



---

**BASES PARA LICITACIÓN CASINO DEL COLEGIO EMPRENDER  
LARAPINTA**

---

**DICIEMBRE 2021  
COLEGIO EMPRENDER LARAPINTA  
AVDA. LOS HALCONES N°1000**



## LICITACIÓN CASINO FUNCIONARIOS 2022 - 2023

### I. SERVICIO OBJETO DE LA LICITACIÓN

Toda persona que postule a la licitación del Casino debe considerar lo siguiente de acuerdo al servicio que se solicita:

1. Proveer diariamente, en jornada de lunes a viernes, mediante el sistema de servicio, con cocina, maquinarias, implementos, y personal del licitante, un promedio de 2400 almuerzos mensuales durante los meses de Marzo a Diciembre y de 300 almuerzos mensuales en promedio durante Enero y Febrero, distribuidos entre los funcionarios que trabajan en el Colegio Emprender Larapinta. El servicio consistirá en lo siguiente:
  - ENTRADA O SOPA, según la temporada contemplada ambas alternativas para los tres platos de fondo.
  - PLATO DE FONDO con las siguientes alternativas: 2 platos normales, 1 plato hipocalórico. A esto se debe agregar según registro que realice el jefe administrativo la alternativa vegetariana y dieta por enfermedad, certificada por un especialista.
  - POSTRE con tres alternativas, normal, hipocalórica y dieta por enfermedad, certificada por un especialista.
  - PAN
  - UN VASO DE: JUGO, AGUA MINERAL CON Y SIN GAS, BEBIDA DE FANTASÍA NORMAL Y SIN AZÚCAR.
  - COMPLEMENTOS: servilletas, alcuzas.

Adicionalmente podrá brindar la atención en eventos especiales si la Administración del colegio lo solicita.

Además, se dispondrá de una cantidad de almuerzos vegetarianos e hipocalóricos equivalente al 20%, y de dietas livianas, equivalente al 15% de los almuerzos totales del día, respaldado por certificado médico. En caso de cambio de estas cantidades, serán informadas oportunamente por el jefe administrativo de la Unidad Educativa al licitante.

2. El servicio de almuerzo se realizará por turnos que comienzan a las 12:30 horas y se extiende hasta las 16:00 horas, siendo el mayor flujo de atención de usuarios entre las 12:30 y 15:30 horas. El licitador del servicio debe asegurar las mismas condiciones de atención para todos los usuarios. En casos excepcionales el licitante debe asegurar la atención de los usuarios en un horario diferente previo y oportuno aviso.
3. Los menús mensuales, serán presentados por el licitante los días 20



del mes para ser revisados por la Administración del Colegio Emprender Larapinta, la que tendrá un plazo de 5 días hábiles para aprobarlos o rechazarlos.

4. El licitante será responsable de la limpieza de todas las dependencias relacionadas con los servicios bajo su control, tales como: comedor, bodegas de almacenamiento, cocinas, baño asignado para uso de su personal, etc. Los artículos de aseo serán de cargo del licitante.

#### **Del cuidado del orden e higiene:**

5. Se deberán limpiar las mesas, asientos y el recinto de los comedores en forma permanente después de su uso y se deberá efectuar un aseo general de las cocinas y de los comedores una vez al día, incluyendo la campana de extracción de vapores y toda la implementación de cocina. Todo material de aseo debe ser asumido por la persona que entrega el servicio de Casino.
6. Todos los equipos y utensilios de cocina, incluyendo cubiertos y loza, se lavarán prolijamente después de cada comida. El piso de la cocina y comedores se deberán limpiar con detergente cada vez que sea necesario.
7. Las áreas de cocina, comedor y bodega deberán ser sanitizados cada vez que sea necesario y por lo menos cada dos veces al mes.
8. El licitante deberá asegurarse de mantener en buen estado las cocinas, los artefactos y el mobiliario.
9. La basura será recolectada y llevada al depósito de basura diariamente por personal del licitante. No se puede dejar dentro del comedor o cocina basura acumulada del día anterior.
10. El licitante se asegurará de tener siempre las mesas del comedor con manteles limpios y las alcuzaas limpias y en buenas condiciones, teniendo la precaución de revisar periódicamente esto.
11. La regulación del cumplimiento de este apartado lo llevará a cabo el Jefe Administrativo, el comité Paritario con sus delegados de Inspección o quien el Director del establecimiento designe para tal efecto, no pudiéndose negar a esta inspección la persona que asuma la licitación del Casino. Esta regulación será realizada en periodos de dos meses como mínimo.

## **II. OFERTA TÉCNICA**

Para aquellos que postulen a la licitación, se les solicita que den a conocer la oferta de servicio que debe contener:



1. La cantidad de personal mínimo con que atenderá el servicio.
2. El funcionario encargado del servicio diario.
3. La forma en que prestará el servicio, que incluya horario, tipo de atención (personalizado o sistema de autoservicio).
4. La presentación de dos minutas con menús para un mes (una minuta para invierno y otra para verano), considerando también alternativas hipocalóricas y dietas livianas.
5. El equipamiento que considera instalar el proponente.
6. Los utensilios de cocina y vajilla que proporcionará.
7. Otros que considere que deben aparecer en la oferta técnica en su postulación.

### **III. CONDICIONES FINANCIERAS Y SEGUROS**

**Con el fin de regular claramente las ganancias que otorgará el servicio que se brinda a la institución, debe el licitante:**

1. Para los efectos de la revisión del número de almuerzos entregados, el licitante deberá llevar un control escrito, el que será presentado semanalmente al Jefe Administrativo o a la persona que él designe para este efecto, para corroborar la información. Con éste, se entenderá revisada y aprobada la Guía de Control de Ventas presentada. El licitante facturará los días 25 de cada mes, siendo los pagos por mes vencido.
2. El Colegio Emprender Larapinta se obligará a pagar las facturas dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha de recepción de éstas por la Gerencia de Personas y Operaciones. En paralelo el adjudicatario acreditará ante el Jefe Administrativo del colegio que enteró las cotizaciones previsionales correspondientes al mes anterior en las Isapres, Fonasa, A.F.P., Instituto de Normalización Previsional y Mutuales de Seguridad, según correspondiere respecto de su personal que trabaje en las dependencias del Colegio Emprender Larapinta. Mientras no se acredite el pago de cotizaciones señalado, el pago de las facturas por servicio de colación será retenido por el colegio.
3. El Colegio Emprender Larapinta pagará un valor de \$3.048.- IVA incluido por cada almuerzo entregado diariamente.
4. El valor resultante de la Oferta Económica del oferente y el valor de los almuerzos, con IVA incluido, se reajustará al término de cada año en el 100% de la variación del IPC del año anterior.



#### **IV. OBLIGACIONES DEL LICITANTE O CONTRATISTA**

1. El licitante será plenamente responsable por el manejo financiero de sus actividades, sin que ello pueda influir en la calidad del servicio contratado.
2. Para los propósitos del licitante y de todas las contrataciones de personal, suministros y servicios que deban ser prestados según su propuesta, el licitante será y se le considerará como una persona independiente y no sujeta a subordinación o dependencia del Colegio Emprender Larapinta.
3. El licitante suministrará todos los víveres y productos necesarios para la prestación de los servicios contratados por el Colegio Emprender Larapinta. Asimismo, aportará las cocinas, maquinarias, muebles (con cubierta lavable) que sean necesarios, vajilla, cuchillería y vasos, cristalería y manteles para los comedores, e implementos que sean necesarios para la prestación de un buen servicio. Además, deberá contar con mallas mosquiteras en puertas y ventanas.
4. El licitante deberá mantener un stock de materia prima en cantidad suficiente para enfrentar, sin dificultades los inconvenientes que puedan aparecer para el personal del Colegio, en una posible emergencia.
5. Todos los alimentos deben estar correctamente rotulados con las fechas de vencimiento y almacenados en lugares que sean pertinentes de acuerdo a la categoría de alimentos. Esta situación será inspeccionada por comité Paritario y/o SEREMI de salud.
6. Los insumos deberán cumplir con las exigencias del Reglamento Sanitario de los Alimentos contenido en el Decreto Supremo N° 977 de 1996, del Ministerio de Salud, publicado en el Diario Oficial del día 13 de Mayo de 1997.
7. El personal será contratado a nombre del licitante, bajo su exclusiva responsabilidad y dependencia, siendo de su cargo pagar sus remuneraciones, enterar las imposiciones previsionales y de salud que procedieren, seguros de accidentes, pago a Mutuales, impuestos y otros que se deriven de dicha relación laboral. No podrán ser parte del servicio personas sin contrato, o menores de edad.
8. El personal que contrate el licitante deberá ser especialmente idóneo para prestar los servicios a que se refiere este contrato; poseer Certificado de Antecedentes para Fines Especiales vigente y una salud compatible con el servicio; tener sanas costumbres y ser de una moralidad irreprochable. Los maestros de cocina, ayudantes y manipuladores de alimentos deberán tener al día su Carnet de



Sanidad. Toda persona que ingrese al colegio en calidad de trabajador, dependiente o no del licitante, deberá presentar su certificado de habilitación para el trabajo con menores de edad vigente.

9. El licitante deberá mantener en todo momento una dotación de personal que le permita prestar un servicio eficiente, considerando la contratación de personal adicional para servicios eventuales.
10. El licitante deberá proporcionar a su personal un uniforme de trabajo adecuado, que cumpla con los requisitos de higiene y seguridad industrial. Este gasto será de cargo del licitante.
11. El licitante y su personal respetarán las reglas, procedimientos y disposiciones especiales de orden interno dictadas por el Colegio Emprender Larapinta, tales como áreas restringidas, condiciones de ingreso a los distintos lugares y oficinas, precauciones de seguridad y otras que se les imponga.
12. El Jefe Administrativo del Colegio en conjunto con el Comité Paritario de la unidad podrá en cualquier tiempo realizar a su cargo controles y muestreos sanitarios, tanto en los alimentos como respecto de los insumos, mesones de trabajo, comedores y personas que manipulan alimentos por los servicios que contempla la presente licitación. El licitante deberá mantener diariamente una muestra del menú sellada y refrigerada, la cual puede ser solicitada para su inspección interna o externa (Sesma, Seremi de Salud, Comité Paritario). El licitante deberá contar con los implementos de higiene necesarios para las personas que realizarán las supervisiones al interior de las dependencias del casino. Terminada la supervisión la comisión respectiva evacuará un informe que será socializado con el licitante a modo de retroalimentación.
13. El licitante deberá mantener en sus dependencias un libro de reclamos y/o sugerencias accesibles a todo el personal, el cual será revisado periódicamente por el Jefe Administrativo del Colegio.
14. El consumo de gas deberá ser pagado por el licitante. Este pago se realizará de manera mensual, sin tener la posibilidad de realizar convenios con la empresa de gas a nombre de la institución que le acoge.
15. El Concesionario seleccionado no podrá excusarse de cumplir con las obligaciones del contrato, invocando insuficiencia de los precios convenidos.
16. Está absolutamente prohibido el ingreso de menores de edad, personal que no estén expresamente señalado en la planilla de trabajadores del licitante, al casino o a cualquier dependencia del colegio.



## **V. OBLIGACIONES DEL COLEGIO EMPRENDER LARAPINTA**

1. El suministro de agua y electricidad que consuma será de cargo del Colegio. No obstante, lo anterior, el licitante hará un uso racional de estos elementos y sólo en lo que diga relación con los servicios contratados.
2. Cualquier pérdida de alimentos a consecuencia de una interrupción del suministro de energía eléctrica por más de ocho horas, cuyo origen sea responsabilidad del Colegio, será de su cargo.
3. La desinfección, desinsectación y desratización de las dependencias del Casino y demás áreas entregadas al licitante, serán de cargo del colegio y se efectuarán de acuerdo con las necesidades y lo que las normas sanitarias aconsejen.

## **VI. RELACIONES CONTRACTUALES**

1. El licitante se comprometerá a respetar los horarios de atención.
2. Corresponderá al Director, al Jefe administrativo o al funcionario que éste haya designado para tal efecto, coordinar, fiscalizar y evaluar la correcta aplicación y ejecución del contrato que se suscribirá con el licitante. A su vez, por parte de este último, actuará como coordinador la persona que él designe y comunique por escrito al Jefe Administrativo del Colegio.
3. El Colegio podrá poner término anticipado al contrato, sin que tenga el licitante derecho a cobrar indemnización alguna, en los siguientes casos:
  - a) Reiterado incumplimiento por parte del licitante, debidamente comprobado, a las exigencias sobre cantidad, calidad y/o gramaje de los almuerzos servidos; y/o sobre el aseo o higiene de su personal, o de los recintos puestos a su disposición.
  - b) Incumplimiento por parte del licitante, debidamente comprobado, de las obligaciones que le impone el contrato o de las normas laborales y/o previsionales respecto de su personal que trabaje en el Casino del Colegio.
4. En los casos señalados en el número anterior, el contrato terminará en la fecha que el Colegio le indique al licitante en carta que deberá despachar en forma certificada al domicilio fijado por él en el contrato, con una anticipación no inferior a 30 días corridos. Producido el incumplimiento del licitante, el que será calificado por el Colegio, éste podrá hacer efectivas las garantías que hubiere, especialmente la de fiel y oportuno cumplimiento del contrato.
5. Sin perjuicio de lo anterior, el Colegio podrá poner término al contrato



en cualquier tiempo, sin expresión de causa y sin indemnización alguna, para lo cual deberá dar aviso mediante carta certificada despachada al domicilio del licitante señalado en el contrato, con una anticipación no inferior a 60 días corridos.

6. El Colegio se reserva el derecho de objetar cualquier persona de la plantilla sin expresión de causa, la que deberá ser reemplazada en un plazo no mayor a 48 horas contadas desde que se estableció la reserva.

## **VII. PROGRAMAS DE ALMUERZOS**

1. El aporte nutricional de los almuerzos normales deberá contemplar no menos de 1300 calorías, las que deben ser aportadas en un 20% por proteínas, en un 30% por lípidos y en un 50% por hidratos de carbono.
2. El aporte nutricional de los almuerzos livianos deberá contemplar a lo menos 1200 calorías, las que deben ser aportadas también en un 20% por proteínas, en un 20% por lípidos y en un 60% por hidratos de carbono.
3. El aporte nutricional de los almuerzos vegetarianos y de los hipocalóricos deberá contemplar a lo menos 600 calorías, las que deben ser aportadas por no más de 60 gramos de proteínas.
4. La minuta semanal deberá contemplar a lo menos 3 días de alimentos de origen animal, (pescado, vacunos, cerdo, ave), un día de legumbres y un día de alimentos de origen vegetal (guisos).
5. El licitante deberá considerar en su oferta, para cada tipo de dieta, una tabla con el gramaje bruto y neto de los productos que servirá en cada almuerzo, diferenciando si se trata de carnes de vacuno con o sin hueso, ave, cordero, cerdo, pescado, vísceras, embutidos, cereales y leguminosas, frutas y verduras, pan, galletas, etc.

## **VIII. REQUISITOS PARA LA POSTULACIÓN:**

1. Certificado de vigencia de la sociedad, con su respectivo RUT., o cédula de identidad del licitante.
2. Resolución (o certificado) actualizado del Ministerio de Salud y SII para el desempeño del rubro.
3. Certificado de Domicilio de la sociedad, o licitante.
4. Datos de contacto del representante legal.
5. Teléfono de contacto.
6. Correo electrónico.





7. Acreditación de su experiencia y recomendación con indicación de donde opera actualmente. Recomendaciones anteriores.
8. Curriculum de la Empresa, o curriculum del licitante.
9. Certificado Dicom de la empresa y sus representantes.
10. Certificado de pago de imposiciones de sus trabajadores de un año hasta la fecha de presentación de la propuesta.
11. Descripción de la oferta técnica y del equipamiento ofrecido para prestar el servicio que se concesionará.

## IX. CRONOGRAMA DE LA LICITACIÓN

Publicación de las Bases y Entrega de las Bases en recepción del colegio o descarga de la página web <a href="http://www.colegioemprenderlarapinta.cl">www.colegioemprenderlarapinta.cl</a>	03 -07 de enero
Recepción de documentación en recepción del colegio	10 al 14 de enero
Degustación de proponentes	Jueves 17 de enero entre las 13:00 a las 15:00 horas, según hora de citación.
Evaluación de postulaciones	18 de enero 2022
Publicación de resultados	21 de enero 2022
Firma del Contrato	24 de febrero 2022
Instalación e inicio del servicio	24 de febrero 2022

Nota: La resolución del Establecimiento que acredite al concesionario que se adjudique este servicio y por el período señalado en estas bases, tiene carácter de inapelable.

## X. RESULTADOS DE LICITACIÓN:

Una vez conocidos los postulantes a la licitación, se prosigue con lo siguiente:

1. El Director del Establecimiento denominará una comisión de evaluación de postulaciones, quienes determinarán en las fechas señaladas, y en base a los antecedentes presentados en este documento, quién se hará cargo para el período 2022-2023. Para esto utilizará una Pauta de Evaluación.
2. Se firmará un Convenio de prestación de servicios entre el Establecimiento, firmado por el representante legal de nuestra



CORPORACIÓN EDUCACIONAL EMPRENDER

Corporación Educacional Emprender, y el responsable del Casino. Este documento será legalizado en Notaría.

## **XI. CONSIDERACIONES GENERALES**

El concesionario tendrá la obligación de mantener en buen estado el casino, siendo de su responsabilidad la mantención de luminarias, enchufes, pinturas y mantención general del espacio concesionado. A su vez, deberá preocuparse del aseo del espacio externo, cumpliendo con las normas sanitarias que deben observarse para este tipo de actividad del servicio de alimentación, y responder personalmente a eventuales fiscalizaciones de las autoridades sanitarias correspondientes. De igual forma el concesionario asumirá personalmente los compromisos tributarios relacionados con esta actividad económica.

Santiago, diciembre 2021