



MUSEO INTERACTIVO MIRADOR
FUNDACIÓN TIEMPOS NUEVOS

BASES TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS PARA LICITACIÓN
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Junio 2018



ANTECEDENTES

1. INTRODUCCIÓN

El Museo Interactivo Mirador MIM depende de la Fundación Tiempos Nuevos que es una institución privada sin fines de lucro y que forma parte de la red de fundaciones de la Dirección Sociocultural de la Presidencia.

El MIM es uno de los museos más visitados del país, con un promedio anual de 450 mil visitantes, La visita al MIM es casi exclusivamente grupal, no individual. El promedio de duración de la visita es cercano a las 3 horas. El MIM es un museo inclusivo y visitado por todos los grupos socioeconómicos.

El edificio del Museo fue construido especialmente para ese destino. Tiene 7.200 m2 construidos y 12 hectáreas de área verde circundante. Se ubica en el parque público Brasil, en la comuna de La Granja, sector suroriente de la Región Metropolitana.

En las 12 hectáreas se cuenta con edificios destinados al personal (edificio Taller y Administrativo) y de servicios (boleterías), así como otros edificios con acceso al público que son el edificio restaurantes y el edificio Túnel del Universo, inaugurado en enero 2018 que nos trae un 30% más de visitantes vs año anterior.

2. OBJETO

El objeto de esta licitación es seleccionar a la Empresa Contratista, que desarrollará el "Servicio de Alimentación", de acuerdo a lo establecido en estas bases.

Los servicios comprenderán el servicio de alimentación para el personal del MIM y para la venta al público visitante del Museo y del Parque, en el Edificio Restaurantes, en la Cafetería Interior del MIM y otros espacios que se definan para tal efecto.

3. QUIENES PODRÁN PARTICIPAR

Solo podrán participar en esta licitación las personas naturales o jurídicas que tributan en primera categoría que acrediten su situación legal, financiera e idoneidad técnica conforme a las presentes Bases, y no incurran en las siguientes inhabilidades:

- Hayan sido condenado por cualquiera de los delitos de cohecho contemplados en el título V del Libro Segundo del Código Penal.
- Registrar una o más deudas tributarias por un monto total superior a 500 UTM por más de un año, o superior a 200 UTM e inferior a 500 UTM por un período superior a 2 años, sin que exista un convenio de pago vigente. En caso de encontrarse pendiente juicio sobre la efectividad de la deuda, esta inhabilidad regirá una vez que se encuentre firme o ejecutoriada la respectiva resolución.
- Registrar deudas previsionales o de salud por más de 12 meses por sus trabajadores dependientes. Al momento del contrato debe tenerlo resuelto.
- Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada.
- Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador.
- Registrar condenas asociadas a responsabilidad penal jurídica (incumplimiento artículo 10, Ley 20.393)

Con el objeto de acreditar lo anterior, se solicita al proponente una **Declaración Jurada notarial** que acredite que no se encuentra en ninguna de las inhabilidades contempladas en este punto.

Si el proponente registra deudas, deberá acompañar los certificados F30 y/o certificado de deuda (www.tgr.cl), según corresponda, y deberá tener cancelada la deuda o convenido el pago, antes de la firma del contrato, caso contrario quedará sin efecto el eventual vínculo contractual.

4. CRONOGRAMA Y ACTIVIDADES ASOCIADAS

Actividad	Fechas
Publicación diario	Domingo 24/06/2018
Obtención de bases	A partir del Martes 26/06/2018
Visita técnica (*)	El Jueves 28/06/2018 a las 12:00 hrs.
Recepción de consultas	Hasta el Miércoles 04/07/2018 hasta las 18:00 hrs.
Respuesta a las consultas	Hasta el Viernes 06/07/2018
Recepción de ofertas	Viernes 13/07/2018 hasta las 18:00
Adjudicación	Viernes 20/07/2018
Fecha estimada de entrega de garantías y firma de contrato	Viernes 27/07/2018
Fecha de capacitación Experiencia MIM	Lunes 31/08/2018
Fecha inicio de servicios	Martes 01/09/2018

- a) Obtención de bases:** podrán ser descargadas en página web del museo interactivo mirador en www.mim.cl
- b) Visita técnica,** se iniciará el día y horario establecido en el calendario, la dirección es Avda. Punta Arenas 6711, comuna de la Granja en el hall edificio administrativo. **Cabe hacer presente que esta visita es de carácter obligatorio y excluyente,** además deberá firmar su asistencia a la visita.
- c) Preguntas y respuestas,** las consultas y aclaraciones a las bases, se recibirán a través del siguiente correo licitacionalimentacion@mim.cl indicando en el asunto del correo "Consulta Licitación Servicio de Alimentación". Las respuestas serán publicadas en la página web del MIM según plazos establecidos. No se responderán preguntas fuera de plazo o por otra vía que no sea la establecida para este fin.
- d) Recepción de las ofertas,** se recibirán los sobres cerrados en la recepción del Edificio Administrativo de la Fundación ubicadas en Avda. Punta Arenas 6711, comuna de la Granja. No se aceptarán propuestas presentadas con posterioridad a la fecha y horario señalado en las bases.
- e) Adjudicación,** será publicada en la página web del MIM en los plazos establecidos, solo será contactado el proponente adjudicado, ello con el objeto de establecer si faltare documentación.

(*) En caso de requerir visitas adicionales para el Plan de Inversiones y propuestas gráficas se puede solicitar al mismo correo establecido en este punto letra c).

5. SERVICIOS CONTEMPLADOS

El servicio será de alimentación para el personal del MIM y para la venta al público visitante del Museo y del Parque, en el Edificio Restoranes, en la Cafetería Interior del MIM y otros espacios que se definan.

Se deberá prestar un servicio de alimentación saludable y una atención de excelencia en un ambiente limpio, cómodo y agradable de acuerdo a las siguientes especificaciones técnicas.

Actualmente, contamos con un Servicio de Alimentación, por lo que se deberá trabajar entre la Fundación y el adjudicado para hacer una correcta transición, la cual no podrá ser de más de 30 días. El oferente deberá proponer como hará para la entrega de los servicios de alimentación durante la puesta en marcha del contrato, indicando en cada servicio las condiciones, modalidades, y otros aspectos así como los plazos de este período de instalación. Se debe considerar desde el inicio del contrato la entrega de almuerzo para el personal.

5.1 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL

5.1.1 ALMUERZOS PARA EL PERSONAL

El Oferente proporcionará el servicio de almuerzo en el Edificio Restoranes cortina 1, de lunes a domingo incluyendo los feriados y festivos, excepto los días en que el MIM no abra y el personal no trabaja, en horario de 12:30 a 15:30 horas, o en la forma que demande la Fundación o por razones de fuerza mayor. Los días de cierre preestablecidos en el MIM son: 01 de enero, 01 de mayo, 25 de diciembre y el lunes siguiente al término de vacaciones de invierno escolares de cada año.

En temporada de vacaciones de invierno escolares el horario será a partir de las 12:00 horas y se implementará para el personal MIM una línea exclusiva de atención dado el aumento de público, la que también se aplicará entre el 15 de octubre al 15 de diciembre y durante los meses de enero y febrero de cada año.

La modalidad de atención será de línea de servicio.

ESTRUCTURA DE LOS ALMUERZOS. La oferta del servicio incluirá lo siguiente:

ITEM	N° DE ALTERNATIVAS	TIPOS	CARACTERISTICAS Y EJEMPLOS	CONSUMO POR PERSONA
Sopa	1		Entrega intercalada durante los 7 días de la semana	Libre consumo
		Sopa deshidratada	No más de una vez a la semana	
		Crema deshidratada		
		Crema de legumbres	Debe ser natural	
		Consomé casero	A base de carne o pollo	
Crema de verduras	A base de verduras naturales			
Salad bar (a)	3	Ensaladas elaboradas Vegetales procesados	2 variedades deben ser crudas 1 variedad debe ser cocida Al menos 2 alternativas no flatulentas Máximo 2 variedades con más de un ingrediente Al menos 2 alternativas de colores distintos Todas las ensaladas con garnitura (decoración) que puede ser de origen proteico de alto valor biológico o vegetal (granos, semillas, aceitunas o frutos secos), cereales (quínoa, mote, etc.) o vegetales.	Libre consumo
Plato de Fondo normal	3	Proteína	1 opción debe ser carne blanca 2 opción debe ser carne roja 1 opción puede ser reemplazada por plato único	
	3	Acompañamiento	Las opciones deben ser intercambiables y compatibles con la proteína 1 opción a base de verduras 1 opción a base de arroz, papas, fideos, etc.	
Plato Hipocalórico (b)	1	1 Alternativa Hipocalórica a base de vegetales fríos con aporte de proteínas de alto valor biológico	Debe ser de 500 Kcal. Aprox. El acompañamiento puede ser el mismo del salad bar Debe tener dos variedades de proteínas: 1 puede ser derivada del plato de fondo normal (excepto cerdo) 1 de origen ovo-lácteo	1 por persona
Plato Liviano (c)	1	1 Alternativa liviana	La alternativa puede ser derivada de la alternativa de producto cárneo (exceptuando el cerdo) plato de fondo normal sin aliños, ni alimentos irritantes o meteorizantes.	
Plato Vegetariano y vegano (d)	1	1 Alternativa para cada uno	Según nómina de trabajadores en registro	
Postre	4	A base de fruta natural	Entera 2 variedades diarias Al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo o ciruela sin carozo)	1 por persona
		A base de leche	Aplica decoración aquellos postres que lo ameritan y 1 opción sin azúcar y claramente destacada	
		Casero o masas		
		Jalea		
Pan	1	Pan blanco	Porción individual de 50 grs. No partido	1 por persona
Bebestible	3	Jugo de pulpa reconstituido	2 alternativas de sabor en el jugo, una sin azúcar endulzada con sucralosa	1 por persona
		Agua filtrada		

		Bebida de máquina	
Aderezos y salsas	7	Sal	Mostaza, ketchup, etc.
		Sal reducida en sodio	
		Aceite vegetal	
		Vinagre	
		Limón natural	
		Pebre	
		Otras salsas	
Sobremesa		Café, Té o agua de hierbas	
			Libre consumo

(a) Salad Bar.

- Hojas (lechuga, espinaca, acelga, repollo, etc.)
- Tallos (apio, etc.)
- Raíces (zanahoria, betarraga, rábanos, cebolla, etc.)
- Crucíferas (brócoli, coliflor, etc.)
- Frutos (tomate, berenjena, zapallo italiano, etc.)
- Granos frescos, secos o semillas (arvejas, choclo, habas, poroto verde, poroto, etc.)
- Algas (cochayuyo).

(b) Plato Hipocalórico

La Empresa adjudicada implementará el sistema para determinar la cantidad de raciones requeridas semanalmente, las que deberán ser descontadas del total de número de raciones base programadas.

(c) Plato liviano

La cantidad de raciones requeridas se informará diariamente (antes de las 11:00 horas) por Dirección Personas del MIM y se descontará del total de número de raciones base programadas.

(d) Plato Vegetariano / vegano

La cantidad de raciones requeridas será informada por Dirección Personas al inicio del contrato a través de nómina, área que estará a cargo de mantener actualizado el registro de trabajadores con estas opciones de alimentación. La entrega de estos platos deberá ser personalizada, sólo a aquellos trabajadores que se encuentren previamente inscritos.

(e) Variedad de Jugos

La cantidad de jugos ofrecidos siempre deberá considerar dos variedades: uno con azúcar normal y otro endulzado con sucralosa.

(f) Carnes

El gramaje mínimo de las carnes, deberá ser de 180 gramos (crudo)

La Empresa deberá cumplir con todas las exigencias del Reglamento Sanitario de los Alimentos para la preparación y distribución de éstos.

Todos los alimentos deben ser preparados en el mismo día del consumo.

La calidad, cantidad y alternativas que ofrezca la minuta diaria, así como el servicio general, debe ser idéntica durante todo el horario de atención, debiendo disponer de servilletas de papel, vajilla de loza, cubiertos completos no desechables, vasos desechables y bandejas.

FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS. La Empresa deberá regirse por lo indicado a continuación:

- **Plato de fondo**

TIPO	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Vacuno entero	1 v/sem	
Vacuno picado	1 v/sem	
Vacuno molido	1 v/sem	
Pescado fresco	1 v/sem	
Cerdo	1 a 2 v/sem	Se incluye Longaniza
Pollo trozado	1 v/sem	
Pollo o Pavo picado	1 v/sem	
Pavo entero	1 v/sem	
Interior	1v/cada 15 días	En reemplazo del cerdo.
Hipocalórico	7 v/sem	Según solicitud de comensales
Preparación vegetariana o Vegana	7 v/sem	Ej. Crepps, panqueques rellenos con verdura, pastas con salsa vegetariana, etc.).Según solicitud

- **Acompañamiento**

TIPO	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Guarniciones a base de Verduras	5 v/sem	Flan, budín, guiso, chapsui, tortilla, etc.
Arroz	1 a 2 v/sem	
Fideos o masas	1 a 2 v/sem	Pantrucas, tallarines, etc.
A base de papas	1 a 2 v/sem	Papas doradas, asadas, horneadas, cocidas, o en puré.
Legumbres	1 v/sem	Con agregado protéico

La Empresa está inhabilitada de reutilizar para otro servicio, los excedentes de producción (alimentos restantes que NO hayan sido servidos) como tampoco los excedentes que SI hayan sido servidos.

Este servicio estará libre de materias primas y alimentos poco saludables, entendiéndose como alimentos y preparaciones con alto contenido de sodio, azúcar y/o altos contenidos de grasas polisaturadas, que dañan la salud de los consumidores.

Los productos a utilizar en el servicio pueden ser: frescos, congelados, refrigerados, deshidratados, enlatados, al vacío, etc., todos los cuales deben cumplir con las exigencias de las presentes Especificaciones, además el Decreto Supremo N° 977/ 96 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y otras normas dictadas por la autoridad sanitaria respectiva.

Las preparaciones a entregar estarán basadas en una variedad de alimentos comunes de la comida tradicional chilena y deberán estar de acuerdo a los hábitos alimenticios, preferencias y aceptabilidad del usuario.

El servicio de almuerzo, debe incluir preparaciones que combinen consistencia, mezclen texturas, sabores y colores. Para esto, deben incorporarse alimentos de distintos cortes (enteros, trozados, picados y/o molidos) y formas de elaboración (crudos, cocidos, naturales y elaborados), de tal forma de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones. Las materias primas deben estar conformes, en todos los aspectos técnicos, a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, según corresponda, y a otras normas definidas por la Autoridad Sanitaria.

La Empresa adjudicada deberá ser responsable, durante la vigencia del contrato, de la calidad alimentaria, sanitaria y nutricional de las materias primas adquiridas de sus proveedores y las preparaciones que con ellas se desarrollen. Para estos efectos, sólo podrá adquirir materias primas a proveedores o distribuidores de alimentos que posean resolución sanitaria.

No deberá adulterar la vida útil de las materias primas y preparaciones, de verificarse esta situación será considerada como falta gravísima pues pone en riesgo la salud del comensal.

Deberá disponer de los respaldos de trazabilidad de las materias primas que utilice en el servicio de alimentación del Edificio Restoranes y Cafetería, según corresponda, y la Fundación se reserva el derecho de solicitar tales respaldos cuando estime conveniente.

Deberá suministrar además todo elemento complementario al servicio de alimentación, como servilletas de papel, sal, vinagre, azúcar, condimentos, etc., con sus correspondientes envases. Así como, productos químicos (detergentes, desengrasantes, sanitizantes) y artículos de aseo acordes para la limpieza, la higiene y sanidad del lugar, alimentos y personal.

PROGRAMACIÓN DE MINUTAS.

La empresa adjudicada presentará a la Fundación la minuta firmada por la Nutricionista para los siguientes 2 meses, con una anticipación de 10 días al primer día de inicio de su vigencia y así sucesivamente durante la vigencia del contrato.

La Fundación podrá solicitar modificaciones dentro de las condiciones estipuladas para el servicio de almuerzos y la empresa no podrá realizar cambios a los menús unilateralmente posteriores a estas solicitudes, a no ser que se trate de un problema de fuerza mayor comunicado a la Fundación y autorizado por ésta.

El Oferente deberá incluir en su propuesta, la entrega de un menú "rompe rutina" al menos una vez al mes, pudiendo ser un plato especial tal como; día chino, mexicano, Italiano, etc., o según fechas especiales, en las que deberá incluir aspectos diferenciadores adicionales al menú.

El Oferente debe efectuar en forma trimestral una encuesta a los usuarios funcionarios, dirigida a medir su percepción respecto del servicio, la que debe considerar variables que representen la calidad, cantidad, variedad de los alimentos, atención, higiene, etc., cuyos resultados deben ser informados a la Fundación dentro de las dos semanas siguientes a su aplicación, junto con la entrega de las encuestas respectivas. El Oferente deberá adjuntar en su oferta el modelo de encuesta que utilizará, indicando los niveles de satisfacción que se compromete a mantener, los cuales formarán parte de las obligaciones del Oferente en el contrato que se suscriba. La Fundación se reserva el derecho de aplicar una encuesta interna en forma paralela cuando lo estime conveniente.

Los resultados que se obtengan obligarán a la empresa a modificar o eventualmente suspender las preparaciones o productos que son significativamente rechazadas por el usuario, o aumentar la frecuencia de aquellos productos o preparaciones de mejor aceptación.

MODALIDADES PARA REEMPLAZAR EL CONCEPTO DE ALMUERZO

Aquellos trabajadores que por razones personales no hagan uso del servicio de almuerzo, podrán por el mismo valor reemplazarlo por cualquier producto de la oferta del Oferente materia de esta licitación, sea en el Edificio Restoranes o en la Cafetería Interior del MIM, de acuerdo al precio publicado por éste, siendo de cargo directo del trabajador de la Fundación la diferencia por sobre el valor del almuerzo. Los días lunes, dicho canje se restringirá a bebestibles fríos envasados.

CONTROL DEL SERVICIO DE ALMUERZOS

El control del servicio de almuerzos y colaciones del personal se efectuará mediante vales individuales proporcionados por la Fundación a cada funcionario, con su nombre, código y fecha, cuya vigencia será exclusivamente por el día en el que son emitidos.

