertas a través del portal [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl).
4. **PUBLÍQUESE** el llamado a Licitación Pública en el Portal [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl), con la ID N° 3836-61-L115.

ANÓTESE, PUBLÍQUESE COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE

  
  
**RIGOBERTO NEGRON SANTANDER**  
 SECRETARIO MUNICIPAL

  
  
**GUILLERMO MARTINEZ SOTO**  
 ALCALDE

GMS/RNS/100  
DISTRIBUCIÓN://.

- Unidad de Control Municipal.
- Dirección de Administración y Finanzas.
- Encargado de Transparencia. ✓
- Encargada de Adquisiciones.
- Oficina de Partes, Archivo e Informaciones.



## BASES ADMINISTRATIVAS

"Capacitación PDTI U.O. Pocoyán"

### 1. OBJETIVO

La Ilustre Municipalidad de Tolten, a través de la Unidad de desarrollo Económico Local (UDEL) y del Programa de Desarrollo Territorial Indígena (PDTI), llama a Licitación Pública la Contratación de servicios para realizar "Capacitación en Elaboración de Conservas, Encurtidos, Licores Caseros y Técnicas de Congelado", para 25 Usuarios de la Unidad Operativa (U.O.) Pocoyán.

### 2. MATERIA DE LA PROPUESTA

Las presentes BASES ADMINISTRATIVAS, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, ANEXOS Y DEMAS DOCUMENTOS RELACIONADOS tienen la finalidad de regular, reglamentar y regirán todo el proceso de la Licitación "Capacitación en Elaboración de Conservas, Encurtidos, Licores Caseros y Técnicas de Congelado" por las normas legales, reglamentarias y técnicas vigentes. Las bases estarán a disposición de los proveedores a través del sitio web [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl).

### 3. FINANCIAMIENTO

Los gastos que demande la presente licitación serán financiados con recursos aportados por INDAP dispuestos para Programa de Desarrollo Territorial Indígena (PDTI), asignados a la Unidad Operativa (U.O.) Pocoyán.

### 4. PRODUCTOS Y SERVICIOS REQUERIDOS

Se requiere de los siguientes servicios:

- ❖ Curso de Capacitación en Elaboración de Conservas, Encurtidos, Licores Caseros y Técnicas de Congelado, para 25 personas, presencial.

Para más detalles respecto del servicio requerido revisar ESPECIFICACIONES TECNICAS ADJUNTAS.

### 5. PERFIL Y REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

Podrán participar en la presente propuesta todos los proveedores del rubro de capacitación y/o asistencia técnica, que cumplan con los siguientes requisitos:

- > Su actividad comercial debe relacionarse con la materia de la presente licitación.
- > Iniciación de Actividades en el SII.
- > Inscritos en el sistema de compras públicas, Registro electrónico de proveedores del Estado (Chileproveedores).
- > Cumplir a cabalidad con las exigencias de las presentes Bases Administrativas, Especificaciones Técnicas, Anexos, Aclaraciones y demás documentos.
- > Experiencia en este tipo de actividades (demostrable).

No podrán participar en la propuesta aquellos oferentes que incumplan lo estipulado en la letra "b" del Artículo N° 54 de la ley N° 18.575, de "Bases Generales de Administración del Estado", es decir, personas naturales que posean la calidad de cónyuge, hijo, adoptado o pariente hasta el tercer grado de consanguinidad o segundo grado de afinidad, respecto de algún funcionario de la Municipalidad de Tolten, de grado superior o equivalente a jefatura, o sus autoridades".



ILUSTRE MUNICIPALIDAD  
TOLTEN

Respecto de las Personas Jurídicas: "No podrán participar aquellas personas jurídicas que tengan entre sus socios o accionistas a funcionarios o asesores de la Municipalidad de Tolten, cualquiera sea su grado de participación en la sociedad".-

## 6. ETAPAS Y PLAZOS DE LA LICITACIÓN

Las etapas y plazos de la presente Licitación serán los que se informen en el sitio web [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl), bajo la ID 3836-61-L115.

## 7. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Las consultas que los participantes deseen formular con relación a la materia de esta Propuesta, deberán ser realizadas a través del portal [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl), bajo la ID 3836-61-L115. Será responsabilidad del contratista cerciorarse de la existencia de serie de Preguntas y Respuestas y de aclaraciones a los antecedentes técnicos y Bases de Licitación, las cuales formarán parte de la licitación, presumiéndose el conocimiento de ellas por parte del contratista a quien se le adjudique el contrato.

## 8. MODIFICACIONES A LAS BASES

Se podrá modificar los documentos de la Propuesta, ya sea por iniciativa propia o en atención a una Aclaración solicitada por alguno de los Oferentes, durante el proceso de la Propuesta y hasta la entrega de las Aclaraciones, informando de ello a través del sitio web [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl), estas modificaciones formarán parte integral de las presentes Bases.

## 9. PRESENTACION DE OFERTAS

Serán vía sitio web [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl) bajo la ID 3836-61-L115, además los oferentes deberán adjuntar a su oferta los siguientes antecedentes obligatorios:

- Anexos 1, 2 y 3 (completos con los datos que se solicitan en ellos).
- Adjuntar **Certificados de Conformidad del Relator**, de Capacitaciones realizadas a Instituciones que demuestren **Experiencia en Elaboración de Conservas, Encurtidos, Licores Caseros y Técnicas de Congelado**. (Mínimo 2).
- Propuesta Técnica o Descripción del Curso ofertado.
- Curriculum Vitae del Relator.

## 10. PRESUPUESTO

Se cuenta con un Presupuesto Disponible de \$700.000.- en el cual ya están considerados Impuestos.

## 11. PROCESO DE SELECCION

Con posterioridad a la fecha de entrega de ofertas, los antecedentes y documentación presentada por los oferentes serán entregados a la Unidad Técnica.

La Unidad Técnica se Reserva el derecho de no seleccionar a ninguno de los proponentes, sin por ello incurrir en responsabilidad alguna respecto del proponente o proponentes afectados por esta decisión.

La Unidad Técnica propondrá al Sr. Alcalde, la oferta más conveniente a los intereses municipales; posteriormente se procederá a la adjudicación.

La Adjudicación de la propuesta se materializará a través de la dictación de un Decreto Alcaldicio Exento, sin perjuicio de lo anterior el o Los oferentes adjudicados deberán aceptar la Orden de Compra emitida por el sistema Mercado Público; la no aceptación de esta Orden dentro de un plazo



ILUSTRE MUNICIPALIDAD  
TOLTEN

de 3 días Hábiles, Facultará a la Unidad Técnica para Adjudicar al segundo oferente con mayor puntaje, y así sucesivamente.

Esta Unidad también se reserva el derecho de admitir aquellas ofertas que presenten defectos, omisiones u errores formales, siempre que estos no alteren el tratamiento igualitario de los proponentes ni la correcta evaluación de las propuestas. Dicha situación es exclusiva decisión del mandante a través de la unidad técnica de la propuesta. En todo caso, cuando se omita algún documento, se solicitará que este sea remitido en un tiempo perentorio, bajo apercibimiento de dejarlo fuera de bases si este no cumpliera con lo solicitado. Por cada documento omitido, que fuere requerido por la unidad técnica fuera de plazo, se descontará 1 punto del total alcanzado por el oferente en la evaluación.

El resultado de la adjudicación se comunicará a través del Portal Mercado público, una vez que se conozca definitivamente la decisión del Sr. Alcalde.

