



Servicio de Salud Talcahuano
Hospital Penco-Lirquén
Subdirección Administrativa
Área de Abastecimiento y Logística
CBZ/PBD/CVL/cfe

RESOLUCIÓN EXENTA N° 876 /

PENCO, 20-05-2026

VISTOS:

1. Que, el Hospital Penco-Lirquén, requiere realizar la CONCESIÓN DEL CASINO DEL CUARTO PISO, para uso de los funcionario/as y usuarios/as que asisten diariamente al Hospital.
2. Que, el Hospital Penco Lirquén, busca mejorar las condiciones laborales, permitiendo una alimentación oportuna dentro del lugar de trabajo, contribuyendo con ello, el bienestar funcionario.

TENIENDO PRESENTE:

1. Ley N°18.575 Orgánica constitucional de bases generales de la administración del estado;
2. Ley N°19.880 que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del estado.
3. Ley N°19.653 sobre probidad administrativa
4. Ley N° 20.285 sobre transparencia de la función pública y acceso a la información de la administración del estado.
5. Ley N° 20.730 que regula el lobby y las gestiones que representen intereses particulares ante las autoridades y funcionarios.
6. DFL N°1 del 2005 del Ministerio de Salud que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del decreto Ley N°2.763 de 1979 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469.
7. Reglamento orgánico de los servicios de salud aprobado por Decreto Supremo N°140 de fecha 24 de septiembre de 2004.
8. Decreto afecto N°18 con fecha 27/06/2023, que designa al director del servicio de salud de Talcahuano.
9. Resolución exenta N° 3006 del 24/08/2016, que delega facultades en materias no afectas al trámite de toma de razón.
10. Resolución Exenta N° 4587 del 26/12/2017, que modifica Resolución exenta N° 3006.
11. Resolución Exenta N° 551/2021 del 30 de marzo 2021, del Hospital Penco-Lirquén, que encomienda a Patricia Paulos Villarreal, funciones como directora del Establecimiento.

CONSIDERANDO:

a) Que, el Hospital Penco-Lirquén, requiere realizar la CONCESIÓN DEL CASINO DEL CUARTO PISO,

RESUELVO:

1º. APRUÉBENSE las Bases Administrativas, Especificaciones Técnicas y Formularios que regulan el llamado a CONCESIÓN DEL CASINO DEL CUARTO PISO.
Los antecedentes de la licitación son los que a continuación se indican:

- A. Bases Administrativas
- B. Especificaciones Técnicas.
- C. Formularios.



D. Anexos.

BASES ADMINISTRATIVAS

“CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA HOSPITAL PENCO LIRQUEN”

I. GENERALIDADES

1. OBJETIVO

Las presentes Bases Administrativas tienen por objeto regular el proceso de invitación para postular a “CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA HOSPITAL PENCO LIRQUEN”.

2. CONVOCATORIA

En página Web del establecimiento.

3. TIPO DE CONVOCATORIA

Proceso concursal de una sola etapa en adjudicación simple.

4. REQUERIMIENTO (SERVICIOS)

“CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA HOSPITAL PENCO LIRQUEN”. La presente adquisición será por única vez, y se entiende que la contratación será en los términos de señalados en la presente base.

5. REFERENTE DE CONTRATO.

El referente del Contrato es la Subdirección Administrativa del Hospital Penco Lirquen representada por o su subrogante.

6. CONTACTO PARA LA POSTULACIÓN

Para la postulación se deberá contactar vía correo electrónico a Jefatura de Area de Abastecimiento y Logística del Hospital Penco Lirquen, D. Carolina Figueroa Escobar al correo carolina.figueroae@redsalud.gob.cl

7. ETAPAS Y PLAZOS DE LA CONVOCATORIA

ETAPAS	PLAZOS
Fecha de Publicación	Miércoles 20 de mayo 2026
Fecha Inicio de Preguntas	Miércoles 20 de mayo 2026
Fecha Final de Preguntas	Lunes 27 de mayo de 2026 hasta las 17:00 hrs
Fechas de Respuestas	Miércoles 29 de mayo de 2026 Hasta las 17:00 hrs.
Fecha de Cierre de Recepción de Ofertas	Martes 02 de junio de 2026 hasta las 15:00 hrs



Fecha de Acto de Apertura Económica / Técnica. (Referencial)	Miércoles 03 de junio de 2026
Fecha de Exposición de Propuestas Aceptadas	Lunes 08 de junio de 2026.
Fecha Estimada de Adjudicación	Martes 30 de junio de 2026
Visita a Terreno	Obligatoria

8. VISITA A TERRENO.

Se realizará una visita a terreno de carácter **Obligatoria** a la que deberán asistir todos los oferentes interesados en participar de la presente licitación pública, la cual será realizada el **día lunes 25 de mayo de 2026 a las 10:00 hrs en el cuarto piso del Hospital Penco Lirquén.**

La visita será guiada por un profesional del Hospital Penco-Lirquen. De esta visita se levantará un acta en la que se registrará la asistencia, la que deberá ser firmada por todos los oferentes que asistan. La persona que asista a la visita a terreno sólo podrá firmar en representación de un oferente que este participando en la licitación y no necesariamente deberá ser el representante legal de éste. Los oferentes podrán hacer consultas respecto de las dudas que les surjan producto de la visita, a través del foro de consultas y respuestas.

9. DATOS BÁSICOS DE LA CONVOCATORIA

ETAPAS	Una sola.
DURACIÓN DEL CONTRATO	3 años
RENOVACION	Si de acuerdo a lo establecido en las bases
PARTICIPANTES	Podrán participar en la presente propuesta todas aquellas personas naturales y/o jurídicas, chilenas o extranjeras, que cumplan con los requisitos exigidos en las presentes Bases Administrativas, lo que deberá ser acreditado en su oportunidad, con la documentación correspondiente. Respecto a la unión temporal de proveedores.
CÓMPUTO DE LOS PLAZOS	Todos los plazos son de días corridos , salvo en aquellos casos en que expresamente se señalen plazos de días hábiles.

10.PRESENTACION OFERTAS.

Todo proponente u oferente interesado en ofertar, deberá estudiar cuidadosamente las Bases Administrativas, debiendo informarse de todas las condiciones que de alguna manera afecten la concesión del casino, tales como permisos y licencias que deben obtenerse, leyes o reglamentos que puedan ser aplicables, entre otros. Cualquier omisión por parte del Oferente, será a su propio riesgo y sólo él será el responsable de los errores u omisiones en que incurra.



A la época de presentación de la oferta, el oferente deberá presentar todos los antecedentes y formularios, los que deberán ser anexados a las respectivas ofertas presentadas, en formato digital utilizando para este efecto Word (como procesador de textos) e imágenes digitalizadas en formato PDF, todos los anexos deben venir en idioma español, debidamente firmados si correspondiere.

La presentación de ofertas se debe realizar vía correo electrónico a contacto de la postulación en punto 6, el cual se considerará recepcionado con el Acuso recibo correspondiente; y/o en forma presencial por oficina de partes del establecimiento ubicada en Camino a Tome s/n, primer piso en los horarios:

- Lunes a Jueves de 9:00 a 12:00 y 14:00 a 16:00 hrs.
- Viernes de 9:00 a 12:00 y 14:00 a 16:00 hrs.

Ambas formas de entrega (virtual o presencial), se considerarán válidas para la postulación en los plazos indicados.

Para la presente licitación los documentos requeridos serán los siguientes:

9.1 Antecedentes administrativos:

a. Persona Jurídica

- Formulario N° 1: Identificación del Oferente.
- Fotocopia simple del Rol Único Tributario de la institución.
- Fotocopia simple de la cédula de identidad del representante legal que suscriba el contrato.
- Copia de escritura de Constitución Social y/o Estatuto, y sus modificaciones correspondientes.
- Certificado de Vigencia de Sociedad no superior a sesenta días.
- Certificado de Vigencia de Poder no superior a sesenta días.

b. Persona Natural

- Formulario N° 1: Identificación del Oferente
- Fotocopia simple de la cédula de identidad del representante legal que suscriba el contrato.
- Formulario N° 2: Aceptación de especificaciones técnicas.

9.2 Antecedentes Técnicos:

- Propuesta Técnica del Oferente.
- Formulario N° 3: Experiencia.
- Formulario N° 4: Plazo de implementación

9.3 Antecedentes Económicos:

- Formulario N° 5: Oferta Económica

II. APERTURA Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

10. ACTO DE APERTURA

La presente concesión, se realizará en una sola etapa, para lo cual los oferentes deberán presentar en un mismo acto los antecedentes administrativos, oferta técnica y oferta económica, a través de las vías indicadas. Estas ofertas estarán sujetas a un proceso de evaluación, a partir del cual se determinará el oferente adjudicado.

