



CONCON, 14 OCT 2024

ESTA ALCALDIA DECRETO HOY LO QUE SIGUE:

N° 3541 /

Vistos:

- a) Las facultades que me confieren la Ley N° 18.695 Orgánica Constitucional de Municipalidades.
- b) Las facultades emanadas de la Ley 19.880. que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración del Estado.
- c) La Ley N° 19.886, de Compras y Contrataciones Públicas y su Reglamento N°250.
- d) La Ley N° 20.730, Ley Lobby, artículo N° 4, Son sujetos pasivos de esta ley, aquellas autoridades y funcionarios que se indican en el número 7, que dice relación con los integrantes de las Comisiones Evaluadoras formadas en el marco de la ley N° 19.886, sólo en lo que respecta al ejercicio de dichas funciones y mientras integren esas Comisiones.
- e) Acta del Tribunal Electoral Región de Valparaíso, de fecha 29 de junio del 2021, en donde se señala electo al Alcalde de Concón Señor Freddy Antonio Ramírez Villalobos.
- f) Decreto Alcaldicio N°3303 de fecha 25 de octubre del 2023, donde delega firma al funcionario Sebastián Alejandro Tello Contreras, Administrador Municipal.
- g) Decreto Alcaldicio N° 1991 de fecha 08 de agosto del 2022, donde establece subrogancias para las distintas direcciones.
- h) Decreto Alcaldicio N°3654 año 2023 donde establece subrogancia en caso de ausencia o impedimento del Alcalde.
- i) Certificado de disponibilidad presupuestaria N°1129 de fecha 03 de octubre de 2024, por un monto total de \$4.536.000.-
- j) Bases Administrativas y Términos de Referencia
- k) Ing. N°2040 Alcaldía remite Ord. N°2159 Dideco en donde solicita licitar 2 cursos del PMJH.

DECRETO

1. **LICÍTESE**, a través de la Dirección de Administración y Finanzas, adquisición de "**CURSOS DE CAPACITACION EN GESTION Y MARKETING DIGITAL EN EL EMPRENDIMIENTO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y TECNICAS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA**", por un monto total de \$4.536.000.- según detalle en Especificaciones Técnicas.
2. **APRUEBESE**, Bases Formulario Simplificado, Licitación Pública L1, anexos y Especificaciones Técnicas que son parte integral para la propuesta pública.
3. **APRUEBENSE**, Criterios de Evaluación, Garantías, Multas y Plazos, para la presente Licitación.

11 OCT 2024

I.- Criterios de Evaluación:

a) Oferta Económica (70%)

Se evaluará con el mayor puntaje la oferta más económica. Las demás ofertas serán evaluadas de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P_{je\ Oi} = (O_e / O_i) \times 100 \times 0.70$$

Dónde: P_{je Oi} : Puntaje obtenido por el oferente
O_e : Oferta más conveniente
O_i : Oferta del oferente

El precio deberá cotizarse en Moneda Nacional e incluir todos los impuestos legales que correspondan además de los costos de garantías necesarias. Bajo la modalidad de suma alzada, sin reajuste, ni intereses, ni indemnizaciones de ningún tipo.

b) Plazo de inicio de los Cursos de Capacitación (20%)

Se evaluará con el mayor puntaje la oferta que contemple en su oferta el menor plazo de inicio de los cursos. (las ofertas que sobrepases los 7 días quedaran fuera de base.)

Días	Porcentaje
1 a 4	20%
5 a 7	15%

c) Cumplimiento de los Requisitos Formales de Presentación (5%)

Corresponde al cumplimiento de presentación de la propuesta. El puntaje máximo lo tendrá aquel oferente que presente su propuesta cumpliendo con todas las formalidades exigidas (5%). Los proponentes que no cumplan esta exigencia tendrán el puntaje mínimo (1%).

