

**BASES DE LICITACIÓN CONCESIÓN**  
**DEL CASINO COLEGIO HISPANO AMERICANO DE SANTIAGO**  
**ESCOLAR 2021-2023**

La Fundación Educacional Colegio Hispano Americano de Santiago es una Institución Educativa que brinda los servicios de educación básica en los niveles de Inicial, Primaria y Secundaria, en ese sentido se ve la imperiosa necesidad de garantizar la calidad del servicio en todos los aspectos incluyendo el servicio del comedor.

El comedor escolar surge como necesidad de garantizar que nuestros alumnos y personal en general que permanecen en el colegio hasta pasada la 13.30 horas, 14.45 horas y 15.30 horas (horas de salida de los alumnos de Primaria, Secundaria) no tengan problemas de salud por una inadecuada alimentación.

El Kiosko del colegio es un establecimiento anexo a cada uno de los comedores, en el que se atiende a los alumnos y personal que labora en el colegio con snack y bebidas en los periodos de descansos cortos (recreos). La atención del comedor se extiende a los padres de familia y/o visitantes. A través del comedor escolar buscamos garantizar:

- Una nutrición balanceada que ofrezca la variedad de alimentos que necesita el organismo para un correcto funcionamiento.
- Calidad de los alimentos que se brinda a los alumnos, descartando todo tipo de alimentos y bebidas considerados dañinos para la salud, enfocándonos en el expendio de comida saludable.
- Calidad de atención, expresado en el buen trato y en las condiciones de higiene que exige un servicio de comedor.
- Precios accesibles a la economía de los padres de familia. Para efectos de lograr todo lo que esperamos de este servicio, planteamos un proceso de licitación en búsqueda de la mejor oferta que permita tener dos comedores cada uno con un kiosco anexo, con un servicio adecuado a las necesidades y requerimientos de alumnos y personal del colegio.

**OBJETIVOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN**

- Presentar a la comunidad las condiciones del servicio de comida, que permita a posibles postores obtener toda la información válida y necesaria para su análisis y oportuna presentación de propuestas en función a dichas condiciones.
- Seleccionar a las personas naturales o jurídicas a fin de garantizar la presencia de un concesionario que brinde un servicio en calidad de productos, buen trato y precios de venta acorde con el mercado

El Colegio Hispano Americano 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 2021-2023. El colegio en la actualidad presta servicios a aproximadamente 981 estudiantes de enseñanza prebásica, básica y media. Además, tiene una dotación de 80 trabajadores (profesores y asistentes de la educación) con presencia dentro del

horario comprendido entre las 07:30 y 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 (30 personas aproximadamente divididos en 2 periodos).
- 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 200 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:

<https://www.minsal.cl/ley-de-alimentos-medidas-para-establecimientos-educacionales/>

<https://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 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, entendiéndose 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 registrará 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.

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

### **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.COLEGIOHISPANOAMERICANODESANTIAGO.CL](http://WWW.COLEGIOHISPANOAMERICANODESANTIAGO.CL) link <https://hispano-americano.cl/a> a partir del día lunes 23 de septiembre de 2020. Será obligatorio por parte del oferente realizar una visita de reconocimiento, la cual se podrá realizar los días 07 de octubre de 2020 hasta el día 14 de

octubre de 2020 , en horario a coordinar previamente con el administrador del colegio, señor CRISTIAN DURÁN, fono 953347480

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 Administrador del Colegio [cristianduran@escolapios.cl](mailto:cristianduran@escolapios.cl) hasta el día 21 de octubre de 2020. 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 desde el día 29 de octubre de 2020 hasta el día 06 de noviembre de 2020 en la Administración del colegio ubicada en CARMEN 960 Santiago Centro

<b>Calendario del Proceso – Etapas del Proceso</b>	<b>Fecha</b>
Convocatoria	23/09/2020
Visita programada	07/10/2020 al 14/10/2020
Presentación de Consultas Hasta el	21/10/2020
Respuestas de Consultas	28/10/2020
Presentación de sobres	29/10/2020 al 06/11/2020
Evaluación de Propuestas (acto privado)	17/11/2020
Publicación del otorgamiento de la Buena Propuesta	27/11/2020
Firma del Contrato	20/12/2020

#### **Fecha de adjudicación**

La adjudicación de la licitación se comunicará el día viernes 20/11/2020 a todos los participantes vía correo electrónico.

#### **Plazos del contrato**

El oferente seleccionado deberá iniciar sus servicios a partir del **02 de enero de 2021 y finalizará el 28 de febrero de 2023**, 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**

El Colegio HISPANO AMERICANO DE SANTIAGO cobrará un canon de arriendo, con el objetivo de lograr el mejor precio para todos quienes consuman en el casino.

### **Infraestructura del Casino y del kiosko:**

El Casino Escolar cuenta con una infraestructura adecuada para el servicio del comedor. En cuanto a ambientes ofrece:

- 160 mt2 de espacio para comensales (comedor) con mesas y sillas.
- 9 mt2 de barra de atención a clientes.
- 25 mt2 de ambiente para cocina.
- 20 mt2 de ambiente para almacén.
- El colegio hispano no cuenta con kiosko, el oferente debe fabricarlo o instalarlo en el sitio adecuado que tiene para ello.
- **Servicio eléctrico permanente. (siempre y cuando las condiciones lo permitan)**

### **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 del Rut de la sociedad y de la o las cédulas de identidad de el 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.
- Nómina de otros clientes a los cuales presta o ha prestado servicios similares, con sus datos referencias.

#### **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 venir en un sobre cerrado identificado con una etiqueta: "CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DE CASINO – KIOSKO ESCOLAR EN EL COLEGIO HISPANOAMERICANO DE SANTIAGO

Las propuestas se presentarán en forma legible. La información que presente el postor en su propuesta tendrá el carácter de declaración jurada y por tanto, deberá ajustarse a la verdad, reservándose la Comisión de Adjudicación el derecho de revisar y verificar dicha información.

- 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.

- 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.
- 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.
- Carne de salud actualizado, otorgado por la autoridad competente.
- Declaración Jurada simple manifestando:
  - No registrar antecedentes policiales, ni penales.
  - Poseer uniforme adecuado y aseado.
  - Experiencia para el desarrollo del servicio.
- Declaración Jurada Simple manifestando:
  - Conocer, aceptar y someterse a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
  - Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presente para efectos del proceso.
  - Comprometerse a mantener la oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecidos con la Buena Pro.
- Lista del equipamiento con el que cuenta en óptimas condiciones de uso en cantidad suficiente para la atención (menaje, cubiertos, utensilios, artefactos eléctricos, recipientes adecuados con tapa para depositar labasura y, en general, todo cuanto sea necesario para brindar el servicio).
- Lista de alimentos y bebidas a expender indicando precios de venta.
- Procedimientos internos que garanticen inocuidad e higiene de los alimentos expendidos en el Casino.
- La Propuesta Económica consignando el monto mensual ofrecido por el postor por los derechos de concesión del Casino.

### **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 extraprogramáticas informadas (según calendario del colegio disponible en Google Calendar) hasta las 18horas.

### 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. PARA EFECTOS DE CELEBRACIONES DE NUESTRO PATRONO SAN JOSE DE CALASANZ , el Colegio y su Entidad Pastoral podrán facilitar y/o adornar las instalaciones del casino referentes a la actividad más importante del año escolar

## 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.
- Usar hervidor, calefactor o estufa eléctrica.
- 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. La omisión de cualquiera de la información requerida, excluirá del proceso al participante.
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. Ninguno de los miembros de la comisión podrá participar como candidato a la concesión del casino y el kiosko.
5. La comisión evaluadora elaborará un Acta de Adjudicación al postor que obtenga la buena propuesta.

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.

## **ASPECTOS GENERALES**

Comisión Evaluadora:

- Secretariado de Economía, se puede extender la invitación los días de la revisión a los Directores del Colegio.
- Cualquier otro punto no contemplado en el presente documento será revisado con autonomía de decisión por la Comisión Evaluadora.



Santiago, 26 agosto 2020