



MUNICIPALIDAD DE
ALTO HOSPICIO



Multicultural



SECRETARÍA COMUNAL DE
PLANIFICACIÓN
SECOPLAC

— Mas Ciudad. Mejor Ciudad. —

Alto Hospicio, 18 de agosto del 2025

A : PATRICIO ELÍAS FERREIRA RIVERA
ALCALDE
MUNICIPALIDAD DE ALTO HOSPICIO

DE : JAIME AROS BINIMELIS
DIRECTOR COMUNAL DE PLANIFICACIÓN
MUNICIPALIDAD DE ALTO HOSPICIO

Por medio de la presente, se informa que ha finalizado el proceso licitatorio N° 118/2025, denominado "**Servicio de Alimentación para Programas Sociales de la Municipalidad de Alto Hospicio**", ID **3447-169-LE25**, adjunto remito a UD. informe de evaluación, confeccionado por la Comisión designada para estos fines, donde se propone la **ADJUDICACIÓN** del presente proceso licitatorio al proponente "**Carlos Antonio Vásquez Araya**", RUT: **9.780.449-4**, por haber obtenido buenas calificaciones dentro del proceso de evaluación y cumplir con las condiciones técnicas solicitadas en las bases de licitación.

Atentamente,



JAIME AROS BINIMELIS
DIRECTOR COMUNAL DE PLANIFICACIÓN
MUNICIPALIDAD DE ALTO HOSPICIO

Tomo conocimiento y apruebo,



PATRICIO ELÍAS FERREIRA RIVERA
ALCALDE
MUNICIPALIDAD DE ALTO HOSPICIO



INFORME DE EVALUACIÓN

Nombre Propuesta	:	"Servicio de Alimentación para Programas Sociales de la Municipalidad de Alto Hospicio".
Unidad Técnica	:	Dirección de Desarrollo Comunitario (en adelante DIDECO)
Número Propuesta	:	118/2025.
ID Mercado Público	:	3447-169-LE25.

La Municipalidad en conformidad al **Decreto Alcaldicio N° 5.150/2025**, de fecha **04 de agosto del 2025**, donde se autoriza el llamado a Licitación Pública y aprueban las bases administrativas, técnicas y anexos de la Propuesta Pública N° **118/2025**, denominada "**Servicio de Alimentación para Programas Sociales de la Municipalidad de Alto Hospicio**", ID Mercado Público N° **3447-169-LE25**, y toda vez finalizados los procedimientos establecidos en la Ley N° 19.886 de Contratación y Compras Públicas para la recepción de ofertas, se procede al análisis de éstas, de acuerdo a los requisitos dispuestos en las bases de licitación que rigen el presente proceso.

1. DE LA APERTURA

Siendo las **10:30 horas** del día **Jueves 14 de agosto del 2025**, en dependencias de la Secretaría Comunal de Planificación de Alto Hospicio, se procedió a la apertura pública de la licitación N° **118/2025**, denominada "**Servicio de Alimentación para Programas Sociales de la Municipalidad de Alto Hospicio**", ID Mercado Público N° **3447-169-LE25**, según consta en acta de apertura, presentándose la siguiente oferta:

N°	RUT PROVEEDOR	PROVEEDOR	ESTADO
1	9.780.449-4	CARLOS ANTONIO VÁSQUEZ ARAYA	OFERTA ACEPTADA: El proponente CUMPLE con presentar la totalidad de la documentación requerida en el Artículo 54° de las Bases Administrativas.

2. DE LA OFERTA Y PROPONENTES VÁLIDAMENTE ACEPTADOS EN ETAPA DE APERTURA.

Para dar cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 54° de las Bases Administrativas, relativo a los antecedentes requeridos para la admisibilidad de las ofertas, esta comisión deja constancia de que el proponente indicado a continuación **cumple con la totalidad de los requisitos formales exigidos**, habiendo presentado correctamente los documentos esenciales y complementarios solicitados.

A continuación, se resumen la identificación del proponente aceptado:



2.1. PROPONENTE:

Nombre : Carlos Antonio Vásquez Araya
 RUT :
 Dirección : Freddy Taberna N°117.
 Comuna : Iquique.
 Región : Tarapacá.
 Celular :
 Correo Electrónico : g2005725@gmail.com

3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

En virtud del Artículo 92° de las bases administrativas, la evaluación de las ofertas se realizará, considerando los siguientes criterios de evaluación y subcriterios, con las ponderaciones establecidas en los cuadros siguientes:

Criterio	Sub - Criterio	Calificación	Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total
Presentación de la Oferta 5%	<u>Cumplimiento de Requisitos Formales</u> Se evaluará en base a la presentación de los documentos solicitados en el Artículo 54° de las B.A. 100%	1. Cumple con la presentación completa de antecedentes, sin errores u omisiones formales.	10	10	0.50
		2. No cumple con la presentación completa de los antecedentes, por lo que se solicita subsanar los errores u omisiones formales. Proponente responde lo solicitado, lo cual le permite contar con la totalidad de los antecedentes con posterioridad al cierre de la licitación.	5	5	0.25
		3. No cumple con la presentación completa de los antecedentes, por lo que se solicita subsanar los errores u omisiones formales. Proponente NO responde aun cuando se le haya solicitado.	0	0	0
		4. No cumple con la presentación completa de los antecedentes y la comisión decide NO solicitar subsanar los errores u omisiones formales.	0	0	0

Criterio	Sub - Criterio	Calificación
Oferta Económica 20%	<u>Precio:</u> Definido en el Anexo N°4: "Oferta Económica"	Criterio de Evaluación "Precio": Se realizará dividiendo el valor de la oferta de menor monto por el valor ofertado "i", multiplicando el resultado por el % asignado al sub criterio específico por el % del criterio específico por 10 (total puntos totalidad criterios de evaluación), de acuerdo a la siguiente fórmula:



	100%	$P_i = \frac{X_{\min}}{X_i} * \% \text{ sub-criterio} * \% \text{ criterio} * 10$ <p>(total puntos todos los criterios evaluación)</p> <p>Donde: <i>P_i</i> = Puntaje ponderado del criterio en evaluación de la oferta "i". <i>X_i</i> = Valor de la Oferta "i" (Oferta en estudio). <i>X_{min}</i> = Valor de la oferta de menor monto. % sub-criterio = Porcentaje asignado al sub-criterio específico. %criterio = Porcentaje asignado al criterio específico. 10 = Total puntos (por la totalidad obtenida en los distintos criterios de evaluación de la propuesta).</p> <p>Nota 1: Para efectos de evaluación de las ofertas se considerarán sólo los dos primeros decimales (para efectos de determinación del valor de segundo decimal, se considera el valor del tercer decimal siempre y cuando éste sea igual o mayor a 5 - Ejemplo: 2.5756 = 2.58, caso contrario se mantendrá el valor del segundo decimal - Ejemplo: 2.5746 = 2.57).</p>
--	-------------	--

Criterio	Sub - Criterio	Calificación	Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total
Materia de Impacto Social 25%	Conocimiento y Vinculación Territorial Se evaluará en base a la información solicitada en Artículo 54° Numeral 1.1.1. de las BA. Lo anterior, conforme al principio de eficiencia en la contratación pública y con el objetivo de promover el desarrollo económico local, disminuir los costos logísticos, facilitar la supervisión técnica directa y fomentar la contratación de mano de obra local.	1. El oferente acredita que el servicio de alimentación será ejecutado desde un establecimiento que se ubica dentro de la comuna de Alto Hospicio.	10	10	2.50
		2. El oferente acredita que el servicio de alimentación será ejecutado desde un establecimiento que se ubica dentro de la comuna de Iquique.	5	5	1.25
		3. El oferente acredita que el servicio de alimentación será ejecutado desde un establecimiento dentro de la Provincia del Tamarugal.	1	1	0.25
		4. El oferente acredita que el servicio de alimentación será ejecutado desde un establecimiento fuera de la Región de Tarapacá.	0	0	0
		5. El oferente no acredita, o no se presenta documentación suficiente, clara y verificable.	0	0	0
	100%				

Criterio	Sub - Criterio	Calificación
Menú Tipo	Detalle de Raciones	Con el fin asignar una calificación, se aplicará un criterio de ponderación proporcional , diferenciando entre los componentes



<p>15%</p>	<p>Se evaluará en base al Anexo N°5, según indicaciones del Artículo 54°, Numeral 3.3.1. de las BA.</p> <p style="text-align: center;">100%</p>	como se indica a continuación:			
		Sub-Criterio	Descripción del Subcriterio	Escala de Evaluación	Valoración Porcentual
		Variedad y estructura del menú semanal	<p>Se evalúa si el menú es rotativo, no repetitivo, y contiene todos los componentes requeridos (desayuno, almuerzo y cena).</p>	Menú rotativo, sin repeticiones evidentes, incluye todos los componentes solicitados: 10 puntos.	40%
				Menú con rotación parcial o leve repetición: 5 puntos.	
				Menú repetitivo o incompleto: 1 punto.	
No presenta menú: 0 puntos.					
Composición nutricional equilibrada.	<p>Se considera la presencia de proteínas, carbohidratos, frutas/verduras, y balance entre los componentes.</p>	Composición balanceada en todas las comidas: 10 puntos.	30%		
		Cumple parcialmente: 5 puntos.			
		Desequilibrado o no justificado: 0 puntos.			
Inclusión de alternativas especiales (diabéticos, blandas, etc.)	<p>Se consideran opciones para usuarios con restricciones alimentarias (diabéticos, blandas, hiposódicas, etc.).</p>	Presenta opciones específicas para necesidades alimentarias especiales: 10 puntos	20%		
		Mención genérica: 3 puntos.			
		No considera: 0 puntos.			
Presentación clara, detallada y legible del menú	<p>Formato, legibilidad, organización y detalle de las raciones.</p>	Formato claro y completo: 10 puntos.	10%		
		Incompleto o poco claro: 0 puntos			

Asignación de Puntaje en base a esta fórmula:

Ponderación Total = $\frac{\text{Suma Total Puntaje Detalle Raciones} \cdot \% \text{ Sub Criterio}}{\text{Criterio} \cdot 10}$

Nota:

Para efectos de evaluación de las ofertas se considerarán sólo los dos primeros decimales (para efectos de determinación del valor de



	segundo decimal, se considera el valor del tercer decimal siempre y cuando éste sea igual o mayor a 5 - Ejemplo: 2.5756 =2.58, caso contrario se mantendrá el valor del segundo decimal - Ejemplo: 2.5746= 2.57).
--	---

criterio	Sub - Criterio	Calificación																																
Descripción del Servicio 10%	<u>Descripción del Servicio</u> Se evaluará en base al Anexo N°6, según indicaciones del Artículo 54°, Numeral 3.3.2. de las BA. 100%	Con el fin asignar una calificación, se aplicará un criterio de ponderación proporcional , diferenciando entre los componentes como se indica a continuación:																																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sub-Criterio</th> <th>Descripción del Subcriterio</th> <th>Escala de Evaluación</th> <th>Valoración Porcentual</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4"> Metodología de entrega del servicio </td> <td rowspan="4"> Claridad y coherencia en el procedimiento de preparación, entrega, horarios y medidas de higiene. </td> <td> Metodología clara, detallada, viable y coherente: 10 puntos. </td> <td rowspan="4"> 35% </td> </tr> <tr> <td> Cumple de forma general, con elementos relevantes: 3 puntos. </td> </tr> <tr> <td> Explicación vaga o incompleta: 1 punto. </td> </tr> <tr> <td> No presenta: 0 puntos. </td> </tr> <tr> <td rowspan="4"> Infraestructura y recursos disponibles </td> <td rowspan="4"> Descripción de instalaciones, resolución sanitaria, equipamiento y transporte. </td> <td> Infraestructura adecuada, detallada y respaldada: 10 puntos. </td> <td rowspan="4"> 25% </td> </tr> <tr> <td> Infraestructura general, sin detalles: 5 puntos. </td> </tr> <tr> <td> Escasa o Poco Clara: 1 punto. </td> </tr> <tr> <td> No se presenta: 0 puntos. </td> </tr> <tr> <td rowspan="4"> Personal involucrado y funciones </td> <td rowspan="4"> Identificación de roles, funciones, otros. </td> <td> Detalle completo, con funciones bien definidas: 10 puntos </td> <td rowspan="4"> 20% </td> </tr> <tr> <td> Información general sin mucho detalle: 3 puntos. </td> </tr> <tr> <td> Vaga o Insuficiente: 1 punto. </td> </tr> <tr> <td> No se presenta: 0 puntos. </td> </tr> <tr> <td rowspan="4"> Gestión de contingencias </td> <td rowspan="4"> Medidas ante fallas operativas, reemplazos, continuidad del servicio. </td> <td> Protocolos claros, realistas y preventivos: 10 puntos. </td> <td rowspan="4"> 15% </td> </tr> <tr> <td> Medidas generales o poco detalladas: 3 puntos </td> </tr> <tr> <td> Mención superficial: 1 punto. </td> </tr> <tr> <td> No se presenta: 0 puntos. </td> </tr> </tbody> </table>	Sub-Criterio	Descripción del Subcriterio	Escala de Evaluación	Valoración Porcentual	Metodología de entrega del servicio	Claridad y coherencia en el procedimiento de preparación, entrega, horarios y medidas de higiene.	Metodología clara, detallada, viable y coherente: 10 puntos.	35%	Cumple de forma general, con elementos relevantes: 3 puntos.	Explicación vaga o incompleta: 1 punto.	No presenta: 0 puntos.	Infraestructura y recursos disponibles	Descripción de instalaciones, resolución sanitaria, equipamiento y transporte.	Infraestructura adecuada, detallada y respaldada: 10 puntos.	25%	Infraestructura general, sin detalles: 5 puntos.	Escasa o Poco Clara: 1 punto.	No se presenta: 0 puntos.	Personal involucrado y funciones	Identificación de roles, funciones, otros.	Detalle completo, con funciones bien definidas: 10 puntos	20%	Información general sin mucho detalle: 3 puntos.	Vaga o Insuficiente: 1 punto.	No se presenta: 0 puntos.	Gestión de contingencias	Medidas ante fallas operativas, reemplazos, continuidad del servicio.	Protocolos claros, realistas y preventivos: 10 puntos.	15%	Medidas generales o poco detalladas: 3 puntos	Mención superficial: 1 punto.	No se presenta: 0 puntos.
		Sub-Criterio	Descripción del Subcriterio	Escala de Evaluación	Valoración Porcentual																													
		Metodología de entrega del servicio	Claridad y coherencia en el procedimiento de preparación, entrega, horarios y medidas de higiene.	Metodología clara, detallada, viable y coherente: 10 puntos.	35%																													
				Cumple de forma general, con elementos relevantes: 3 puntos.																														
Explicación vaga o incompleta: 1 punto.																																		
No presenta: 0 puntos.																																		
Infraestructura y recursos disponibles	Descripción de instalaciones, resolución sanitaria, equipamiento y transporte.	Infraestructura adecuada, detallada y respaldada: 10 puntos.	25%																															
		Infraestructura general, sin detalles: 5 puntos.																																
		Escasa o Poco Clara: 1 punto.																																
		No se presenta: 0 puntos.																																
Personal involucrado y funciones	Identificación de roles, funciones, otros.	Detalle completo, con funciones bien definidas: 10 puntos	20%																															
		Información general sin mucho detalle: 3 puntos.																																
		Vaga o Insuficiente: 1 punto.																																
		No se presenta: 0 puntos.																																
Gestión de contingencias	Medidas ante fallas operativas, reemplazos, continuidad del servicio.	Protocolos claros, realistas y preventivos: 10 puntos.	15%																															
		Medidas generales o poco detalladas: 3 puntos																																
		Mención superficial: 1 punto.																																
		No se presenta: 0 puntos.																																



		Otros antecedentes relevantes (opcional)	Valoración de elementos adicionales aportados por el oferente: compromiso social, innovación, sostenibilidad, etc.	Incluye antecedentes adicionales de valor: 10 puntos.	5%
				No se incluyen elementos adicionales: 0 puntos.	
<p>Asignación de Puntaje en base a esta fórmula:</p> <p>Ponderación Total = Suma Total Puntaje Detalle Raciones * % Sub Criterio * % Criterio * 10</p> <p>Nota: Para efectos de evaluación de las ofertas se considerarán sólo los dos primeros decimales (para efectos de determinación del valor de segundo decimal, se considera el valor del tercer decimal siempre y cuando éste sea igual o mayor a 5 - Ejemplo: 2.5756 = 2.58, caso contrario se mantendrá el valor del segundo decimal - Ejemplo: 2.5746 = 2.57).</p>					

Criterio	Sub - Criterio	Calificación	Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total
Experiencia 20%	Experiencia Comprobada en Prestación de Servicios Similares Se evaluará en base al Anexo N°7 junto a sus medios verifcadores, según indicaciones del Artículo 54°, Numeral 3.3.3. de las BA.	1. Acredita experiencia mediante 10 a más documentos verifcadores.	10	10	2.00
		2. Acredita experiencia mediante 7 a 9 documentos verifcadores.	7	7	1.40
		3. Acredita experiencia mediante 4 a 6 documentos verifcadores.	5	5	1.00
		4. Acredita experiencia mediante 1 a 3 documentos verifcadores.	3	3	0.60
		5. Sin experiencia comprobada, o no indica.	0	0	0
	100%				

Criterio	Sub - Criterio	Calificación	Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total
Pacto de Integridad	Pacto de Integridad	1. Posee un programa de integridad que sea conocido por su personal.	10	10	0.50



5%	Se evaluará en base al Anexo N°3, según indicaciones del Artículo 54°, Numeral 1.1.3. de las BA. 100%	2. No posee un programa de integridad que sea conocido por su personal, no informa o no presenta.	0	0	0
-----------	--	---	---	---	---

En virtud del Artículo 102° de las bases administrativas, ante una igualdad de puntaje en la evaluación final de las ofertas, se aplicará los siguientes criterios de **DESEMPATE**:

- ✓ 1° por Materia de Impacto Social.
- ✓ 2° por Mejor Oferta Económica.
- ✓ 3° por Mejor Experiencia.
- ✓ 4° por Mejor Menú Tipo.
- ✓ 5° por Mejor Descripción del Servicio.
- ✓ 6° por Mejor Presentación de la Oferta.
- ✓ 7° presentación Pacto de Integridad.

