

**BASES TÉCNICAS DE LICITACIÓN  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE  
CASA CENTRAL INSTITUTO ARCOS  
AÑO 2018**



**INSTITUTO PROFESIONAL  
arcos**

## **1 BASES TÉCNICAS DE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

### **INTRODUCCIÓN**

El presente documento contiene las Bases Técnicas de Licitación para la contratación de “Servicio de alimentación” para la Casa Central de INSTITUTO PROFESIONAL ARCOS.

La contratación se formalizará según las condiciones que se establecen en las presentes Bases de Licitación y sus Anexos.

En adelante las empresas interesadas en participar de este proceso de Licitación, se mencionarán como “La Empresa” e Instituto Profesional ARCOS como “casa de estudio” o “sede central”.

La Empresa deberá presentar su oferta técnica y económica considerando la totalidad de los antecedentes requeridos en las presentes Bases de Licitación. No se aceptarán ofertas parciales.

El contrato tendrá una duración desde el 1 de agosto de 2018 hasta el 31 de enero de 2021. Se podrá poner término en forma anticipada, por cualquiera de las dos partes con un aviso previo de seis meses.

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Título, contienen las características del servicio de alimentación que se entregará en la sede central de la Institución.

### **SISTEMA DE SERVICIO CONVENCIONAL**

El sistema de entrega del servicio de alimentación es el sistema convencional, el cual corresponde a la elaboración de las preparaciones en la cocina de la casa de estudios, utilizando la infraestructura existente y el equipamiento que complementario se requiera, este último de cargo del concesionario. Los productos a utilizar en el servicio pueden ser: frescos, congelados, refrigerados, deshidratados, enlatados, al vacío, etc., todos los cuales deben cumplir con las exigencias de las presentes Especificaciones, además el Decreto Supremo N° 977 / 96 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y otras normas dictadas por la autoridad sanitaria respectiva.

### **CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES**

Las preparaciones a entregar estarán basadas en una variedad de alimentos comunes de la comida tradicional y deberán estar de acuerdo a los hábitos alimenticios, preferencias y aceptabilidad del usuario. El Servicio de alimentación, debe incluir preparaciones que combinen consistencia, mezclen texturas, sabores y colores. Para esto, deben incorporarse alimentos de distintos cortes (enteros, trozados, picados y/o molidos) y formas de elaboración (crudos, cocidos, naturales y elaborados), de tal forma de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones.

## **REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIONES**

Las materias primas deben estar conformes, en todos los aspectos técnicos, a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, según corresponda, y a otras normas definidas por la Autoridad Sanitaria, y a lo solicitado en fichas técnicas definidas por la Institución.

En caso que la Empresa desee incorporar nuevas materias primas o realizar cambio de las ya existentes y comprometidas por contrato, deberá entregar las fichas técnicas correspondientes a la comisión de licitación para su análisis y aprobación.

Deberá ser responsable, durante la vigencia del contrato, de la calidad alimentaria, sanitaria y nutricional de las materias primas adquiridas a sus proveedores y las preparaciones que con ellas se desarrollen. Para estos efectos, la Empresa solo podrá adquirir materias primas a proveedores o distribuidores de alimentos que posean resolución sanitaria.

No deberá adulterar la vida útil de las materias primas y preparaciones, de verificarse esta situación será considerada como falta gravísima pues pone en riesgo la salud de la comunidad de la casa de estudios.

Deberá disponer de los respaldos de trazabilidad hacia atrás y hacia adelante a las materias primas que utilice en el Servicio de alimentación del Casino, donde el instituto se reserva el derecho de solicitar tales respaldos cuando estime conveniente.

## **ACEPTABILIDAD DE PRODUCTOS Y/O PREPARACIONES**

La información de aceptación o rechazo de los usuarios se realizará a través de la “Encuesta de Satisfacción” que debe realizar la casa de estudios con un mínimo de dos veces al año.

Los resultados que se obtengan obligarán a la empresa a modificar o eventualmente suspender las preparaciones o productos que son significativamente rechazadas por la comunidad del Instituto, o aumentar la frecuencia de aquellos productos o preparaciones de mejor aceptación.

En las preparaciones que deban ser modificadas, deben considerar alimentos y preparaciones de similares características y costos.

## **COMPOSICIÓN DEL SERVICIO**

Los servicios de alimentación que se describen en estas Bases, corresponde al Servicio de Almuerzo, el cual consiste en el servicio de alimentación entregado entre las 12:30 horas y 15:00 horas, con libre elección entre alternativas diarias.

## **ALTERNATIVA DIARIAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y EJEMPLOS CONSUMO POR PERSONA**

### **1.- Sopas.**

- Sopa deshidratada
- Crema deshidratada
- Crema de legumbres
- Consomé casero
- Cremas de verduras
- Crema de legumbres, debe ser natural Consomé casero, a base de carne o pollo.
- Cremas a base de verduras naturales

### **Ensaladas /salad bar.**

- Ensaladas elaboradas
- Vegetales procesados
- 2 variedades deben ser crudas
- 1 variedad debe ser cocida
- Al menos 2 alternativas no flatulentas.
- Máximo 2 variedades con más de un ingrediente
- Todas las ensaladas con garnitura (decoración), que puede ser de origen proteico de alto valor biológico o vegetal (granos, semillas, aceitunas o frutos secos), cereales (quínoa, mote, etc.) o vegetales.

### **Plato de Fondo normal 1 proteína + 2 acompañamientos.**

- 1 opción debe ser carne blanca
- 1 opción debe ser carne roja
- 1 opción a base de verduras. Plato Hipocalórico. 1 Alternativa Hipocalórica a base de vegetales fríos (o calientes, como verduras salteadas, cocidas) con aporte de proteína de alto valor biológico. Debe ser de 500 Kcal. aprox. El acompañamiento puede ser el mismo del salad bar
- 1 vez a la semana legumbres
- 1 vez a la semana pescado. Las opciones deben ser intercambiables y compatibles con la proteína.

### **Debe tener tres variedades de proteína:**

- 1 puede ser derivada del plato de fondo normal
- 1 de origen ovo-lácteo (omelettes, tortillas, quiches) Plato Liviano. 1 Alternativa liviana La proteína puede ser derivada de la alternativa de carne blanca del plato de fondo normal o de origen vegetal como legumbres, carne de soya, etc.

### **Postres**

- A base de fruta natural.
- A base de leche casero o masas.
- Jalea a base de fruta natural:
- Entera, 3 variedades diarias
- Al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo o ciruela sin carozo)
- Aplica decoración aquellos postres que lo ameriten.

### **Pan**

- Pan surtido: Integral, especial y corriente Porción individual de 50 grs., no partido.

### **Bebestible**

- Jugo de pulpa de frutas reconstituido (2 alternativas de sabor en el jugo de pulpa)
- Agua filtrada
- Agua filtrada (opciones con limón, pepino, naranja, menta, etc.)

## **Aderezos**

- Sal reducida en sodio
- Aceite de maravilla
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Limón sucedáneo.  
Sal en su envase original. Aceites, Vinagre y limón sucedáneo
- Limón natural en ¼ entregado en el salad bar, junto a la ensalada Salsas
- Mayonesa, Kétchup, Mostaza. Solo de manera excepcional, cuando hayan platos con características que ameriten su uso. En contenedores, dispuestos junto a máquina de jugos.

## **Salad Bar se definirán las siguientes variedades:**

- Hojas (lechuga, espinaca, acelga, repollo, etc.)
- Tallos (apio, etc.)
- Raíces (zanahoria, betarraga, rábanos, cebolla, etc.)
- Crucíferas (brócoli, coliflor, etc.)
- Frutos (tomate, berenjena, zapallo italiano, pepino etc.)
- Granos frescos, secos o semillas (arvejas, choclo, habas, poroto verde, poroto, etc.)
- Algas (cochayuyo)

## **Plato Hipocalórico**

La cantidad de raciones requeridas a conciencia o a petición de la comunidad de la casa de estudios. Deberán existir al menos 7 variedades de platos hipocalóricos, claramente distinguibles, los que deberán ofrecerse alternadamente durante la semana (lunes a viernes).

## **Plato liviano**

La cantidad de raciones requeridas a conciencia o petición de la comunidad de la casa de estudios, los que deberán ofrecerse alternadamente durante la semana (lunes a viernes).

## **Plato Vegetariano**

La cantidad de raciones requeridas a conciencia o petición de la comunidad de la casa de estudios. Este plato deberá entregarse de manera personalizada, solo a aquellos trabajadores, alumnos o apoderados, previa petición de los mismos. (Las opciones vegetarianas podrían armarse en base a las opciones ofrecidas en los platos de fondo, y las opciones proteicas que se ofrecen)

## **Variedad de Jugos**

La cantidad de jugos ofrecidos siempre deberá considerar tres variedades:

- dos con azúcar normal
- uno endulzado con sucralosa o afín.

## **MINUTA**

Durante el desarrollo del Servicio, la Empresa deberá presentar la "Minuta mensual" a la comisión del Instituto Arcos, con 30 días corridos de anticipación a su fecha de implementación, debiendo procurar que en la planificación se consideren todos los aspectos solicitados en las presentes bases técnicas. La comisión tendrá un plazo de 10 días hábiles después de recibida la minuta para aprobarla, donde tendrá la facultad de realizar las modificaciones que estime convenientes, las cuales se determinarán en forma definitiva de común acuerdo entre las partes. La Empresa no podrá realizar cambios en la minuta unilateralmente, posteriores a la visación de ésta, a no ser que se trate de un problema de fuerza mayor, el cual debe ser comunicado a la comisión de la casa de estudios y autorizado con a lo menos 24 horas de anticipación. Salvo la ocurrencia de alguna situación inesperada, la que de igual modo deberá ser informada a las contrapartes mencionadas anteriormente.

En la programación de la minuta, la Empresa no podrá repetir la misma minuta dos meses consecutivos.

La Empresa deberá incluir en su Manual de Operaciones, un "Kardex de Minutas" o archivador, que contenga la totalidad de las preparaciones que utilizará y planificará durante la ejecución del contrato.

**FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS** La Empresa deberá regirse por lo indicado en la siguiente tipo de frecuencia de entrega de alimentos para el Servicio de almuerzo.

### **Plato de fondo**

#### **TIPO FRECUENCIA ÓPTIMA - (OBSERVACIONES 1v/sem= 1 vez por semana).**

- Vacuno entero 1 v/sem
- Vacuno picado 1 v/sem
- Vacuno molido 1 v/sem
- Pescado fresco 1 v/sem
- Cerdo 1 a 2 v/sem Se incluye Longaniza
- Pollo trozado 1 v/sem
- Pollo o Pavo picado 1 v/sem
- Pavo entero 1 v/sem
- Interior 1 v/cada 15 días En reemplazo del cerdo.
- Hipocalórico 5v/sem
- Preparación vegetariana. 5v/sem Ej. Crepps, panqueques rellenos con verdura, pastas con salsa vegetariana, tortillas de verdura, quiches, carne de soya, etc.)

#### **Acompañamiento TIPO, FRECUENCIA, OBSERVACIONES.**

- Guarniciones a base de verduras 5 v/sem Flan, budín, guiso, chapsui, tortilla, etc.
- Arroz 1 a 2 v/sem
- Fideos o masas 1 a 2 v/sem Pantrucas, tallarines, lasaña, etc.
- A base de papas 1 a 2 v/sem Papas doradas, asadas, fritas, cocidas, o en Puré Legumbres 1 v/sem Con agregado proteico.

**La Empresa está inhabilitada de reutilizar para otro servicio, los excedentes de producción (alimentos restantes que NO hayan sido servidos) como tampoco los excedentes que SI hayan sido servidos, incluidos los postres.**

## GRAMAJES OPTIMOS

La Empresa deberá cumplir con los gramajes en crudo, estipulados en la siguiente Tabla, sobre la distribución en el Servicio de alimentación.

- VACUNO (d) Gramos Bistec (Posta) 150 Escalopa 140 Al horno 180 Cocido, al jugo, etc.
- 180 Carne mechada (Pollo ganso, chochillo, plateada)
- 180 Cazuela sin hueso 160 Osobuco 220 Trozado (goulash, strogonoff, carbonada, chapsui)
- 140 Carne molida (Asado alemán, croquetas, etc.)
- 140 Panita
- 140 Guatita
- 180 Riñones
- 180 CERDO Gramos Lomito al horno
- 160 Chuleta
- 180 Pulpa deshuesada (cocida o al horno)
- 160 Lomito a la plancha
- 140 Costillar
- 150 Cazuela sin hueso
- 120 Longaniza
- 100 AVES – POLLO Gramos Entero (asado, al jugo, al coñac, cazuela, etc.)
- ¼ unidad Pechuga deshuesada
- 180 Picado (salsa, chapsui, etc.)
- 140 En pastel de choclo 1/8 unidad Como relleno (panqueque, zapallitos, etc.)
- 120 PAVO (d) Gramos Pechuga deshuesada (asado, al jugo, cazuela, etc.)
- 160 Picado (salsa, chapsui, etc.)
- 140 PESCADO Gramos Filete fresco sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)
- 200 Filete congelado sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)
- 180 Mariscos (salsas)
- 100 PLATOS FRÍOS
- 80 Queso fresco, queso maduro o quesillo
- 50 Huevo
- 1 unidad Jamón cocido
- 100 Atún en agua
- 100 Pollo o carnes frías cocidas
- 120 ENSALADAS Gramos Lechuga, Acelga, Espinaca
- 50 Repollo, Zanahoria
- 60 Betarraga
- 90 Choclo, Porotos viejos, Arvejas, Primavera, Habas, Poroto verde
- 100 Apio
- 130 Papas
- 140 Coliflor, Brocoli
- 150 Tomate 170
- 8 Pepinos
- 180 POSTRES Jalea
- 150 Postres de leche
- 120 Frutas al jugo (macedonias, deshidratadas, compota, etc.)
- 120 Ensalada de fruta (3 variedades)
- 180 Fruta natural
- 200 Pastelería

El servicio de cafetería debe estar disponible a lo largo del horario de funcionamiento del casino; para ello deben contemplarse diferentes y variadas opciones de sándwich, snacks, pastelería y dulcería.

Sandwichs (opciones).-

Aliados, barros jarpa, barros luco, los diferentes tipos de vienasas, as, o hamburguesas. Cabe destacar que al menos dos o tres de estos tipos de sándwich u otros deberán estar disponible durante el día.

Cafetería: te con o sin leche, café con o sin leche, aguas de hierba,

Snack (frutos secos, galletas, golosinas, yogurt, fruta, etc.)

#### **APLICACIÓN DE MULTAS Y SANCIONES.**

Las presentes Bases de Licitación buscan regular y garantizar la contratación y entrega de un servicio seguro y de calidad. Es por eso que con el fin de lograr estandarizar las exigencias a la Empresa adjudicada y velar por el cumplimiento del Sistema de control y Aseguramiento de Calidad, es que se aplicarán las multas y sanciones asociadas al incumplimiento de las exigencias en las Bases y que se detallan a continuación.

#### **Multas a aplicar**

##### **1. GRAVE 5 UF**

Malas condiciones de higiene (sucios, desordenados, con restos de alimentos, con polvo, grasa impregnada y/u hongos) en la infraestructura (pisos, muros, cielos y puertas) de las distintas áreas de trabajo. Restos de alimentos y/o sustancias aceitosas, manchas impregnadas, presencia de hongos en el menaje, utensilios, loza, cubiertos y bandejas. Malas condiciones de higiene (sucios, con restos de alimentos y/o grasa impregnada, presencia de hongos) en cocina, horno, campana de extracción de vapores, Baño maría, salad bar, equipos de frío y mesones de trabajo. Malas condiciones de higiene (sucios y con residuos de alimentos) en los lavaderos, desagües y/o basureros (sin bolsa, o sin eliminación de desechos las veces que sea necesario). Detección de maquinarias, equipamiento de cocción, en mal estado, con presencia de óxido y/o en volumen menor al requerido, para la atención en el establecimiento, que afecte la calidad de las preparaciones y presenten un peligro para la salud. Detección de equipos de refrigeración y/o congelación en mal estado, con presencia de óxido, en volumen menor al requerido y/o incumplimiento del control de temperatura. Incumplimiento en la disposición y buen estado de elementos de trabajo (utensilios, cubiertos, menaje sin óxido ni roturas, bandejas y vajilla sin roturas). Detección de alimentos y/o materias primas en bodega, sin rotulación o con rotulación adulterada, que no se encuentren separados, protegidos y en sus envases primarios. Detección de alimentos, materias primas o preparaciones vencidas, contaminadas, no conforme, fuera de su vida útil o con agentes o materias extrañas, que no se encuentren separados e identificados como alimentos no aptos para el consumo, evidenciados en la bodega y/o cocina. Detección de materias primas, productos o preparaciones adulterados o falsificados, en cualquier punto de la cadena productiva hasta la entrega del servicio.

## **2. LEVE 2 UF.**

El lavamanos del área de producción no posee jabón sanitizante, toalla de papel y/o escobilla de uñas. Detección de productos de limpieza y/o artículos de aseo junto a los alimentos, sin identificación y/o sin tapa. Los alrededores de la Unidad de alimentación y Comedor se encuentran con cajas, basuras, etc., propiedad de la Empresa. Los espacios de los trabajadores o comensales se encuentren desordenados, sucios o mojados. Inexistencia del libro de sugerencias y reclamos. Incumplimiento en la hora de inicio del servicio, y/o con inconvenientes. Incumplimiento en la aplicación de medidas correctivas que subsanen los resultados detectados mediante la encuesta de satisfacción aplicada semestralmente. Ausencia, falta o presencia en mal estado del uniforme, elementos de trabajo (cofia, mascarilla, guantes) del personal manipulador, que sean necesarios y adecuados para la prestación del servicio. Incumplimiento en la planta total de personal requerido para el correcto funcionamiento del servicio.

## **3. GRAVÍSIMA 10 UF**

Descongelación de cárnicos no se realiza de acuerdo al procedimiento indicado. No Detección de contaminación cruzada (productos cocidos y crudos, o utensilios sucios y limpios). Incumplimientos en el tratamiento térmico en frío (distribución sobre 5 °C) y en calor (distribución bajo los 65°C) de las preparaciones en el Servicio. Incumplimiento en el tiempo de exposición de las preparaciones a T° ambiente (mayor a 20 minutos). Incumplimiento por la reutilización de preparaciones del día anterior. Malas condiciones de higiene del personal manipulador de alimentos (manos sucias, uñas sucias o largas, cabello expuesto, uso de joyas), así como heridas expuestas o purulentas. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) que afectan a los usuarios del servicio, por ingesta de alimentación servida por la Empresa, cuya responsabilidad haya sido determinada por el respectivo sumario sanitario, y por el certificado médico que acredite que la patología presentada por los usuarios afectados fue provocada por el consumo de alimentos servidos en el Casino de la casa de estudios. El uso de implementos tecnológicos durante el periodo de servicio como celulares, tablets o afín que interrumpan el buen servicio de atención a los consumidores.

### **Difusión de la Licitación**

Las bases y demás documentos de la licitación serán gratuitos y se encontrarán a disposición de los interesados en la sede central de la institución (Santo Domingo nº 789, Santiago).

### **Participantes**

Podrán participar en este proceso todas las personas jurídicas nacionales, con excepción de aquellas que incurran en las inhabilidades detalladas en el siguiente punto de las presentes bases. Los participantes, deben ser contribuyentes de primera categoría, o sea que puedan emitir facturas.

## **Inhabilidades**

Los proponentes no podrán estar afectos a ninguna de las inhabilidades que a continuación se detallan:

- a. Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador. La inhabilidad durará dos años a contar desde que el respectivo pronunciamiento se encuentre ejecutoriado.
- b. Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada. Tratándose del deudor declarado en quiebra, la inhabilidad durará mientras se encuentre configurada la causal o, en último término, hasta un plazo de dos años desde que la resolución que lo declara se encuentre ejecutoriada, salvo que se haya determinado la existencia de delitos relacionados con la quiebra a que se refiere el artículo 345 de la Nueva Ley de Quiebras.
- c. Registrar saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los dos últimos años.
- d. Tener conflicto de intereses con instituto Arcos, entendiéndose por esto cualquier situación que pueda revelar falta de independencia o probidad en cualquiera de las etapas de este proceso de licitación. Es decir: Personas naturales o jurídicas que tengan entre sus socios o dueños vínculos de parentesco con dueños de la Casa de Estudios, o con quienes tomen decisiones en su representación. A este respecto, deberá presentarse una declaración jurada en el formato entregado por el Instituto, que explicita esta condición de acuerdo a la Ley de Educación Superior

**Cabe destacar que la empresa adjudicada deberá presentar en forma mensual y oportuna el formulario 30 a la Institución, la no presentación de este se considerará como falta grave con una sanción de 10 UF y será tomado como requisito para la cancelación de cualquier servicio anexo efectuado por el casino a la Institución y la reiteración de esto se tomará en cuenta para poner fin al contrato unilateralmente por parte de la casa de estudios.**

## **Cronograma de la Licitación**

El proceso de licitación contemplado en las presentes bases, se ajustará al siguiente cronograma:

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| • Plazo Máximo Publicación de Bases de Licitación | 09 de mayo de 2018       |
| • Publicación en redes sociales                   | Hasta 15 de mayo de 2018 |
| • Visitas a Terreno                               | 16 de mayo de 2018       |
| • Recepción de Consultas                          | 17 y 18 de mayo de 2018  |
| • Respuestas a Consultas y Aclaraciones           | 22 y 23 de mayo de 2018  |
| • Recepción de Ofertas (hasta las 17:00 horas)    | 25 de mayo de 2018       |
| • Resolución de la Licitación                     | 30 de mayo de 2018       |
| • Comunicación de la Licitación                   | 31 de mayo de 2018       |
| • Inicio de los Servicios                         | 01 de agosto de 2018     |

De presentarse alguna modificación durante el proceso, se comunicará directamente a las empresas participantes mediante correo electrónico.

### **Visitas a Terreno**

Con el objeto que los oferentes puedan conocer e inspeccionar las distintas instalaciones donde se debe realizar la prestación de los servicios requeridos, se ha programado una visita de reconocimiento, la que se iniciará a las 10:00 hrs. a 17:00 hrs. en la fecha establecida en el cronograma de licitación, en dependencias de la casa central del Instituto Arcos, ubicado en calle Santo Domingo N° 789 comuna de Santiago. Cabe señalar que la visita a terreno es de carácter obligatoria y única, motivo por el cual no se aceptarán propuestas de las empresas que no se encuentren registradas en el acta señalada con visita efectuada.

### **Consultas, Respuestas y Aclaraciones**

Toda consulta y aclaración durante el proceso de licitación se realizará a través del correo [karin.castaneda@arcos.cl](mailto:karin.castaneda@arcos.cl), con copia a [daniel.maureira@arcos.cl](mailto:daniel.maureira@arcos.cl); en las fechas señaladas en el cronograma, indicando en el asunto: "Consultas y Aclaraciones Concesión de Casino". Las respuestas a las consultas formuladas, se responderán en los plazos informados y se harán extensivas a todos los oferentes. No se responderán consultas planteadas fuera del plazo establecido o realizadas a través de otra vía que no sea la ya establecida.

### **Enmienda a las Bases de Licitación**

El Instituto Arcos, podrá modificar las presentes bases, hasta antes del cierre de recepción de ofertas. Para todos los efectos, las enmiendas pasarán a formar parte de las bases señaladas y serán debidamente informadas.

### **Garantía de Seriedad de la Oferta**

Los proponentes deberán garantizar la seriedad de la oferta a través de un cheque, sin fecha, con las siguientes características:

1. Nominativo a favor de Instituto Profesional Arcos por \$ 1.000.000 (un millón de pesos).
2. Emitido por la empresa.
3. Sin fecha

### **Cobro de la Garantía de Seriedad de la Oferta**

La garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva en los siguientes casos:

- 1) Si se demuestra que el oferente ha falseado la información presentada.
- 2) Si el oferente se desiste de su oferta con fecha posterior a la entrega de los antecedentes o no suscribe el contrato de resultar adjudicado.
- 3) Si el oferente adjudicado no entrega la garantía de fiel cumplimiento del contrato al momento de la suscripción de éste.

### **Devolución de la Garantía de Seriedad de la Oferta**

A los oferentes no adjudicados se les devolverá la garantía en un plazo de cinco días hábiles a contar de la notificación de la resolución, en dependencias del Instituto Arcos, Santo Domingo N° 789, Santiago. En caso que la licitación se declare desierta, se aplicará lo dispuesto en el párrafo precedente. Al oferente adjudicado se le devolverá la garantía, una vez suscrito el contrato y contra presentación de la garantía de fiel cumplimiento del contrato. El instituto Arcos, no se hará responsable por la tenencia de los documentos con posterioridad al plazo establecido.

### **Garantía de fiel cumplimiento**

El adjudicado deberá garantizar el fiel cumplimiento de las obligaciones que le impone el contrato, a través de una boleta de garantía o póliza de seguro a la vista, con las siguientes características:

1. A favor de Corporación de Arte y Comunicación Arcos, por 400 UF (doscientas).
2. Suscrito por la empresa.
3. Con vencimiento al 31 de diciembre de 2020

### **Cobro de la Garantía de fiel cumplimiento del contrato**

La garantía de fiel cumplimiento del contrato, se hará efectiva en los siguientes casos:

- 1) Si el adjudicado pone término anticipado al contrato no respetando los plazos acordados para ello.
- 2) Si el adjudicado debe poner término permanente a sus servicios, por incumplimiento de normas sanitarias, laborales o tributarias

### **Plazo y Forma de Presentación de las Propuestas**

La propuesta estará conformada por los Antecedentes Administrativos, Garantía de Seriedad de la Oferta, Oferta Técnica y Oferta Económica. Deben presentarse en el dpto. de Gestión del Instituto Arcos, Santo Domingo N° 789, Santiago, hasta las 17:00 horas del plazo establecido para el cierre de recepción de ofertas en el cronograma de la licitación. No se aceptarán propuestas presentadas con posterioridad a la hora y día señalado o por un conducto distinto al establecido en las presentes bases. Sin embargo, en el caso que se observe la falta de algún antecedente, la casa de estudios podrá requerirlo.

### **Contenido de las Ofertas**

Los oferentes deberán presentar sus propuestas en tres sobres cerrados, de acuerdo a la siguiente presentación:

#### **a. Sobre N° 1:**

- 1) Carátula en el exterior señalando:
  - a) Documentos Varios
  - b) Licitación Concesión Casinos
  - c) Instituto Arcos

- d) Remitente: (Nombre del Remitente)
- e) Nombre empresa: (Nombre de la Empresa Oferente)
- f) Dirección: (Dirección de la Empresa Oferente)

**b. Sobre N° 2:**

- 1) Carátula en el exterior señalando:
  - a) Oferta Técnica
  - b) Licitación Concesión Casinos
  - c) Instituto Arcos
- d) Remitente: (Nombre del Remitente)
- e) Nombre empresa: (Nombre de la Empresa Oferente)
- f) Dirección: (Dirección de la Empresa Oferente)

**c. Sobre N° 3:**

- 1) Carátula en el exterior señalando:
  - a) Oferta Económica
  - b) Licitación Concesión Casinos
  - c) Instituto Arcos
- d) Remitente: (Nombre del Remitente)
- e) Nombre empresa: (Nombre de la Empresa Oferente)
- f) Dirección: (Dirección de la Empresa Oferente)

Cada sobre debe contener la totalidad de los antecedentes requeridos dado que éstos forman parte de la evaluación de las ofertas. Es de importancia precisar que la documentación solicitada debe presentarse de acuerdo al orden establecido en las presentes bases, se requiere además que dicha documentación se presente anillada. Las ofertas deberán contener los antecedentes que se detallan a continuación y ajustarse a los requisitos y formatos definidos. No obstante, el Instituto Arcos se reserva el derecho a validar la información y certificados proporcionados por el oferente.

**Descripción contenido sobres**

**a. Sobre N° 1: 25%**

**Documentos Varios:**

Este sobre debe contener la garantía de seriedad de la oferta además de los siguientes antecedentes:

- 1) Identificación del oferente.
- 2) Declaración jurada simple.
- 3) Antecedentes Financieros:

- a) 12 últimos pagos de IVA.
- b) Último pago de impuesto a la renta.
- c) Permiso municipal
- d) Convenio de pago con Junaeb (si no se posee, adjudicada la propuesta, requisito obligatorio al iniciar el servicio)

**Antecedentes legales:**

- a) Fotocopia del rol único tributario de la empresa. En caso de ser persona natural, fotocopia de la cédula de identidad.
- b) Fotocopia de escritura de constitución de sociedad
- c) Protocolizado de extracto inscrito en el Registro de Comercio del Conservador de Bienes Raíces y publicado en el Diario Oficial, así como respecto de las modificaciones si las hubiere.
- d) Escritura de designación de apoderado en caso que sea distinto al representante legal y conste en escritura pública.
- e) Copia de inscripción de la sociedad en el Registro de Comercio del Conservador de Bienes Raíces, con anotaciones marginales y vigencia de la sociedad, de una antigüedad no superior a 30 días contados desde la presentación de las ofertas.
- f) Fotocopia de la cédula de identidad del representante legal.
- g) Boletín laboral y previsional emitido por la Dirección del Trabajo, con antigüedad no superior a 30 días desde la fecha de presentación de la oferta.

La casa de estudios podrá solicitar a la empresa adjudicada información adicional que considere necesaria para la formalización del contrato respectivo

**b. Sobre N° 2: 40%**

**Oferta Técnica:**

Esté sobre debe contener los siguientes antecedentes:

- 1) Cartera de proveedores.
- 2) Minuta, con antecedentes establecidos en la Cláusula anteriormente descrita en las presentes bases.
- 3) Proceso de preparación y atención, el proponente debe indicar cuál será el proceso de preparación de los alimentos señalando, entre otros aspectos, como evitar la contaminación de éstos. Además de cantidad de personal en distintas áreas del casino, sus antecedentes personales tales como: currículum, certificado de antecedentes. También currículum de persona designada como administrador de casino o jefe de local, que oficie como persona que tome decisiones y sea el nexo entre la institución y los trabajadores del casino. Necesariamente esta persona (o dos) debe cumplir el mismo horario de funcionamiento del casino.
- 4) En relación a la atención de los usuarios, medidas a implementar para un sistema expedito de atención en las horas de mayor demanda, no debiendo superar en horario de almuerzo, 15 minutos de espera. Descripción de características y cantidad maquinaria y mueblería como también describir ofertas o alimentos a dar en horario vespertino.

**c. Sobre N° 3: 40%**

**Oferta Económica:**

Este sobre deberá contener la oferta económica con los siguientes antecedentes:

- 1) El proponente deberá proponer un sistema de retribución por el concepto de la entrega del espacio físico y pago de los servicios básicos que asuma el Instituto Arcos, como por ejemplo: entrega de café, té, o jugo acompañado de queque, mini sándwich o derivado a los funcionarios contratados en la casa de estudios.
- 2) Precio a cobrar por cada tipo de almuerzo (menú) y servicio de cafetería (compos)
- 3) La propuesta deberá ajustarse al formato establecido.

**Solicitud de Aclaraciones**

Mediante correo electrónico al contacto establecido, el Instituto Arcos podrá solicitar mayores antecedentes o aclaraciones de las ofertas presentada a las empresas oferentes.

**Resolución y Adjudicación de la Licitación**

Analizadas las ofertas recibidas, la comisión adjudicará los servicios en la fecha establecida en el cronograma de la licitación, a la propuesta con mayor votación o en su defecto a aquella que se estime más conveniente a los intereses del Instituto Arcos Sin perjuicio de lo anterior, ante el desistimiento de la oferta por parte del adjudicatario mejor evaluado o su negativa a suscribir el contrato, el Instituto Arcos podrá adjudicar la propuesta al oferente que siga el orden de precedencia. La resolución de la licitación será comunicada vía correo electrónico a cada uno de los oferentes, en la fecha establecida para estos efectos. Con todo, el Instituto Arcos, podrá rechazar todas las propuestas o aceptar cualquiera de ellas, sin que los proponentes puedan pretender indemnización alguna por este hecho.

**Contrato**

Notificada la adjudicación, el Instituto Arcos, procederá a redactar el contrato en conformidad a las bases establecidas en este documento y sus anexos; las consultas, respuestas y aclaraciones generadas durante el proceso; la oferta del adjudicatario y a las disposiciones pertinentes de la legislación vigente. Ofrecido a la firma del adjudicatario, éste dispondrá de cinco días hábiles para suscribir el contrato y sus anexos en la Notaría de Pedro Sadá. El contrato tendrá una vigencia de 1 año a contar de la fecha de inicio efectivo de los servicios. El contrato será el establecido por el Instituto Arcos, el cual no podrá ser modificado, salvo en aquellos aspectos que tengan directa relación con la oferta presentada y será renovable previa aprobación de las encuestas de satisfacción antes mencionada, el último día hábil del año en curso. El adjudicado deberá entregar al momento de suscribir el contrato, la garantía correspondiente al fiel cumplimiento, de acuerdo a lo señalado en el punto anterior de estas mismas bases. La adjudicación se dejará sin efecto en el caso que la empresa adjudicada no suscriba el contrato en los plazos establecidos o no entregue la garantía de fiel cumplimiento. De producirse esta situación, el nuevo adjudicatario será quien le siga en orden de preferencia. El contrato de concesión se celebra en consideración a la persona, natural o jurídica, del concesionario, por cuyo motivo la concesión no podrá ser arrendada, vendida o transferida a terceros a cualquier título.