**a. Criterios de Evaluación.**

Los Criterios a evaluar serán los siguientes:

- Precio : 50%

Se Evaluará de acuerdo a la siguiente Fórmula:  $X = \text{Precio mínimo ofertado} * 50 / \text{Precio Oferta X}$

- Experiencia : 30 %

Se evaluara teniendo en cuenta la cantidad de Certificados de Conformidad, relacionados con tema a tratar, la forma de evaluación se hará de acuerdo a lo indicado en la siguiente tabla:

Cantidad de Certificados de Conformidad	Porcentaje
1	10%
2	18%
3	25%
4	30%

- Plazo de Entrega de los servicios: 20%

Se Evaluará de acuerdo a la siguiente Fórmula :  $X = \text{Plazo mínimo ofertado} * 20 / \text{Plazo Oferta X}$ . Indicar Plazo en DIAS CORRIDOS, en caso de ofertar en días "Hábiles" se le sumaran dos días a su oferta para transformarla a días corridos, de mencionar entrega "Inmediata", se le otorgaran 5% menos que, la oferta que menos puntaje haya obtenido.

❖ Considerar que el plazo máximo para la entrega de la totalidad de los servicios requeridos es el día 20 de Noviembre de 2015, por lo tanto las ofertas que estén fuera de este plazo serán RECHAZADAS.

- El proceso de adjudicación se realizará previo visto bueno de la Unidad de Control Municipal.

**12. DEL CONTRATO**

Luego de aceptada la Orden de Compra a través del portal Mercado Público se procederá a la firma de un Contrato de Prestación de Servicios.

**Multas y Sanciones:**

En caso de incumplimiento en cualquiera de los ítems, establecidos en la Propuesta Técnica del Proveedor, la Municipalidad a través de la unidad técnica (Directora de la UDEL y Jefe técnico de la unidad operativa), emitirá un informe de respaldo para solicitar la multa respectiva equivalente al 1% por cada producto que falte, descontando administrativamente del total de su factura.



### 13. FORMA DE PAGO

Se solicita la emisión de Factura, la cual deberá ser ingresada en la Of. de Partes Municipal. Una vez recepcionados conformes todos los servicios, se procederá a cancelar la factura en un único estado de pago, dentro de un plazo de 30 días desde la fecha de recepción de esta, en la Oficina de Partes Municipal.

- La factura o Boleta de Honorarios deberá ser emitida a nombre de:

Ilustre Municipalidad de Toltén

RUT: 69.191.400-3

Domicilio: Bernardo O'Higgins N° 410

Ciudad: Nueva Toltén

Comuna: Toltén

Giro: Servicio Público

### 14. CONSIDERACIONES GENERALES

Las condiciones y requisitos administrativos y técnicos de las presentes Bases se consideran condiciones mínimas, no obstante lo cual, será materia de la Oferta, la presentación y descripción de otro tipo de garantías, servicios y adicionales no mencionados en la Propuesta, al igual que otras modalidades tales como descuentos y ofertas especiales respecto de los ítem ofertados por los Proponentes, los que serán evaluados favorablemente de ser ventajosos para el Municipio.

El Municipio se reserva el derecho de solicitar mayores antecedentes si así lo estimara conveniente, además de devolver la Oferta, sin lugar a indemnización alguna, a aquellos Proponentes que no acompañen los documentos o antecedentes indicados en las presentes Bases.

Una vez realizada la Apertura de las Ofertas, el Municipio podrá solicitar por escrito a cada uno de los Proponentes, aclaraciones sobre cualquier aspecto de su Oferta.

Estas aclaraciones serán respondidas por escrito y electrónicamente por parte de los Proponentes a más tardar en 2(DOS) días hábiles contados desde la recepción del requerimiento.



## ESPECIFICACIONES TECNICAS

"Capacitación PDTI U.O. Pocoyán"

### 1. OBJETIVOS

**Objetivo General:**

- Desarrollar técnicas de conservación de alimentos post cosecha.