Para la evaluación y calificación de las Propuestas se considerará la documentación e información entregada por los Oferentes de acuerdo a lo solicitado en las presentes Bases, así como los demás documentos de la Licitación. Si la información no se ajusta a lo requerido, ella no se considerará para su análisis.

d) Programa de Integridad (5%)

El puntaje máximo lo tendrá aquel oferente que acredite contar con Programas de Integridad que sean conocidos por su personal, de no contar con el programa tendrán el puntaje mínimo de 1 %.

e) Criterios de Desempate

En el evento de registrarse empate en el puntaje obtenido por dos o más proponentes se resolverá la prelación de las ofertas sobre la base de las siguientes consideraciones complementarias, ordenadas de modo que la anterior prevalezca sobre la siguiente y sólo se considerará esta última en el caso en que la primera no resuelva o mantenga el empate:

- Menor Monto Ofertado.
- Menor Plazo de inicio de los cursos de capacitación.
- Mejor Cumplimiento de los Requisitos Formales de Presentación
- Presenta Programa de Integridad.

II.- Multas y plazos:

a) Multas y Plazos.

El proveedor adjudicado deberá pagar multas por el o los atrasos en que incurra en la entrega del servicio, objeto de la presente licitación.

Las multas por atraso en la entrega, entrega parcial o por rechazo por no cumplimiento de especificaciones, se aplicarán por cada día corrido de atraso y se calcularán como un 3 % del valor neto del servicio objeto de la entrega, con un tope de 3 días.

Las multas no podrán sobrepasar el 10 % del valor total del contrato.

El Adjudicatario deberá cancelar el monto de las multas en Tesorería Municipal (multa exenta de IVA, ya que no se podrá rebajar impuesto por la demora) y posteriormente y sólo una vez acreditada la cancelación de éstas se procederá al pago de la factura correspondiente.

Las multas se aplicarán sin perjuicio del derecho de la entidad licitante de recurrir ante los Tribunales Ordinarios de Justicia, a fin de hacer efectiva la responsabilidad del contratante incumplidor.

b) Por fuerza mayor

Si durante el desarrollo del Proceso de adquisición de los productos, se presentaran eventos de fuerza mayor o casos fortuitos, que entorpecieran o generaran atrasos parciales en la entrega de ellos, el Adjudicatario deberá comunicar por escrito esa circunstancia al Municipio, dentro de los dos días corridos siguientes a su acontecimiento, acreditando el hecho y cómo éste ha provocado el atraso o entorpecimiento.

La Municipalidad de Concón deberá resolver si procede aceptar o rechazar la presentación del Proveedor.

Transcurrido el plazo de dos días a que se hace referencia, no se aceptará reclamo alguno del Proveedor fundamentándose en razones de caso fortuito o fuerza mayor. El caso dará origen al incumplimiento del contrato y el Proveedor deberá someterse a las sanciones estipuladas.

FORMULARIO ANEXO N°1

IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

PROPUESTA PÚBLICA

**“CURSOS DE CAPACITACION EN GESTION Y MARKETING DIGITAL EN EL
EMPRENDIMIENTO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y TECNICAS DE
PASTELERIA Y REPOSTERIA”**

1. IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE:

NOMBRE DEL OFERENTE : _____
RUT : _____
DOMICILIO : _____
TELÉFONO : _____
MAIL : _____

En caso de personas jurídicas, deberá indicar además los siguientes datos:

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL : _____
RUT : _____
DOMICILIO : _____
TELÉFONO : _____
MAIL : _____

Nombre y Firma del Oferente
Representante Legal o Persona Natural

Concón, _____ 2024.-

FORMULARIO ANEXO N°2

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROPUESTA PUBLICA “CURSOS DE CAPACITACION EN GESTION Y MARKETING DIGITAL EN EL EMPREDIMIENTO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y TECNICAS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA”