11. INADMISIBILIDAD DE LA OFERTA

La oferta se declarará inadmisibles en los siguientes casos:

- La no presentación de la oferta en los plazos establecidos

- El no asistir a visita terreno obligatoria.
- La no presentación del Formularios: n°2, n°3, n°4 y n°5
- La no presentación de la propuesta técnica
- El oferente no debe haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el código penal, dentro de los dos años anteriores a la fecha de presentación de la oferta. Esto se acreditará mediante la declaración jurada, sin perjuicio de las facultades de la entidad licitante de verificar esta información, en cualquier momento, a través de los medios que se encuentren a su disposición, como las declaraciones juradas anexas

12. COMISIÓN DE APERTURA Y EVALUACIÓN:

La apertura y la respectiva evaluación de las ofertas de manera administrativa, técnicas y económicas estará a cargo de una Comisión de Evaluación. Esta estará integrada por los siguientes profesionales del Hospital:

- Jefatura de Área de Recursos Físicos
- Jefatura de Área Abastecimiento y Logística.
- Jefatura Unidad de Alimentación y Nutrición
- Profesional de Unidad de Calidad de Vida.
O quien los subrogue.

En caso de considerar pertinente, la comisión podrá requerir asesoría al Departamento Jurídico del Servicio.

La Comisión de evaluación en conformidad a las atribuciones entregadas por el Mandante de acuerdo al contenido de este capítulo y demás antecedentes de las presentes Bases, queda facultada para:

- a) Resolver por sí sola cualquier duda o discrepancia que en el acto de apertura pueda surgir en relación con la interpretación o aplicación de las presentes Bases.
- b) Solicitar a los oferentes las aclaraciones a sus propuestas que estime necesarias, para una correcta evaluación de las mismas. Las solicitudes de aclaraciones y sus respuestas se comunicarán a los demás oferentes, solo para efectos que estos tomen conocimientos de las mismas. El ejercicio de esta facultad no podrá implicar desequilibrios o rupturas del principio de igualdad de los oferentes y se orientará a proporcionar antecedentes para la adecuada evaluación y comprensión de las propuestas. Con excepción de las situaciones antes descritas en el presente inciso, durante el período de evaluación, los oferentes no podrán mantener contacto alguno con la Comisión.
- c) Solicitar a cualquier oferente, que subsane errores menores o aclare los documentos presentados, cuando existan dudas.
- d) Revisar y estudiará la documentación solicitada, evaluará las ofertas técnica y económicamente confeccionando un cuadro comparativo entre los oferentes.
- e) Confeccionar un "Informe de Apertura y Evaluación" el cual considerará en su análisis todos los antecedentes exigidos a los oferentes, sean estos de carácter administrativo, técnico y legal.



- f) Podrá proponer desestimar la propuesta, si de la evaluación se determina que no se ajusta a las necesidades del Hospital.
- g) A sí mismo, deberá tomar conocimiento de los sucesos o problemáticas que signifiquen incumplimiento de contrato y que acontezcan durante la ejecución de este. Para lo cual propondrá una solución administrativa.

13. NOTAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Para la evaluación de las ofertas la comisión de evaluación ponderará los factores de acuerdo a lo establecido en las presentes Bases Administrativas, los que serán evaluados según nota de cero (0) a siete (7), siendo el siete (7) la mayor nota de las ofertas. Dicho proceso estará considerado en el informe de evaluación.

Los criterios a evaluar serán los siguientes:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Porcentajes
Oferta económica	50%
Propuesta Técnica	20%
Experiencia en el rubro	10%
Plazo de implementación	10%
Cumplimiento de la Presentación de Antecedentes	10%

La evaluación de los criterios se realizará de la siguiente forma:

• OFERTA ECONÓMICA (50%)

La evaluación económica se realizará en base al precio ofertado en Formulario N°5

El cual no deberá superar los \$5.000 por el menú básico, dicho monto deberá contener todos los impuestos correspondientes según las condiciones tributarias de la empresa Oferente. La oferta que presente el menor monto con todos sus impuestos incluidos se calificará con un siete (7), las demás ofertas tendrán su nota de acuerdo al porcentaje de cercanía a la oferta menor.

$$\left[\left(\frac{\text{Oferta Menor}}{\text{Oferta Evaluada}} \right) \times 6 \right] + 1$$

• PROPUESTA TÉCNICA (20%)

Propuesta Técnica	Puntaje
Propuesta Técnica cumple con todos los ítems obligatorios y deseables indicados en el anexo A y por el referente técnico.	7
Propuesta Técnica Cumple de forma parcial los ítems deseables indicados en el anexo A y por el referente técnico.	3
Propuesta Técnica no cumple con todos los ítems obligatorios indicados en las bases y por referente técnico.	0



• **EXPERIENCIA EN EL RUBRO (10%)**

La experiencia se medirá en meses por los cuales la empresa, persona natural o administrador de la empresa presente en el rubro (Servicio de Casino y Cafetería) con la cual el oferente postule

Experiencia	Puntaje
Empresa posee experiencia igual o superior a 12 meses en el rubro.	7
Empresa posee experiencia igual o superior a 6 meses e inferior a 12 meses en el rubro.	4
Empresa posee experiencia menos de 6 meses en el rubro.	1
Proveedor no informa experiencia.	0

La experiencia en el rubro, deberá ser acreditada mediante certificado del SII de iniciación de actividades, copias de contratos, ID de licitaciones adjudicadas, órdenes de compra de licitaciones y/o tratos directos, todos relacionados a los servicios requeridos.

Los documentos presentados, deberán contener lo siguiente:

- Razón social de la empresa (cliente donde el oferente evaluado prestó los servicios).
- Identificación de los servicios prestados.
- Fecha en el que se prestaron los servicios.

• **PLAZO DE IMPLEMENTACIÓN (10%)**

Plazo de Implementación	Puntaje
Plazo de implementación igual o inferior a 45 días corridos, una vez notificada la adjudicación	7
Plazo de implementación superior a 45 e igual o inferior a 60 días corridos, una vez notificada la adjudicación	4
Plazo de implementación superior a 60 e igual o inferior a 90 días corridos, una vez notificada la adjudicación.	1
Plazo de implementación superior a 90 días corridos, una vez notificada la adjudicación	Inadmisible

• **CUMPLIMIENTO DE LA PRESENTACIÓN DE ANTECEDENTES (10%):**

Si el oferente presenta la totalidad de los documentos solicitados en el numerando 9 "Presentación Ofertas" de las presentes bases, a más tardar el día y hora de cierre de la presente licitación, será evaluado con nota 7 (siete). Pero si un oferente omite uno o más de los Antecedentes Administrativos o tienen errores de forma, la Comisión de Evaluación solicitará a través de correo electrónico, el ingreso de los antecedentes omitidos o la corrección de éstos, dando un nuevo plazo para subsanar, pudiendo optar a una nota de 4 (cuatro). En caso de que el oferente no ingresa el o los documentos faltantes o no responde dentro del nuevo plazo la oferta será evaluada con nota 1 (uno). Sin embargo, si dentro de los documentos



faltantes fuera el Formularios N° 2, N°3, N°4 y N° 5, Antecedentes Técnicos o Económicos, será declarado inadmisibles.

La ponderación de la nota será de acuerdo a la siguiente tabla:

Cumplimiento de la Presentación de Antecedentes	Puntaje
Ingresa la totalidad de documentos solicitados antes del día y hora de cierre.	7
Ingresa documentos omitidos o subsana errores de forma dentro del nuevo plazo de 24 horas.	4
No Ingresa documentos faltantes y no responde dentro del nuevo plazo.	1
No Ingresa Antecedentes Técnicos y/o Económicos Obligatorios.	Inadmisibles

14. RESOLUCION DE EMPATES.

La resolución de empates, será de acuerdo a la nota obtenida en el proceso de evaluación de las ofertas, hasta 4 decimales truncados. Si el empate persiste se realizará el desempate de acuerdo a la mejor nota obtenida en el siguiente orden:

- Oferta Económica.
- Propuesta Técnica
- Plazo de Implementación
- Experiencia en el Rubro.
- Antecedentes Administrativos

III. ADJUDICACIÓN Y CONTRATO.

15. RESOLUCION DE LA PROPUESTA.

- a) La Comisión Evaluadora emitirá un Acta de Apertura y Evaluación, firmada por al menos tres integrantes de la comisión evaluadora, la cual indicará el proveedor con mayor puntaje que es propuesto para ser adjudicado por la Dirección del Establecimiento.
- b) Con la documentación se elaborará un contrato entre concesionario y el hospital, el cual será formalizado vía acto administrativo.
- c) Referente Técnico notificará por correo electrónico y telefónicamente, al Oferente del otorgamiento de la concesión. Si el oferente desiste de dar inicio al servicio adjudicado, el Hospital, podrá adjudicar la propuesta al segundo mejor evaluado.
- d) El Hospital Penco-Lirquén, se reserva el derecho de adjudicar, declarar inadmisibles o desestimar totalmente cualquiera de las ofertas presentadas que no cumplan con los requisitos o condiciones establecidos en las Bases. Podrá además declarar desierto el llamado cuando no se presenten ofertas, o cuando éstas no resulten convenientes a los intereses del Hospital.