4. EVALUACIÓN DE LA OFERTA VÁLIDAMENTE ACEPTADA.

Conforme a lo establecido en las Bases Administrativas, se procede a realizar el análisis y evaluación de la propuesta recibida, de acuerdo con los criterios establecidos en el Artículo 92° de las Bases.

4.1. ANÁLISIS CRITERIO PRESENTACIÓN DE LA OFERTA (5%).

Proponente	Sub - Criterio	Calificación	Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total
Carlos Antonio Vásquez Araya	<u>Cumplimiento de Requisitos Formales</u> Se evaluará en base a la presentación de los documentos solicitados en el Artículo 54° de las B.A. 100%	Cumple con la presentación completa de antecedentes, sin errores u omisiones formales.	10	10	0.50

4.2. ANÁLISIS CRITERIO OFERTA ECONÓMICA (20%).

ÍTEM	DETALLE	Q	VALOR UNITARIO NETO	IVA	VALOR UNITARIO BRUTO
1	01 ración de desayuno	1	\$966	\$184	\$1.150
2	01 ración de almuerzo	1	\$2.252	\$428	\$2.680



3	01 ración de cena	1	\$1.638	\$311	\$1.949
Total			\$4.856		

CÁLCULO PONDERACIÓN:

PROPONENTE	MONTO TOTAL UNITARIO NETO	CALIFICACIÓN	POND. FINAL
Carlos Antonio Vásquez Araya	\$4.856	$\frac{\$4.856}{\$4.856} \times 100\% \times 20\% \times 10 = 2.00$	2.00

PROYECCIÓN PARA EFECTOS DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA:

MES	DÍAS	CANTIDAD DE DESAYUNOS	CANTIDAD DE ALMUERZOS	CANTIDAD DE CENAS
SEPTIEMBRE 2025	30	600	600	600
OCTUBRE 2025	31	620	620	620
NOVIEMBRE 2025	30	600	600	600
DICIEMBRE 2025	31	620	620	620
ENERO 2026	31	620	620	620
FEBRERO 2026	28	560	560	560
MARZO 2026	31	620	620	620
ABRIL 2026	30	600	600	600
MAYO 2026	31	620	620	620
JUNIO 2026	30	600	600	600
JULIO 2026	31	620	620	620
AGOSTO 2026	30	600	600	600
SEPTIEMBRE 2026	31	620	620	620
OCTUBRE 2026	31	620	620	620
NOVIEMBRE 2026	30	600	600	600
DICIEMBRE 2026	31	620	620	620
ENERO 2027	31	620	620	620
FEBRERO 2027	28	560	560	560
MARZO 2027	31	620	620	620
TOTAL		11.540	11.540	11.540

VALOR UNITARIO IMPUESTOS INCLUIDOS	VALOR POR 11.540 RACIONES
---	----------------------------------



(DESAYUNO) \$1150	\$13.271.000
(ALMUERZO) \$2680	\$30.927.200
(CENA) \$1949	\$22.491.460
TOTAL BRUTO CONTRATO	\$66.689.660

OBSERVACIONES:

Para el presente proceso licitatorio, se establece como **tope máximo de contratación** el valor correspondiente al máximo permitido para licitaciones públicas bajo la **Tipología LE**, correspondiente a procesos cuyo monto es **igual o superior a 100 UTM, e inferior a las 1.000 UTM**, conforme a lo establecido en el Artículo 36° del Reglamento de la Ley de Compras Públicas N° 19.886 (DS N° 661/2024). Dicho monto, calculado con la UTM vigente al mes de agosto de 2025 (\$68.647), asciende a un total de **\$68.578.353 (sesenta y ocho millones quinientos setenta y ocho mil trescientos cincuenta y tres pesos)**.

El monto ofertado se encuentra dentro de lo proyectado por la Unidad Técnica, quedando disponibilidad presupuestaria suficiente para afrontar, en caso de ser necesario, mayores cantidades. No obstante, cualquier ajuste deberá efectuarse en el marco del presupuesto estimado y respetando los límites financieros aprobados para el proyecto, junto a las indicaciones sobre la materia que se indiquen en las bases administrativas y técnicas del proceso licitatorio.

Finalmente, el **valor unitario neto** ingresado en el portal de Mercado Público **coincide** exactamente con el monto unitario neto indicado en el **anexo económico**, cumpliendo con lo exigido en las presentes bases de licitación.

4.3. ANÁLISIS CRITERIO MATERIA DE IMPACTO SOCIAL (25%).

Proponente	Sub - Criterio	Calificación	Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total
Carlos Antonio Vásquez Araya	<p><u>Conocimiento y Vinculación Territorial</u></p> <p>Se evaluará en base a la información solicitada en Artículo 54° Numeral 1.1.1. de las BA.</p> <p>Lo anterior, conforme al principio de eficiencia en la contratación pública y con el objetivo de promover el desarrollo económico local, disminuir los costos logísticos, facilitar la supervisión técnica directa y fomentar la contratación de mano de obra local.</p> <p style="text-align: center;">100%</p>	<p>A modo de acreditar el Conocimiento y Vinculación Territorial, el oferente adjunta contrato de arrendamiento de local comercial, suscrito con fecha 10 de junio de 2024 entre don Ernesto Hernán Devia Ballón, en calidad de arrendador, y don Carlos Antonio Vásquez Araya, en calidad de arrendatario, respecto del inmueble ubicado en calle Freddy Taberna N° 117 de la comuna de Iquique, Región de Tarapacá. El contrato establece expresamente que el recinto será destinado para uso exclusivo como local comercial, con una vigencia inicial de un año y renovable por períodos anuales sucesivos, lo que permite constatar la existencia de un</p>	5	5	1.25



		<p>domicilio operativo en la zona y verificar fehacientemente su presencia y vinculación con el territorio.</p> <p>Adema el proponente adjunta copia de patinete municipal del 2do semestre obtenida en la municipalidad de Iquique y Resolución sanitaria vigente de la SEREMI de Salud que autoriza el funcionamiento del recinto.</p> <p>Califica en el tramo: <u>"El oferente acredita que el servicio de alimentación será ejecutado desde un establecimiento que se ubica dentro de la comuna de Iquique"</u>.</p>			
--	--	--	--	--	--

4.4. ANÁLISIS CRITERIO MENÚ TIPO (15%).

Proponente	Sub-Criterio	Calificación				Nota	Pond. Sub-Criterio	Pond. Total								
Carlos Antonio Vásquez Araya	<p><u>Detalle de Raciones</u></p> <p>Se evaluará en base al Anexo N°5, según Indicaciones del Artículo 54°, Numeral 3.3.1. de las BA.</p> <p>100%</p>	<p>Con el fin asignar una calificación, se aplicará un criterio de ponderación proporcional, diferenciando entre los componentes como se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sub-Criterio</th> <th>%</th> <th>Descripción del Subcriterio</th> <th>Escala de Evaluación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Variedad y estructura del menú semanal</td> <td>40%</td> <td>Se evalúa si el menú es rotativo, no repetitivo, y contiene todos los componentes requeridos (desayuno, almuerzo y cena).</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Desayunos: Consistente en 2 hallullas (una con jamón y otra con queso) + té. Almuerzos: Existe cierta variación (pollo, chuleta, cazuela, lentejas), aunque se repite el pollo en varias ocasiones. Se incluyen legumbres una vez (jueves) y guisos/cazuelas en dos ocasiones. Cenas: Mayoritariamente sopas o fideos con pollo. </td> </tr> </tbody> </table>				Sub-Criterio	%	Descripción del Subcriterio	Escala de Evaluación	Variedad y estructura del menú semanal	40%	Se evalúa si el menú es rotativo, no repetitivo, y contiene todos los componentes requeridos (desayuno, almuerzo y cena).	<ul style="list-style-type: none"> Desayunos: Consistente en 2 hallullas (una con jamón y otra con queso) + té. Almuerzos: Existe cierta variación (pollo, chuleta, cazuela, lentejas), aunque se repite el pollo en varias ocasiones. Se incluyen legumbres una vez (jueves) y guisos/cazuelas en dos ocasiones. Cenas: Mayoritariamente sopas o fideos con pollo. 	5.10	5.10	0.77
		Sub-Criterio	%	Descripción del Subcriterio	Escala de Evaluación											
Variedad y estructura del menú semanal	40%	Se evalúa si el menú es rotativo, no repetitivo, y contiene todos los componentes requeridos (desayuno, almuerzo y cena).	<ul style="list-style-type: none"> Desayunos: Consistente en 2 hallullas (una con jamón y otra con queso) + té. Almuerzos: Existe cierta variación (pollo, chuleta, cazuela, lentejas), aunque se repite el pollo en varias ocasiones. Se incluyen legumbres una vez (jueves) y guisos/cazuelas en dos ocasiones. Cenas: Mayoritariamente sopas o fideos con pollo. 													



					<ul style="list-style-type: none"> • Estructura: Cumple con las tres comidas principales del día, pero sin rotación real en desayunos ni cenas. • Conclusión: Para personas en situación de calle, se debe priorizar menús consistentes y saciantes, incluso si no hay gran variedad gastronómica. El repetir ciertos alimentos básicos (ej. pan, té, sopas, guisos) puede ser positivo, ya que son de fácil aceptación, digestión y preparación masiva. Califica en el Rango "Menú con rotación parcial o leve repetición: 5 punto". 			
		Composición nutricional equilibrada.	30%	Se considera la presencia de proteínas, carbohidratos, frutas/verduras, y balance entre los componentes.	<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas: Presentes (pollo, chuleta, carne de vacuno, jamón, queso). • Carbohidratos: Muy altos (hallullas diarias, arroz, fideos, pan en todas las comidas). • Verduras y ensaladas: Sólo aparecen en los almuerzos como ensalada surtida. • Legumbres: Una sola vez (lentejas el jueves). 			



					<ul style="list-style-type: none"> • Frutas: No se incluyen en ninguna comida. • Bebidas: Únicamente té en el desayuno, no se indican jugos ni lácteos. • Conclusión: El menú es hipercalórico y alto en carbohidratos, aspecto que puede justificarse en este contexto, ya que las personas en calle suelen requerir aportes energéticos rápidos. Aun así, es <u>recomendable reforzar la presencia de proteínas (no sólo pollo y jamón) y frutas/verduras para mejorar el equilibrio y evitar deficiencias nutricionales.</u> <p>Califica en el Rango "Cumple parcialmente: 5 puntos".</p>			
		Inclusión de alternativas especiales (diabéticos, blandas, etc.)	20%	Se consideran opciones para usuarios con restricciones alimentarias (diabéticos, blandas, hiposódicas, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> • El cuadro final señala que de ser necesario se contempla alimentación especial: hipocalórica, hiposódica, hipoglucémica, sin gluten, sin lactosa, vegetariana o vegana. • Sin embargo, no se observa un menú desarrollado ni ejemplos de estas alternativas, sólo una declaración general. 			



