



ADJUDICA TRATO DIRECTO PARA CONTRATAR LOS  
SERVICIOS DE CATERING Y OTROS EN LA FERIA  
INTERNACIONAL ANUGA 2017

Santiago, 7 de septiembre 2017

## RESOLUCIÓN EXENTA N° J – 967/

### VISTOS:

La Ley N° 20.981 de Presupuestos del Sector Público para el año 2017; la Ley N° 19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios; el Decreto Supremo N° 250 de 2004, del Ministerio de Hacienda; el Decreto con Fuerza de Ley N° 53 de 1979, del Ministerio de Relaciones Exteriores; las Resoluciones Exentas de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, N° J-1089 de 2011 y sus modificaciones, N° J-0436 y N° J-727, ambas de 2017; la Resolución N° 1.600 de 2008, de la Contraloría General de la República; el Acta de Evaluación de Ofertas, de 1 de septiembre de 2017; lo indicado en el Memorándum N° 8237, de 5 de septiembre de 2017, del Subdepartamento de Agro - Alimentos; y el Pase Interno N° 427 de 2017, del Subdepartamento de Compras y Contrataciones.

### CONSIDERANDO:

1. Que, por resolución exenta N° J-727, de 7 de julio de 2017, de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, en adelante DIRECON, se autorizó la contratación directa de un proveedor en el exterior para la prestación de los servicios de catering y otros en el Pabellón País de Chile, en la Feria Internacional ANUGA 2017, evento que se llevará a cabo en la ciudad de Colonia, Alemania, entre los días 7 y 11 de octubre de 2017; aprobándose asimismo los respectivos Términos de Referencia, que regularían esta contratación.
2. Que, terminado el proceso de recepción de cotizaciones, se recibieron las propuestas de los siguientes proveedores extranjeros:
  - a) ALEXIS ROJAS
  - b) GOURMET MONDIAL
  - c) THINK TANK
3. Que, según consta en el Acta de Evaluación de fecha 1 de septiembre de 2017, la Comisión Evaluadora procedió a evaluar las cotizaciones de las entidades "ALEXIS ROJAS", "GOURMET MONDIAL" y "THINK TANK", conforme a los criterios de: a) Precio (25%), b) Calidad del Servicio Ofertado (60%), c) Experiencia del Oferente (15%), establecidos en los referidos Términos de Referencia, obteniendo las siguientes notas:





LUGAR	PROVEEDOR	NOTA
1°	GOURMET MONDIAL	3,97
2°	ALEXIS ROJAS	2,79
3°	THINK TANK	2,20

4. Que, conforme a lo anterior, la Comisión Evaluadora recomendó adjudicar la contratación de los servicios individualizados en el Considerando Primero, a la oferta presentada por el proveedor extranjero denominado "GOURMET MONDIAL", que obtuvo un puntaje final de 3,97 de un máximo de 4,00; resultando ser, además, una oferta conveniente para los intereses del Servicio.
5. Que, se ha cumplido con las formalidades exigidas por la normativa legal, reglamentaria y con las disposiciones establecidas en los respectivos Términos de Referencia y se cuenta con el presupuesto necesario para la contratación de los servicios ya individualizados.

#### RESUELVO:

- I. **ADJUDÍCASE** el trato o contratación directa para la prestación de los servicios de catering y otros en el Pabellón País de Chile, en la Feria Internacional ANUGA 2017, evento que se llevará a cabo en la ciudad de Colonia, Alemania, entre los días 7 y 11 de octubre de 2017, al proveedor extranjero **GOURMET MONDIAL**, por un monto total de **US\$ 41.963,00.- (cuarenta y un mil novecientos sesenta y tres dólares de los Estados Unidos de América)** incluidos impuestos y costos asociados.
- II. **DÉJASE** establecido que los servicios requeridos deberán prestarse de acuerdo a las características exigidas en los términos de Referencia aprobados por resolución exenta N° J-727, de 07 de julio de 2017, de DIRECON, lo ofertado por la entidad GOURMET MONDIAL en su respectiva cotización y a lo indicado en la Orden de Compra emitida por DIRECON.
- III. **EMÍTASE** Orden de Compra, conforme a lo preceptuado en el artículo 63 inciso 1° del Reglamento de la Ley N° 19.886 que, por tratarse de un proveedor extranjero, no se emite a través del portal de Compras Públicas, [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl), en los siguientes términos:

ORDEN DE COMPRA / J-967/ 2017	
NOMBRE:	DIRECON
RUT:	70.020.190-2
DIRECCION:	Teatinos N°180, Piso 9, Santiago, Chile.
TELEFONO:	56-02-28275232







<b>FAX:</b>	56-02-23809494
<b>FECHA ENVIO OC:</b>	Septiembre de 2017
<b>SEÑOR (ES):</b>	<b>GOURMET MONDIAL</b>
<b>N° REGISTRO:</b>	DE226298877
<b>DIRECCIÓN:</b>	Elbestr. 1, 55124 Mainz, Alemania.
<b>FECHA ENTREGA:</b>	Entre los días 7 y 11 de octubre de 2017.
<b>DIRECCION ENVIO FACTURA:</b>	Departamento Económico de la Embajada de Chile en Alemania, ubicada en Mohrenstrasse 42, 10117 Berlín.
<b>FORMA DE PAGO:</b>	Cheque o Transferencia Bancaria.
<b>NOMBRE SERVICIO</b>	Contratación de los servicios de catering y otros en el Pabellón País de Chile, en la Feria Internacional ANUGA 2017, evento que se llevará a cabo en la ciudad de Colonia, Alemania, entre los días 7 y 11 de octubre de 2017.
<b>CANTIDAD:</b>	Según lo dispuesto en los Términos de Referencia, aprobadas por resolución exenta del Servicio N° J-727, de 07 de julio de 2017, y lo ofertado por la entidad "GOURMET MONDIAL".
<b>ESPECIFICACIONES Y VALOR TOTAL DEL SERVICIO</b>	<p><b>SERVICIOS A PRESTAR POR GOURMET MONDIAL</b></p> <p>Para la realización de los servicios de catering y otros en el Pabellón País de Chile, en la Feria Internacional ANUGA 2017, evento que se llevará a cabo en la ciudad de Colonia, Alemania, entre los días 7 y 11 de octubre de 2017, GOURMET MONDIAL deberá prestar los siguientes servicios:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Proveer del personal detallado en el numeral siguiente.</li> <li>b. Proveer y servir café, té, agua, jugos, refrescos, vino chileno y galletas (9:00 – 18:00 horas.), cada día a los expositores y sus clientes.</li> <li>c. <i>Servicio de cóctel especial para Inauguración del Pabellón de Chile:</i> El Día 7 de octubre será la inauguración del Pabellón de Chile por lo cual deberá ofrecerse a los invitados un servicio de cóctel especial con distintas preparaciones a las que se deberán entregar los días 8, 9, 10 y 11 de octubre y que se indican en el punto 2.2.1 de los términos de referencia.  Degustación a servir entre las 15:00 y 17:00 horas. para <b>350</b> personas.</li> <li>d. <i>Servicio de cóctel de medio día:</i> Se debe contemplar la preparación y servicio de las degustaciones (se realizarán los días: 8, 9, 10 y 11</li> </ol>



de octubre de 2017) que serán servidas a todos los visitantes del pabellón de Chile de acuerdo al siguiente detalle:

Día 8.10: Degustación a servir entre las 12:30 y 14:30 horas. para **250** personas.

Día 9.10: Degustación a servir entre las 12:00 y 14:00 horas. para **250** personas.

Día 10.10: Degustación a servir entre las 12:30 y 14:30 horas. para **250** personas.

Día 11.10: Degustación a servir entre 12:00 y 14:00 horas. para 200 personas.

- e. Proveer de vino para el servicio de alimentación de medio día y a petición de empresarios.
- f. Además, la empresa adjudicada, deberá proveer de manera constante en la mañana y en la tarde el servicio de degustación de fruta de la temporada chilena a través de snacks, pinchos y smoothies.

**Requerimientos a considerar para las degustaciones y cóctel de medio día.**

- Las degustaciones y preparaciones para el medio día deben considerar productos chilenos o productos que Chile exporta o produce como: carnes (res y ave), pescados, verduras, quesos, fruta seca (ciruelas deshidratadas, pasas, almendras, nueces) y otros disponibles.
- Se deberá considerar servir al medio día preparaciones que puedan ser consideradas como un mini almuerzo, tipo quiche, mini sándwiches, empanadas, u otro tipo semejante.
- Excelente calidad y frescura de los productos.
- Diversidad de oferta, ej.: canapés, quesos, empanaditas (carne, queso, verduras); preparaciones de pescados y carnes; mini sándwiches con palta y múltiples combinaciones; frutas frescas y alimentos dulces, entre otros.
- Se deberá también proveer de vino Chileno reserva o superior, considerando aproximadamente 160 botellas para los 5 días de la feria.
- Las degustaciones deben presentarse en bandejas resistentes y limpias, igualmente, los vasos, copas y cuchillería requerida debe entregarse en buen estado.





- A la apertura y cierre del Pabellón Chile, así como antes y después de las degustaciones, los espacios de uso de los expositores deberán mantenerse limpios de cualquier elemento.

### **Sobre el personal a proveer por la Adjudicataria**

GOURMET MONDIAL deberá proveer del personal de servicio necesario para atender debidamente y en forma diaria, a 250-350 personas en el Pabellón de Chile. Lo anterior, significa que requiere al menos el siguiente personal:

- 1 Chef ejecutivo, quien se hará cargo de la coordinación general del servicio de catering
- 2 chefs de apoyo
- 2 ayudantes de cocina
- 1 sommelier
- 8 garzones con buena presencia, dos de los cuales puedan comunicarse en alemán o inglés y 2 en español.
- 1 persona dedicada al aseo del stand y mesas durante todos los días de la feria, la que deberá preocuparse del retiro de alimentos, basura y reposición del material informativo, entre otras labores de aseo.

El personal de servicio deberá dejar la cocina limpia y ordenada diariamente.

GOURMET MONDIAL tendrá la responsabilidad de atender durante los 5 días de duración de la feria tanto al público asistente como las mesas y salas donde se lleven a cabo las reuniones de negocios con servicio de té, café, agua, galletas y alimentación cuando corresponda.

GOURMET MONDIAL, deberá establecer la siguiente vestimenta de su personal:

- En el caso de las mujeres: Pantalones y zapatos (bajo) negros, y blusa blanca.
- En el caso de los hombres: Pantalones y zapatos (cerrados) negros, y camisa blanca.

Servicio de Garzones: Los garzones deben cubrir el horario completo de la feria, es decir, de 09:00 a 18:00 horas. Se requiere que éstos lleguen al recinto ferial a lo menos 15 minutos antes del horario de apertura al público de la feria y que se retiren cuando todo esté limpio y ordenado en la cocina.

Servicio de Cocinero o Chef: El cocinero o chef deberá estar en el Pabellón de Chile, a lo menos 1 hora antes, del horario dispuesto para el inicio de las actividades de cada día de la Feria.

Deberá proveer de un experto en vinos que haga las degustaciones de 12:30 a 14:30 horas cada día para 5 distintos tipos de vino, provistos por GOURMET MONDIAL.





ProChile, proveerá a GOURMET MONDIAL de 20 delantales negros con logo ProChile, los que tendrán que ser devueltos a la Oficina Comercial de Chile en Berlín.

#### **Otras obligaciones de GOURMET MONDIAL**

Será de responsabilidad exclusiva de GOURMET MONDIAL que se adjudique lo siguiente:

- Obtener de la Organización Ferial la autorización para el acceso al Recinto Ferial, de los insumos o alimentos y bebidas preparadas, de la vajilla, cristalería, cuchillería, bandejas, útiles, equipos, etc.
- Tramitar todas las solicitudes que se requieran para poder preparar alimentos para el Pabellón Chile.
- Observar todas las normas legales y oficiales de la Organización Ferial, incluidas y emitidas por las autoridades encargadas del seguro de accidentes laborales y cualquier otra norma de prevención de accidentes y las directivas de seguridad durante el desarrollo del servicio de catering.
- La provisión de todos los insumos para preparar las degustaciones, alimentos y bebidas; de la vajilla, cristalería y cuchillería necesaria para servir las degustaciones y del vestuario del personal e insumos para realizar la posterior limpieza.
- Todos los costos de transporte de alimentos, útiles, equipos y personal serán de cargo de la empresa que se adjudique el proyecto.
- Se deja constancia que el presupuesto presentado es definitivo, por lo tanto, no podrá ser modificado ni suplementado.
- Designar a uno de sus funcionarios como contraparte del funcionario de ProChile encargado de la Feria, de tal modo que todas las comunicaciones y conversaciones sobre el personal y los servicios contratados se centralicen entre estas dos personas y la dirección del Pabellón.

#### **PLAZO DE EJECUCIÓN**

Los servicios de catering y otros deberán prestarse entre los días 7 al 11 de octubre de 2017, ambos días inclusive, una vez aceptada la orden de compra respectiva.

**Valor total de US\$ 41.963,00.- (cuarenta y un mil novecientos sesenta y tres dólares de los Estados Unidos de América) incluidos impuestos y costos asociados.**





**SERVICIOS A PRESTAR**

Durante los días de duración de la Feria, entre 9:00 y 18:00, se ofrecerá el siguiente servicio de alimentación, según horarios y menú de la tabla adjunta:

Horario	Servicio diario	Sab 7 de Oct	Dom 8 de Oct	Lun 9 de Oct	Már 10 de Oct	Mié 11 de Oct
9:00 - 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Té</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tartalietas con diferentes frutas (nueces y caramelo, damascos secos y almendras, manzanas con glaze de vainilla y frutillas en crema pastelera)</li> <li>• Yogur con compots de frutas secas, miel y nueces, muesli</li> <li>• Smoothies de fruta fresca</li> <li>• Pinchos de fruta fresca</li> </ul>				
		<b>Mini almuerzo diario para despacho a oficinas</b>				
12:00 - 14:30	• Agua Mineral	Una selección del mesón - un postre (compota fruta seca / arroz con leche y fruto secos / trigo dulce con nueces y almendras / mate con hojitas y otros)				
	• Jugos (naranja y manzana)	Mesón de degustación				
	• Refrescos (Coca Cola clásica y Zero)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail de Inauguración</li> <li>• ceviche</li> <li>• diferentes empanadas de cocktail</li> <li>• chontos en salsa verde</li> <li>• bolitas de carne con pebre</li> <li>• masitas rientes con espinaca y parmesano</li> <li>• ciruelas secas con tocino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quiches (salmon zanahoria, queso de cabra cebolla caramelizada, zucchini-tomate)</li> <li>• Ensaladas (apio-palta-nueces, lentejas Beluga con ciruelas secas y nueces, cous cous con frutos secos -)</li> <li>• Mini Choripan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wraps (verduras grilladas-queso de cabra-lechuga, ave-palta-lechuga, crema de aram-tomate-lechuga)</li> <li>• Ensaladas (apio-palta-nueces, lentejas Beluga con ciruelas secas y nueces, cous cous con frutos secos -)</li> <li>• Pastel de chodo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini sandwiches de atun, pasta de jamon, queso duro, ave pimenton</li> <li>• Ensaladas (lentejas Beluga con ciruelas secas y nueces, cous cous con frutos secos, tomate-acitruña-feta pimenton)</li> <li>• Empanadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quiches (Salmon-zanahoria, queso de cabra-cebolla caramelizada, zucchini-tomate)</li> <li>• Ensaladas (apio-palta-nueces, lentejas Beluga con ciruelas secas y nueces, cous cous con frutos secos -)</li> <li>• Brochetas de pollo</li> </ul>
	• Vino chileno (calidad reserva o superior)					
• Galletas						
14:30 - 18:00	• Pinchos de frutas frescas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tartalietas con diferentes frutas (nueces y caramelo, damascos secos y almendras, manzanas con glaze de vainilla y frutillas en crema pastelera)</li> <li>• Smoothies de fruta fresca</li> <li>• Pinchos de fruta fresca</li> </ul>				
		PM				

Se considera despachar a las oficinas un servicio de almuerzo diario, consistente en una selección de la oferta del mesón de degustación.



Las cantidades unitarias y valores asociados se descomponen como sigue:

Item	Cant. Porcion	Dias	Cant Total Porciones	Predo Unid.	Total
<b>Desayuno / Snack de tarde</b>					
Tartaletas con diferentes frutas	180	5	900	€ 3.00	€ 2,700
Yogur con compota de frutas secas, miel y nueces, musli	80	5	400	€ 2.50	€ 1,000
Smoothies y jugos de fruta	90	5	450	€ 2.50	€ 1,125
Pinchos de frutas frescas	180	5	900	€ 2.30	€ 2,070
<b>Degustacion / Almuerzo</b>					
Quiches	190	2	380	€ 3.00	€ 1,140
Mini Sandwiches	200	1	200	€ 2.50	€ 500
Ensaladas	150	4	600	€ 2.50	€ 1,500
Brochetas de pollo	150	1	150	€ 2.00	€ 300
Wraps	200	1	200	€ 3.00	€ 600
Mini Choripan	200	1	200	€ 3.00	€ 600
Empanadas	200	1	200	€ 2.80	€ 560
Mini pastel de choclo	150	1	150	€ 4.00	€ 600
Postres	200	4	800	€ 2.00	€ 1,600
<b>Coctel Inaguracion</b>					
Empanadas de coctel	280	1	280	€ 2.50	€ 700
Ceviche de coctel	150	1	150	€ 3.50	€ 525
Choritos en salsa verde	150	1	150	€ 2.50	€ 375
Bolitas de carne de res con pebre	150	1	150	€ 2.50	€ 375
Masitas calientes con espinaca y parmesano	150	1	150	€ 2.50	€ 375
Ciruelas secas envueltas en tocino	250	1	250	€ 2.00	€ 500
<b>Bebidas</b>					
Café de maquina profesional Nespresso	320	5	1600	€ 2.00	€ 3,200
Té	50	5	250	€ 1.80	€ 450
Galletas	300	5	1500	€ 0.25	€ 375
Agua lts	80	5	400	€ 3.00	€ 1,200
Jugos lts	20	5	100	€ 5.50	€ 550
Refrescos lts	40	5	200	€ 5.50	€ 1,100
Vino chileno (botellas 750 ml)	32	5	160	€ 8.00	€ 1,280
<b>Sub Total Alimentacion</b>					<b>€ 25,300</b>







Unidades por persona:

Servicio	Total	Por día	Por persona	Medida	Base calculo
Desayuno / Snack de tarde	2,650	530	2.2	u.	base 250 pers. / ultimo día 200 pers.
Degustacion / Almuerzo	2,880	720	3.0	u.	base 250 pers. / ultimo día 200 pers.
Coctel Inaguracion	1,130	1,130	3.2	u.	base 350 pers.
Café / Te	1,850	370	1.5	u.	base 250 pers. / ultimo día 200 pers.
Bebidas (agua, jugo, gaseosas)	700	140	0.6	lts.	base 250 pers. / ultimo día 200 pers.
Vino	1,120	224	1.0	copa	base 250 pers. / ultimo día 200 pers.

Además del servicio de alimentación y degustación, se ofrecerá una degustación de vino chileno durante los 5 días de la feria, a partir de las 12:00, a cargo de un sommelier con dominio de idioma alemán, inglés y español

Horario	Degustaciones diarias de vino chileno
12:00 en adelante	<p>La degustacion incluye una selección de vinos calidad reserva o superior, de las siguientes cepas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvee (mezcla tinta)</li> <li>• Carmenera</li> <li>• Cabemet Sauvignon</li> <li>• Sauvignon Blanc</li> <li>• Chardonnay</li> </ul>



#### CONSIDERACIONES RESPECTO AL SERVICIO

El servicio de alimentación considera la utilización de productos chilenos de una excelente calidad y fresca.

Todas nuestras comidas son preparadas con aceite de oliva y aceite de paleta de Chile.

Nuestras operaciones se basan en la sustentabilidad y el respeto por el medio ambiente.

Las degustaciones se presentarán en bandejas, vasos, copas y cuchillería de alta calidad

Se proveerá como mínimo 160 botellas de vino chileno, de 5 cepas o mezclas distintas y de una calidad reserva o superior.

5

GOURMET MONDIAL 

Las degustaciones consideraran una participación importante de productos de temporada chilena.

#### CONSIDERACIONES RESPECTO AL PERSONAL

La propuesta considera el siguiente personal:

- 1 jefe ejecutivo, quien se hará cargo de la coordinación general del servicio de alimentación, llegando al recinto ferial, a lo menos 1 hora antes del horario dispuesto para el inicio de las actividades de cada día de la feria. El jefe ejecutivo llegara además un día antes del inicio general de la feria para supervisar el montaje del stand.
- 2 chefs de apoyo
- 2 ayudantes de cocina
  
- 8 garzones, 4 con dominio de idioma alemán y/o inglés, y 4 con dominio del español en stand, debiendo cubrir el horario diario desde las 09:00 a las 18:00 horas, todos los días de la feria.





- 1 sommelier que hará degustaciones de vino chileno de 12:30 a 14:30 horas cada día y quien estará disponible la jornada completa supervisando el servicio de vinos. Los vinos presentados serán de calidad reserva o superior, incluyendo las cepas chilenas más reconocidas internacionalmente (Carmenere, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay).
- 1 persona a cargo del aseo general del pabellón País de Chile durante todos los días de la feria. Dicha persona se preocupará del retiro de alimentos, basura y reposición del material informativo, entre otras labores de aseo, cubriendo el horario diario desde las 09:00 a las 18:00 horas, todos los días.

Los garzones y la persona dedicada al aseo general del pabellón, llegaran al recinto ferial a lo menos, 15 minutos antes del horario de apertura al público de la feria y se retiraran cuando todo esté limpio y ordenado en la cocina.

Vestimenta del personal:

En el caso de las mujeres: Pantalones, blusa negra y zapatos (bajos) negros.

6

---

GOURMET MONDIAL 

En el caso de los hombres: Pantalones, camisa negra y zapatos (cerrados) negros.





	<p><b>CONSIDERACIONES ADICIONALES</b></p> <p>Gourmet Mondial proveerá todos los implementos e insumos necesarios para preparar y mantener los alimentos, degustaciones y bebidas en buenas condiciones; además de la vajilla, cristalería y cuchillería necesaria para servir las degustaciones y el vestuario del personal.</p> <p>Uno de nuestros empleados se designará como Contraparte de PROCHILE, de tal modo que todas las comunicaciones y conversaciones sobre el personal y demás obligaciones se centralicen entre estas dos personas.</p> <p>Todos los costos de transporte de alimentos, útiles, equipos y personal serán de cargo de Gourmet Mondial.</p> <p>Gourmet Mondial tramitara todas las autorizaciones necesarias para el desempeño de sus labores y respetara todas las normas legales y oficiales, incluidas y emitidas por las autoridades encargadas del seguro de accidentes laborales y cualquier otra norma de prevención de accidentes y las directivas de seguridad durante el desarrollo del servicio de catering.</p> <p>Valor final de la propuesta:</p> <table border="1" data-bbox="553 1049 1369 1283"> <tr> <td>Sub Total Alimentacion</td> <td>€ 25,300</td> </tr> <tr> <td>Personal</td> <td>€ 6,500</td> </tr> <tr> <td>Hoteles y Movilizacion</td> <td>€ 2,500</td> </tr> <tr> <td>Arriendos</td> <td>€ 2,000</td> </tr> <tr> <td>Sub Total Logistica</td> <td>€ 11,000</td> </tr> <tr> <td>Valor Total Propuesta</td> <td>EURO € 36,300</td> </tr> <tr> <td></td> <td>USD \$ 41,963</td> </tr> </table> <p>Total USD \$ 41,963</p> <p>Todos los valores con impuestos incluidos</p>	Sub Total Alimentacion	€ 25,300	Personal	€ 6,500	Hoteles y Movilizacion	€ 2,500	Arriendos	€ 2,000	Sub Total Logistica	€ 11,000	Valor Total Propuesta	EURO € 36,300		USD \$ 41,963
Sub Total Alimentacion	€ 25,300														
Personal	€ 6,500														
Hoteles y Movilizacion	€ 2,500														
Arriendos	€ 2,000														
Sub Total Logistica	€ 11,000														
Valor Total Propuesta	EURO € 36,300														
	USD \$ 41,963														
<p><b>SANCIONES EN CASO DE INCUMPLIMIENTO</b></p>	<p><b>GOURMET MONDIAL</b> podrá ser sancionado por DIRECON con el pago de multas, en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Una multa del <b>15%</b> sobre el precio total, en caso de: i) Entrega del servicio de alimentación sin cumplir con los estándares de calidad requeridos y ofertados, e ii) El personal solicitado no cumpla con las características y requerimientos ofertados.</li> <li>Una multa del <b>25%</b> sobre el precio total, en caso que la no entrega oportuna de los servicios requeridos consista en más de una (1) hora de atraso desde el horario acordado para cada actividad de cada evento.</li> </ol>														







	<p>La multa no se aplicará si el incumplimiento o atraso se produce por caso fortuito o fuerza mayor, calificados por DIRECON.</p> <p>Si DIRECON considera que existe mérito suficiente para la aplicación de una multa, comunicará por escrito su decisión al adjudicatario, mediante carta certificada, con copia a los correos electrónicos informados en su cotización, indicando el monto y fundamento de la misma. El adjudicatario dispondrá de un plazo de cinco (5) días hábiles a contar de la comunicación para formular descargos, los que podrán realizarse mediante carta certificada o bien, mediante correo electrónico dirigido a la Contraparte Técnica de DIRECON. El correo electrónico, con los descargos debe ser remitido por el representante legal individualizado en la postulación, o con facultades para representarlo.</p> <p>Con el mérito de los descargos o transcurrido el plazo aludido sin que éstos se hubiesen formulado, DIRECON resolverá sobre el particular mediante resolución fundada, previa ponderación de los antecedentes, remitiéndole al adjudicatario, copia del acto administrativo pertinente.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, el referido acto administrativo será impugnabile por la adjudicataria por la vía de la interposición del correspondiente recurso de reposición y/o jerárquico, acorde con disposiciones a la Ley N° 19.880, que establece las Bases de Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración del Estado.</p> <p>En caso que se determine la procedencia de la aplicación de la multa conforme al procedimiento anterior, el adjudicatario deberá pagar directamente la multa mediante Vale Vista Bancario u otro instrumento financiero equivalente en el mercado local, emitido a nombre de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, en un plazo no superior a 10 días contados desde su notificación. De no efectuarse el pago dentro del plazo señalado, o bien, así lo solicite el adjudicatario, DIRECON quedará facultado para descontar el monto de la multa de la facturación pendiente de pago. En todo caso, de devengarse multas su pago no exonera al adjudicatario del cumplimiento de la obligación principal.</p>
<p><b>OBSERVACIONES</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) La aceptación de la presente Orden de Compra implica que ni el representante legal de <b>GOURMET MONDIAL</b>, ni dicha sociedad, se encuentran en la situación prevista en el artículo 4º inciso 6º de la Ley N° 19.886.</li><li>2) El pago se realizará de la siguiente forma: en un desembolso, una vez concluida la prestación del servicio, esto es, al término de las actividades, que se desarrollarán en la ciudad de ciudad de Colonia, Alemania, entre los días 7 y 11 de octubre de 2017.</li><li>3) El precio se pagará siempre y cuando, los servicios se hayan prestado en la forma y en la época establecida en las referidas Bases de Licitación, previo certificado de conformidad emanado por la Contraparte Técnica de DIRECON, contra recepción de la factura respectiva</li></ol>





	<p>válidamente emitida y previa aceptación de <b>GOURMET MONDIAL</b> de la presente Orden de Compra y sus condiciones, multas incluidas.</p> <p>4) El pago podrá efectuarse a través de cheque o transferencia electrónica, para lo cual <b>GOURMET MONDIAL</b> deberá informar el banco, número de cuenta y demás datos que sean necesarios para girar los fondos.</p>
--	---

IV. **DÉJASE** establecido que de conformidad a lo preceptuado en el artículo 7º, letra e), de la Ley Nº 20.285, sobre Transparencia de la Función Pública y Acceso a la Información de la Administración del Estado, la representante legal y único dueño de la entidad denominada "**GOURMET MONDIAL**" es doña **Daniela Fadda**.

V. **NOTIFÍQUESE** la presente resolución por escrito al adjudicatario del proceso de licitación privada, ya individualizado.

VI. **IMPÚTESE** el gasto que demande la presente resolución a los aportes ingresados a la cuenta complementaria Nº 214-05 (Fondos de Terceros).

VII. **PUBLIQUESE** la presente resolución por el Subdepartamento de Compras y Contrataciones del Departamento Administrativo de DIRECON, en la sección de Gobierno Transparente del sitio web del Servicio, de conformidad con lo dispuesto en el literal g) del artículo 7 de la Ley Nº. 20.285.-

**ANÓTESE, NOTIFÍQUESE, PUBLIQUESE, Y ARCHÍVESE.**

  
  
**GIORNA MORALES CRUZ**  
Directora Departamento Administrativo  
Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales

GAM

Distribución:

- 1.- Departamento Jurídico.
- 2.- Subdepartamento de Compras y Contrataciones.
- 3.- Subdepartamento de Agro - Alimentos.
- 4.- Departamento Económico de la Embajada de Chile en Alemania (escáner).
- 5.- Subdepartamento Red Externa.
- 6.- Archivo.