16. MODIFICACION DE LA FECHA DE ADJUDICACION

El Hospital Penco-Lirquén, podrá aplazar hasta en 30 días corridos la fecha de adjudicación señalada en las bases administrativas en los siguientes casos:

- Cuando no fuere posible reunir a las Comisiones en el periodo de evaluación establecido en las presentes Bases Administrativas.
- Cuando se presenten más de 5 ofertas y en consecuencia se requiera de más tiempo para el estudio de las mismas.

17. MECANISMO PARA SOLUCION DE CONSULTAS RESPECTO DE LA ADJUDICACION.

A través de correo electrónico del contacto de la concesión.

18. CONTRATO

El Oferente que resulte seleccionado, deberá formalizar su oferta con el Hospital, mediante la suscripción de un contrato, el cual deberá firmar dentro del plazo de quince días hábiles desde la notificación de la adjudicación.

La resolución que apruebe cualquier modificación al contrato, deberá ser fundada.

19. READJUDICACIÓN

El mandante podrá re-adjudicar la licitación en los siguientes casos:

- Si el adjudicatario desiste de su oferta.
- Si el adjudicatario no concurre a la firma del contrato dentro del plazo de 15 días corridos, desde la notificación de adjudicación

20. DE LA OBLIGACION DE CONFIDENCIALIDAD

El proveedor deberá guardar la confidencialidad de todos los antecedentes que conozca con motivo de la concesión del casino, incluidos los proporcionados por el Hospital y no podrá hacer uso de ellos para fines ajenos a la prestación de los servicios contratados. De esta manera, bajo ninguna circunstancia el proveedor podrá, por cualquier título y/o medio, revelar, difundir, publicar, vender, ceder, copiar, reproducir, interferir, interceptar, alterar, modificar, dañar, inutilizar, destruir, en todo o en parte esta información, ya sea tanto durante la vigencia del contrato como después de su término, salvo autorización expresa del Mandante, otorgada a través de su Directora.

Esta prohibición afecta al proveedor y a su personal, y su responsabilidad será solidaria, incluso después del término del contrato de prestación de servicios. El proveedor sólo podrá copiar o reproducir la información que sea necesaria para dar cumplimiento a los servicios contratados.

21. CESIÓN DE DERECHOS Y/U OBLIGACIONES Y SUBCONTRATACION.

El proveedor no podrá, ceder o transferir en forma alguna, total o parcialmente, los derechos y obligaciones que nacen del desarrollo de la presente licitación, en especial los establecidos en el contrato de prestación de servicios definitivo. La infracción de esta prohibición dará derecho al mandante para poner término anticipado al contrato, en forma inmediata.

22. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Cualquier dificultad o conflicto que se produjere durante el proceso de adjudicación, en la interpretación, aplicación y ejecución de las presentes Bases Administrativas o Especificaciones Técnicas contenidas en ellas, o si durante la ejecución del contrato se presentara cualquier desacuerdo entre las partes, la unidad supervisora presentará los antecedentes a Referente Técnico y Asesoría Jurídica del Hospital para su análisis y resolución.

23. VIGENCIA DEL CONTRATO

La duración del contrato será de 3 años, con una renovación automática por el mismo período, si es que no existen objeciones de las partes para realizar la renovación.

En caso que alguna de las partes no quiera realizar la renovación automática, deberá informar con al menos 60 días hábiles de anticipación el término del contrato, para no afectar la entrega del servicio.

24. TERMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO

El mandante podrá poner término anticipado al contrato en las siguientes causales:

- a) Incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el proveedor. Se entiende como incumplimiento de las exigencias técnicas del servicio requerido, según lo siguiente:
 - i. Falta a la normativa con respecto a la manipulación de alimentos (sumarios sanitarios, intoxicaciones, otros)
 - ii. No cumplimiento con obligaciones previsionales y contractuales del personal
 - iii. Adquisición de productos de alimentos sin la debida certificación a proveedores no acreditado.
 - iv. Falta de cumplimiento en horario de atención en forma retirado (más de 2 eventos no autorizados por Subdirección Administrativa, en un periodo de 6 meses durante la ejecución del contrato).
 - v. Evaluación deficiente en la encuesta de satisfacción usuaria, (menor a 3).
 - vi. No cumplimiento normas de funcionamiento del hospital.
- b) Estado de notoria insolvencia del proveedor, a menos que mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean insuficientes para garantizar el cumplimiento del contrato.
- c) Ejecución tardía de sus obligaciones contractuales.
- d) Participar activa o pasivamente, directa o indirectamente, ejecutando u omitiendo actos o conductas que puedan comprometer los bienes o intereses del Hospital Penco Lirquén, la salud y/o seguridad de sus trabajadores, o que afecten el fiel y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas.
- e) El expendio de bebidas alcohólicas en el recinto del casino.
- f) Registrar saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social, con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, a la mitad del periodo de ejecución del contrato, con un máximo de seis meses. Si así correspondiere, y a fin de verificar la ocurrencia de esta causal, el Hospital Penco Lirquén, podrá solicitar se le exhiba, entre otros, contratos de trabajo, copias firmadas de las respectivas liquidaciones de remuneraciones, planillas de declaración y pago de imposiciones previsionales, de salud y cesantía del personal, empleado en la ejecución del contrato, registros de asistencia y control de jornada de trabajo, certificado emitido por la inspección del trabajo correspondiente al lugar donde se ejecuta el contrato en que conste que no tiene reclamos pendientes con dicho personal por incumplimiento de leyes laborales o previsionales, por incumplimiento de los contratos de trabajo.
- g) En caso de término de giro, liquidación o disolución de la sociedad ejecutora.
- h) Si cede o transfiere en forma alguna, total o parcialmente los derechos y obligaciones que nacen del desarrollo de la presente adjudicación, y en especial los establecidos en la Resolución y/o contrato definitivo.
- i) Por exigirlo el interés público o la seguridad nacional.
- j) Resciliación o mutuo acuerdo entre los contratantes.



Del procedimiento. Verificándose cualquiera de las situaciones descritas precedentemente, el mandante procederá a poner término anticipado al contrato, dictando la resolución correspondiente, previo aviso al proveedor, dado por escrito con 5 (cinco) días de anticipación.

25. REAJUSTE DE PRECIOS

Transcurrido el año calendario desde la suscripción del presente contrato o los meses de diciembre, lo primero que ocurra, la Concesionaria podrá solicitar la evaluación de los precios ofertados al encargado del contrato, reajustarlos y efectuar una nueva oferta al Hospital, el cual autorizará o rechazará exclusivamente dicha oferta, en conformidad a los valores de IPC acumulado a la fecha o por considerarse desproporcionados a la realidad institucional.

Reajuste Ordinario

Por tratarse de un contrato de adquisición de bienes mayor a 12 meses, se considerará que puede existir un reajuste de precios, de acuerdo con la variación de Índice de Precio al Consumidor (IPC). La evaluación de reajuste de precios se basará, en la variación del indicador económico antes mencionado, durante un periodo de 12 meses, desde la adjudicación del contrato hasta y el mes anterior en el cual se realizará la evaluación del reajuste.

El reajuste se realizará aplicando el aumento de IPC, en porcentaje, al valor unitario de cada insumo ofertado.

Reajuste extraordinario

El reajuste extraordinario de precios se aplicará solo si acontecen situaciones anómalas e inesperadas durante la ejecución del contrato, que no se pudieron prever a la época de diseño de las bases, como factores macroeconómicos, inundaciones, terremotos, incendios, guerra u otros. Estas cláusulas extraordinarias de reajustes de precios suelen aplicarse a solicitud de los proveedores, cuando estos acrediten la concurrencia de alguna situación extraordinaria. El reajuste extraordinario tendrá aplicación, si existe una variación mensual en el IPC que supere la cifra de 3 % como promedio en los últimos 4 meses.

Mecanismo y detalles de la implementación de Reajuste.

La aplicación del Reajuste será a solicitud del concesionario, y de común acuerdo con la dirección del establecimiento, cumplido el plazo de 12 meses del contrato y será oficializado por un acto administrativo que lo respalde.

26. ASPECTOS A CONSIDERAR EN LA PRESENTACION DE LA OFERTA

- a) Los precios se deberán cotizar en moneda nacional.

27. OBLIGACIONES LEGALES DEL PROVEEDOR

El proveedor queda especialmente sujeto a las disposiciones contenidas en el Código del Trabajo y a la legislación complementaria de éste, en las relaciones que mantenga con sus trabajadores, en especial a las normas relativas a Seguridad Social y a la normativa legal y reglamentaria que rija el funcionamiento del Hospital Penco-Lirquén.



Otras obligaciones del proveedor:

- a. El proveedor deberá dar cumplimiento a las obligaciones contractuales y previsionales respecto a sus trabajadores.
- b. En la valorización de los servicios se deberá considerar los salarios, leyes sociales, seguros, implementos de seguridad, transportes materiales, equipos y, en general, todos los gastos inherentes a las características de los servicios a prestar.

28. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

1. GENERALIDADES:

El Hospital Penco Lirquén invita a participar a empresas del Rubro de la Administración de Casinos para la Concesión del Casino Institucional, ubicado en dependencias del Hospital Penco Lirquén, camino a Tomé s/n, Penco; con el objeto de atender a la comunidad funcionaria en la prestación de servicios de alimentación y otros expendios comestibles.

En Hospital Penco Lirquén, concurren aproximadamente 500 funcionarios a labores presenciales de forma permanente, las que se concentran de lunes a viernes.

El Casino del Hospital Penco Lirquén, está ubicado en el cuarto piso del establecimiento. Cuenta con espacios para la preparación de alimentos, lavadero, bodega, baño y vestidor.

El Casino, cuenta con instalaciones de electricidad y sanitarias, sin equipamiento o artefactos para la mantención de alimentos.

La gestión del casino, debe considerar en su oferta, un modelo que contemple:

1. Servicio elaborando un menú ejecutivo normal, incluyendo alternativas detalladas en el punto 4. de los términos de referencia.
2. Servicio de Cafetería que contemple la venta de Café, Te, Leche, Sándwich, pasteles, muffins, galletas, golosinas, etc.,

Conforme a lo anterior se informa que las actividades de los funcionarios comienzan a partir de las 07:30 horas y se prolongan hasta las 17:00 horas aproximadamente.

El servicio de alimentación debe ser continuo y sin interrupciones, exceptuando, fines de semanas y festivos.

Hospital Penco Lirquén, cuenta con el beneficio para sus funcionarios del pago de colación a través de tarjetas de alimentación, por lo cual el concesionario deberá contar con la alternativa de pago con la empresa que el servicio mantenga contrato vigente. Se hace presente que actualmente se mantiene contrato con la empresa Edenred, situación que pudiese cambiar para futuros periodos lo que se avisará con antelación suficiente para que la empresa oferente pueda realizar las gestiones de cambio respectivo del proveedor (Amipass, Sodexo u otro). Por lo tanto, el Concesionario deberá establecer un convenio con la respectiva empresa que entregue el servicio en línea (multicaja).

El Hospital Penco Lirquén, pondrá a disposición del concesionario el espacio de funcionamiento de la cocina, con acceso a electricidad, agua potable, servicio de alcantarillado y baño sin mediar cobro a favor del establecimiento. No está autorizado el uso de gas en el sector del casino.



El presente convenio tendrá una vigencia de 3 años, con renovación automática si ninguna de las partes manifiesta lo contrario con a lo menos 60 días corridos de antelación.

El Hospital Penco Lirquén, entregará un Layout de las instalaciones y sus posibles adecuaciones, para lo cual el concesionario oferente deberá ceñirse. Adecuaciones fuera de las zonas informadas, no serán aceptadas, debido a la capacidad de los espacios disponibles en las instalaciones y a la seguridad de los funcionarios y usuarios que transitan por el sector.

En caso, que alguna Unidad o Departamento perteneciente a la comunidad funcionaria necesitará desarrollar una actividad en el sector de mesas del casino y la prestación del servicio se realizara por un agente externo, el concesionario deberá dar las facilidades de espacios para que ésta sea ejecutada sin inconvenientes, siempre que las actividades no entorpezcan el normal funcionamiento del Casino. Al mismo tiempo, la unidad requirente asumirá el compromiso de entregar los espacios utilizados en perfecto estado, ordenados y limpios.

3. REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO ALIMENTICIO.

El Hospital Penco Lirquén, requiere contratar el servicio diario de alimentación, destinado para sus funcionarios, comunidad y/o delegaciones que lo requiriesen, en caso de realizarse cursos u otras actividades dentro de las instalaciones del Hospital.

El horario de funcionamiento del Casino deberá ser el siguiente, el cual será publicado visiblemente:

Lunes a Viernes: Desde las 07:30 hasta las 17:00 hrs.

Servicio de Almuerzo: Desde las 12:30 hasta las 14:30 hrs.

4. REQUERIMIENTOS A CUMPLIR POR PARTE DEL CONSECIONARIO

- Resguardar, vigilar, mantener y cuidar la instalación donde prestará el servicio y los bienes e instalaciones que tenga el Casino. Cualquier modificación o remodelación que requiera realizar, debe ser expresamente autorizada por el Hospital Penco Lirquén y pasará a ser parte del edificio.
- Resguardar los productos y alimentos a fin de evitar extravíos o pérdidas de estos, liberando al Hospital Penco Lirquén de toda responsabilidad en caso que esto ocurra.
- La concesionaria será responsable de cumplir, en todo momento y a su exclusivo cargo, con todas las leyes, reglamentos, ordenanzas y demás disposiciones legales y administrativas que regulen la actividad objeto de la concesión (Resolución sanitaria vigente, manipuladores capacitados, uniforme completo, otros), liberando expresamente al Hospital Penco Lirquén, de cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de dichas obligaciones. En este sentido, la concesionaria asumirá íntegramente la responsabilidad pecuniaria que pudiere derivarse de las eventuales infracciones que, por estos conceptos, impongan la Seremi de Salud u otros organismos fiscalizadores o contralores, así como el pago de las indemnizaciones que correspondan. Asimismo, si como consecuencia de incumplimientos imputables a la concesionaria el Hospital se viera obligado a pagar multas, sanciones o indemnizaciones, aquella deberá reembolsar de inmediato y en forma íntegra al



Hospital todos los gastos, pagos o desembolsos en que este último hubiere incurrido por tal motivo.

- Ser responsable de la obtención o renovación de todos los permisos municipales, de Servicio de impuestos Internos y Sanitarios, tales como "resolución sanitaria para el funcionamiento del Kiosco/Casino", emitidas por la entidad reguladora, así como de cualquier otra autoridad.
- Cumplir oportunamente con las Obligaciones Laborales y previsionales de sus dependientes.
- Tener a disposición un libro de sugerencias y reclamo, respondido por la empresa al momento de la supervisión. (El que será revisado por el supervisor del contrato de forma periódica)
- Debe disponer de contrato y medio de pago electrónico obligatorio (tarjetas de alimentación) utilizada por el Hospital Penco Lirquén para sus funcionarios, con una empresa destinada al rubro. Actualmente, la empresa que se utiliza es Edenred, pudiendo cambiar en el período de duración del contrato a otra de similares características (Sodexo o Amipass, otras). Será responsabilidad del supervisor del Hospital, informar el medio de pago a utilizar.
- Contar con distintos medios de pago: efectivo (debe contar con vuelto), pago electrónico (Transbank u otro similar), transferencias electrónicas (Cuenta corriente disponible)
- Mantener orden, aseo e higiene tanto del Kiosco del Casino (equipamiento y superficies de trabajo) como de su personal.
- Para la disposición de la basura, deberá contar con receptáculos con tapa y bolsa plástica en su interior en estricto cumplimiento de la normativa vigente para Hospitales y su contenido deberá retirarse cada vez que sea necesario.
- Se prohíbe expresamente la venta de bebidas alcohólicas.
- Se prohíbe expresamente la venta de productos o servicios de alimentación en la modalidad de cuentas personales.
- Deberá verificar y asegurar la calidad de los alimentos diariamente, considerando, controles mínimos de trazabilidad, degustación, temperaturas de cocción, de distribución, entre otras, manteniendo un stock suficiente de productos para cubrir la demandada.
- Cumplir con las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de naturaleza sanitaria y tributaria que sean exigibles para la prestación del servicio; Laborales Previsionales para con su personal y en general, con toda reglamentación vigente que regule este tipo de actividad y que el Hospital Penco Lirquén, a través del supervisor del contrato, que se designe desde la Subdirección Administrativa, podrá revisar, verificar y controlar cuando estime conveniente, declarando que para tales efectos cuenta con todos y cada uno de los permisos necesarios.
- A su costo instalar y proveer de las maquinarias, equipos, equipamientos y utensilios necesarios para una óptima operación de acuerdo con su oferta de productos.



5. RESUMEN GENERAL DE LOS ALMUERZOS Y SUS EQUIVALENTES.

Se requiere que la oferta Menú diario que la empresa deberá proporcionar, cuente con a lo menos lo siguiente:

- Menú Básico diario
- Menú Vegetariano, vegano y/o Hipocalórico diaria
- Colación fría o alternativa.
- Extras (solicitados con anticipación al Concesionario)

A estas diferentes alternativas de menú, previa evaluación en conjunto con el concesionario, se podrá modificar o agregar otras alternativas en beneficio de los funcionarios.

6. DEFINICION DETALLADA DE LOS TIPOS DE ALMUERZOS OFRECIDOS.

MENU BÁSICO: Debe estar compuesto por una porción de ensalada y/o sopa, plato de fondo, además del pan, jugo y postre.

- i. Porción de ensaladas: base de ensaladas crudas y/o cocidas.
- ii. Sopa: natural o reconstituida.
- iii. Plato de fondo: debe estar compuesto preferentemente a base a carnes: vacuno, cerdo, ave o pescado y debe concentrar el máximo contenido calórico y proteico (aproximadamente 750 calorías).
- iv. Postre: debe ser una fruta natural equivalente a 150 grs. o uno preparado igual a 200 grs.

HIPOCALPORICO/VEGETARIANO/VEGANO: Pueden ser platos calientes o fríos y contener la misma estructura del menú básico (ensalada o sopa, plato de fondo, postre, pan y jugo). Debe contar con alternativas que permitan cubrir los requerimientos de los funcionarios, por ejemplo, productos no cárnicos, cocciones bajas en grasa, variedad de verduras crudas y/o cocidas, otros.

COLACION FRIA: Podrá ser considerada como tal:

- Sándwich o Empanada
- Fajita, Wraps o Burritos
- Gohan, bowl, quesadillas
- Otros. (propias y/o preelaboradas)

El funcionario podrá hacer uso de su tarjeta de alimentación hasta el monto que estime conveniente, en caso de requerir podrá pagar un diferencial a la Concesionaria para mejorar el Menú, adicionar bebidas gaseosas u otros no considerados en el menú diario. Para la cancelación de esta mejora se debe seguir el mismo procedimiento administrativo de pago o a través de la modalidad de pago que establezca con el proveedor (No se aceptan, cuentas personales con plazos de pago periódicos).

NOTA:

- 1) Las estructuras de menú mencionadas anteriormente constituyen el mínimo exigible a ofertar por parte del concesionario. El oferente deberá elaborar la minuta mensual para las diferentes alternativas de menú, la cual debe ser validada por un profesional Nutricionista de su dependencia.
- 2) El valor a cobrar por cada menú que comprenda el servicio de alimentación, tendrá validez anual y será materia de la oferta. Las alzas de precios serán reguladas en conformidad a lo establecido de acuerdo a la variación del índice de precio del consumidor previa coordinación con el Hospital Penco Lirquén.



OTROS PRODUCTOS (Productos de Cafetería):

El concesionario deberá presentar una oferta de diferentes tipos de productos del área de cafetería, como, por ejemplo:

ÍTEM N°1

PRODUCTOS PARA DESAYUNO	Alternativas	Presentación
Variedades de Café-te-Infusiones- Otros	Café normal y descafeinado	Tamaños grandes, medianos, pequeños
	Café de grano	
	Café máquina con sabores (vainilla, cortado, capuchino)	
	Té negro, rojo o verde	
	Infusiones de hierbas	
	Bebidas lacteas, sin lactosa, alternativas veganas, yogurt	
	Chocolate caliente	
	Otros	
Bebestibles	Jugos néctar boca ancha, caja, botella, naturales	Individual
	Agua Mineral con gas, sin gas, con sabor	
	Bebidas sin alcohol	
	Otras	
Frutas	Ensaladas de frutas frescas envasada y rotuladas	Individual
	Fruta natural de la estación higienizada	
Pasteles	Tartaletas, kuchen, pie, queque, alfajor, tortas, otros	Individual
Sándwich	Con Carne o Carne vegetal, pollo, pavo	Individual
	Variedad de pan	
	Agregados lechuga, tomate, quesillo, palta, palmitos, otros	

ITEM 2: Otros productos

Producto
Postres con y sin azucar
Cereales bajos en sodio y reducidos en azúcar
Galletas y galletones avena
Frutos Secos naturales
Barra de cereales
SNACK
Galletas bajas en grasas
Snacks bajos en sodio
Snacks ricos en fibra
Otros productos envasados

Todos los productos a licitar envasados, deben contar con resolución sanitaria que indique fecha de elaboración y vencimiento, lugar de procedencia, ingredientes e información nutricional, según normativa vigente del reglamento sanitario de los alimentos.

6. PREPARACION Y NORMAS ALIMENTARIAS

- a) Las preparaciones a entregar deberán contener alimentos saludables y minutas variadas, se deberán publicar los menús a lo menos el día anterior, para el conocimiento de los usuarios del casino.
- b) Se recomienda minimizar el uso de alimentos que sean sometidos a fritura, por el alto contenido graso que aporta al organismo. Bajo este mismo contexto, es necesario, disminuir el uso de sal, azúcares y condimentos en la preparación de los alimentos.
- c) Queda prohibida la venta de mariscos crudos, y de verduras que no cuenten con la debida certificación del organismo competente.
- d) Los productos utilizados en los diferentes servicios, deben consistir en productos frescos, congelados, refrigerados, deshidratados, enlatados, al vacío, etc., todos los cuales deben cumplir con las exigencias de las presentes normas, reglamentos sanitarios de los alimentos y otras normas vigentes del país que se dicten por la autoridad sanitaria respectiva.
- e) Los menús deberán incluir preparaciones que combinen consistencias y mezclas en texturas, sabores y colores diferentes. Para ello deben incorporarse alimentos con distintos tipos de cortes (presa, trozo, picados, etc.) y forma de preparación (crudos, cocidos, naturales y elaborados), con el objeto de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones. Todas las preparaciones que incorporen alimentos crudos, para ser entregados en tal condición deberán cumplir fielmente las normas sanitarias vigentes.
- f) Se deberá tener en consideración en la programación de la alimentación, el factor de la estacionalidad, especialmente en productos como frutas, verduras y según oferta de mercado en aquellos productos de temporada.

7. DE LA CALIDAD SANITARIA DEL ALIMENTO

- Los productos y técnicas de preparación de alimentos deberán cumplir lo establecido en el Reglamento sanitario vigente de alimentos.
- La concesionaria deberá mantener registros de control de proveedores, ficha técnica de los productos, resoluciones sanitarias, etc. de los alimentos, insumos y cualquier elemento que sea utilizado en la preparación de las comidas, estos deben contar con las certificaciones de los organismos normativos y controladores a fin de garantizar la calidad sanitaria e inocuidad del alimento elaborado.
- El concesionario que use productos reenvasados deberán acreditar la autorización sanitaria respectiva, para efectuar este proceso.
- Será de especial relevancia, que los productos alimenticios sean de primera calidad, y que no produzcan daño grave para la vida humana. (alimentos vencidos, en mal estado u otros)
- En la zona en que se manipulen alimentos, se deberá cumplir con las regulaciones sanitarias vigentes.

8. DEL PERSONAL

- i. El concesionario deberá contratar personal suficiente para el casino (acorde a los requisitos estipulados en la legislación sanitaria vigente) a objeto de entregar un buen servicio a los usuarios.
- ii. El proponente deberá indicar el número de funcionarios que dispondrá para la atención del casino. Se compromete a cancelar oportunamente las remuneraciones y las leyes sociales de sus trabajadores, de acuerdo al contrato de trabajo y normativa vigente.
- iii. El adjudicatario deberá presentar un listado del personal asignado al contrato incluyendo:
 - Nombres y apellidos del trabajador.
 - Edad
 - Rut
 - Profesión u oficio
 - Funciones que cumplirá
 - Certificado de Antecedentes.
 - Tipo de contrato
- iv. El concesionario tendrá la responsabilidad de tener a su personal debidamente uniformado con los elementos necesarios considerados como ropa de trabajo exclusiva para esta labor siendo estos: pantalón, chaqueta o delantal, pecheras, cofias, guantes, mascarillas y otros exigidos de acuerdo a la normativa vigente, además de una identificación (o chapa) que indique el nombre. Estos elementos deben ser utilizados por el personal de forma estable, manteniéndose perfectamente limpios y conservados en buen estado.
- v. Bajo la responsabilidad del concesionario, el personal deberá practicar todas las normas de higiene en la manipulación de los alimentos, con el fin de prevenir enfermedades alimentarias.
- vi. Cualquier persona que trabaje a cualquier título, donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos y aunque la prestación del servicio sea ocasional, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa un riesgo de contaminación hacia los alimentos manipulados.
- vii. El personal que manipule alimentos no deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero.
- viii. El Concesionario deberá disponer de personal para el aseo interno de la cocina durante todo el día y reforzado en horas pick, en ningún caso este personal podrá manipular alimentos, ni preparar alimentos, ni atender caja o mesones.
- ix. El concesionario deberá disponer lockers para que el personal, pueda guardar su ropa de trabajo y sus bienes personales.
- x. El personal deberá estar provisto de todos los elementos de seguridad, protección y especialmente de aquellos obligatorios para el desempeño de sus actividades.
- xi. El adjudicatario deberá mantener un sistema que permita efectuar los reemplazos del personal faltante en forma oportuna, con la acreditación de los requisitos estipulados. Cuando el administrador no se encuentre presente, deberá existir un funcionario subrogante que tenga las mismas facultades del cargo.
- xii. El concesionario deberá mantener al día los pagos previsionales AFP y seguros de accidentes y enfermedades profesionales.

9. DEL EQUIPAMIENTO Y MANTENCIÓN

Será de responsabilidad del Concesionario la habilitación completa del recinto (Cocina, área de lavado, vestidor, bodega, cafetería). Queda prohibido al Concesionario efectuar obra alguna en la propiedad que signifique modificar su actual estructura, sin autorización expresa de la jefatura del área de Recursos Físicos del Hospital, o el funcionario que el designe en su reemplazo, si corresponde. Sin perjuicio de lo anterior, todas las mejoras hechas en el inmueble con o sin autorización, que no puedan separarse sin detrimento de la propiedad, quedarán en beneficio del Servicio.



Se requiere, además, que los oferentes presenten como parte de la oferta técnica los siguientes antecedentes:

- a) El Concesionario deberá presentar un Plan/protocolo de limpieza y aseo tanto de las áreas de preparación y cocina, ventanas, muebles, artefactos eléctricos, superficies y pisos.
- b) El Concesionario deberá ambientar con el mobiliario adecuado los espacios de manera tal de generar ambientes cálidos, pulcros, higiénicos y acogedores.
- c) El concesionario proporcionará equipamiento que permita habilitar en un 100% el espacio de las infraestructuras de la cocina. En relación a la implementación, el oferente debe detallar los equipos, utensilios, etc. que pondrá a disposición para la prestación del servicio en condiciones óptimas.
- d) El casino cuenta con instalaciones sanitarias, agua potable y eléctricas, estas con una capacidad de 27.5 KW, sin equipamiento.
- e) No se aceptarán propuestas de diseño que no consideren el plano del área de casino, incluido sus flujos, ni aquellas que consideren muebles plásticos.
- f) Las maquinarias y equipamiento mínimo que se requiere para la implementación del Casino, será la siguiente:

EQUIPO MÍNIMO A CONSIDERAR	Cantidad
Encimera eléctrica industrial, 6 quemadores	1
Horno Industriales eléctrico	1
Mesón de Servicio	1
Sandwichera eléctrica	1
Mesón para caja	1
Campana	1
Conservadora de alimentos	2
Refrigerador para bebidas	1
Vitrina Refrigerada (cafetería)	1
Mesón de Trabajo Acero Inoxidable	1
Silla para mesas usuarios	40
Mesas para usuarios cafetería	10
Dispensador de toalla de papel	1
Dispensadores de jabón	1
Basurero negro 120 lts.	3
Tablero eléctrico en caso de requerir mayor capacidad de la instalada. (27.5 KW)	1

El presente equipamiento es referencial, el equipamiento complementario que el concesionario considere en su oferta, deberá considerar sus características, tales como descripción del equipo, marca, modelo, vida útil, costo, consumo eléctrico, entre otros, señalando los plazos temporales en los que éste será incorporado. Si los consumos eléctricos de los equipamientos a instalar, requieren mayor capacidad que la disponible en el tablero eléctrico del establecimiento, deberán realizarla instalación de un nuevo tablero eléctrico para la utilización de sus equipos.



La vajilla, utensilios y otros serán de responsabilidad del Concesionario. Deberá ocupar elementos para la elaboración y preparación que estén libres de agentes tóxicos o contaminantes de cualquier tipo que comprometan la salud de los usuarios, así mismo la calidad de los utensilios debe ser buena, sin intersticios que posibiliten el alojamiento de microorganismos o sustancias orgánicas. Manteniéndose perfectamente limpios y en buen estado de conservación.

g) El concesionario deberá habilitar una cafetería en las dependencias del Casino, considerando todo el equipamiento y maquinaria que permitan implementarla. En la visita a terreno obligatoria, se señalará el lugar designado por el Hospital, para estos efectos.

10. MODELO DE ATENCIÓN OFRECIDO

El proponente deberá presentar un modelo de atención para los diferentes servicios, tales como: almuerzos, atención en comedores, cafetería u otros, en consideración a las dependencias. El tiempo de espera no debe ser mayor a 10 minutos en los momentos de mayor congestión. El modelo deberá incluir los flujos de atención de acuerdo a las características de los casinos.

11. OBLIGACION DEL CONCESIONARIO

- a. Cumplir con todas las normas de seguridad y de control sanitario exigidos por la ley, de acuerdo con el Reglamento Sanitario de Alimentos (Decreto Supremo N°977), las normas de salud, las normas que regulan las relaciones laborales, las normas de seguridad para el personal y las normas tributarias.
- b. Tramitar los permisos asociados para el funcionamiento del casino serán directamente asumidos por el concesionario.
- c. Eliminar y extraer basuras diariamente por lo menos 2 veces al día en bolsas negras, las que deberán ser entregadas en bodega de REAS en el piso subterráneo del establecimiento, deberán dichas bolsas estar instaladas en tachos de basura color negro de acuerdo a normativa vigente.
- d. La concesionaria deberá dar cumplimiento a la ley 21.368 de plásticos de un solo uso, presentando una propuesta en su postulación.
- e. Mantener actualizada la nómina de manipuladores e informar de inmediato al Supervisor del Servicio, en caso de cambio de personal. Además, se deberá considerar la asesoría de un profesional nutricionista.
- f. Mantener en óptimas condiciones el equipamiento, instalaciones, pisos, murallas y cielos de los espacios destinados a la Cocina y reponer los bienes e instalaciones que se destruyan.
- g. Es de exclusiva responsabilidad del Concesionario tomar las medidas tendientes a evitar el ataque de roedores u otras plagas, como proteger los alimentos y su preparación de todo daño. Es responsabilidad del Hospital, ejecutar a través de la empresa en convenio, las desratizaciones, desinsectaciones y sanitizaciones correspondientes en el año. Para lo cual, se deberá coordinar con la jefatura de servicios generales, entregando la empresa el certificado de desratización y fumigación realizada.

- h. Será responsabilidad del Concesionario el efectuar las acciones que mantengan en óptimas condiciones la higiene de toda la Cocina, para lo cual deberá presentar un plan/protocolo de limpieza y aseo tanto de las áreas de preparación y cafetería, muebles, artefactos eléctricos, superficies, pisos, baños y ventanas. La limpieza de los vidrios debe realizarse al menos 3 veces por semana con líquidos antisépticos (igual o menor a 1,80 mts.). Deberá existir un registro de esta labor y del personal responsable.
- i. Deberá efectuarse una limpieza y desinfección diaria de vajillas y utensilios. Además, respecto de muros, cielo, pisos y cerámicas el Concesionario se obliga a realizar dicha limpieza, por lo menos una vez a la semana. Los pisos deben lavarse diariamente, lo cual debe incluirse en un protocolo de limpieza).
- j. Proveer a sus empleados permanentemente de todos los elementos y agentes de limpieza, preocupándose que éstos no sean tóxicos ni dejen residuos y permitan una buena y adecuada extracción de la materia orgánica, residuos de grasas, etc. Todos los productos, utensilios y agentes de limpieza usados en los protocolos, deben mantenerse alejados de las áreas de manipulación y preparación de alimentos, idealmente en estanterías o contenedores exclusivos para ello y cerrados.
- k. La obligación pecuniaria correspondiente a los gastos por concepto de energía eléctrica y agua que demande el funcionamiento del Casino será de cargo del Concesionario, por ser una concesión de uso en beneficio para el servicio a los funcionarios, pudiendo acordar una retribución por el monto, el que no es estipendio, encontrándose avaluado en 6 UTM mensuales.
- l. El Concesionario NO podrá, transferir, ceder, subcontratar, ni enajenar en cualquiera de sus formas el contrato de concesión. La infracción a esta obligación demandará el término inmediato del contrato sin derecho a indemnización alguna.

12. SUPERVISION DE FUNCIONAMIENTO

- a. El Concesionario en su condición de tal, estará sujeto tanto a los aspectos contenidos en este documento, como a la supervisión y control del Área de Recursos Físicos del Hospital, a través del supervisor que para estos efectos nombrará.
- b. Sin perjuicio de lo establecido en el reglamento respectivo, el Hospital, podrá supervisar mensualmente y sin previo aviso, el funcionamiento del Casino a través del funcionario destinado para dichos efectos

Se evaluarán especialmente los siguientes puntos:

- Control Sanitario. En este sentido, el Concesionario deberá obtener el respectivo certificado que acredita cumplir con el reglamento sanitario establecido por el Ministerio de Salud, y mantenerlo en un lugar visible con el VºBº.¹
- Observación de la Manipulación de los alimentos de acuerdo a los procesamientos y mantención de alimentos; de acuerdo a temperaturas y condiciones de almacenamiento.

¹ El establecimiento debe dar fiel cumplimiento a lo establecido en el reglamento sanitario de los alimentos (D.S. 977/96 MINSAL) y el reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas de los lugares de trabajo (D.S. 594/99 MINSAL).

- Control de la Calidad organoléptica y valoración cualitativa de los platos entregados, como también del aporte nutricional de la alimentación;
- Lista de precios acorde al mercado y expuestos en un lugar visible de los usuarios;
- Horario efectivo de funcionamiento del Casino, y su publicación en lugar visible;
- El cumplimiento de todas las obligaciones que impone este convenio, y sus documentos anexos.
- Adecuada limpieza del área de preparación de alimentos y habitual higienización de los pisos, paredes, cielos y superficies de trabajo, vitrinas y todos los artefactos que en éste se encuentren.

En la bodega de alimentos el Concesionario deberá mantener orden y aseo adecuado, considerándose:

- No estibar productos en el suelo. Se sugiere almacenar los productos en contenedores con tapa o estanterías con una superficie alejada 20 cm del suelo.
 - Completar separación mínima de 10 cm, entre pared y productos.
 - La estiba debe realizarse por orden de productos de modo tal que los del primer abastecimiento sean primeros en consumir.
 - Se debe barrer, ventilar y asear en forma diaria.
 - No deben usarse productos tóxicos, ubicándose los desinfectantes y detergentes en lugar separado de los alimentos, en lugar específico para ello, bien demarcado y delimitado.
 - La remoción de basura debe efectuarse diariamente después de cada atención o servicio o las veces que sea necesario. Con detergentes y desinfectantes adecuados, y eliminando todo tipo de residuos. El almacenamiento de la basura debe ser en envases espaciales para este efecto.
 - Los depósitos de basura deberán ser sometidos a lavado frecuente y con solución clorada.
 - No se guardarán resto de alimentos preparados en estantes, hornos, utensilios y en ningún lugar.
- c. No se permitirá el recalentamiento de productos y/o preparaciones calientes que se sirvan 4 horas después de su elaboración, ya que estas se consideran mermas y no pueden ser reutilizadas en servicios o preparaciones posteriores. Solo los platos fríos, podrán ser consumidos en un tiempo posterior a este, y solo si se mantienen refrigerados, pero solo durante el día.
- d. Los sobrantes cualquiera sea su cantidad o calidad no podrán ser utilizados como componentes, sustitutos agregados de preparaciones posteriores, inclusive en el caso de contar con la refrigeración correspondiente.

13. COMPROMISO CON LA INSTITUCION

- a. En la eventualidad en que el Casino no pudiese atender por motivos ajenos a la voluntad del oferente o de fuerza mayor, deberá informarlo expresamente al supervisor del contrato quien informará de tal situación a la comunidad funcionaria a través de los medios de comunicación correspondientes con a lo menos 24 horas de antelación.
- b. La publicidad comercial que se efectúe en el interior del recinto, deberá ser aprobada por el supervisor designado por parte del Hospital Penco Lirquén.



- c. El Hospital Penco Lirquén, no tendrá vínculo laboral alguno con el personal de la concesionaria del casino. No obstante, lo anterior, la Concesionaria deberá mantener actualizada la información de liquidación de las remuneraciones de su personal, así como el pago de las cotizaciones de salud.

1. EL HOSPITAL PENCO LIRQUÉN NO SE RESPONSABILIZA POR:

- a. Siniestros, robos y accidentes.
- b. Deudas que mantenga el funcionario con el concesionario.
- c. Lucro cesante producido por receso institucional, paro de trabajadores o caso fortuito o fuerza mayor.

2. DEL PRECIO A COBRAR Y MEDIOS DE DIFUSION

La oferta diaria de colaciones, que debe ser publicada o difundida con antelación por medios masivos, mails, pizarra o grupo de WhatsApp institucional, deberá mantener un valor que no podrán superar los **\$5.000**, por colación, (menú básico).

El concesionario además podrá ofrecer menú ejecutivo a pedido, con distintos precios esto se aplicaría a platos, que por sus ingredientes principales, tengan un valor superior en el comercio, pero siempre manteniendo la oferta de menú básico.
EL mandante se reservará el derecho de recomendar la inclusión de una nueva variedad de alimento, propuesta que será realizada a través del supervisor del contrato del Hospital Penco Lirquén.

3. CALIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS/PRODUCTOS ADQUIRIDOS

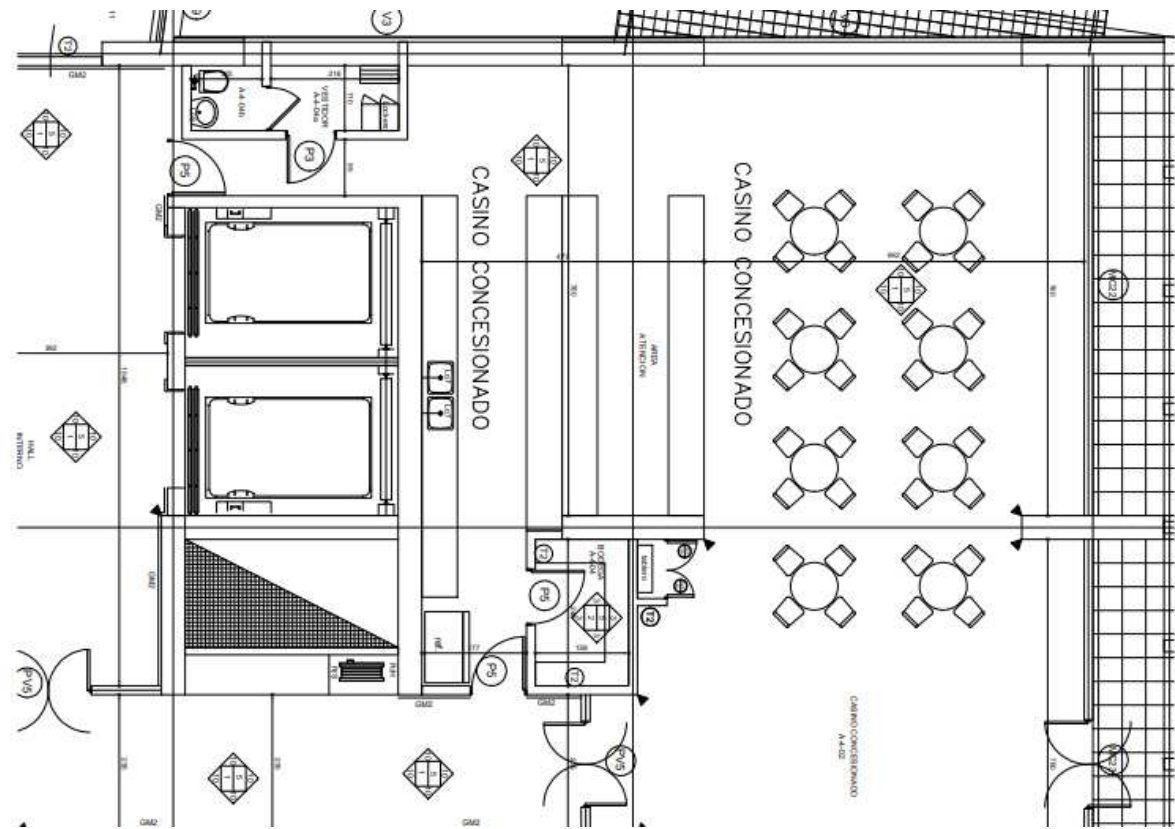
El organismo comprador tiene la facultad de calificar el desempeño comercial a través de la siguiente pauta de calificación. Esta calificación será realizada por los funcionarios receptores de productos o servicios al momento de realizar la recepción de estos. Según el resultado de la evaluación de estas encuestas, el Hospital Penco Lirquén, podrá solicitar cambios que sean pertinentes de mutuo acuerdo con el oferente.

CUESTIONARIO TRIMESTRAL DE EVALUACIÓN SERVICIO DE CONCESIÓN DE KIOSCO / CASINO										
Donde	1. Muy Mala	2. Mala	3. Regular	4. Buena	5. Muy buena					
PREGUNTAS					1	2	3	4	5	
¿Cómo califica la calidad en general del servicio de Casino?										
¿Cómo califica en general la atención del personal del Casino?										
¿Cómo califica en general la disponibilidad o la oferta diaria de productos varios en el casino?										
¿Cómo calificaría en general la disponibilidad o la oferta diaria de platos preparados que ofrece el casino?										
¿Cómo calificaría en general la higiene del lugar (del personal y del espacio físico)										
¿Cómo calificaría los precios de los productos ofertados en el casino?										

¿Cómo calificaría el tiempo de espera en la atención en el casino?

4. LAYOUT

Se adjunta propuesta de instalaciones



5. PLAZO DE IMLEMENTACION

El Concesionario, debe hacer entrega de una carta Gantt, indicando plazo de implementación total del casino, debe considerar plazos de entrega de maquinarias y adecuaciones internas.

ANEXO A

EVALUACIÓN DE PROPUESTA

ESPECIFICACIONES TECNICAS					
Item	Descripción	Cumple		Nota	Observación
		Si	No		
1	MEDIOS DE PAGO				
	Presenta o propone medios de pago por Tarjeta de Alimentación (Edenred)				
	Tarjeta Bancaria o Transbank				
	Trasferencia electrónica				
2	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN				
	Presenta o propone Menú Básico Diario (1 opciones)				
	Presenta o propone Menú Hipocalórico/vegetariano/vegano (1 opción)				
	Presenta o propone Colación Fría (2 Opciones)				
	Presenta o propone Cafetería				
	Presenta o propone Otros alimentos o Snack				
3	VALORES DE SERVICIOS				
	Presenta o propone alimentos de Cafetería (Adjunta planilla con valores de productos)				
4	MODELO DE ATENCIÓN				
	Presenta o propone un modelo de Atención				
4	HORARIOS				
	Presenta o propone horario de Cafetería (07:30 a 17:00 horas) Lunes a Viernes; y Almuerzos (12:30 a 14:30 horas)				
5	PERSONAL				
	Presenta o propone personal para la atención de Casino que considere Maestro/a de Cocina, Ayudante, Auxiliar, Mesero, Cajeros y Otros				
	Presenta o propone Uniforme y elementos de protección personal y locker para personal				
6	AUTORIZACION SANITARIA				
	Presenta o propone un Modelo de funcionamiento que permita resguardar en correctas condiciones de calidad de los alimentos con respecto a almacenamiento y manipulación de ellos				
	Presenta o propone la gestiona Resolución Sanitaria de Uso de Casino.				
7	EQUIPAMIENTO				
	Presenta o propone Equipamiento mínimo solicitado en Especificaciones Técnicas				
	Presenta o propone mobiliario (mesas y sillas)				
	Presenta o propone un Plan/protocolo de limpieza y aseo tanto de las áreas de preparación y cocina, ventanas, muebles, artefactos eléctricos, superficies y pisos.				
	Presenta o propone un plan de mantención de equipos industriales				
8	IMPLEMENTACIÓN				
	Presenta o propone una Carta Gantt de implementación del casino				

29. FORMULARIOS

FORMULARIO N° 1

IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

PROPUESTA: "CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA
HOSPITAL PENCO LIRQUEN"

	Identificación	Descripción
1.	Nombre / Razón Social	
	RUT	
	Dirección	
	Ciudad	
	Teléfono	
	Correo electrónico	
2.	Representante Legal	
	RUT	
	Dirección	
	Ciudad	
	Teléfono	
	Correo electrónico	
3.	Coordinador del Contrato	
	RUT	
	Dirección	
	Ciudad	
	Teléfono	
	Correo electrónico	

FORMULARIO N.º 2

ACEPTACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**PROPUESTA: "CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA
HOSPITAL PENCO LIRQUEN"**

El Oferente, abajo firmante, por el sólo hecho de presentar su oferta, declara y acepta explícitamente lo siguiente:

- Haber estudiado las bases administrativas y especificaciones técnicas y aceptar en conformidad cada una de sus partes, y sujetarse a la obligación de conocer en su oportunidad todos los datos técnicos del foro inverso respecto a consultas, aclaraciones y respuestas, y todo acto administrativo que eventualmente pudiera modificarlas, en el entendido que formarán parte del contrato de prestación de servicios que suscribirán.

NOMBRE DE LA EMPRESA:

RUT :

DIRECCION:

NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL:

Penco, xx/xx/2026



FORMULARIO N.º 3

EXPERIENCIA DEL OFERENTE

PROPUESTA: "CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA HOSPITAL PENCO LIRQUEN"

FECHA:

Institución / Empresa	Descripción del Servicio	Fecha	N.º de licitaciones, órdenes de compra

NOMBRE DE LA EMPRESA:
RUT. :
DIRECCION:
NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL:

Penco, xx/xx/2026



FORMULARIO Nº4

PLAZO DE IMPLEMENTACION

PROPUESTA: "CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA HOSPITAL PENCO LIRQUEN"

El proponente, abajo firmante, por el solo hecho de presentar su oferta, declara que el tiempo considerado en para la implementación de servicio es de _____ días

Firma del Proponente o Representante legal

NOMBRE DEL PROPONENTE:
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:

Penco, xx/xx/2026

FORMULARIO Nº5

OFERTA ECONOMICA

PROPUESTA: "CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA HOSPITAL PENCO LIRQUEN"

Detalle de la Propuesta por línea

LÍNEA	EQUIPO	VALOR COLACIÓN BÁSICA IVA INCL.
1	CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA HOSPITAL PENCO LIRQUEN"	\$

NOMBRE, FIRMA, REPRESENTANTE LEGAL

EMPRESA OFERENTE

Penco, xx/xx/2026

2º TÉNGASE presente que los documentos singularizados en el numerando primero, esto es, Bases Administrativas, Especificaciones Técnicas y Formularios, forman parte integrante de la presente Resolución, para todos los efectos correspondientes.

3º PROCÉDASE, al llamado de la presente CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO Y CAFETERIA PARA HOSPITAL PENCO LIRQUEN, a través de la página www.hospitalpencolirquen.cl

"ANOTESE, COMUNIQUESE"

DISTRIBUCIÓN:

- Subdirección Administrativa
- Subdirección de Gestión de Personas
- Área Calidad de vida
- Área Abastecimiento y logística
- Oficina de Partes.
- Área de Finanzas HPL.
- Archivo.
- DSFP1594



Firmado por Patricia Elena Paulos Villarreal
Fecha 20/05/2026 12:55:20 CLT

30

PUEDE VALIDAR ESTE DOCUMENTO CON EL SIGUIENTE CODIGO:336916-62813
EN LA SIGUIENTE URL: https://sstalcahuano.cl/validador_panel