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CUMPLE	
		SI	NO
CURSO DE GESTIÓN Y MARKETING DIGITAL EN EL EMPREDIMIENTO	15 mujeres.		
	40 horas cronológicas (teóricas y prácticas)		
	Presencial dentro de la comuna de Concón. Quién se adjudique dicha capacitación debe disponer de un espacio físico cerrado para las clases, de fácil acceso dentro de la comuna de Concón. Que contenga mesas, sillas, cocina y los implementos necesarios para llevar a cabo la enseñanza y aprendizaje teórico/práctico.		
	Entrega de Kit de estudio: <ul style="list-style-type: none"> • Carpeta con apuntes y guías • Cuadernillo para apuntes • Lápiz pasta • Otros para el ejercicio práctico (por ejemplo, libro contable, formulario 29, etc.) 		
	-Entrega de coffee para cada una de las sesiones.		
	-Entrega de cuidado infantil: debe disponer de un espacio, personal e implementos para el cuidado de los hijos e hijas de las beneficiarias que pudiesen asistir (queda sujeto a que no sea necesario, ya que se ve al momento de la convocatoria, una vez establecido los días y horarios, pero en el caso de ser necesario se debe considerar el cuidado de 3 a 5 niños/as). Esto se debe a que el programa MJH trabaja desde el enfoque de género y debemos visualizar que las mujeres puedan capacitarse sin tener la barrera del cuidado de sus hijos e hijas.		
	Debe aplicar a las participantes una metodología de evaluación de satisfacción del curso y del servicio entregado. -Una vez finalizado el curso debe entregar al equipo del PMJH lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Listas de asistencias • Resultados de evaluación de satisfacción de las participantes. • Informe del curso y aprobación. • Verificadores que acrediten la ejecución de la capacitación. 		
Debe realizar una ceremonia de certificación, entregando a las participantes lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de aprobación del curso • 01 caja de luz para fotos por persona. • 01 aro de luz portátil • Coctel de cierre 			

	<p style="text-align: center;"><u>CONTENIDOS MINIMOS DE LOS MODULOS DEL CURSO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Educación financiera para el emprendimiento. • Administración contable (principios contables, libros fundamentales, registros básicos, presupuestos, costos y ventas, IVA, formulario 29, tipos de tributación, etc.) • Post venta como factor diferenciador del emprendimiento (fidelización, manejo de reclamos, etc.) • Creación de una marca propia para el emprendimiento (cómo sacarle el mayor provecho). • Creación y manejo de catálogo de fotos (contenido en RRSS, fotografías de productos, caja de luz, etc.) • Creación y manejo de perfil comercial en RRSS (Instagram, Facebook, etc.) • Publicar y vender en forma efectiva en plataformas de ventas (yapo,cl, mercado libre, etc.) • Enfoque de género en todo el contenido entregado a las participantes, con la finalidad de que su capacitación sea coherente con la reparación que han tenido dentro del programa Mujeres Jefas de Hogar. Capacitar un emprendimiento con perspectiva de género aportará a facilitar el desarrollo de la mujer emprendedora y también a hora de interactuar con sus clientes/as. 		
	<p><u>DE LOS RELADORES:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Adjuntar fotocopia simple de documentación que acredite título profesional o técnico de nivel superior, otorgado por una institución de nivel superior reconocida por el estado. • Adjuntar fotocopia simple de documentación que acredite contar con 03 años mínimo de experiencia en la ejecución del mismo curso o similares. • Adjuntar fotocopia simple de documentación que acredite 01 año de experiencia mínima de trabajo con perspectiva de género y/o mujeres. <p><u>DEL ORGANISMO DE CAPACITACIÓN:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Adjuntar fotocopia simple de documentación que acredite 02 años mínimo de trabajo con el servicio público. 		

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CUMPLE	
		SI	NO
CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y TECNICAS DE REPOSTERIA Y PASTERIA	15 mujeres.		
	24 horas cronológicas (teóricas y prácticas)		
	Presencial dentro de la comuna de Concón. Quién se adjudique dicha capacitación debe disponer de un espacio físico cerrado para las clases, de fácil acceso dentro de la comuna de Concón. Que contenga mesas, sillas, cocina y los implementos necesarios para llevar a cabo la enseñanza y aprendizaje teórico/práctico.		
	-Entrega de Kit de estudio: <ul style="list-style-type: none"> • Carpeta con apuntes y guías • Cuadernillo para apuntes • Lápiz pasta • Para el ejercicio práctico (guantes, pechera, cofia y mascarillas) 		
	Entrega de coffee para cada una de las sesiones.		
	-Entrega de cuidado infantil: debe disponer de un espacio, personal e implementos para el cuidado de los hijos e hijas de las beneficiarias que pudiesen asistir (queda sujeto a que no sea necesario, ya que se ve al momento de la convocatoria, una vez establecido los días y horarios, pero en el caso de ser necesario se debe considerar el cuidado de 3 a 5 niños/as). Esto se debe a que el programa MJH trabaja desde el enfoque de género y debemos visualizar que las mujeres puedan capacitarse sin tener la barrera del cuidado de sus hijos e hijas.		
	-Debe aplicar a las participantes una metodología de evaluación de satisfacción del curso y del servicio entregado. -Una vez finalizado el curso debe entregar al equipo del PMJH lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Listas de asistencias • Resultados de evaluación de satisfacción de las participantes. • Informe del curso y aprobación. • Verificadores que acrediten la ejecución de la capacitación. 		
	-Debe realizar una ceremonia de certificación, entregando a las participantes lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Certificado de aprobación del curso • Certificado de manipuladora de alimentos • Coctel de cierre 		
<u>MODULOS MÍNIMOS DEL CURSO</u> Módulo 1: Higiene y manipulación de alimentos Horas teóricas: 3 hrs. Horas prácticas: 3 hrs. Módulo 2: Pastelería básica: tipos de merengue y bizcocho. Horas prácticas: 6 hrs. Módulo 3: Pastelería básica: masas duras. Horas prácticas: 6 hrs. Módulo 4: Repostería Navideña. Horas prácticas: 6 hrs.			