						<p>Conclusión: La inclusión existe como cláusula, pero no está aterizada ni presentada con menús específicos.</p> <p>Califica en el Rango "Mención Genérica: 3 puntos".</p>																					
		Presentación clara, detallada y legible del menú	10%	Formato, legibilidad, organización y detalle de las raciones.		<p>Formato: El cuadro es legible, con tres columnas claras (desayuno, almuerzo, cena).</p> <p>Conclusión: La presentación es aceptable y legible.</p> <p>Califica en el Rango "Formato Claro y Completo: 10 puntos".</p>																					
<table border="1"> <tr> <td>5x40%</td> <td>+</td> <td>5x30%</td> <td>+</td> <td>3x20%</td> <td>+</td> <td>10x10%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>+</td> <td>1.5</td> <td>+</td> <td>0.60</td> <td>+</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Resultado</td> <td colspan="3">5.10</td> </tr> </table>							5x40%	+	5x30%	+	3x20%	+	10x10%	2	+	1.5	+	0.60	+	1	Resultado				5.10		
5x40%	+	5x30%	+	3x20%	+	10x10%																					
2	+	1.5	+	0.60	+	1																					
Resultado				5.10																							





4.5. ANÁLISIS CRITERIO DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO (10%).

Proponente	Sub - Criterio	Calificación				Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total								
Carlos Antonio Vásquez Araya	<p><u>Detalle de Raciones</u></p> <p>Se evaluará en base al Anexo N°5, según Indicaciones del Artículo 54°, Numeral 3.3.1. de las BA.</p> <p>100%</p>	<p>Con el fin asignar una calificación, se aplicará un criterio de ponderación proporcional, diferenciando entre los componentes como se indica a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sub Criterio</th> <th>%</th> <th>Descripción del Subcriterio</th> <th>Escala de Evaluación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Metodología de entrega del servicio</td> <td>35%</td> <td>Claridad y coherencia en el procedimiento de preparación, entrega, horarios y medidas de higiene.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> El oferente indica que cuenta con 4 cocineros y transporte propio para realizar los despachos. Señala que se harán 3 desplazamientos diarios para cumplir con la entrega oportuna y en horarios establecidos. La metodología se aprecia clara, operativa y orientada al cumplimiento, aunque sería deseable mayor detalle respecto de los protocolos de higiene y control de calidad en cada entrega. <p>Evaluación: Cumple con lo requerido.</p> <p>Califica en el Rango "Metodología clara, detallada, viable y coherente:10 puntos"</p> </td> </tr> </tbody> </table>				Sub Criterio	%	Descripción del Subcriterio	Escala de Evaluación	Metodología de entrega del servicio	35%	Claridad y coherencia en el procedimiento de preparación, entrega, horarios y medidas de higiene.	<ul style="list-style-type: none"> El oferente indica que cuenta con 4 cocineros y transporte propio para realizar los despachos. Señala que se harán 3 desplazamientos diarios para cumplir con la entrega oportuna y en horarios establecidos. La metodología se aprecia clara, operativa y orientada al cumplimiento, aunque sería deseable mayor detalle respecto de los protocolos de higiene y control de calidad en cada entrega. <p>Evaluación: Cumple con lo requerido.</p> <p>Califica en el Rango "Metodología clara, detallada, viable y coherente:10 puntos"</p>	8.95	8.95	0.90
		Sub Criterio	%	Descripción del Subcriterio	Escala de Evaluación											
Metodología de entrega del servicio	35%	Claridad y coherencia en el procedimiento de preparación, entrega, horarios y medidas de higiene.	<ul style="list-style-type: none"> El oferente indica que cuenta con 4 cocineros y transporte propio para realizar los despachos. Señala que se harán 3 desplazamientos diarios para cumplir con la entrega oportuna y en horarios establecidos. La metodología se aprecia clara, operativa y orientada al cumplimiento, aunque sería deseable mayor detalle respecto de los protocolos de higiene y control de calidad en cada entrega. <p>Evaluación: Cumple con lo requerido.</p> <p>Califica en el Rango "Metodología clara, detallada, viable y coherente:10 puntos"</p>													



					<ul style="list-style-type: none"> • Señala que su casa matriz está en Freddy Taberna 117, equipada con 3 hornos, 2 cámaras de frío y lo necesario para funcionar como local comercial. • Acredita resolución sanitaria vigente y patente comercial al día, además de vehículo propio para los despachos. • La infraestructura parece suficiente para garantizar la ejecución del servicio, con respaldo normativo vigente. <p>Evaluación: Cumple satisfactoriamente, se presenta un respaldo concreto de infraestructura y equipamiento.</p> <p>Califica en el Rango "Infraestructura adecuada, detallada y respaldada: 10 puntos".</p>			
		Infraestructura y recursos disponibles	25%	Descripción de instalaciones, resolución sanitaria, equipamiento y transporte.				
		Personal involucrado y funciones	20%	Identificación de roles, funciones, otros.	<ul style="list-style-type: none"> • Se identifican 2 cocineros exclusivos, 1 supervisor diario y 1 conductor encargado de los traslados. • Se describe de forma general sus funciones, aunque no se especifica 			



					<p>experiencia o certificaciones en manipulación de alimentos.</p> <p> Evaluación: Cumple con lo requerido.</p> <p>Califica en el Rango "Detalle completo, con funciones bien definidas: 10 puntos".</p>			
		Gestión de contingencias	15%	<p>Medidas ante fallas operativas, reemplazos, continuidad del servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se menciona contar con personal alternativo en el local para cubrir ausencias y asegurar la continuidad del servicio. • Sin embargo, la descripción es muy breve; no se detallan protocolos frente a fallas en transporte, problemas de insumos o emergencias sanitarias. <p> Evaluación: Cumple de manera básica, pero requiere mayor desarrollo en planes de contingencia y protocolos de emergencia.</p> <p>Califica en el Rango "Medidas generales o poco detalladas: 3 puntos."</p>			



