



DECRETO ALCALDICIO EXENTO N° 367 /
NUEVA TOLTEN, 12/10/2016

VISTOS

- El texto refundido de la Ley 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades".
- Decreto Alcaldicio Exento N° 1.463 de fecha 27 de noviembre de 2015, que aprueba presupuesto para la Municipalidad de Tolten para el año 2016.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 225 de fecha 01 de febrero de 2016, que aprueba Renovación de Convenio para la ejecución del Programa PDTI 2016, para atender a 7 Unidades Operativas, distribuidas en la comuna de Tolten, suscrito entre la Municipalidad de Tolten y el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 226 de fecha 01 de febrero de 2016, que aprueba Renovación de Convenio para la ejecución del Programa PDTI 2016, para atender a 4 Unidades Operativas, distribuidas en la comuna de Tolten, suscrito entre la Municipalidad de Tolten y el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP.
- Ley N° 19.886 Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y prestación de Servicios. Artículo N°10, N°8, de su Reglamento.

CONSIDERANDO

- La necesidad de contratar los servicios de capacitación en "Producción Culinaria con pertinencia cultural" como parte de las acciones Formativas con usuarios de la U.O. Cudaco, la que será dictada a estos usuarios de la Unidad Operativa, actividad contemplada en el Plan Anual del Programa.
- Que el monto total de la adquisición es inferior a 10 UTM.

DECRETO

1.- **AUTORICESE** la emisión de orden de compra ID 3836-1099-SE16 al proveedor **KATHERINE RODRIGUEZ LEYTON RUT N° [REDACTED]** por Trato a Contratación directa según Artículo N°10, punto 8, del Reglamento de Compras Públicas.- "Si las contrataciones son iguales o inferiores a 10 Unidades Tributarias Mensuales".

2.- **CANCELESE** e Impútese al ítem correspondiente. Boleta de Honorarios por un valor de \$420.000.- Impuesto Incluido, Previa recepción y entrega conforme de bienes y servicios.

ANÓTESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE



RODRIGO GARCIA BARRA
SECRETARIO MUNICIPAL (S)



MARILIS BRAVO BELTRAN
ALCALDE (S)

MBB/RGB/aal.
DISTRIBUCIÓN:!!

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

RESUMEN EJECUTIVO Y COTIZACIÓN

SRES:

I. MUNICIPALIDAD TOLTÉN

PROGRAMA PDTI

PRESTACIÓN DE SERVICIOS COMO MONITORA EN CAPACITACION DE CURSO EN LA

"PRODUCCIÓN CULINARIA CON PERTINENCIA CULTURAL"

*Cantidad de sesiones 2-3.

*Número de participantes: 20 a 30 pax.

*Valor curso: \$420.000.- (Cuatrocientos Veinte mil pesos) honorarios.

Objetivos fundamentales del curso

*Elaborar platos principales, comidas típicas, étnica de manera higiénica y segura (Manipulación de alimentos)

*Envasar, etiquetar y almacenar.

*Iniciar un emprendimiento microempresarial en el rubro.

Contenidos fundamentales del curso

*Higiene y manipulación de alimentos.

*Técnicas de elaboración a base de productos típicos.

*Clase práctica de elaboración de filetear pescados.

Monitora: Katherine Rodríguez Leyton

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

Recetas a realizar

Ajiaco de locos
Carbonada de piures
Cazuela de locos con pancutras
Ceviche de ulte
Chupe de locos
Guiso de cohayuyo y papas
Pescado en escabeche
Cancato
Sopa harina tostada
Flan de reineta
Pebre de piures
Piures rellenos
Ponche de erizos
Ahumado de pescado
Empanadas de locos
Ceviche de quinoa

Monitora: Katherine Rodríguez Leyton

Técnico Cocina internacional y tradicional chilena

COTIZACION CAPACITACION CURSO COCINA CON PERTINENCIA CULTURAL

NOMBRE: CAROLINA MIERES MACHUCA

RUT: [REDACTED]

COMUNA: TEMUCO

COTIZACION CAPACITACION DESTINATARIO

Nombre: Municipalidad de Tolten

RUT: 69.191.400-3

Dirección: O'higgins #410. Tolten.

Monitora: CAROLINA MIERES MACHUCA

Rut: [REDACTED]

- Curso Teórico Práctico de Cocina Mapuche,
- Duración: 3 días (Teórico y Práctico)
- Incluye los insumos necesarios

TOTAL= \$220.000.- +\$230.000 = \$450.000.- exenta de iva

RECETAS A REALIZAR

Ajiaco de locos
Carbonada de piures
Cazuela de locos con pancutras
Ceviche de ulte
Chupe de locos
Guiso de cochayuyo y papas
Pescado en escabeche
Cancato
Sopa harina tostada
Flan de reineta
Pebre de piures
Piures rellenos
Ponche de erizos
Ahumado de pescado
Empanadas de locos
Ceviche de quinoa



CAROLINA MIERES MACHUCA

**COTIZACION Producción culinaria con pertinencia cultural", Unidad Operativa
PDTI Cudaco Comuna de Tolten**

Por medio de la presente extiendo cotización para realizar una "Producción culinaria con pertinencia cultural", a realizar en fecha convenida con el equipo técnico solicitante. La Capacitación consistirá en lo siguiente:

3 días de capacitación para 20 usuarios (as) en donde se elaborarán las siguientes recetas.

Ajiaco de locos
Carbonada de piures
Cazuela de locos con pancutras
Ceviche de ulte
Chupe de locos
Guiso de cochayuyo y papas
Pescado en escabeche
Cancato
Sopa harina tostada
Flan de reineta
Pebre de piures
Piures rellenos
Ponche de erizos
Ahumado de pescado
Empanadas de locos
Ceviche de quinoa


RODRIGO REINALDO SALAZAR LIZAMA CONSULTORA E.I.R.L.

76.107.926-3

Cel. +56 9 95418777

EL COSTO DE LA SIGUIENTE CAPACITACION ASCIENDE A LOS \$450.000

FACTURA EXENTA DE IVA.


 RODRIGO SÁLAZAR LIZAMA
 NOMBRE Y FIRMA
 REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA