

BASES DE LICITACIÓN PRIVADA PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLEGIO SAN FRANCISCO JAVIER DE PUERTO MONTT PERÍODO 2024-2025



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA Octubre 2023 PÁGINA Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

INTRODUCCIÓN

El presente documento, contiene las Bases Técnicas y Administrativas de Licitación para la contratación de "Servicios de alimentación" para Fundación San Francisco Javier, ubicada en la comuna de Puerto Montt.

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

Se invita a participar a Empresas externas con experiencia, prestigio y solvencia, necesarios para satisfacer adecuada y oportunamente estos requerimientos.

DEFINICIONES

Bases de licitación abierta: bases administrativas y técnicas, que regulan los requisitos, condiciones y especificaciones, establecidos por el Colegio; describen los servicios a contratar y regulan el proceso de licitación y adjudicación de la realización de una obra o un servicio, a la persona o empresa que ofrece las mejores condiciones.

Colegio: se refiere a la Fundación Educacional San Francisco Javier.

Concesionaria: Empresa, persona natural o jurídica; que se adjudica la realización del servicio de alimentación en el Colegio.

Licitación: invitación para distintos proveedores para proporcionar la realización de una obra o servicio al licitante, según los requisitos establecidos por este último.

Licitante o titular: persona natural, empresa o institución que solicita la realización de una obra o servicio. En este caso específico corresponde a la Fundación Educacional San Francisco Javier o "Colegio".



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

1. Objeto de la licitación.

El objeto de la licitación es el otorgamiento de la Concesión de la prestación de un servicio, bajo las condiciones que se establezcan en el contrato, según acuerdos entre la Fundación Educacional San Francisco Javier, como parte contratante, y la persona o empresa concesionaria o prestadora de servicios.

2. Referencia legal y normas Internas.

A continuación, se detallan los documentos de base legal que se considerarán para la presente licitación:

- D.S. N°977/1996, Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- D.S. N°594/1999, Ministerio de Salud, Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo,
- Código Civil DFL-1
- Código del Trabajo.
- Ley N° 16.744. Establece normas sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.
- Ley N° 20.123. Regula el trabajo en régimen de subcontratación, el funcionamiento de las empresas de servicios transitorios y el contrato de trabajo de servicios transitorios.
- Reglamento especial para empresas contratistas, subcontratistas o empresas de servicios transitorios; de la Fundación San Francisco Javier.

Cualquier Normativa interna del Colegio San Francisco Javier, entre las que se encuentran:

• Reglamento Interno de Convivencia Escolar (RICE)

Estas bases son obligatorias para quienes participen de la licitación, entendiéndose aceptadas por el proponente con la presentación de la oferta.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

3. Servicios a contratar.	Servicios de alimentación y de administración de comedores y kioscos del Colegio, ubicado en Los deportistas 2750, Pelluco Alto, en la comuna de Puerto Montt; en el periodo Febrero 2024 – Febrero 2025.	
4. Vigencia del contrato.	El contrato tendrá una vigencia de 24 meses, y será celebrado de acuerdo a lo estipulado en las presentes Bases de Licitación.	
5. Participantes del llamado a licitación.	Podrán presentar ofertas a esta licitación las personas naturales o jurídicas, que acrediten el giro respectivo y capacidad técnica para la prestación de los servicios a contratar; además de cumplir con los requisitos que se indicarán y no caer en alguna de las inhabilidades descritas posteriormente, tomando así parte del proceso de licitación que se realizará para tal efecto.	
	Requisitos:	
	 Experiencia: La Concesionaria deberá proporcionar antecedentes sobre su experiencia en prestación de servicios de naturaleza y envergadura comparables al objeto de esta licitación, con la especificación de las instituciones que atiende actualmente (tamaño, descripción general, nombre del contacto y teléfono, duración del contrato, cantidad de almuerzos promedio diarios de cada uno) y otros antecedentes relativos al contrato que se estimen aportan información a este proceso. 	
	 Recursos Asignados: La concesionaria deberá describir los recursos, tanto materiales como humanos, que destinará a la ejecución del contrato. 	
	 Propuesta de Servicio y Valores: La concesionaria deberá presentar una propuesta de servicio y valor clara, que sea fácil de entender, explicando el detalle de lo que ofrece. 	
	Inhabilidades:	
	 Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada. Registrar saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los 	

Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador. La inhabilidad durará 2 años a contar desde que el respectivo pronunciamiento se encuentre ejecutoriado.

dos últimos años.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

• Tener conflictos de intereses con la Fundación Educacional San Francisco Javier, 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 funcionarios o directivos del Colegio, o con quienes tomen decisiones en su representación, o Sociedades (de personas, anónimas o en comanditas) en que los funcionarios o directivos del Colegio, o quienes tomen decisiones en su representación tengan participación.

6. Detalles y características del servicio a contratar.

La comunidad del Colegio San Francisco Javier consta de 1494 alumnos (desde Playgroup a IVº medio) y 200 funcionarios.

Los promedios de consumos diarios de referencia son:

- Funcionarios Colegio: 130 almuerzos diarios de Lunes a Jueves y 70 almuerzos los días Viernes
- Alumnos Colegio: 140 almuerzos de Lunes a Jueves y 40 almuerzos los días viernes
- El Colegio entrega 100 becas mensuales de vales de almuerzo a sus alumnos más vulnerables, asignados a través de Asistencia Social, becas que son proporcionadas directamente por el concesionario. Se valorará al oferente que aumente la cifra anterior.

Condiciones del Servicio:

1. Servicio de Almuerzo.

Funcionarios:

- Preparar dos tipos de menús, estos incluirán: sopa (a disposición), ensalada, plato de fondo (2 alternativas), pan, postre, jugo, agua. Se deberá considerar un menú hipocalórico y un menú vegetariano para los funcionarios previamente inscritos y, en el caso de haber personas con prescripción médica de dieta especial, se les deberá preparar el menú requerido.
- Los jueves se debe preparar menú diferente, donde se puedan incluir alternativas temáticas, festivas u otras que el oferente proponga.
- Para los funcionarios que por turno deban asistir al Colegio el día sábado, se debe dejar preparados el día viernes colaciones frías o bandejas, previa coordinación con la Administración del colegio.
- Los horarios de colación de funcionarios son:
 - Desde 12:00 horas hasta las 15:00 horas.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

Estudiantes:

- De 1° a 4° básico: Preparar 1 tipo de menú, que incluye: sopa (a disposición), ensalada, plato de fondo, pan, postre, jugo, agua. Se deberá considerar un menú hipocalórico y un menú vegetariano para los estudiantes previamente inscritos y, en el caso de haber personas con prescripción médica de dieta especial, se les deberá preparar el menú requerido. Para este segmento considerar que los alimentos y utensilios se presenten de tamaño y forma adecuada a la edad permitiendo la autonomía y seguridad en su ingesta y manipulación.
- Los jueves se debe preparar menú diferente, donde se puedan incluir alternativas temáticas, festivas u otras que el oferente proponga.
- La porción de la colación de los alumnos debe ser acorde a sus requerimientos nutricionales, nunca pudiendo estar bajo las 1.200 calorías.
- De 5° básico a IV° medio: Preparar 2 tipos de menús, que incluye: sopa (a disposición), ensalada, plato de fondo, pan, postre, jugo, agua. Se deberá considerar un menú hipocalórico y un menú vegetariano para los estudiantes previamente inscritos y, en el caso de haber personas con prescripción médica de dieta especial, se les deberá preparar el menú requerido.
- Los jueves se debe preparar menú diferente, donde se puedan incluir alternativas temáticas, festivas u otras que el oferente proponga.
- La porción de la colación de los alumnos debe ser acorde a sus requerimientos nutricionales, nunca pudiendo estar bajo las 1.200 calorías.
- Los horarios de colación de los alumnos son:
 - o 1º básico a 4º básico: desde 12:30 horas a 13:15 horas.
 - o 5º básico a IVº medio: desde 13:15 horas a 14:00 horas.

2. Venta del servicio y facturación (para estudiantes).

- El oferente deberá proporcionar un sistema eficiente para la venta de almuerzos contratados por la familia, considerando como base la venta online y presencial del servicio debidamente acreditado con la boleta de ventas y servicios.
- El precio de venta del almuerzo de los alumnos, debe diferenciarse entre alumnos de 1^D a 4° básico; y alumnos de 5° básico a IV° medio.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

3. Consideraciones generales del servicio.

Los horarios de alumnos y de funcionarios, pueden ser modificados de acuerdo a los requerimientos del Colegio.

En los meses de enero, febrero y julio, periodos de vacaciones de alumnos y de funcionarios, la Concesionaria deberá entregar la alimentación a los funcionarios asistentes, previa programación con la Administración del Colegio.

Se debe presentar minutas mensuales para el mes siguiente el día 20 del mes anterior, así como minutas semanales el día jueves anterior, para que ésta sea publicada por el Colegio a los apoderados y funcionarios.

La Concesionaria, deberá suministrar, con cargo a los precios convenidos; todos los alimentos, insumos, productos o materias primas que se requieran para la producción de las comidas.

La Concesionaria debe tener registro de la trazabilidad de todas las materias primas que utilizará para la preparación de los alimentos y de la mantención de las cadenas de frío de éstos; pudiendo el Colegio supervisar, revisar y analizar en el momento que estime conveniente.

La empresa concesionaria deberá realizar exámenes microbiológicos a las materias primas, superficies de trabajo, manipuladoras de alimentos y productos terminados; con el objetivo de asegurar la calidad sanitaria y la inocuidad alimentaria. Dichos análisis microbiológicos de su producción deberán a lo menos realizarse cada 90 días.

Por otra parte el Colegio podrá efectuar controles microbiológicos esporádicos a la producción, cuyo costo será de cargo del Colegio.

La Concesionaria debe considerar entre su personal un(a) supervisor(a) y un(a) nutricionista estable en el establecimiento.

El(la) supervisor(a) de la Concesionaria, deberá tener reuniones semanales con el administrador del contrato y quienes lo apoyen en esta función.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

4. Servicio de Kioskos.

El colegio dispone de 2 kioscos escolares, que se entregarán a la concesionaria para su administración.

Los kioscos deben ser administrados según la normativa vigente para los kioscos escolares.

Los productos a vender en los kioscos deben ser bajos en calorías, grasas y azúcares; de preferencia deben ser frutas, galletones integrales, sándwich, yogurt, jugos, agua mineral, leche y otros. No está permitida la venta de bebidas de fantasía, frituras u otros similares. Todos los productos que se vendan en los kioscos, deben ser envasados considerando embalaje de baja contaminación ambiental.

Se debe garantizar la calidad y la vigencia de elaboración de los productos, sean estos envasados o de producción propia.

Las listas de precios deben ser publicadas en tamaño y lugar adecuado en cada uno de los kioscos y en el comedor de alumnos. A su vez las listas deben ser enviadas a la administración del colegio al mismo tiempo que se envíen las minutas mensuales de almuerzo.

Ambos kioscos deben ser atendidos de lunes a viernes en los horarios de recreo de los alumnos fijados en el horario general del Colegio según el año correspondiente. Queda prohibido la venta a los estudiantes fuera de horario de recreo.

5. Otros servicios.

La Concesionaria podrá participar como proveedor para prestar servicios de catering con ocasión de cursos de capacitación, seminarios, trabajos extraordinarios, celebraciones u otros eventos; siempre y cuando el servicio sea solicitado formalmente por el administrador del contrato y en tanto esta actividad no interfiera con la prestación normal del servicio de almuerzo y cafetería para el cual está contratado.

Ante la necesidad del colegio para utilizar las instalaciones de la cocina del casino la concesionaria debe estar disponible para su arriendo.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA Octubre 2023

PÁGINA Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

6. Sobre las instalaciones para realizar el servicio.

El Colegio cuenta con las siguientes instalaciones:

- Cocina fría.
- Cocina caliente.
- Bodegas (5).
- Sala de lavado de vajillas.
- Oficina.
- Comedor para funcionarios.
- Comedor para alumnos.
- Cafetería.
- Camarines y baños para el personal del servicio.
- 2 kioscos saludables.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

7. Requisitos generales para la entrega del servicio.

La Concesionaria deberá cumplir con lo siguiente:

1. Requisitos del personal.

Deberá designar un(a) supervisor(a) que posea conocimiento y experiencia en el servicio solicitado.

El(la) supervisor(a) será el encargado de supervisar el personal de la Concesionaria y además tener contacto permanente con el Colegio, para efectos de coordinación del servicio.

La concesionaria deberá presentar en su propuesta la dotación de personal técnico y profesional que se requerirá para desarrollar las actividades de atención del casino y kioskos escolares.

Deberá preocuparse que el personal de la Concesionaria vista de forma habitual y permanente un uniforme y una identificación con su nombre.

Preocuparse de la correcta presentación personal de los trabajadores.

El personal de la Concesionaria debe ser capacitado, experimentado y entrenado en el servicio a prestar. Deberá tener conocimientos de los insumos a utilizar, su aplicación, medidas de seguridad, etc.

El personal que deba efectuar el reemplazo de los titulares, por licencias médicas, vacaciones u otros, también debe estar debidamente instruido y capacitado en el servicio a prestar.

Todo el personal de la Concesionaria deberá tener un trato respetuoso y acorde, con adultos, jóvenes y niños.

2. Requisitos administrativos.

Con respecto al personal que disponga para este servicio; deberá contar con las remuneraciones y cotizaciones previsionales al día, sin que existan conflictos laborales pendientes con cualquiera de ellos.

La Concesionaria deberá entregar a su personal, todos los elementos de protección necesarios para el normal y seguro desempeño de su trabajo (zapatos, quantes, mascarillas, etc.)

Se le exigirá a la Concesionaria que al momento de iniciar el servicio, debe entregar una nómina con el personal que efectuará las labores del servicio contratado por el Colegio. Asimismo, deberá informar cada vez que se produzcan cambios en el equipo de trabajo (finiquitos, contratos, reemplazos, licencias, etc.).



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

La Concesionaria deberá proporcionar a la Administración del Colegio, la siguiente documentación referente a todos los trabajadores que prestarán servicio en el Colegio:

- Contrato de trabajo.
- Pacto de horas extras.
- Registro de entrega del Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad.
- Registro de entrega de ropa de trabajo y elementos de protección personal.
- Registro de capacitación "Derecho a Saber".
- Certificado de inhabilidad para trabajar con menores.
- Certificado de examen ocupacional que indique la aptitud técnica y psicológica para desarrollar la labor para la que fue contratado.

Todos estos documentos deben ser renovados una vez vencidos, y entregados a la Administración del Colegio.

La empresa deberá entregar la misma documentación exigida en el punto anterior, con respecto a los trabajadores de reemplazo.

Al momento de presentar los antecedentes para el proceso de licitación, deberá adjuntar un Certificado de Antecedentes Laborales y Previsionales F30, emanado por la Dirección del Trabajo, el cual indique que la empresa prestadora de servicios no tiene reclamos, denuncias ni multas laborales pendientes.

Será responsabilidad del Concesionario la obtención y/o renovación de todos los permisos sanitarios correspondientes, así como cualquier otro necesario para cumplir con los servicios establecidos en las presentes Bases.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

3. Requisitos de las instalaciones.

La Concesionaria deberá implementar la cocina completa y las líneas de servicios.

Deben realizar el aseo de todos los utensilios, equipos, lugares de preparación de los alimentos, comedores, y todas las superficies y bienes muebles que correspondan al servicio concesionado, utilizando para esto, insumos de limpieza provistos por la misma Concesionaria.

La propuesta deberá considerar un plan de manejo de residuos (desde la preparación de los alimentos hasta la eliminación del desconche y embalaje de productos) considerando los criterios de sustentabilidad y cuidado del medio ambiente.

Mantención periódica del equipamiento y mobiliario dispuesto por la misma Concesionaria.

La Concesionaria deberá presentar un plan de control de plagas y plan de sanitización para los espacios a su cargo.

Con respecto a los gastos comunes de agua, energía eléctrica y gas, la Concesionaria debe hacerse cargo de éstos.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

9. Información reservada	La siguiente información será de carácter reservado:	
	 Por parte de los concursantes; toda la información y/o documentación relativa al servicio en proceso de licitación. Por parte del Colegio; toda la información y/o documentación presentada por los concursantes como parte de su propuesta en esta licitación. 	
10. Requerimientos para el pago de facturas.	La siguiente documentación debe ser entregada en el Departamento de Contabilidad del Colegio, el día quince de cada mes, como plazo máximo:	
	 Certificado de Cumplimiento de Obligaciones Laborales y Previsionales F30-1, emitido por la Dirección del Trabajo. Certificado de Antecedentes Laborales y Previsionales. F30 Comprobante de pago de cotizaciones previsionales del mes correspondiente al servicio cobrado. Comprobantes de pago de remuneraciones debidamente firmados por los trabajadores. Planillas de cotización de las distintas AFPs. Planillas de cotización del Seguro de Cesantía AFC. Planillas de cotización del INP. Planillas de cotización de las distintas FONASA o ISAPRES. Planillas de cotización de la respectiva C.C.A.F, si procede. Planillas de cotización del respectivo Organismo Administrador de la Ley N° 16.744. Finiquito de todos los trabajadores despedidos en el periodo a certificar. Certificado de traslado de faena a una distinta a la del Colegio Contratos de trabajo de las personas contratadas durante el mes Respaldo de días no trabajados (licencias médicas, permisos sin goce de sueldo, etc.). 	



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

11. Periodo de facturación, forma y fecha de pago.

La facturación se hará en periodos mensuales desde el día 01 al día 30 o 31 de cada mes, según corresponda, debiendo entregar la factura en el Departamento de Contabilidad del Colegio, el primer día hábil del mes siguiente al facturado, como plazo máximo.

La fecha de pago de la facturación será con un máximo de 30 días después de entregada la factura al Colegio; siempre y cuando no existan falencias o incongruencias en la documentación solicitada en el ítem "Requerimientos para el pago de facturas"; es decir que, al haber documentos pendientes o incongruencias en estos, el Colegio tiene la facultad de retener el pago de la facturación en cuestión.

El pago de la facturación recibida lo hará directamente el Colegio a la empresa, por medio de cheque nominativo.

12. Término de Contrato.

Del Término de Contrato:

El Colegio podrá poner término de forma anticipada al Contrato de Concesión sin derechos de indemnización, cuando la Concesionaria incurra en causales de incumplimiento de los contratos, así como también en los siguientes casos:

- La ocurrencia de intoxicación alimentaria grave o reiterada, certificada por un organismo de salud oficial; entendiéndose por intoxicación grave, cuando un consumidor del alimento proporcionado por la Concesionaria, acude a un centro hospitalario al sentirse en mal estado de salud por consumir alimentos contaminados o mal preparados o mal mantenidos por la Concesionaria. Se entenderá como "reiterada", cuando la ocurrencia de la intoxicación es más de una vez en el transcurso de un año.
- La negatividad de la Concesionaria a suministrar el servicio de alimentación y administración de comedores y kioscos del Colegio, sin causa justificada.
- El expendio de bebidas alcohólicas en el recinto del Colegio.
- No proporcionar, en forma reiterada, con fidelidad y precisión los datos que el Colegio requiera o reciba, relativos a asuntos que son materia de concesión.
- Si mantiene impaga las remuneraciones de las personas que prestan los servicios materia del Contrato, como igual si no estuvieran con los contratos de trabajo vigentes y al día en sus pagos de obligaciones laborales y previsionales.
- Si la Concesionaria fuese declarada en quiebra.
- Por reiteradas amonestaciones formales emanadas por el Colegio, producto de la aplicación de los instrumentos de evaluación y fiscalización de los servicios concesionados y/o el fiel cumplimiento de las bases administrativas y bases técnicas de la propuesta presentada al Colegio y aceptada por este último.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

- Por mal cumplimiento de las indicaciones contractuales formalizadas por la Administración del Colegio, mediante notificación escrita, en un número de más de 5 amonestaciones por semestre y/o multas aplicadas por el Colegio a la Concesionaria.
- La certificación, por parte de laboratorios microbiológicos, de 3 (tres) muestras seguidas de alimentos que resulten contaminados y que no se ajusten a las exigencias establecidas en el reglamento sanitario de los alimentos del Ministerio de Salud o de 4 (cuatro) análisis contaminados alternados dentro de 1 (un) año.

13. Consultas.

Las consultas y coordinación de visitas a terreno, deben realizarse al correo electrónico: carmen.perez@colsanjavier.cl.

Las consultas de las empresas se responderán con copia a todos los participantes del proceso. El periodo de consultas se extenderá desde el 12 al 31 de octubre del 2023.

14. Modificaciones las Bases.

de El Colegio San Francisco Javier podrá modificar las Bases por iniciativa propia o como respuesta a las preguntas y sugerencias de los interesados. Las modificaciones podrán hacerse hasta con 10 días de anticipación al acto de presentación y apertura de Propuesta. Cualquier modificación, aclaración o corrección de las Bases, emitida por el Colegio:

- Deberá ser notificada por escrito a todos los interesados y/o licitantes, según sea el caso.
- Deberán ser escritas de forma marcada y visible en la versión corregida de las Bases.
- Formará parte integrante de las Bases.
- Dejará sin efecto cualquier disposición de las Bases que hayan sido emitidas con anterioridad a la modificación, dentro del procedimiento de licitación; incluyendo cualquier enmienda, modificación o respuesta emitida por el Colegio dentro del concurso, en la medida en que ésta sea incompatible con la modificación, aclaración o corrección.

El Colegio podrá proporcionar a los interesados, más detalles de las modificaciones de las Bases, en una reunión de consultas, si fuese necesario.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

15. Recepción y Evaluación de Propuestas Técnicas y Económicas.

Contenido de las ofertas:

Los oferentes deberán presentar sus propuestas, las cuales deben venir según la siguiente presentación:

- Antecedentes: Identificación del Oferente, Antecedentes Legales (fotocopia RUT empresa, fotocopia de escritura de constitución de sociedad y sus modificaciones, escritura de designación de apoderado en caso que sea distinto al representante legal, certificado de vigencia de poder del representante legal de una antigüedad no superior a 30 días.
- 2. Antecedentes Financieros (Estados financieros año 2014 y 2015, Certificado Bancario, Certificado de antecedentes comerciales)
- 3. Oferta Técnica.
- 4. Cartera de clientes.
- 5. Minuta.
- 6. Proceso de preparación y atención.
- 7. Oferta económica.
- 8. Cantidad de becas de almuerzo que entregue el proponente.
- 9. Precio a cobrar por tipo de almuerzo (Funcionarios, alumnos de 1° a 4° básico, alumnos de 5° básico a IV° medio).
- 10. Copia de resolución emitida por Seremi de Salud, que acredite estar habilitado para realizar el servicio

Sólo se aceptarán propuestas de aquellos oferentes que presenten todos los antecedentes y que cumplan con los requisitos establecidos en las Bases y en la Ley. No se incluirán en el proceso las ofertas que sean presentadas fuera del plazo establecido.

La evaluación y análisis de las ofertas técnica y económica, serán realizada por la Administración del Colegio.

Cualquier deficiencia, omisión o error en las propuestas, será de exclusiva responsabilidad del oferente. Ninguna propuesta podrá ser modificada después de la fecha de presentación al Colegio.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA	Octubre 2023
PÁGINA	Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

16. Adjudicación.

La adjudicación se realizará a aquella empresa que presente las mejores condiciones en términos de características del servicio, equipo de trabajos, turnos y una evaluación económica de la propuesta.

El Colegio San Francisco Javier, a través de su área de Administración, iniciará negociaciones con el proponente que resulte primero en la selección, a fin de definir los términos y condiciones del contrato de adjudicación de la licitación. Si éstas no fructificaren, se continuará con el proponente que le siguió en el orden de selección establecido; y así sucesivamente hasta adjudicar finalmente el servicio.

Las propuestas que no clasifiquen para la adjudicación del servicio de solicitado por el Colegio, serán notificadas por escrito, mediante correo electrónico, al oferente respectivo en el acto de fallo del concurso; indicando los motivos que causaron la eliminación en el concurso.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

FECHA Octubre 2023

PÁGINA Página 1 de 12

Periodo 2024-2025

17. Fechas del proceso.

CALENDARIO DE LICITACIÓN:

- 1.- El llamado en conjunto con sus bases se remitirá a los interesados vía mail, a partir del día 16 de Octubre de 2023
- 2.- Será obligatorio por parte del oferente realizar una visita de reconocimiento, la cual se podrá efectuar a contar del 30 de Octubre al 10 de noviembre del presente año, entre las 09:00 y las 13:30 horas. El oferente firmará el acta de visita en terreno, lo que respaldará el cumplimiento de dicho proceso.
- 3.- Las consultas y aclaraciones de los participantes deberán ser efectuadas por correo electrónico a carmen.perez@colsanjavier.cl; hasta el día 18 de noviembre del 2023, a las 13:00 horas. Una vez cumplido este plazo, no se recibirán más consultas.
- 4.- Las respuestas y aclaraciones serán enviadas por correo electrónico a más tardar el día 18 de Noviembre del 2023 a las 16:00 horas.
- 5.- Las propuestas de los oferentes se recibirán desde el 13 hasta el 24 de Noviembre de 2023. Deberán presentar sus ofertas en sobre cerrado y entregarlo en la recepción del Colegio, ubicado en Los Deportistas 2750, ciudad de Puerto Montt, en los siguientes horarios 9:00 a 17:00 hrs.
- 6.- El resultado de la licitación se comunicará a todos quienes hayan participado en ella, el día 11 de Diciembre del 2023, vía correo electrónico y a través de carta certificada.
- 7.- Sólo podrán participar en el proceso de licitación, los oferentes que hayan ingresado su propuesta con todos los antecedentes solicitados en las bases.

La omisión de cualquiera de los antecedentes requeridos en las bases, excluirá del proceso al participante.



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

	FECHA	Octubre 2023
	PÁGINA	Página 1 de 12



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

	FECHA	Octubre 2023
	PÁGINA	Página 1 de 12



BASES DE LICITACIÓN PRIVADA SERVICIOS CONCESIONADOS DE ALIMENTACIÓN

	FECHA	Octubre 2023
	PÁGINA	Página 1 de 12