



Bases de Licitación Administración Casino Scuola Italiana “Alcide De Gasperi”

La Scuola Italiana “Alcides de Gasperi” de la Serena invita a todas las personas naturales y jurídicas interesadas con conocimiento y experiencia en el rubro, a participar en la licitación para la Administración del Casino de la Scuola Italiana “Alcide De Gasperi”, ubicada en Avenida El Santo N° 3705 de La Serena.

Este proceso busca obtener las mejores condiciones técnicas y económicas, evaluándose idoneidad, calidad, y competencias profesionales.

La Propuesta se regirá por las presentes Bases y las respuestas dadas a las consultas que se puedan realizar durante el proceso de licitación, como asimismo por las normas legales, reglamentarias y técnicas que correspondan. En particular, se entenderá por incorporado a las presentes Bases el Instructivo de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Versión 2015, del Ministerio de Salud.

Calendario de Licitación:

El llamado y las bases se publicará en nuestra página Web, www.scuolaitalianalaserena.cl, y en todos los medios que se estime necesario; a partir del día Miércoles **21 de Diciembre de 2016**.

Las consultas y aclaraciones de los participantes deberán ser efectuadas por correo electrónico a: administracion@scuolaitalianalaserena.cl hasta el día 26 de Diciembre de 2016.

Los participantes podrán visitar las instalaciones la semana del 26 de diciembre, previa coordinación realizada por correo electrónico con la administradora Sra. Yasna Fredes Toledo.

Las respuestas y aclaraciones serán enviadas por correo electrónico a más tardar el día **30 de Diciembre de 2016**.

Las propuestas de los oferentes se recibirán hasta el día **06 de Enero de 2017**, en la recepción de la Scuola, Avenida El Santo N° 3705, La Serena.

Podrán participar en el proceso de licitación, los oferentes que ingresen su propuesta con todos los antecedentes solicitados en las bases. La omisión de cualquiera de la información requerida, excluirá del proceso al participante.

Fecha de Adjudicación

La adjudicación de la licitación se comunicará el día **10 de Enero de 2017**, a todos los participantes vía correo electrónico.

Fecha del Inicio del Contrato

El oferente seleccionado deberá iniciar sus servicios a partir del **01 de Marzo de 2017**.

Contraprestaciones:

A modo de contraprestación, el casino ofrecerá al personal de la Scuola en forma anual:

a) Al menos 40 almuerzos diarios para el personal de la Scuola Italiana, entre profesores, administrativos y auxiliares, cantidad que será negociada cada año.

b) Una celebración sin costo alguno para la Scuola para aproximadamente 100 personas, que consistirá en un Cóctel para la celebración del Aniversario.

c) Un desayuno para 45 personas, en las siguientes ocasiones:
Gira Italia alumnos de Terceros Medios, que consistirá en un desayuno, Té, café y jugo, sándwich y torta.

d) Un Desayuno para 45 personas para despedida de los Cuartos medios con similares características al indicado en la letra c).

e) Colaboración con implementos y personal para la actividad Cena San Vigilio.

Documentación Para la Licitación: Deben presentarse los siguientes documentos

Antecedentes Administrativos:

- Razón social o nombre del oferente
- Fotocopia del Rut o cédula de identidad vigente
- Domicilio
- Teléfono de contacto
- Sitio web
- Correo electrónico

Propuesta Económica:

El participante deberá indicar:

1. Propuesta de contraprestación por concepto de arriendo del casino.
2. Declaración jurada de aceptación de aportes y contraprestaciones
3. Valor del servicio de almuerzo para profesores y funcionarios del Colegio que incluya al menos **dos** menú completo y un hipocalórico.
4. Valor del servicio de almuerzo para estudiantes, incluyendo al menos dos menús completos y un hipocalórico.

Nota: Los servicios básicos de electricidad y agua, serán de cargo de La Scuola Italiana “Alcide de Gasperi”, en cambio el consumo de gas es de responsabilidad del concesionario.

Propuesta Técnica:

La Scuola tiene hoy aproximadamente 620 alumnos entre desde Nivel Medio Mayor (3 años) hasta Cuarto medio (17 años), que almuerzan en el establecimiento y hacen uso del casino y su oferta, quien adquieren el servicio de manera voluntaria y de acuerdo a la motivación que genere el concesionario con sus servicios ofertados.

Además, cuenta con aproximadamente 80 trabajadores entre profesores, administrativos y auxiliares

En el mes de enero y febrero no se entregan almuerzos, en el mes de julio se brinda la misma cantidad durante dos semanas ya que la tercera y cuarta semana del mes corresponden a vacaciones escolares de invierno, del mismo modo en Septiembre existe una semana de vacaciones escolares de Fiestas Patrias.

El Oferente deberá señalar en su oferta:

- Descripción de los servicios ofertados, el que debe incluir para el almuerzo dos menús completos y uno hipocalórico (detallando el gramaje de cada uno de ellos y su contenido de sal y grasas).
- Nómina de otros clientes a los cuales presta o ha prestado servicios similares.
- Curriculum del personal que se desempeñará en el Casino, para cumplir las funciones propias del servicio contratado.
- Detalle del equipamiento ofrecido para prestar el servicio que se concesiona.
- Otros antecedentes que estime oportuno presentar.

Antecedentes Legales:

En el caso de personas jurídicas:

- Certificado de vigencia de la sociedad.
- Copia autorizada de la Escritura Pública en que conste la personería del representante legal de la sociedad.
- Certificados que acrediten que no existen reclamos pendientes por Remuneraciones y cumplimiento de obligaciones previsionales para con sus trabajadores, de INP, AFPs, Isapres, Fonasa y, Administradora del Fondo de Cesantía, según corresponda.
- Certificado de la Tesorería General de la República que acredite estar al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias.
- Resolución (o certificado) del Ministerio de Salud para el desempeño del rubro.(actualizado)
- Resolución (o certificado) del Servicio de Impuestos Internos para el desempeño del rubro. (actualizado)

En el caso de personas naturales:

- Comprobante de iniciación de actividades.
- Certificados que acrediten que no existen reclamos pendientes por remuneraciones, expedido por la Dirección Provincial del Trabajo y, certificados de cumplimiento de obligaciones previsionales para con sus trabajadores, expedidos por INP, AFPs, Isapres, Fonasa y, Administradora del Fondo de Cesantía, según corresponda.

- Certificado de la Tesorería General de la República que acredite estar al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias.
- Resolución (o certificado) del Ministerio de Salud para el desempeño del rubro. (actualizado)
- Resolución (o certificado) del Servicio de Impuestos Internos para el desempeño del rubro. (actualizado)

Antecedentes Tributarios

El oferente deberá acompañar, al menos, fotocopia de las dos últimas declaraciones de impuesto a la Renta (form. 22).

Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El oferente que resultare seleccionado deberá adjuntar una garantía, con vigencia superior en treinta días a la fecha de término del contrato, a favor de

La Fundación Scuola Italiana "Alcide De Gasperi", para garantizar el fiel y cabal cumplimiento de lo establecido en el contrato y su propuesta. El valor será de 100 UF. Que deberá presentarse al momento de firmar el contrato.

La glosa debe indicar "Garantiza el fiel cumplimiento del contrato de concesión y administración del casino Scuola Italiana "Alcide De Gasperi".

La garantía se hará efectiva en los siguientes casos:

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

Esta garantía se otorgará para caucionar el cumplimiento de todas las obligaciones que se imponen al oferente seleccionado, pudiendo ser ejecutada unilateralmente por la Scuola. Esta garantía deberá ser renovada por igual período en caso de prórroga del contrato.

Plazos Del Contrato

El contrato tendrá una duración de 24 meses.

Término Anticipado por Incumplimiento Grave

Serán causales de término anticipado de contrato por incumplimiento grave las siguientes:

- Incumplimiento al Instructivo de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Versión 2015, del Ministerio de Salud.
- El expendio de bebidas alcohólicas.
- La venta de cigarrillos.
- No respetar la cadena de frío de los alimentos.
- Vender productos vencidos.
- La no mantención del aseo al interior del local.
- La no mantención de una conducta y vocabulario adecuado para con los alumnos, docentes, paradocentes y administrativos del establecimiento educacional.

- El no respetar los horarios designados por el establecimiento y lo dispuesto en las bases de la licitación.
- Vender alimentos a los alumnos en horarios de clases.

Consideraciones Generales

El oferente seleccionado no podrá excusarse de cumplir con las obligaciones del contrato, invocando insuficiencia de los precios convenidos. Cualquier modificación a los precios deberá ser evaluada por la Scuola, siendo éste quien apruebe o no su modificación.

Los trabajadores contratados para llevar a cabo los servicios concesionados, no serán funcionarios de la Scuola y no tendrán vínculo de subordinación o dependencia alguno con el establecimiento educacional. Asimismo, la Scuola no se hará responsable por accidentes, enfermedades, pérdidas o daños que puedan sufrir las personas contratadas por el Concesionario para desempeñarse en la administración y prestación de servicios del Casino. El Concesionario deberá contar con los respectivos convenios con las Instituciones de Seguridad para su personal.

El Oferente tendrá la obligación de preocuparse de las dependencias del Casino, siendo de su responsabilidad la mantención de luminarias, enchufes, pintura, aseo de pisos y, mantención de artefactos sanitarios y de todo el equipamiento del Casino. Así también, deberá preocuparse del aseo de todas las dependencias del mismo, en especial cumpliendo con las normas sanitarias que deben observarse para este tipo de actividad de servicios de alimentación.

Aspectos a Evaluar:

Las propuestas serán evaluadas de acuerdo a lo siguiente:

1. Se analizará el cumplimiento de los aspectos formales y, de los documentos y antecedentes presentados.
2. La evaluación técnica considerará el currículum del oferente, los servicios y equipamiento ofertados y la propuesta económica.

La Scuola podrá elegir al participante que estimen conveniente, sin expresión de causa, o bien declarar desierta la licitación si lo estiman pertinente.

**Fundación Scuola Italiana "Alcide De Gasperi"
La Serena**