				<p>Valoración de elementos adicionales aportados por el oferente: compromiso social, innovación, sostenibilidad, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se destaca que la empresa cuenta con resolución sanitaria vigente y patente comercial al día, lo que otorga formalidad y respaldo legal. La ubicación en Iquique puede ser un factor positivo por cercanía territorial. <p>Evaluación: Antecedentes relevantes aportan confianza.</p> <p>Califica en el Rango "Incluye antecedentes adicionales de valor: 10 puntos"</p>																												
		Otros antecedentes relevantes (opcional)	5%																														
		<table border="1"> <tr> <td>10x35%</td> <td>+</td> <td>10x25%</td> <td>+</td> <td>10x20%</td> <td>+</td> <td>3x15%</td> <td>+</td> <td>10x5%</td> </tr> <tr> <td>3.5</td> <td>+</td> <td>2.5</td> <td>+</td> <td>2.0</td> <td>+</td> <td>0.45</td> <td>+</td> <td>0.50</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- Resultado</td> <td colspan="2">8.95</td> <td colspan="5"></td> </tr> </table>		10x35%	+	10x25%	+	10x20%	+	3x15%	+	10x5%	3.5	+	2.5	+	2.0	+	0.45	+	0.50	- Resultado		8.95									
10x35%	+	10x25%	+	10x20%	+	3x15%	+	10x5%																									
3.5	+	2.5	+	2.0	+	0.45	+	0.50																									
- Resultado		8.95																															

4.6. ANÁLISIS CRITERIO EXPERIENCIA (20%).

Proponente	Sub - Criterio	Calificación	Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total
Carlos Antonio Vásquez Araya	<p>Experiencia Comprobada en Prestación de Servicios Similares</p> <p>Se evaluará en base al Anexo N°7 junto a sus medios verificadores, según indicaciones del Artículo 54°, Numeral 3.3.3. de las BA.</p> <p>100%</p>	<p>Se evaluará la experiencia del proponente en servicios similares.</p> <p>Se entenderá por experiencia similar la participación previa del oferente en contratos o servicios que involucren la preparación, provisión y/o distribución de alimentos preparados.</p> <p>1. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue Mes de diciembre 2024. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-95-SE25 en estado de recepción conforme la cual se</p>	10	10	2.00



		<p>encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>2. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue Mes de enero 2025. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-342-SE25 en estado de recepción conforme la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>3. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue Mes de febrero 2025. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-717-SE25 en estado de recepción conforme la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>4. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue Mes de Marzo 2025. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-1087-SE25 en estado de recepción conforme la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>5. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue Mes de abril 2025. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-1477-SE25 en estado de recepción conforme la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>6. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue Mes de Mayo 2025. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-1530-SE25 en estado de recepción conforme la</p>			
--	--	--	--	--	--



		<p>cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>7. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Prórroga Anexo Contrato "Suministro de Alimentación para beneficiarios de Albergue Protege". Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-1578-SE25 aceptada la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>Esta orden de compra no será considerada ya que no constituye compras (es emitida por \$1) sino más bien es derivada del anexo de contrato.</p> <p>8. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Orden de Compra generada por invitación a compra ágil, Alimentos para los residentes que pertenecen al programa Noche Digna, Plan Protege Calle PSC". Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-2258-AG25 en estado aceptada, la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>9. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue Mes de Agosto 2024. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-3506-SE24 en estado de recepción conforme la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>10. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue Mes de diciembre 2024. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-3930-SE24 en</p>			
--	--	---	--	--	--



		<p>estado de recepción conforme la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>11. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue mes de octubre 2024. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-4309-SE24 en estado de recepción conforme la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>12. Mandante: Municipalidad de Alto Hospicio. Servicio: Servicio de Alimentación Albergue mes de noviembre 2024. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 3447-4592-SE24 en estado de recepción conforme la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>13. Mandante: Sociedad Ingeniería Construcción y Maquinaria (SICOMAQ) SPA. Servicio: Servicio de almuerzos en el mes de agosto 2025. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 58655 la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>14. Mandante: Corporación Pozo Almonte. Servicio: Servicio de 81 almuerzos EBPA. Medio de Verificación: Orden de Compra N° 120688-80-AG25 en estado aceptada la cual se encuentra adjunta en los antecedentes.</p> <p>Califica en el tramo: <u>"Acredita experiencia mediante 10 a más documentos verifcadores"</u>.</p>			
--	--	---	--	--	--



4.7. ANÁLISIS CRITERIO PACTO DE INTEGRIDAD (5%).

Proponente	Sub - Criterio	Calificación	Nota	Pond. Sub - Criterio	Pond. Total
Carlos Antonio Vásquez Araya	<p><u>Pacto de Integridad</u></p> <p>Se evaluará en base al Anexo N°3, según indicaciones del Artículo 54°, Numeral 1.1.3. de las BA.</p> <p>100%</p>	El oferente adjunta Anexo de Pacto de Integridad , en el cual declara si cuenta o no con un programa de integridad vigente. Asimismo, acompaña un Programa de Integridad desarrollado, el que forma parte de los antecedentes de la oferta y que será considerado para efectos de la evaluación correspondiente.	10	10	0.50

5. CONCLUSIONES

En virtud del análisis de las ofertas admisibles de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el Artículo 92° de las Bases Administrativas que rigen esta propuesta, y en consideración a la calificación que se realizó a cada una de ellas podemos realizar el siguiente cuadro resumen:

PROPONENTE	Presentación de la Oferta	Oferta Económica	Materia Impacto Social	Menú Tipo	Descripción del Servicio	Experiencia	Pacto de Integridad	Pond. Final
	5%	20%	25%	15%	10%	20%	5%	
Carlos Antonio Vásquez Araya	0.50	2.00	1.25	0.77	0.90	2.00	0.50	7.92

En virtud del análisis efectuado por esta Comisión Evaluadora, y conforme a los antecedentes técnicos, administrativos y económicos presentados, **se propone adjudicar la Licitación Pública N° 118/2025**, denominada "**Servicio de Alimentación para Programas Sociales de la Municipalidad de Alto Hospicio**", ID Mercado Público N° **3447-169-LE25**, al proponente "**Carlos Antonio Vásquez Araya**", RUT: **9.780.449-4**, por los valores indicados a continuación:

ÍTEM	DETALLE	Q	VALOR UNITARIO NETO	IVA	VALOR UNITARIO BRUTO
1	01 ración de desayuno	1 unidad	\$966	\$184	\$1.150
2	01 ración de almuerzo	1 unidad	\$2.252	\$428	\$2.680
3	01 ración de cena	1 unidad	\$1.638	\$311	\$1.949

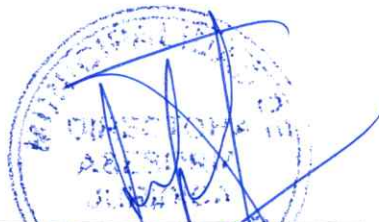


Los servicios requeridos en materia de la presente licitación, serán financiados en su totalidad por la **Municipalidad de Alto Hospicio**, con cargo a la **Cuenta N°114-05-02-001-011** denominada "colaciones para usuarios", o cualquier otra cuenta que se indique en la respectiva orden de compra o, la que se indique en decreto alcaldicio correspondiente a la etapa en que se encuentre el proceso licitatorio o vigencia del contrato.