**Objetivos específicos:**

- Conocer y aplicar los procedimientos básicos de higiene en la manipulación de los alimentos.
- Conservar alimentos procesados: mermeladas, conservas y congelados.
- Determinar los diferentes niveles de calidad de una fruta o verdura para ser usada en mermeladas, conservas y congelados
- Elaborar diferentes tipos de mermeladas, conservas y congelados de frutas y hortalizas.
- Esterilizar frascos, botellas y tapas que se utilizan para envasar mermeladas, conservas y licores.

### 2. DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS

La actividad se enmarca dentro de los resultados obtenidos del diagnóstico en el cual se detectaron que la fruta y algunas verduras producidas en los predios, no son utilizadas en su mayoría, ni conservadas para el resto del año.

El curso considera que el relator entregará a cada participante:

- 1.- Conocimientos técnicos.
- 2.- Material escrito e insumos, para el proceso práctico de conservación de alimentos, recetas de mermeladas, conservas y técnicas de congelado.

**Detalles de las actividades:**

- 1) Presentación de participantes y relator.
- 2) Charla expositiva y participativa para exponer conceptos básicos de manipulación higiénica de los alimentos,
- 3) Charla práctica para identificar los procesos de conservación de los alimentos, proceso de esterilización por calor en botellas, tapas y frascos.
- 4) Elaboración de conservas para preservación de alimentos, sobre tipos de mermeladas y defectos de esta y de congelados.

**Las clases teóricas contemplan:**

- 1- Se entregaran conocimientos teóricos a cerca de la importancia de la calidad de los insumos.
- 2- Implementos a utilizar, calidad y uso correcto.
- 3- Cantidad de materia prima, usos y precauciones al utilizar.

**Las clases Prácticas contemplan:**

- 1- Limpieza e higienes de los productos
- 2- Selección correcta de frutas o verduras a utilizar



ILUSTRE MUNICIPALIDAD  
TOLTEN

ID: 3836-61-L115

- 3- Tiempo y temperatura de preparación.
- 4- Conservación y cuidado de los productos.

El curso contempla que el expositor entregará:

1. Asesoría Teórica y Charla Técnica Practico (6 horas mínimo), dando un total de 9 horas cronológicas.
2. Insumos, materiales y vestimenta apropiada (se anexa listado de insumos y materiales).
3. Entrega de manual de conservas y mermeladas para 25 personas (impreso)
4. Colaciones (galletas, sándwich, café y bebidas para 25 usuarios)
5. Orden y limpieza de las dependencias (incluir artículos de aseo)

Además se solicita al expositor que cuente con una cocina a gas (incluir balón de 5 kg), y un mesón de Trabajo.

### INSUMOS SOLICITADOS

INSUMOS	Cantidad
Delantal (unidad)	25
Manual de apoyo (unidad)	25
Tabla de picar (unidad)	25
Envases de 500 ml (unidad)	50
Coffe break (unidad por persona)	25
Gorros de protección (unidad)	25
Mascarilla desechable (unidades de 10)	25
Cebollas (unidades)	10
Vinagre (lts)	4
Azúcar (kg)	30
Pepinos (kg)	4
Coliflor (unidades)	3
Zanahorias (kg)	2
Porotos verdes (kg)	3
Arvejas verdes (kg)	4
Aceite (lts)	2
Frutas de temporada (kg)	20
Sal (kg)	2

- Deberá entregarse un Certificado que reconozca y acredite la asistencia y aprobación del curso de capacitación, con las horas y nota final obtenida.

#### Horarios, fechas, y lugares de desarrollo del curso:

El oferente que resulte adjudicado deberá coordinar los horarios y la fecha de realización del curso con el profesional encargado de de la U.O. Pocoyán, teniendo en cuenta que el plazo máximo de realización de la capacitación es hasta el 20 de Noviembre de 2015, y que consta de un total de 9 horas cronológicas, divididas en 2 jornadas prácticas de 3 horas cada una y una jornada de 3 horas para la parte teórica.



ILUSTRE MUNICIPALIDAD  
TOLTEN

**ID: 3836-61-L115**

Las Capacitaciones deberán realizarse en el Sector de Pocoyán en la Sede de la Comunidad.

**Cantidad de Participantes:**

El curso está dirigido a un grupo de 25 Usuarios de la U. O. PDTI Pocoyán.

**Metodología de trabajo:**

El curso debe desarrollarse mediante la modalidad presencial, con metodología activo-participativa, flexible y práctica, bajo el método "aprendizaje vivencial", en un trabajo teórico práctico guiado por el especialista, apoyado con material de aprendizaje, ejercicios, pautas, guías de trabajo, etc.

Para la parte teórica, se utilizarán presentaciones en power-point, además de material técnico que se entregue para completar la información entregada.

Para la parte práctica se utilizarán los materiales pedidos en la licitación para elaborar con ellos los productos tales como mermeladas, conservas y congelados. Siendo la idea principal que los usuarios participen elaborando cada uno de ellos de manera presencial y en la misma locación.





ILUSTRE MUNICIPALIDAD  
TOLTEN

## ANEXO 1 - Identificación del Oferente

**"Capacitación PDTI U.O. Pocoyán"**  
**ID Mercado Público 3836-61-L115**

RAZON SOCIAL

RUT

DIRECCION COMERCIAL

TELEFONO COMERCIAL

CORREO ELECTRONICO

NOMBRE REP. LEGAL

RUN

CORREO ELECTRONICO

FIRMA

Toltén, .....de Octubre del 2015.-



## ANEXO 2 - Declaración Jurada

### "Capacitación PDTI U.O. Pocoyán"

#### **Declaración:**

Declaro conocer la Bases Administrativas, Especificaciones Técnicas, Anexos, normas aplicables, las respuestas a consultas y aclaraciones (publicadas en la ficha de la licitación ID 3836-61-L115, publicada en el sitio web [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl), durante el periodo señalado para el efecto) y las condiciones de la LICITACION; así mismo que mantendré mi oferta por un plazo de 60 días, a contar de la fecha de apertura de la Licitación y que toda la documentación presentada es fidedigna.

Garantizo que la exactitud de mi declaración que es inapelable y definitiva y autorizo a cualquier entidad pública o privada para suministrar las informaciones pertinentes que sean solicitadas por la Ilustre Municipalidad de Tolten en relación con esta Licitación.

Declaro haber considerado en mi oferta la totalidad de los costos y gastos que impone el correcto cumplimiento del servicio y acepto las condiciones que implica dicho contrato.

Declaro no haber sido sancionado con término anticipado del contrato y causal imputable al Proveedor en los 24 meses anteriores a la fecha de apertura de la Licitación.

Declaro no haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos de los trabajadores.

Declaro que la no adjudicación de de la licitación, es el resultado de la evaluación efectuada por la Municipalidad, en relación al Servicio que se Licita y que en virtud de las circunstancias antes señaladas, reconozco que la decisión de la Municipalidad es inapelable y definitiva y la no susceptible de recurso administrativo o judicial alguno.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE OFERENTE

\_\_\_\_\_  
FIRMA OFERENTE

Toltén, \_\_\_\_ de Octubre de 2015.-



ILUSTRE MUNICIPALIDAD  
TOLTEN

## ANEXO 3 - Económico

"Capacitación PDTI U.O. Pocoyán"  
ID Mercado Público 3836-61-L115

### RAZON SOCIAL PROPONENTE

RUT

TELEFONO

--

El Representante Legal del proponente que suscribe; certifica conocer las Bases Administrativas y Especificaciones Técnicas de la propuesta, los cuales desde ya acepta cumplir.

**VALOR**

Capacitación en Elaboración de Conservas, Encurtidos, Licores Caseros y Técnicas de Congelado, para 25 personas.

**TOTAL:**

*Proponemos que la fecha de realización de la capacitación sea el \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_.-*

**FIRMA OFERENTE**

*Toltén,..... de Octubre de 2015.-*