	<p><u>DE LOS RELATORES:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Adjuntar fotocopia simple de documentación que acredite título profesional o técnico de nivel superior, otorgado por una institución de nivel superior reconocida por el estado. • Adjuntar fotocopia simple de documentación que acredite contar con 02 años mínimo de experiencia en la ejecución del mismo curso o similares. • Adjuntar fotocopia simple de documentación que acredite 01 año de experiencia mínima de trabajo con perspectiva de género y/o mujeres. <p><u>DEL ORGANISMO DE CAPACITACIÓN:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Adjuntar fotocopia simple de documentación que acredite 02 años mínimo de trabajo con el servicio público. 		
--	---	--	--

Nombre del oferente: _____

Rut: _____

Nombre y Firma del Oferente
Representante Legal o
Persona Natural

Concón, _____ 2024.-

FORMULARIO ANEXO N°3

OFERTA ECONÓMICA

**PROPUESTA PUBLICA
“CURSOS DE CAPACITACION EN GESTION Y MARKETING DIGITAL EN EL
EMPRENDIMIENTO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y TECNICAS DE
PASTELERIA Y REPOSTERIA”**

- 1.- NOMBRE DEL OFERENTE: _____
- 2.- RUT DEL OFERENTE : _____
- 3.- MONTO NETO DE LA OFERTA:

Producto	VALOR TOTAL NETO POR LOS DOS CURSOS
2 cursos de Capacitación según Especificaciones Técnicas.	\$
Total	\$

- 4.- PLAZO DE INICIO DE LOS CURSOS _____ DIA CORRIDOS

NOMBRE Y FIRMA
REPRESENTANTE LEGAL O
PERSONA NATURAL OFERENTE

CONCON, _____ 2024.-

4. **DESIGNESE**, sujetos pasivos a la Comisión de Evaluación conformada por Director de Dideco Sr. Paulo Carrillanca Antilef, subroga Srta. Paula González Cataldo, Directora DAF, Srta. Evelyn Arias Ortega, Subroga Sra. Pamela Soto Agudo y Encargada de Adquisiciones Srta. Verónica Carrasco Fernández, subroga Nelly Veas Pizarro y Jessica Tapia López Coordinadora PMJH de la Ilustre Municipalidad de Concón y/o quienes los subroguen, formadas en el marco de la Ley N° 19.886, solo en lo que respecta al ejercicio de dichas funciones y mientras integren las Comisiones, de acuerdo a lo establecido en la ley N° 20.730, Artículo 4, numeral 7.
5. **PUBLÍQUESE**, a través de la Dirección de Administración y Finanzas el llamado a propuesta en el portal www.mercadopublico.cl
6. **IMPÚTESE**, el gasto a la cuenta correspondiente.
7. **PROCÉDASE**, a notificar el presente Decreto Alcaldicio a la licitación respectiva en Mercado Publico.
8. **DISTRIBÚYASE**, por Secretaria Municipal el presente Decreto Alcaldicio según lo que aparece consignado en su distribución.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.



MARIA LILIANA ESPINOZA GODOY

SECRETARIO MUNICIPAL



SEBASTIAN TELLO CONTRERAS

ALCALDE (S)

FRV/MLEG/EAO/NVP/nvp.

Distribución:

1. Secretaría Municipal
2. Adquisiciones

I. MUNICIPALIDAD DE CONCON		
Dirección de Control		
Objetado	Observado	Revisado
		11 OCT 2024