El Oferente facturará mensualmente el valor correspondiente a la cantidad de vales recibidos durante el mes, previa aprobación de la Fundación, para lo cual deberá entregar semanalmente a Contabilidad los vales recibidos para su visación, los que se adjuntarán como respaldo a la cobranza respectiva.

Extraordinariamente en el caso de no funcionamiento del equipo emisor de vales la Dirección Personas emitirá una nómina del personal vigente para que el Oferente implemente el registro manual de firmas, documento que será el respaldo del cobro del servicio en dichas situaciones.

La dotación actual del MIM es de 160 personas aproximadamente y se distribuye por día en las siguientes cantidades aproximadas:

Lunes	90
Martes	120
Miércoles	120
Jueves	120
Viernes	120
Sábado	40
Domingo	40

El Oferente no podrá establecer raciones mínimas diarias por este concepto.

5.1.2. DESCUENTO PARA EL PERSONAL

El Oferente deberá considerar en su oferta que al personal de la Fundación deberá aplicar un descuento especial de un 10%, al cual el trabajador podrá acceder presentando la credencial del MIM.

5.2 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL VISITANTE

El servicio de alimentación al visitante se puede dar a lo largo del año: En el Edificio Restoranes, en la Cafetería Interior del MIM, módulos en vacaciones de invierno escolares u otros en el sector del Parque.

Este servicio incluye la venta de alimentos todos por cuenta y costo de los visitantes.

Las ventas netas anuales aproximadas en esas 3 instancias, son de \$500 millones con una estacionalidad mensual como se indica:

Enero	7%
Febrero	8%
Marzo	2%
Abril	5%
Mayo	6%
Junio	7%
Julio	23%
Agosto	9%
Septiembre	7%
Octubre	11%
Noviembre	10%
Diciembre	5%

El retiro de valores debe realizarse sólo en Edificio Restoranes, y la empresa adjudicada deberá informar las condiciones acordadas con su prestador.

La cantidad de visitantes que anualmente tiene el MIM es de 450.000 en promedio.

El servicio de alimentación a visitantes será de martes a domingo, incluyendo los feriados y festivos, sujeto al horario y oportunidad en que se encuentre abierto el Parque a público y/o el que demande la organización de los eventos que ejecute la Fundación. Durante vacaciones de invierno escolares, el servicio a visitantes es continuo de lunes a domingo.

La descripción, composición, precio, tipo de distribución (fresco o envasado) y otras características que el Oferente considere relevantes de los productos a ofertar, deben presentarse detalladamente en la propuesta del Oferente. Para los productos envasados, se deben cumplir todas las normas vigentes en Chile de salubridad e indicar en el envase la información nutricional, de manera legible y entendible para el consumidor. Dentro de esta propuesta el oferente debe indicar al menos 3 combinaciones tipo "combos" o promociones para el Visitante, ya sea en Edificio Restaurante y Cafetería MIM.

La Fundación aplicará encuestas de satisfacción al visitante durante la vigencia del contrato y analizará los resultados con El Oferente, para implementar las medidas correctivas pertinentes que pasarán a ser parte integrante del contrato.

Deberá suministrar además todo elemento complementario al servicio de alimentación, como servilletas de papel, cubiertos, vajilla, vasos, sal, vinagre, azúcar, condimentos, etc., con sus correspondientes envases. Así como, productos químicos (detergentes, desengrasantes, sanitizantes) y artículos de aseo acordes para la limpieza, la higiene y sanidad del lugar, alimentos y personal.

5.2.1 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A VISITANTE EN EDIFICIO RESTORANES

Este servicio se distribuirá en las tres cortinas disponibles en el edificio restoranes. Cortina 1: almuerzo preparado en el día símil al almuerzo al personal en formato línea de servicio; cortina 2: sandwichería y platos rápidos; cortina 3: cafetería, heladería, repostería.

Este servicio estará libre de materias primas y alimentos poco saludables, entendiéndose como alimentos y preparaciones con alto contenido de sodio, azúcar y/o altos contenidos de grasas polisaturadas, que dañan la salud de los consumidores.

El horario requerido para la venta a visitantes es desde martes a domingo, incluyendo festivos desde las 11:00 a 18:30 horas, el que podrá modificarse según las necesidades de la Fundación o por razones de fuerza mayor. No obstante la apertura de este espacio debe efectuarse desde las 09:30 horas, ya que se facilita a las delegaciones para hacer su colación previo al ingreso al Museo o durante la visita, por lo que se deberá también contemplar desde su apertura a personal para mantener el aseo en esta dependencia.

5.2.2 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A VISITANTE EN CAFETERIA INTERIOR MIM

La oferta mínima será de productos de cafetería, sandwichería, jugos, repostería y confitería, con las condiciones descritas en los párrafos precedentes.

El horario requerido para la venta a visitantes es desde martes a domingo, incluyendo festivos desde las 09.30 a 18.30hrs, el que podrá modificarse según las necesidades de la Fundación o por razones de fuerza mayor.

5.2.3 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A VISITANTE EN VACACIONES DE INVIERNO

El período de vacaciones de invierno, según la estacionalidad mostrada, es el peak de visitantes del Museo. Es por eso que para reforzar la alimentación en dicho período la Fundación incorpora Food truck para aumentar la variedad y cobertura dada la gran cantidad de gente que visita el parque. Al Oferente se le da prioridad en la elección de 2 alternativas de módulos en posición y variedad. Las ventas informadas y su distribución mensual incorporan esta modalidad vigente ya desde hace 3 años.

5.3 ABASTECIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

El Oferente deberá indicar sistemas de abastecimiento y proveedores, cuya operación debe ser acorde con el volumen de los servicios y bodegaje.

La Empresa deberá coordinar con sus proveedores el despacho considerando las siguientes condiciones:

- Edificio Restoranes. Espacio exclusivo de recepción en parte posterior del edificio, estando disponible de lunes a domingo, incluyendo festivos entre 07:30 y 19:30 horas.
- Cafetería Interior MIM. El edificio Museo tiene atención de visitantes entre las 09:30 y 18:30 horas, quedando establecida la recepción de productos como se indica. Lunes en cualquier horario; martes a viernes desde las 07:30 a 09:00 horas y de 18:00 a 19:30 horas; sábado de 07:30 hasta las 10:30 y de 18:30 a 19:30 y domingo desde las 08:15 a 10:30 horas y de 18:30 a 19:30 horas. Lo anterior a excepción de vacaciones de invierno escolares, período en que la recepción de productos debe ser de lunes a sábado de 07:30 a 09:00 horas y de 18:30 a 19:30 horas, y domingo de las 08:15 a 09:00 y de 18:30 a 19:30 horas.

La Empresa deberá mantener un stock de alimentos que le permita enfrentar sin dificultades el servicio de alimentación en caso de emergencia. Así también en el Edificio Restoranes y Cafetería Interior MIM mantener un sistema de reposición que permita asegurar el stock en cantidad y variedad de los productos ofertados para el consumo

La Empresa es la única responsable por pérdidas o deterioro de materias primas, productos e insumos, en vehículos o lugares de almacenamiento. La Fundación queda liberada de toda responsabilidad por pérdidas ocasionadas por fenómenos externos o emergencias, tales como cortes en el suministro de energía eléctrica o agua potable, terremotos, incendios, etc. No podrá tener almacenado en las dependencias envases en desuso u otros que entorpezcan el tránsito y ocupen espacio.

5.4 INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES GENERALES

Los equipos, maquinarias e infraestructura pertenecientes a la Fundación, disponibles en las actuales instalaciones para el funcionamiento de los servicios de alimentación materia de esta licitación, serán puestos a disposición del Oferente, debiendo éste encargarse de incorporar la infraestructura, materiales y suministros necesarios para el buen funcionamiento y mejoras requeridas de los servicios contratados.

Incluye Anexo N°6: Inventario muebles y útiles.

El Oferente deberá aportar el total de los utensilios de cocina y de aquellos necesarios para consumir los alimentos y bebestibles, tales como, vajilla, cuchillería, cristalería, bandejas, alcuza, paneras, etc.

El Oferente deberá contar con los elementos necesarios para mantener el adecuado estado de preparación, mantención, traslado, distribución, conservación, cadena de frío, higiene de todas las materias primas, alimentos y suministros, así como también de los cubiertos, vasos, bandejas, etc.

Será responsabilidad del Oferente la obtención y renovación de la Patente Comercial requerida para el ejercicio de su actividad, así como la de todos los documentos, permisos y autorizaciones necesarias para el funcionamiento.

La mantención, aseo, funcionamiento y buen estado de la infraestructura, equipamiento y mobiliario, serán de la exclusiva responsabilidad del Oferente, así como también el pago del retiro de basuras y desechos. Respecto del pago por concepto por retiro de basura (exceso) para el año 2017 alcanzó MM\$1,9.

Deberá mantener la limpieza y orden de los espacios de atención de clientes y consumo de alimentos, siendo necesaria en forma permanente y oportuna la limpieza de mesas, sillas y retiro de bandejas. El Oferente se asegurará en todo momento que se encuentre en buenas condiciones operativas y no presente riesgo de accidentabilidad para el personal que labore en él y los usuarios de los servicios de alimentación.

El contrato contemplará además un programa de limpieza y sanitizaciones, cuyo cumplimiento será de responsabilidad exclusiva del Oferente y cuya periodicidad deberá cumplir con las normas de higiene exigidas por el Seremi de Salud.

Deberá programar una limpieza de campanas de periodicidad anual; deberán instalar trampas de grasas en todos los lavaderos y lavaplatos de la instalación del edificio restaurantes.

La Fundación se reserva el derecho de visitar los espacios de uso del Oferente, las veces y en las oportunidades que estime conveniente y sin aviso previo, con el fin de conocer su estado de conservación y verificar el cumplimiento del destino del mismo.

El Oferente deberá contar con un servicio especializado de monitoreo de seguridad, el cual concurra al recinto en caso de presentarse un incidente o cualquier vulneración de la seguridad del edificio restaurantes. El sistema deberá contar con alarma conectada a sistema de sirenas.

La Fundación no será responsable ante robos en las instalaciones, ya sea en dinero o en especies, por tal razón el Oferente tendrá que tomar los resguardos necesarios en la mantención y en el retiro de dinero.

5.5 PLAN DE INVERSIONES

El Oferente debe presentar una propuesta de remodelación de las cortinas del Edificio Restoranes y cafetería MIM, a fin de aumentar la calidad de la atención actual; y el equipamiento necesario para el correcto funcionamiento del servicio.

Deberá presentar una propuesta de remodelación del espacio de servicio al cliente de ambas instalaciones, incluyendo en su propuesta una solución gráfica, ya sea en power point o del tipo render con las gráficas y elementos a usar.

Las inversiones necesarias para estos efectos serán de cargo del Oferente. Este plan deberá detallar el tipo de inversión y su costo.

Sin perjuicio de la adjudicación la Fundación podrá solicitar modificaciones al plan propuesto, todo ello manteniendo el valor final propuesto, las modificaciones al plan se deberán acordar entre el período de adjudicación y la firma del contrato. Sin perjuicio de todo lo anterior, el Oferente deberá contar con la aprobación previa escrita de la Fundación para los proyectos que elabore, el cual deberá comprender su diseño y arquitectura interior, como mínimo. Asimismo, el Oferente no podrá introducir modificaciones ni mejoras sin la autorización escrita de la Fundación. En todo caso las mejoras suscritas en el Plan de Inversión que se introduzcan en Edificio Restoranes y Cafetería Interior MIM quedarán a beneficio de la Fundación desde el momento en que se ejecuten. En caso de término anticipado del contrato, según lo establecido en el punto 24 de las presentes bases, a excepción de la letra **j)** la Fundación estará liberada de pagar suma alguna por ellas. En el caso de lo establecido en la letra **j)** la Fundación le pagará el monto residual de la inversión neta realizada en infraestructura, según depreciación lineal por la duración del contrato.

5.6 DERECHOS DE USO Y RENTA A PAGAR POR EL USO DEL EDIFICIO RESTORANES Y CAFETERÍA INTERIOR MIM Y OTROS

EL Oferente tendrá derecho a utilizar todas las dependencias e infraestructura del Edificio Restoranes y Cafetería Interior MIM, exclusivamente para los fines materia de este contrato. La renta por el uso de esta infraestructura es del 5% de las ventas netas mensual, incluidas aquellas por módulos adicionales en vacaciones de invierno u otros que se convengan, con su correspondiente pago mensual.

La Empresa adjudicada deberá entregar, como máximo, el 10 de cada mes el libro de ventas del mes anterior por cada local, la Fundación tendrá 3 días hábiles para su revisión y facturación. La factura deberá ser pagada dentro de los 7 días siguientes a su emisión.

5.7 USO DEL EDIFICIO RESTORANES

El área de comedor podrá ser usado por cualquier visitante ya sea de forma individual o grupal, que traiga su propia colación o alimento.

Asimismo, el personal de la Fundación cuenta con un espacio exclusivo para su servicio de alimentación, que deberá ser respetado por el Oferente. En temporada de alta demanda por visitas al MIM, en los meses de enero y febrero, vacaciones de invierno escolares, y desde el 15 de octubre al 15 de diciembre, el Oferente dispondrá para el personal de la Fundación de una línea exclusiva de atención en la que hará la separación de los espacios de atención entre el público y el personal. No obstante se deberá asegurar la atención expedita del personal MIM especialmente de quienes atienden público, dando en todo momento una atención preferencial en las condiciones que defina, pudiendo ser una fila diferenciada para el personal.

5.8 CUENTAS POR SERVICIOS

El Oferente pagará las cuentas de servicios básicos, ya que existen remarcadores en las instalaciones del edificio restoranes, gastos comunicaciones y de servicios de seguridad que le correspondan, ya se trate de forma directa o indirecta.

Los gastos cobrados durante el 2017, fue de \$6.778.304.- para electricidad y \$851.733.- por concepto de agua potable, montos con impuestos incluidos.

5.9 RECLAMOS Y SUGERENCIAS

El Oferente deberá disponer permanentemente en un lugar visible, un libro de sugerencias y reclamos tanto en edificio Restoranes como en Cafetería Interior MIM a los cuales tendrá que dar respuesta escrita en el plazo de 24 horas, indicando la solución a implementar que dio origen al reclamo. Estas situaciones deberán ser informadas por el oferente a la contraparte de la Fundación.

5.10 EQUIPO DE TRABAJO

El Oferente deberá considerar la dotación necesaria así como también el personal idóneo y calificado, con experiencia y capacitación en sus funciones u oficio, para atender eficientemente los servicios materia de la presente licitación.

La dotación debe asegurar un servicio expedito a los usuarios, manteniendo un estándar de satisfacción del visitante en la experiencia MIM y que permita a los trabajadores retomar oportunamente a sus funciones principalmente a quienes atienden directamente a público.

El proponente deberá considerar los refuerzos pertinentes a los menos en las fechas en las que debe activar la línea de atención exclusiva del personal, según las fechas indicadas en el punto 5.7 de las presentes bases.

La empresa adjudicada deberá informar todo movimiento de personal durante la vigencia del contrato, esto es ingresos, salidas y refuerzos. Todo personal que ingrese deberá recibir la capacitación de la Fundación la cual deberá ser coordinada previamente. Además, deberá presentar la documentación pertinente, establecida en el punto 5.12.1 de las presentes bases, previo al ingreso.

El personal debe trabajar uniformado y cumplir con las normas de higiene establecidas para el expendio de alimentos. El oferente es responsable de la entrega de ropa de trabajo e implementos de seguridad, los que deberá identificar para cada cargo según estacionalidad.

Todo el personal que labore para El Oferente, será de su exclusiva responsabilidad, no teniendo vínculo laboral alguno con la Fundación. Sin perjuicio de lo anterior, el personal deberá atenerse en su comportamiento a las normas de orden, higiene y seguridad previstas en el Reglamento Interno vigente para quienes laboran en las dependencias de la Fundación, en caso contrario esta se reserva el derecho de solicitar el cambio del personal que no diere cumplimiento, así como solicitar la remoción de funcionarios que a su juicio atenten contra el adecuado desempeño del servicio contratado.

5.10.1 Personal crítico

- **Supervisor/Jefe de Local.** Se requiere con presencia permanente y poder de decisión, quien será responsable de la gestión del servicio, con un perfil adecuado para el cargo con experiencia en servicios similares. Se deberá establecer su reemplazo en horarios o días fuera de las instalaciones, a fin de mantener la comunicación entre la empresa y la Fundación.
- **Jefe de Operaciones/Gerente de Operaciones.** Se requiere una propuesta de visitas mensual a la instalación, con un perfil adecuado para el cargo y con experiencia en el desarrollo de este rol.

5.11 SERVICIOS ADICIONALES

En caso que la Fundación requiera de Servicios adicionales de alimentación para cubrir necesidades distintas a las establecidas en las presentes bases de licitación, serán considerados como servicios especiales.

5.12 REQUERIMIENTO AL ADJUDICADO

1. Obligaciones del proponente que se adjudique esta licitación, deberá enviar con dos (2) días hábiles antes del inicio de los servicios la siguiente documentación:
 - a) Listado del personal indicando, Nombre completo, Rut, dirección, Cargo, jornada, remuneración.
 - b) Copia de cedula de identidad por ambos lados, en el caso de extranjeros comprobante de visa de trabajo tramitada, certificados de afiliación AFP y Salud y ficha de antecedentes personales
 - c) Certificado de Inhabilidades para trabajar con menores de edad, con vigencia menor a 30 días.
 - d) Certificado de antecedentes de cada trabajador
 - e)
 - f) Derecho a saber
 - g) Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad de la empresa
 - h) Actas de Reglamento Interno recepcionado por la Inspección y Seremi de Salud
 - i) Comprobante de recepción de cada trabajador de derecho a saber y reglamento interno.
 - j) Respaldo de asistencia del personal a charla para poner en conocimiento Reglamento especial del MIM para empresas contratistas.
 - k) Antecedentes del profesional Prevencionista de Riesgos de la empresa en cumplimiento de la ley, entre ellos registro Seremi y respaldo de formación profesional y experiencia, adicional a los certificados y comprobantes de recepción de documentos detallados en los puntos anteriores. Deberá adjuntar programa de trabajo de prevención de riesgos y seguridad laboral con calendario de visitas en las instalaciones del MIM.

2. El personal ingresará un día antes de comenzar el servicio para capacitación de inducción MIM, el horario será programado por la Fundación vía correo, esta capacitación no tendrá costo para la Fundación.

3. La empresa adjudicada deberá enviar a más tardar quince (15) días corridos desde la iniciación de los servicios contratados copia de los contratos del personal.

La Fundación entregará al Adjudicado el Reglamento especial para contratistas al momento de la firma del contrato.

6 DETALLE PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

6.1. El Proponente deberá presentar en su Propuesta Técnica lo siguiente:

- Descripción detallada de la metodología de trabajo que se utilizará para la entrega del servicio, punto 5 de las Bases.
- Manual de operación interna, protocolos de seguridad y procedimientos de trabajo, de acuerdo a las normativas vigentes, ello en relación a los servicios de Alimentación.
- Minuta tipo para 30 días de contrato (1 mes).
- Propuesta de menú “rompe rutina” por mes de un año calendario.
- Modelo de encuesta a trabajadores, indicando los niveles de satisfacción que se compromete a mantener, los cuales formarán parte de las obligaciones en el contrato que se suscriba.
- Propuesta con el detalle de los productos a ofertar, descripción, precio, composición, tipo de distribución (fresco o envasado / individuales o promociones) y otras características que el Oferente considere relevantes. Para todas las dependencias en que puedan comprar los visitantes.
- Descripción detallada del sistema de abastecimiento.
- Listado de proveedor(es) de proteínas
- Plan de Inversiones para el edificio Restoranes y Cafetería MIM, según punto 5.5 de las presentes bases.
- Programa de limpieza y sanitizaciones.
- Describir estructura organizacional.
- Plantilla de la dotación de personal que aportará para el servicio, detallado por cargo, capacitación requerida, años de experiencia, estructura de remuneraciones (detalle de haberes), jornada laboral (extensión distribución y horarios) y sistema de turnos, por separado para el Edificio Restoranes en cada una de las cortinas y en Cafetería Interior MIM, para cubrir el servicio requerido. Incluir la composición del personal de refuerzo para la atención de línea exclusiva.
- Adjuntar perfiles de cargos del personal.
- Curriculum del personal crítico.

- Describir identificación del personal y ropa e implementos de trabajo y seguridad del personal, según cargo. Se solicita incluir fotografías.
- Programa de capacitación del personal en aspectos técnicos y en aspectos de prevención de riesgos y seguridad laboral.
- Descripción sistema de control de asistencia.
- Propuesta de la entrega de los servicios de alimentación durante la puesta en marcha del contrato. Se debe considerar desde el inicio del contrato la entrega de almuerzo para el personal.

6.2. Propuesta Económica

Se deberá indicar claramente un valor único y unitario para el servicio de almuerzo al personal, expresado en pesos chilenos y separadamente el valor neto, impuesto y a pago para lo siguiente:

- a) Valor almuerzo al personal

7 EXPERIENCIA

El Oferente deberá acreditar una experiencia comprobable mínima de 5 años en servicio de alimentación de similares características. Se considerarán servicios de similares características aquellos con: alimentación a personal de la empresa contratante como a nivel de retail con cliente final, ya sea en cafeterías, restaurantes o servicios de alimentación a público.

El proponente deberá acreditar su experiencia completando **Anexo N°1: Ficha detalle servicios realizados**, se podrán agregar cuantas fichas estime conveniente.

Para cada cliente acreditado en Anexo N°1 deberá adjuntar carta de recomendación en original, según formato de **Anexo N°2: Calificación de servicios realizados** u otro documento de similar formato.

Al menos deben ser de dos clientes vigentes a quien presta servicios por al menos desde un año a la fecha.

8 ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

- 8.1. Declaración Jurada Notarial** que acredite que no se encuentra en ninguna de las inhabilidades contempladas indicadas en el punto N°3 de las presentes bases.
- 8.2. Identificación del proponente, completar Anexo N°4 o N°5**, según corresponda.
- 8.3. Antecedentes legales y administrativos**

Persona natural:

- Fotocopia del C.I.
- Certificado de antecedentes Laborales y Previsionales F30 (www.dt.gob.cl), con una antigüedad no superior a 30 días.
- Certificado de afiliación a Mutual.
- Certificado de accidentabilidad y siniestralidad de Mutual.
- Carpeta Tributaria Electrónica personalizada últimos 24 meses (www.sii.cl)

Persona jurídica:

- Fotocopia de la escritura pública de constitución de la sociedad
- Certificado de Vigencia de la sociedad emitido por el Conservador de Bienes Raíces, con fecha no superior a 30 días anteriores a la presentación de la propuesta.
- Copia de todas las escrituras de modificación de los estatutos de la sociedad, de la publicación en el Diario Oficial de su extracto, y de su inscripción en el Registro del Conservador de Comercio, cuando corresponda.
- Fotocopia del RUT de la sociedad.
- Fotocopia de las escrituras públicas donde conste la personería de él o los representante(s) legal(es).
- Fotocopia de la Cédula de Identidad de él o los representante(s) legal(es).
- Certificado de antecedentes Laborales y Previsionales F30 (www.dt.gob.cl), con una antigüedad no superior a 30 días.
- Certificado de afiliación a Mutual.
- Certificado de accidentabilidad y siniestralidad de Mutual.
- Carpeta Tributaria Electrónica personalizada últimos 24 meses (www.sii.cl)

9. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

El sobre deberá contener la totalidad de los documentos e información solicitada en los puntos: **6. Detalle propuesta técnica y económica, 7.Experiencia, 8. Antecedentes administrativos, 17. a) Garantía de seriedad de la oferta.** La falta de alguno de ellos significará que el proponente quedará fuera del proceso de selección.

Sólo en el caso que faltare alguno de los documentos solicitados en el punto **8.3 Antecedentes Legales y administrativos**, se procederá a evaluar la oferta, y en caso de quedar seleccionada, tendrá 3 días hábiles, desde que ha sido comunicada, para completar la información faltante, de no ser así, la Fundación descartará la oferta pudiendo adjudicar proponente que calificó en segundo lugar o declarar desierto.

El proponente deberá presentar su oferta en pendrive o cd a excepción de la declaración Jurada Notarial y la Garantía que deberá ser entregada en original.

Mediante la sola presentación a la propuesta normada por estas Bases Administrativas y respectivos Términos de Referencia o Bases Técnicas, se entenderá que el Oferente conoce y acepta las Bases, comprometiéndose a su cabal cumplimiento.

10. DOCUMENTACIÓN ANEXA

Anexo N°1: Ficha detalle servicios realizados

Anexo N°2 Calificación de servicios realizados.

Anexo N°3 Layout MIM.

Anexo N°4 Identificación del proponente persona natural.

Anexo N°5 Identificación del proponente persona jurídica.

Anexo N°6 Inventario Muebles y útiles

11. VIGENCIA DEL CONTRATO

El contrato tendrá una vigencia entre el 1° de septiembre del año 2018 y el 31 de marzo del año 2023. Se prorrogará en forma automática hasta el 31 de marzo del año 2024, de no existir hasta el 28 de febrero del año 2023 una comunicación escrita por parte de la Fundación indicando que no habrá prórroga.

El servicio de alimentación al personal se reajustará anualmente, según IPC, en los meses de agosto de cada año.

12. DERECHOS Y OBLIGACIONES

En el contrato se regularán los derechos y obligaciones de la Fundación y del adjudicatario, así mismo se incluirán las siguientes facultades de la Fundación:

- a)** Debe tener disponible toda la documentación obligatoria de acuerdo a la Ley de Subcontratación del Código del Trabajo vigente.
- b)** La desvinculación del personal contratado, deberá ser informado en el momento vía correo electrónico a la contraparte de la Fundación.
- c)** El personal que deba ser reemplazado, deberá tener las mismas competencias y exigencias establecidas para ese cargo o superior.
- d)** En el evento que la Fundación estime razonable que personal de la Empresa no cumple adecuadamente sus funciones, podrá requerir por escrito a la Empresa que proceda a sustituirlo en un plazo breve, no pudiendo ser superior a 5 días hábiles. La Empresa no podrá oponerse a tal requerimiento. La Fundación deberá informar las razones que se tuvieron en consideración para requerir la sustitución del personal, éstas deberán tener relación directa con el desempeño del mismo en cumplimiento de sus labores o bien mientras permanezcan en el recinto de la Fundación.
- e)** Debe ser oportunamente comunicado y, respaldado con la debida documentación, todo movimiento de personal del adjudicatario, entendiéndose por esto los ingresos, egresos, traslados desde y hacia otras instalaciones del oferente ajenas a la Fundación.

La contraparte de la Fundación será el Sub Director Ejecutivo.

13. PROHIBICIÓN DE CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN.

La Empresa no podrá subcontratar, ceder, transferir o traspasar en forma alguna, total ni parcialmente los derechos y obligaciones que se establecen bajo esta licitación, ni constituir sobre ella garantías, prendas u otros gravámenes que la pudiesen afectar.

14. ADJUDICACIÓN

La adjudicación de este concurso es el derecho exclusivo a ser contratado para el Servicio de Alimentación para el personal y los visitantes del museo y Parque del MIM de acuerdo a lo establecido en las presentes bases.

Así mismo, la Fundación se reserva el derecho a declarar desierto o cancelar en cualquier momento el presente llamado, sin expresión de causa. Si el llamado fuera declarado desierto o cancelado, la entidad proponente no tendrá derecho a reclamo ni a indemnización alguna.

15. RESOLUCIÓN DE EMPATES

En el caso de producirse un empate entre los proponentes evaluados, la Fundación desempatará de acuerdo a los siguientes criterios, orden y mayor puntaje:

1. **Propuesta económica y plan de inversión**
2. **Propuesta técnica**
3. **Experiencia del proponente**

16. MODIFICACIÓN DE LAS BASES

La Fundación podrá Introducir modificaciones a las presentes Bases, hasta el día martes 03 de julio de 2018. Dichas modificaciones se notificarán a los oferentes por medio de aclaraciones a las bases, las que serán publicadas en la página web.

Las respuestas a las preguntas hechas durante el proceso son parte integral de estas bases.

17. SOBRE GARANTÍAS

a) **Garantía de seriedad de la oferta.**

La propuesta deberá ser acompañada por una garantía de seriedad de la propuesta, consistente en Boleta Bancaria a la vista o póliza de seguro de ejecución inmediata o Certificado de Fianza o Vale Vista por un valor de \$1.000.000.-. (Un millón de pesos), tomada a la orden de la Fundación Tiempos Nuevos, Rut: 72.548.600-6, deberá contener la siguiente glosa **“Para garantizar seriedad de la oferta Servicio de Alimentación”** con una vigencia desde la presentación hasta el 31 de agosto de 2018.

La garantía de seriedad de la propuesta, será devuelta a los proponentes no favorecidos una vez que se haya firmado contrato con el adjudicado.

Respecto del proponente que resulte adjudicatario de los servicios licitados, la garantía se mantendrá hasta la suscripción del Contrato.

La garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva en los siguientes casos:

- Si se demuestra que el proponente ha falseado la información presentada.
- Si el proponente se desiste de su oferta con fecha posterior a la entrega de los antecedentes o no suscribe el contrato de resultar adjudicado.

- Si el proponente adjudicado no entrega la garantía de fiel cumplimiento del contrato al momento de la suscripción de éste.

b) Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

El oferente que resulte adjudicatario del Contrato objeto de la presente licitación, deberá entregar una Boleta de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato o Póliza de Seguro de ejecución inmediata o Certificado de Fianza o Vale Vista, por un monto equivalente \$10.000.000.- (diez millones de pesos), extendida a la orden de la Fundación Tiempos Nuevos, Rut: 72.548.600-6, deberá contener la siguiente glosa **“Para garantizar Fiel Cumplimiento del Contrato Servicio de Alimentación”**. Esta garantía deberá tener una vigencia desde la fecha de suscripción del contrato hasta 30 días posteriores al término establecido del mismo, será condición para la firma del contrato la entrega de la garantía mencionada.

La garantía de Fiel Cumplimiento del contrato se hará efectiva en el caso en que la empresa o persona no diere cumplimiento íntegro al contrato.

18. CRITERIO DE EVALUACIÓN

ITEM	Ponderación	Descripción Subsector	Criterio/Escala 1 a 10 puntos
Plan de Inversiones	25%	Monto del plan de inversiones y mejoras de espacios	Se calcula monto de inversión / Venta estimada del contrato, sumando la oferta económica del servicio de almuerzo a la Fundación. Puntaje oferta evaluada = (oferta evaluada / oferta mayor) x 10
Experiencia del proponente	10%	Experiencia de la Empresa en prestación de servicios de similares características y referencia acreditada según Anexo n°1 y 2	<ul style="list-style-type: none"> - Menor a 5 años: 1 punto - Igual o mayor 5 años: 10 puntos
Propuesta técnica	30%	Propuesta presentada se ajusta a lo solicitado en las bases	<ul style="list-style-type: none"> - Propuesta deficiente : 1 punto - Propuesta se ajusta medianamente : 5 puntos - Propuesta se ajusta: 10 puntos
Propuesta económica	35%	Puntaje oferta evaluada = (oferta menor/precio oferta evaluada) x 10	

19. SOBRE LOS PAGOS

La Fundación por concepto de almuerzo para el personal, pagará mensualmente a partir de los 7 días hábiles siguientes a la presentación de toda la documentación requerida según Ley de Subcontratación definida en el artículo 183-A y siguientes del Código de Trabajo.

Deberá acompañar la siguiente documentación mensualmente:

- Factura del servicio contratado, con el respaldo de todos los vales / nóminas en original.
- Certificado de Cumplimiento de obligaciones laborales y Previsionales F30-1 del mes anterior.
- Planillas o certificados de pagos de cotizaciones previsionales del mes anterior.
- Certificado de accidentabilidad y siniestralidad
- Certificado de Inhabilidades actualizado cada 6 meses. (Cuando corresponda)
- Listado completo del personal.
- Planilla de asistencia del personal.
- Declaración de la Fundación que la siguiente información del mes del servicio se encuentra en calidad de original en nuestras dependencias ;
 - Liquidaciones de sueldo firmadas por cada trabajador.
 - Contratos vigentes.
 - Anexos de contratos vigentes.
 - Finiquitos (personal desvinculado durante el mes de respaldo).
 - Reglamento interno recepcionado por los trabajadores nuevos.
 - Derecho a saber recepcionado por los trabajadores nuevos.
 - Registro entrega de EPP.

La Empresa deberá facturar el servicio por el total mensual y deberá generar Nota de Crédito por Multas, debiendo indicar separadamente el concepto.

20. LEY ACCESO A LA INFORMACION PÚBLICA

Se establece que la Empresa autoriza expresamente a la Fundación para publicar en la página web de la institución, el contenido del presente contrato, con el objeto de que la Fundación de cumplimiento voluntario a las normas de transparencia activa que dispone la Ley de Acceso a la Información Pública.

21. CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL

Todos los antecedentes, documentos e informaciones que La Fundación ponga a disposición de la Empresa con motivo del trabajo contratado y del presente Contrato, no podrán ser usados por este, para ningún otro fin que no sea el necesario para la ejecución del servicio y tendrán carácter de confidenciales y deberán ser devueltos al momento del término del contrato.

22. SOBRE EL DOMICILIO Y SOLUCIÓN DE CONFLICTOS

Para todos los efectos legales y contractuales las partes deberán fijar su domicilio en la ciudad y comuna de Santiago, y prorrogan competencia a sus tribunales ordinarios de justicia.

Las partes manifiestan expresa voluntad de solucionar, en forma armónica y consensuada, cualquier diferencia o dificultad que pudiera surgir con motivo de la interpretación, aplicación, ejecución, cumplimiento, validez, resolución, nulidad o cualquier otra materia que se derive de la prestación de los servicios que se contratarán.

23. SOBRE PARTES INDEPENDIENTES

Las partes declaran que el presente instrumento constituye un acuerdo comercial y no crea vínculo laboral ni de dependencia alguna entre las partes ni sus respectivos dependientes y, que la voluntad de éstas es convenir una prestación de servicios regida por el Código Civil por lo que en ningún caso puede ser considerada o asimilada a un contrato de trabajo regida por el Código del Trabajo.

Se deja expresa constancia que la Fundación no asume responsabilidad alguna por cualquier accidente, enfermedad o impedimento que pudiese sufrir la Empresa o persona con motivo u ocasión del presente instrumento.

24. TERMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO

La Fundación dará término unilateralmente al Contrato, sin necesidad de trámite judicial ni administrativo alguno, en los siguientes casos:

- a) Si la empresa o persona natural dejare de cumplir total o parcialmente los servicios convenidos durante cuarenta y ocho (48) horas consecutivas.
- b) Si la empresa o persona natural no hubiere reparado debidamente todo daño, desperfecto, fractura o menoscabo a los bienes de la Fundación, dentro de los diez (10) días siguientes a su acaecimiento del cual fuere responsable. No obstante lo anterior se retendrá la totalidad del pago pendiente por el presente contrato mientras no quede reparado los daños ya mencionados
- c) Si el personal de la empresa o persona natural en más de 5 oportunidades cometiere cualquier hurto, robo, sustracción o daños a los bienes de la Fundación, dejándose constancia que para configurar la presente causal no se requerirá que tales conductas hayan sido penalmente sancionadas.
- d) Si el personal de la empresa o persona natural en más de 5 oportunidades en cualquier forma lesionare o gravemente ofendiere a los trabajadores de la Fundación o a los visitantes del MIM, dejándose igualmente constancia que para configurar esta causal no se requerirá que tales conductas hayan sido penalmente sancionadas.
- e) Si la empresa o persona natural no diere cumplimiento íntegro y oportuno a sus obligaciones laborales y de seguridad social con sus propios trabajadores.
- f) Si habiéndose hecha efectiva la Boleta de Garantía del fiel cumplimiento de Contrato por parte de la Fundación, la empresa o persona natural no la hubiere constituido nuevamente, por su monto original, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes.
- g) Si la empresa o persona natural no diere cumplimiento a las obligaciones indicadas en el Reglamento Especial para Contratistas, poniendo en riesgo a su personal, a los trabajadores de la Fundación o a sus visitantes.
- h) Si la empresa o persona natural cometiere cualquier otro incumplimiento al Contrato de igual o mayor gravedad que los anteriormente expresados.
- i) El Contratista no podrá subcontratar, ceder, transferir o traspasar en forma alguna, total ni parcialmente los derechos y obligaciones que se establecerán en el contrato, ni constituir sobre ella garantías, prendas u otros gravámenes que la pudiesen afectar. La infracción de esta estipulación será causal suficiente para que la Fundación ponga término anticipado al contrato y sin derecho de indemnización de ninguna especie para el Contratista, circunstancia que éste declara conocer a través de la presente disposición.
- j) Que por razones de fuerza mayor afecten gravemente la posibilidad de dar el servicio.

Se deja constancia que la aplicación de las causales de término de contrato antedichas procederán sin perjuicio del derecho de la Fundación a hacer efectiva la respectiva Boleta de Garantía y a demandar el pago de los demás perjuicios que pudiere haber sufrido como consecuencia del incumplimiento.

La Fundación aplicará el término del contrato inmediato o hasta un plazo máximo de 60 días, decisión que será notificada por escrito a la Empresa.

25. MULTAS

Se establece que la Fundación estará facultada para la aplicación de multas y serán informadas al Contratista vía correo electrónico.

Las presentes Bases de Licitación buscan regular y garantizar la contratación y entrega de un servicio seguro y de calidad. Es por eso que con el fin de lograr estandarizar las exigencias a la Empresa adjudicada y velar por el cumplimiento del Sistema de control y Aseguramiento de Calidad, es que se aplicarán las multas y sanciones asociadas al incumplimiento de las exigencias que se definen tanto en las Bases Administrativas como en las Bases Técnicas y que se detallan en la siguiente **Tabla** del presente Ítem.

ÍTEM	FALTAS	SOLUCIÓN ANTES DE LA MULTA	PLAZO SOLUCIÓN	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM I HIGIENE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	1. Malas condiciones de higiene (sucios, desordenados, con restos de alimentos, con polvo, grasa impregnada y/u hongos) en la infraestructura (pisos, muros, cielos y puertas) de las distintas áreas de trabajo.	NO	NA	GRAVE	5 UF
	2. Malas condiciones de higiene (restos de alimentos y/o sustancias aceitosas, manchas impregnadas, presencia de hongos) en el menaje, utensilios, loza, cubiertos, bandejas, sillas, mesas y suelos.	NO	NA	GRAVE	5 UF
	3. Malas condiciones de higiene (sucios, con restos de alimentos y/o grasa impregnada, presencia de hongos) en cocina, horno, campana de extracción de vapores, Baño maría, salad bar, equipos de frío, mesones de trabajo, máquina de jugo, máquina de bebidas, suelo, muros y cielo.	NO	NA	GRAVE	5 UF

4. Malas condiciones de higiene (sucios y con residuos de alimentos) en los lavaderos, desagües y basureros (sin bolsa, o sin eliminación de desechos las veces que sea necesario).	NO	NA	LEVE	2 UF
5. El lavamanos del área de producción no posee jabón sanitizante, toalla de papel y/o escobilla de uñas.	NO	NA	LEVE	2 UF
6. Detección de productos de limpieza y/o artículos de aseo junto a los alimentos, sin identificación y/o sin tapa. Inexistencia de ficha técnica del proveedor de productos químicos industriales, con su disolución de uso y sugerencias de seguridad en el uso	NO	NA	LEVE	2 UF
7. Los alrededores de la Unidad de alimentación y comedor se encuentran con cajas, basuras, etc., propiedad de la Empresa.	NO	NA	LEVE	2 UF
8. Los baños del personal se encuentran sucios, sin sanitización, mojados y desordenados. Sin papel higiénico, papel secante de manos o equipo eléctrico; y jabón desinfectante	NO	NA	LEVE	2 UF

ÍTEM	FALTAS	SOLUCIÓN ANTES DE LA MULTA	PLAZO SOLUCIÓN (días)	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM II DISPOSICIÓN Y FUNCIONAMIENTOS DE MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO Y ARTEFACTOS	1. Detección de maquinarias, equipamiento de cocción, en mal estado, con presencia de óxido y/o en volumen menor al requerido, para la atención en el establecimiento, que afecte la calidad de las preparaciones y presenten un peligro para la salud.	SI	7	GRAVE	5 UF
	2. Detección de equipos de refrigeración y/o congelación en mal estado, con presencia de óxido, en volumen menor al requerido y/o incumplimiento del "Registro diario" de control de temperatura.	SI	5	GRAVE	5 UF
	3. Inexistencia de balanza o no en buen estado de funcionamiento para pesaje de alimentos.	SI	3	LEVE	2 UF
	4. Incumplimiento en la disposición y buen estado de elementos de trabajo (utensilios, cubiertos, menaje	SI	3	LEVE	2 UF

sin oxido ni roturas, bandejas y vajilla sin roturas)				
<p>5. A) Ollas, hornos, cocina, plancha, campana, latas, utensilios ; limpios y en excelente estado, ojalá de acero inoxidable.</p> <p>B) Tablas de picar: limpias y desinfectadas a diario.Utilizar por colores correspondientes según área de trabajo.</p> <p>Cuchillos: Sin mellar, Con buen filo, Con punta y mango completo, ya sea de plástico o de resina; jamás de madera y de acero inoxidable.</p> <p>Espátulas de plancha, lisas y con mango completo, ya sea de plástico o de resina, jamás de madera y de acero inoxidable</p>	SI	3	LEVE	2 UF

ÍTEM	FALTAS	SOLUCIÓN ANTES DE LA MULTA	PLAZO SOLUCIÓN (días)	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM III ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1. Detección de alimentos y/o materias primas en bodega, sin rotulación o con rotulación adulterada, que no se encuentren separados, protegidos y en sus envases primarios.	NO	NA	GRAVE	5 UF
	2. Detección de alimentos, materias primas o preparaciones vencidas, contaminadas, no conforme, fuera de su vida útil o con agentes o materias extrañas, que no se encuentren separados e identificados como alimentos no aptos para el consumo, evidenciados en la bodega y/o cocina.	NO	NA	GRAVE	5 UF
	3. Detección de materias primas, productos o preparaciones el día de la supervisión con sus fechas de vida útil caducas, adulterados o falsificados, en cualquier punto de la cadena productiva.	NO	NA	GRAVÍSIMA	10 UF
	4. Descongelación de cárnicos no se realiza de acuerdo al procedimiento indicado en el Manual de operaciones.	NO	NA	GRAVÍSIMA	10 UF
	5. Detección de contaminación cruzada (productos cocidos y crudos, o utensilios sucios y limpios).	NO	NA	GRAVÍSIMA	10 UF

6. Incumplimientos en las T° de equipos de frío, congelados y baño maría. (0 a 5°, -18° y menos y 85°, respectivamente) con su respectivo control diario de ellas.	NO	NA	GRAVÍSIMA	10 UF
7. Incumplimiento en el tiempo de exposición de las preparaciones a T° ambiente (mayor a 30 minutos).	NO	NA	GRAVÍSIMA	10 UF
8. Incumplimiento por la reutilización de preparaciones del día anterior.	NO	NA	GRAVE	5 UF
9. Inexistencia de termómetro interno fijo (independiente de si tiene visor digital de temperatura)y/o incumplimiento del "Registro diario" de control T° de distribución de preparaciones calientes y frías. Debe tener cada equipo de refrigeración o congelación; especificar que mínimo deben tener 3 registros de T° diarios de cada equipo.	SI	5	GRAVE	5 UF
10. Entrega de proveedores se hace en horarios no establecidos.	NO	NA	LEVE	2 UF
11. Inexistencia de suficientes utensilios para las preparaciones realizadas, al momento de porcionar.	SI	5	LEVE	2 UF

ÍTEM	FALTAS	SOLUCIÓN ANTES DE LA MULTA	PLAZO SOLUCIÓN (días)	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM IV MINUTA	1. La minuta elaborada no cumple con lo informado en la planificación y/o manual de operaciones	NO	NA	GRAVE	5 UF
	2. Incumplimiento en la disponibilidad de la totalidad de la minuta del día durante todo el servicio. 75%	NO	NA	GRAVE	5 UF
ÍTEM	FALTAS	SOLUCIÓN ANTES DE LA MULTA	PLAZO SOLUCIÓN (días)	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM V CALIDAD DEL SERVICIO	1. Incumplimiento en la entrega de la minuta en los plazos definidos en las bases.	NO	NA	LEVE	2 UF
	2. Inexistencia del libro de sugerencias y reclamos.	SI	2	LEVE	2 UF
	3. No hay respaldos de los respuestas a los reclamos del libro de reclamos en 24 hrs.	NO	NA	GRAVE	5 UF
	4. Incumplimiento en la hora de inicio del servicio, y/o con inconvenientes.	NO	NA	GRAVE	5 UF
	5. Incumplimiento por línea de servicio, sucia y desordenada	SI	1	LEVE	2 UF

	6. Incumplimiento en la cantidad de cubiertos, bandejas y vajilla en general, limpias y secas.	SI	1	LEVE	3 UF
--	--	----	---	------	------

ÍTEM	FALTAS	SOLUCIÓN ANTES DE LA MULTA	PLAZO SOLUCIÓN (días)	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM VI PERSONAL	1. Malas condiciones de higiene del personal manipulador de alimentos (manos sucias, uñas sucias o largas, cabello expuesto, uso de joyas), así como heridas expuestas o purulentas. En uñas, tampoco pueden usar barniz de ningún tipo; y en el caso de los hombres, afeitados en forma diaria.	NO	NA	GRAVE	5 UF
	2. Ausencia, falta o presencia en mal estado y sucio del uniforme, así como elementos de trabajo (cofia, mascarilla, guantes) del personal manipulador, que sean necesarios y adecuados para la prestación del servicio.	NO	NA	LEVE	2 UF
	3. Incumplimiento en la planta total de personal para el correcto funcionamiento del servicio comprometida por la empresa	NO	NA	GRAVE	5 UF
	4. No disponer de señalética de seguridad en los recintos de cocina y bodega.	SI	3	GRAVE	5 UF
	5. No cuenta con botiquín con implementos mínimos de primeros auxilios.	NO	NA	GRAVE	5 UF
	6. El personal que tenga tatuajes, estos no pueden estar expuestos, ya sea tapados con su uniforme o con un parche especial	NO	NA	LEVE	2 UF

ÍTEM	FALTAS	SOLUCIÓN ANTES DE LA MULTA	PLAZO SOLUCIÓN (días)	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM VII MANEJO DE PLAGAS	1. La Empresa no toma medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos, ante la presencia de plagas u otros agentes infecciosos en el Servicio de alimentación (cocina y bodega).	NO	NA	GRAVÍSIMA	10 UF
ÍTEM	FALTAS	SOLUCIÓN ANTES DE LA MULTA	PLAZO SOLUCIÓN (días)	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM VIII ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)	1. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) que afectan a los usuarios del servicio, por ingesta de alimentación servida por la Empresa, cuya responsabilidad haya sido determinada por el respectivo certificado médico que acredite que la patología presentada por los usuarios afectados fue provocada por el consumo de alimentos servidos en el Casino de La Fundación	NO	NA	GRAVÍSIMA (+)	50 UF

CHECK LIST A IMPLEMENTAR POR LA FUNDACIÓN

Fecha:					
ITEM	N°	CONCEPTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	Observaciones
Ítem I: Higiene del servicio de alimentación	1	Buenas condiciones de higiene (Limpias, ordenados, sin restos de alimentos, sin polvo, sin grasa impregnada y/u hongos) en la infraestructura (pisos, muros, cielos y puertas) de las distintas áreas de trabajo.			
	2	Buenas condiciones de higiene (sin restos de alimentos y/o sustancias aceitosas, manchas impregnadas, presencia de hongos) en el menaje, utensilios, loza, cubiertos, bandejas y suelos.			
	3	Buenas condiciones de higiene (limpios, sin restos de alimentos, grasa impregnada y/u hongos) en la cocina, horno, campana de extracción de vapores, baño maría, salad bar, equipo de refrigeración, congelación, mesones de trabajo, máquina de jugo, máquina de bebidas, suelo, muros y cielo.			
	4	Los lavaderos, desagües y basureros se encuentran en buenas condiciones de higiene (limpios, sin residuos de alimentos), y estos últimos con bolsas y eliminación de desechos las veces que sea necesario.			
	5	El lavamanos de producción posee jabón sanitizante, toalla de papel y/o escobilla de uñas para cada manipulador de alimentos.			
	6	Los productos de limpieza y/o artículos de aseo se encuentran separados de los alimentos, con identificación y tapa. Debe existir ficha técnica del proveedor de productos químicos industriales, con su disolución de uso y sugerencias de seguridad en el uso.			
	7	Los alrededores de la unidad de alimentación y comedor se encuentran sin cajas, basuras etc. Que sean de propiedad de la empresa			

	8	<p>Los baños del personal se encuentran limpios, sanitizados, secos y ordenados.</p> <p>Especificar también que el baño de personal, debe contar siempre con papel higiénico, papel secante de manos o equipo eléctrico; y jabón desinfectante</p>			
--	----------	--	--	--	--

ITEM	N°	CONCEPTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	Observaciones
Ítem II: Disposición y funcionamiento del mobiliario, equipamiento y artefactos	1	Buen estado de maquinarias, equipamiento de cocción, sin presencia de óxido y/o en volumen adecuado al requerido para la atención del establecimiento.			
	2	Buen estado de equipos de refrigeración y/o congelación, sin presencia de óxido, en volumen adecuado al requerido, con el registro diario de control de temperaturas. El registro mínimo de T° de cada equipo, es de 3 veces al día			
	3	Existencia de balanzas en buen estado de funcionamiento para pesaje de alimentos. Solicitar programa de calibración de pesas, al menos 1 vez al mes			
	4	Existe la cantidad suficiente y disponible de elementos de trabajo (menaje, utensilios de vajilla, cubiertos y bandejas).			
	5	Existencia de Ollas, hornos, cocina, plancha, campana, latas, utensilios ; limpios y en excelente estado, ojalá de acero inoxidable. Tablas de picar: limpias y desinfectadas a diario. Utilizar por colores correspondientes según área de trabajo. Cuchillos: Sin mellar, Con buen filo, Con punta y mango completo, ya sea de plástico o de resina; jamás de madera y de acero inoxidable. Espátulas de plancha, lisas y con mango completo, ya sea de plástico o de resina, jamás de madera y de acero inoxidable			

ITEM	N°	CONCEPTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	Obs.
Ítem III: Almacenamiento, producción y distribución	1	Todos los alimentos y/o materias primas en bodega se encuentran protegidos, rotulados y en sus envases primarios			
	2	Los productos no aptos para el consumo humano (alimentos contaminados, productos no conforme, productos fuera de su vida útil o con agentes o materias extrañas) se encuentran identificados y claramente separados de los alimentos en uso y en espera para ser retirados.			
	3	Las materias primas, productos y/o alimentos utilizados el día de la supervisión, de acuerdo a su rotulación, se encuentran dentro de su vida útil.			
	4	Se realiza correcto procedimiento de acuerdo al manual de Operaciones de descongelación de cárnicos.			
	5	No hay contaminación cruzada (productos cocidos y crudos, o utensilios sucios y limpios)			
	6	Se lleva el control diario de las T° de equipos de frío, congelados y baño maría. (5°, -18° y 85°, respectivamente).			
	7	El tiempo de exposición de las preparaciones a T° ambiente es menor a 30 minutos.			
	8	No existe reutilización de preparaciones del día anterior.			
	9	Existencia de termómetro junto a respectivo registro diario de control de temperaturas de distribución de preparaciones calientes o frías. Existencia de un mínimo de 3 registros de T° diarios de cada equipo.			
	10	Ingreso de proveedores en horarios establecidos			
	11	Cada Preparación cuenta con su respectivo utensilio para porcionar			

ITEM	N°	CONCEPTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	Obs.
Ítem IV: Minuta	1	La minuta elaborada cumple con lo definido en el manual de operaciones y/o planificación (gramajes, ingredientes, tipo de preparación)			
	2	Disponibilidad de la totalidad de la minuta del día durante todo el servicio			
ITEM	N°	CONCEPTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	Obs.
Ítem V: Calidad del Servicio	1	La minuta es enviada según los plazos de las bases.			
	2	Se encuentra a la vista libro de sugerencias y reclamos			
	3	Se están enviando las respuestas de reclamo en 24 hrs. como lo indican las bases			
	4	Cumplimiento en la hora del inicio del servicio y/o con inconvenientes			
	5	Línea de servicio y autoservicio, limpia y ordenada.			
	6	Cuenta con número necesario de cubiertos, bandejas y vajillas en general, limpias y secas.			

ITEM	N°	CONCEPTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	Obs.
Ítem VI: Personal	1	Buenas condiciones de higiene del personal manipulador de alimentos (manos limpias, uñas limpiad o cortas, cabello no expuesto, sin uso de joyas), así como ausencia de heridas expuestas o purulentas. En uñas, tampoco pueden usar barniz de ningún tipo; y en el caso de los hombres, afeitados en forma diaria.			
	2	Personal manipulador posee uniforme en buen estado y limpio, así como los elementos de trabajos adecuados para su labor (cofia, mascarilla, guantes).			
	3	Se encuentra la totalidad del personal requerido para el correcto funcionamiento del servicio			
	4	Disponer de señalética de seguridad en los recintos de cocina y bodega			
	5	Proporcionar un botiquín con implementación mínima de elementos de primeros auxilios			
	6	El personal que tenga tatuajes, estos no pueden estar expuestos, ya sea tapados con su uniforme o con un parche especial			
ITEM	N°	CONCEPTO A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	Obs.
Ítem VII: Manejo de Plagas	1	La empresa toma medidas preventivas para evitar la contaminación de alimentos ante la presencia de plagas y otros agentes infecciosos en el servicio de alimentación (cocina y bodega). Cuenta con Plan preventivo de control de plagas en zonas de elaboración y almacenamiento de materias primas. Así como su plan de sanitizaciones al día			