En lo relativo a la duración del contrato, éste se mantendrá vigente hasta el consumo total del monto adjudicado, no pudiendo en ningún caso exceder el tope máximo establecido para las licitaciones públicas bajo la modalidad **LE**, conforme a lo dispuesto en el Artículo 39° de las Bases Administrativas. El referido monto, calculado en base a la UTM vigente al mes de agosto de 2025 (\$68.647), corresponde a la suma de **\$68.578.353** (sesenta y ocho millones quinientos setenta y ocho mil trescientos cincuenta y tres pesos).



Jaime Aros Binimelis
Director Comunal de
Planificación
R.U.T.:



Norma Córdova Correa
Directora de
Asesoría Jurídica
R.U.T.:



Eduardo Espinosa Salinas
Director (S)
de Control
R.U.T.:



Patricio Gallardo Martínez
Director de
Administración y Finanzas
R.U.T.:



José Valenzuela Díaz
Secretario
Municipal
R.U.T.:



Rodrigo Aravena Contreras
Director Dirección
Desarrollo Comunitario - U.T.
R.U.T.:



MUNICIPALIDAD DE
ALTO HOSPICIO



Multicultural



SECRETARÍA COMUNAL DE
PLANIFICACIÓN
SECOPLAC

— Mas Ciudad. Mejor Ciudad. —

DECLARACIÓN JURADA

Sin conflictos de interés y Confidencialidad

Comisión Evaluadora Propuesta Pública Nº 118/2025

**"Servicio de Alimentación para
Programas Sociales de la Municipalidad de Alto Hospicio"**
ID Mercado Público Nº 3447-169-LE25

Los Abajo firmantes, en sus calidades de miembros integrantes de la Comisión Evaluadora de la presente licitación, declaran bajo juramento que:

- Ni yo, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés, en los términos indicados por el inciso tercero del artículo 44 de la ley Nº 18.046, sobre sociedades anónimas.
- Ni yo, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen interés personal en la resolución del proceso de compra en cuya evaluación participo.
- Ni yo, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, soy o son administradores de alguna o algunas de las sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
- Ni yo, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen cuestión litigiosa pendiente con algún oferente en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
- Ni yo, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios, ni estoy o están asociados o comparto o comparten despacho profesional con dichos asesores, representantes legales o mandatarios para el asesoramiento, la representación o el mandato.
- Ni yo, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen amistad íntima o enemistad manifiesta con alguno de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios.
- Ni yo, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, he o han tenido intervención como perito o como testigo en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
- Ni yo, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen relación

SECRETARÍA COMUNAL DE PLANIFICACIÓN – MUNICIPALIDAD DE ALTO HOSPICIO

Avda. Ramón Pérez Opazo Nº 3125 – Fono (57) 2583043 – Fono (57) 2583047

Comuna de Alto Hospicio – Región de Tarapacá

Página 24 de 25



de servicio con persona natural o jurídica oferente en el proceso de compra en cuya evaluación participo o interesada directamente en el resultado de dicho proceso, ni he o han prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar a dichos oferentes o interesados.

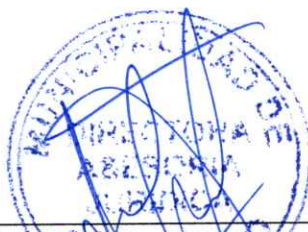
- No me he desempeñado en los últimos veinticuatro meses como director, administrador, gerente, trabajador dependiente o asesor, consejero o mandatario, ejecutivo principal o miembro de algún comité, en sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo. Se entenderán también comprendidas dentro de esta causal aquellas entidades que formen parte de un mismo grupo empresarial, como matrices, filiales o coligadas, en los términos definidos en el artículo 96 de la ley N° 18.045.
- No he emitido opinión, por cualquier medio, sobre el proceso de compra en cuya evaluación participo y cuya resolución se encuentre pendiente.
- No he participado en decisiones en que exista cualquier circunstancia que me reste imparcialidad respecto del proceso de compra en cuya evaluación participo.

Asimismo, **DECLARO** que de surgir algún antecedente que constituya alguna de las causales de implicancia arriba indicadas, me abstendré de continuar interviniendo en el proceso de compra en cuya evaluación participo, debiendo poner en conocimiento de mi superior jerárquico la causal o causales específicas que me afectan.

Por último, **DECLARO** que me comprometo a guardar confidencialidad en cuanto al contenido de las ofertas del proceso de compra en cuya evaluación participo, así como de todos los antecedentes relacionados con dicho proceso y, especialmente, a actuar con absoluta reserva respecto de todas las deliberaciones que se lleven a cabo durante el proceso de evaluación.



Jaime Aros Binimelis
Director Comunal de
Planificación
R.U.T.:



Norma Córdova Correa
Directora de
Asesoría Jurídica
R.U.T.:



Eduardo Jorgue Salinas
Director (S)
de Control
R.U.T.:



Patricio Gallardo Martínez
Director
de Administración y Finanzas
R.U.T.:



Jose Valenzuela Díaz
Secretario
Municipal
R.U.T.:



Rodrigo Aravena Contreras
Director Dirección
Desarrollo Comunitario - U.T.
R.U.T.: