BASES DE LICITACIÓN
CONCESIÓN DEL CASINO COLEGIO ORATORIO DON BOSCO
AÑO ESCOLAR 2020 – 2021

El **Colegio Salesiano Oratorio Don Bosco** inicia su proceso de licitación, invitando a todos los interesados que reúnan los requisitos establecidos en las presentes bases, para participar en la postulación de la concesión del casino del colegio años 2020-2021.

El colegio en la actualidad presta servicios a aproximadamente 1.100 estudiantes de enseñanza pre-básica, básica y media. Además, tiene una dotación de 90 trabajadores (profesores y asistentes de la educación) con presencia dentro del horario comprendido entre las 08:00 horas y las 18:00 horas, de lunes a viernes.

Los servicios a brindarse por el casino se distribuyen anualmente de la siguiente manera:

- **Meses de enero y febrero:** Asisten al establecimiento solo los administrativos y personal de servicio (20 personas aproximadamente).

- **Meses de marzo a diciembre:** Asiste todo el personal y los alumnos que voluntariamente deseen utilizar los servicios. Dentro de este periodo existen lapsos de vacaciones y otras actividades en las que no se requiere servicio de casino (vacaciones de invierno, actividades especiales del establecimiento, celebraciones, etc.). Almuerzan un total de 150 personas diarias aproximadamente, entre alumnos y personal.

Los interesados en participar en la licitación deberán cumplir con la normativa vigente dispuesta por el Ministerio de Salud para establecimientos educacionales, las que se encuentran disponibles en los siguientes links:

http://www.minsal.cl/ley-de-alimentos-medidas-para-establecimientos-educacionales/

http://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2016/05/GUIA-DE-KIOSCOS-SALUDABLES.pdf

Adicionalmente, el adjudicatario deberá contar con los permisos y/o autorizaciones otorgadas por el Servicio de Salud de Santiago y los que además que sean requeridos conforme el servicio a prestar.

Podrán participar en la licitación todas las personas jurídicas que presenten sus propuestas en los plazos establecidos y cumplan con los requisitos de las bases de licitación, entendiendo por tal el expendio de alimentos naturales, sanos y de buena calidad nutricional, enmarcados en la nueva ley de alimentos saludables.

A través de estas bases técnicas de postulación, se propone promover en la comunidad educativa, cambios de hábitos alimenticios, mediante un mejoramiento de la oferta de alimentos disponibles en el casino y kiosco del colegio, por medio de la regulación y supervisión del cumplimiento de los lineamientos técnicos contenidos en este documento.

Este proceso busca además obtener las mejores condiciones técnicas y económicas, evaluándose experiencia, idoneidad, calidad y competencias profesionales, con el objeto de garantizar que el participante seleccionado se ajuste a los requisitos del establecimiento.

La propuesta se regirá por las presentes bases y las respuestas dadas a las consultas que se produzcan durante el proceso de licitación, como asimismo, por las normas legales, reglamentarias y técnicas que corresponda conforme la naturaleza de los servicios a prestarse por el adjudicatario.

Calendario de licitación

Las bases y los demás documentos de la licitación serán gratuitos y se encontrarán a disposición de los interesados en la página web del colegio www.odb.cl a partir del día lunes 28 de octubre de 2019.

Será obligatorio por parte del oferente realizar una visita de reconocimiento, la cual se podrá realizar los días 29 y 30 de octubre de 2019, en horario a coordinar previamente con la señora Rosa Amaya Montero. En esta visita se revisarán las condiciones adicionales de implementación que requiere el casino para que el proveedor cumpla con el servicio y que parte del total pueda ser implementado por el mismo proveedor con maquinaria propia.

Las consultas y aclaraciones de los participantes deberán ser efectuadas por correo electrónico a la dirección del colegio, colegio@odb.cl hasta el día martes 19 de noviembre de 2019.

También se tendrá en cuenta la buena disposición de los participantes en hacer una pequeña demostración de sus productos, agendar visita, si existiera, en alguno de los casinos donde operan actualmente.

Las propuestas de los oferentes se recibirán hasta el día miércoles 27 de noviembre de 2019 en Secretaría de Rectoría del colegio ubicada en calle San Isidro # 886, Santiago.

Fecha de adjudicación

La adjudicación de la licitación se comunicará el día miércoles 4 de diciembre de 2019, a todos los participantes vía correo electrónico.

Plazos del contrato

El oferente seleccionado deberá iniciar sus servicios a partir del 13 de enero de 2020 y finalizará el 30 de diciembre de 2020, con renovación automática del contrato bianual a menos que una de las partes comunique lo contrario, al menos con 60 días de anticipación. Al momento de la firma del contrato, el concesionario deberá tener al día los documentos administrativos legales, ya sean estos de tipo tributario (SII) y de subcontratación Ley N° 20.123 que se establecen para estos servicios.

Valor del arriendo y aporte

- Valor Arriendo y aportes, se ve dentro del Contrato.

A. DOCUMENTOS PARA LICITACIÓN

Antecedentes Administrativos

• Carátula con los datos de la empresa: Razón Social, rol único tributario, domicilio, representante legal, teléfono y correo electrónico.

• Copias simples de las escrituras de constitución y modificación, de las inscripciones, el certificado de vigencia y copias de las escrituras de mandato o determinación de poderes de los representantes legales.

• Copia de Rut de la sociedad y de la o las cédulas de identidad de él o los representantes legales.

De sus trabajadores

• Currículum vitae.

• Certificado de antecedentes.

• Copia de su cédula de identidad.

• Certificado de Inhabilidad para trabajar con menores.

Antecedentes legales adicionales

A personas jurídicas:

• Resolución o certificado del Ministerio de Salud para el desempeño del rubro (actualizado) Resolución o certificado del Servicio de Impuestos Internos para el desempeño del rubro (actualizado).

B. PROPUESTA ECONÓMICA Y TÉCNICA

La propuesta debe contener la siguiente información, en el mismo orden que a continuación se detalla:

1. Currículum de la empresa.

2. Nómina de otros clientes a los cuales presta o ha prestado servicios similares, con sus datos referencias.

3. Documentación comprobable que avale experiencia en el rubro.

4. Detalle del equipamiento ofrecido para prestar el servicio que se concesiona.

5. Oferta de servicios, y definición de cómo lograrán satisfacer las necesidades de los tres (03) grandes grupos: alumnos, funcionarios docentes y asistentes de educación. En dicha oferta se debe considerar proporcionar al menos tres (03) alternativas de menú a diario con las respectivas informaciones nutricionales (Kcal): ensalada, plato principal, jugo o agua purificada, además de un plato hipocalórico.

6. Presentar ofertar económica (valor en pesos) por cada una de las tres alternativas de menús obligatorios y menú mejorado (sí decide ofertarlo). Precios con impuesto.

7. Presentar descripción mensual de las minutas alimenticias organizadas y firmadas por un nutricionista, entregando un original a la administración del colegio y una copia digital, la que será subida a la página web del colegio con un mes de anticipación y exhibido de manera visible en el casino-comedor.

8. El oferente deberá garantizar en uso de las dependencias para actividades que realice el colegio en el casino, siempre con aviso de 48 horas hábiles al concesionario.

9. Mantener en el colegio, una persona responsable de controlar y supervisar el buen funcionamiento de su concesión.

10. Con presupuesto aprobado por el colegio ofrecer mejoras a la infraestructura y equipamiento del casino (muebles, mesas, sillas, separadores de ambiente o biombos, sofás, etc.)

11. Se valorará una propuesta para contar con servicios alternativos en horas distintas al del almuerzo (café pausa).

C. ANTECEDENTES TRIBUTARIOS

El participante deberá acompañar, al menos, fotocopia de las dos últimas declaraciones de Impuesto a la Renta (Formulario 22).

D. CONDICIONES TÉCNICAS Y DE HIGIENE

1. Tipos de menú.

a. **Menú principal:** sopa, plato principal, ensalada, postre, agua purificada o jugo.

b. **Menú Hipocalórico** (incluir postre, agua purificada o jugo).

c**. Menú Vegetariano** (incluir postre, agua purificada o jugo).

d. Se valorará aquel participante que presente un plato alternativo mejorado (una vez a la semana).

2. Porciones y kiosco.

Ofrecer diferentes porcionalidades de menú para la educación básica y educación media. En kiosco: wraps, alternativas integrales, sandwiches, pizzas integrales, (café pausa), etc. La venta en kiosco no puede considerar alimentos altos en azúcar, calorías y sodio.

Horario de funcionamiento: recreos, almuerzos y actividades extra programáticas informadas (según calendario del colegio disponible en Google Calendar) hasta las 20:00 horas.

3. Higiene

Mantener el orden y la higiene dentro del casino así como también mantenerlo decorado con las respectivas estaciones del año y actividades de celebración.

E. TÉRMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO

Serán causales de término anticipado de contrato por incumplimiento grave, con un aviso de 30 días de anticipación las siguientes:

- Incumplimiento reiterado de los servicios exigidos en el contrato.
- Incumplimiento reiterado en la mantención del aseo de las dependencias.
- Incumplimiento en el pago de sueldos y otras obligaciones laborales al personal contratado.
- En caso de sanciones aplicadas por las autoridades competentes por incumplimiento de obligaciones tributarias, previsionales y/o sanitarias.

• En caso de quiebra o de notoria insolvencia.

• Por expendio de bebidas alcohólicas.

• Por venta de cigarrillos.

• No respetar la cadena de frio de los alimentos.

• Vender productos vencidos.

• La no mantención de una conducta y vocabulario adecuado para con los alumnos, docentes, paradocentes y administrativos del establecimiento educacional.

• El no respetar los horarios designados por el establecimiento y lo dispuesto en las bases de la licitación.

• Vender alimentos a los estudiantes en horario de clases.

• No realizar mantención al sistema y artículos eléctricos y de gas con periódicas revisiones, para su óptimo funcionamiento.

F. CONSIDERACIONES GENERALES

El oferente seleccionado no podrá dejar de cumplir con las obligaciones que se establezcan en el contrato que se suscribirá, invocando insuficiencia de ingresos.

Cualquier modificación a los precios de las alternativas de menú deberá ser evaluada por el Colegio, siendo éste quien apruebe o no su modificación atendida las razones y fundamentos esgrimidos por el Concesionario.

Se debe señalar que ambas partes quedarán eximidas de responsabilidad en el caso que se produzcan daños y perjuicios en supuestos de fuerza mayor tales como: catástrofes naturales, inundaciones, huelgas, falta total o parcial de energía, así como cualquier otra circunstancia cuyo control no dependa de las responsabilidades del concesionario ni de la institución.

Los trabajadores contratados para llevar a cabo los servicios concesionados, no se considerarán para ningún efecto como trabajadores del colegio y no tendrán vínculo de subordinación o dependencia alguna con el colegio. Asimismo, el colegio no se hará responsable por accidentes, enfermedades, pérdidas o daños que puedan sufrir las personas contratadas por el concesionario para desempeñarse en la administración y prestación de servicios del Casino. El concesionario deberá contar con los respectivos convenios con las Instituciones de Seguridad para su personal.

El oferente tendrá la obligación de preocuparse de las dependencias del casino, siendo de su responsabilidad la mantención de luminarias, enchufes, pintura, aseo de pisos y mantención de artefactos sanitarios y de todo el equipamiento del casino.

Así también, deberá preocuparse del aseo de todas las dependencias del mismo, en especial cumpliendo con las normas sanitarias que deben observarse para este tipo de actividad de servicios de alimentación.

G. ASPECTOS A EVALUAR

Las propuestas serán evaluadas de acuerdo a lo siguiente:

1. Se analizará el cumplimiento de los aspectos formales y, de los documentos y antecedentes presentados.

2. La evaluación técnica considerará el currículum del oferente, los servicios y equipamiento ofertados, la propuesta económica y la presentación del producto.

3. Se agregará valor al puntaje, al oferente que considere oferta de menú mejorado una (01) vez a la semana, diferenciación entre menú de niños y adultos, y la variedad en la oferta del menú.

4. Servicio gratuito: proveer de una cena anual, una once y un ágape de Fiestas Patrias al personal del Colegio.

El colegio elegirá al participante que presente la oferta más conveniente considerando relación precio - calidad, pudiendo en caso de así estimarlo y sin expresión de causa, declarar desierta la licitación si ninguna de las ofertas recibidas cumpla con los parámetros mínimos establecidos en las presentes bases u otras causales.

Santiago, 08 de octubre de 2019.