

## **RESUMEN EJECUTIVO**

### **LICITACIÓN PÚBLICA 19/2022**

#### **CONTRATACIÓN DE PROVISIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA EMPRESA PORTUARIA SAN ANTONIO**

##### **1. ASPECTOS GENERALES**

- a. Empresa Portuaria San Antonio es una empresa autónoma del Estado, creada por Ley en diciembre de 1997, cuyo objeto es la administración, conservación y desarrollo de la actividad marítimo-portuaria del Puerto San Antonio, así como de los bienes que posee a cualquier título, incluidas todas las actividades conexas inherentes al ámbito portuario, donde se consideran los sectores de Administración del Edificio Corporativo, Camanchaca, Cerro Centinela, Borde Costero Norte, Paseo Bellamar, Plataforma Logística Internacional San Antonio (PLISA) y Alto San Antonio Transitorio (ASAT).
- b. Empresa Portuaria San Antonio, en adelante la Empresa, ha determinado llamar a licitación pública para la contratación de una empresa que provea los servicios de alimentación para su personal, por un plazo de 36 meses a partir de la suscripción de un acta de inicio del servicio, se ejecutarán en las áreas bajo administración de la Empresa Portuaria San Antonio.

##### **2. SERVICIOS SOLICITADOS**

- a. Los siguientes términos de referencias o especificaciones técnicas forman parte integrante de la Propuesta Pública SAI 19/2022 referido a “Provisión de Servicios de Alimentación para el Personal de la Empresa Portuaria San Antonio”
- b. Provisión promedio mensual de aproximadamente 1.000 (mil) almuerzos incluida colaciones frías, de acuerdo con las Especificaciones adjuntas que abriga un sistema en base a almuerzos preparados con servicios de lunes a viernes de 12:45 hrs a 14:30 hrs., en el Casino de propiedad de Empresa Portuaria San Antonio, ubicado en calle Antonio Núñez de Fonseca N°1.552, San Antonio, en adelante La Empresa. En casos excepcionales, se podrá coordinar servir el almuerzo antes o después del horario señalado.
- c. Las cantidades tanto de almuerzos como colaciones frías son sólo referenciales y podrán variar de acuerdo con el nivel de actividad de La Empresa. La dotación actual del personal de La Empresa corresponde a 64 colaboradores directos y considera un servicio

mínimo de 30 raciones diarias. Si por razones operativas, se establece alguna jornada laboral sin servicio, será informado por La Empresa, con al menos 36 horas de antelación a fin de suspender el cobro del servicio no realizado, o compensar el cobro con el mínimo de 30 raciones diarias.

### **3. ESPECIFICACIONES GENERALES**

- a. El sistema de atención para el caso de los almuerzos será entregado en el casino de la Empresa, el cual cuenta con Permiso para preparación de alimentos calientes y fríos en el recinto tramitado ante la Seremi de Salud. El Contratista deberá tramitar la correspondiente patente para prestar los servicios con venta y emisión de boletas, en este recinto siendo de su cargo estos costos administrativos.
- b. El Contratista deberá proveer una alimentación de acuerdo con los requerimientos nutricionales de los trabajadores de la Empresa, para tal efecto se exigirá la certificación de un profesional de Nutrición que certifique y adecúe los menús diarios con equivalentes cargas calóricas.
- c. El Contratista deberá considerar en el menú al menos 2 alternativas de platos calientes, adicionalmente debe considerar, sopa de carácter natural para quienes lo deseen.
- d. Adicionalmente el proveedor deberá considerar un menú hipocalórico para el personal que lo desee, debidamente balanceado y supervisado por Nutricionista del contratista.
- e. También el proveedor deberá realizar preparaciones o dietas médicas debidamente certificada y prescrita por un médico por razones de salud de algún trabajador que lo requiera, situaciones excepcionales que serán autorizadas por el Jefe de Recursos Humanos o a fin de La Empresa y comunicado al proveedor a través del Coordinador Técnico del contrato.
- f. Todos los ingredientes para la elaboración de las minutas deben ser de primera calidad, aprovechando siempre la estacionalidad de materias primas, tales como verduras, frutas, mariscos y pescados.
- g. El proveedor deberá considerar servicio de Salad Bar o barra de ensaladas de libre consumo, debidamente variadas y de acuerdo con situaciones estacionales, que permitan acceder a los trabajadores a una dieta sana. Las ensaladas serán servidas en modalidad autoservicio. En caso de necesidad, y para una menor manipulación de los comensales, se puede reemplazar este servicio de barra por ensaladas servidas por el manipulador de alimentos del

contratista, pero permitiendo repetición.

- h. Para tales efectos, se detallan algunos alimentos que servirán como referencia para definir la calidad de aquellos no mencionados en las Bases.
- i. De acuerdo a la clasificación de las carnes, sólo deben entregarse las tipo V.
- j. Se deberá considerar aceite de oliva adicional al aceite normal (vegetal, canola, etc), además de salsas o vinagretas para aliñar las ensaladas.
- k. Otros a considerar:
  - o Cecinas: Calidad aceptada por el Coordinador Técnico.
  - o Ave: Trutos y/o pechuga de pollo y/o pavo.
  - o Pescado: De preferencia fresco o congelado.
  - o Mariscos: Frescos o envasados (calidad y marca aceptada por coordinador técnico del contrato).
  - o Frutas y Verduras: Frescas de primera calidad y calibre, regadas con agua de pozo, debidamente certificado por el Minsal.
  - o Arroz: para graneado grado 1, grano largo; para varios, no inferior a grado 2.
  - o Postres: Frutas naturales enteras o en tutifruiti, además de otras variedades de postres evitando altos niveles de azúcares.
  - o Bebidas: Jugos néctar Light y normal boca ancha, agua mineral con y sin gas, bebidas gaseosas en lata Light y normal (todas en envase no retornable, de aprox 350 cc).
  - o Adicionalmente considerar disponer de bidones o jarras con aguas saborizadas naturales.
- l. El proveedor deberá conocer y aplicar todas las normas relativas a manipulación de alimentos y control sanitario, establecidas por las autoridades pertinentes.
- m. Adicionalmente el proveedor deberá aplicar y dar cumplimiento a su costa, a todas las medidas preventivas de carácter sanitario, por riesgos de contagios tales como COVID-19 y otros agentes contaminantes según instruya Minsal.
- n. Sopas y cremas naturales serán de libre consumo, pero dirigidas, es decir, servidas por manipulador de alimentos del contratista. Además, se deberá disponer de sachets de té, café, aguas de hierbas, azúcar, endulzante, mayonesa, ketchup, mostaza, sal, aceite vegetal, aceite de oliva, ají, etc.

- o. La Empresa Portuaria San Antonio se hará cargo de los consumos de energía eléctrica y agua derivada de la operación del contratista (no existe consumo de gas, ya que todo el equipamiento de cocina funciona con energía eléctrica). Lo anterior, permite subsidiar los costos de operación de la empresa proveedora, para facilitar la generación de un precio altamente competitivo.

#### **4. ESPECIFICACIONES DE CASINO**

a) El proveedor deberá proveer la colación de almuerzo que a continuación se especifica:

- Barra de ensaladas libre consumo (al menos 4 alternativas diarias).
- Sopa y/o crema natural de libre consumo (no envasadas).
- Plato de fondo o principal (2 alternativas calientes, 1 alternativa hipocalórica, 1 alternativa dieta blanda para aquellos trabajadores que presenten certificado médico con el visto bueno del Coordinador Técnico de la Empresa).
- Postres variados con elección de uno por persona (fruta natural entera, fruta natural picada, jalea Light y normal, postres de leche, yogurt, helados, repostería, y otros variados).
- Pan calibre pequeño (50 gramos)-
- Bebida, agua mineral o jugos envasados de 350 cc, de consumo uno por persona.
- Aguas saborizadas con y sin endulzar con agua de bidones de libre disposición.
- Té, café o agua de hierbas como opción de sobremesa en modo autoservicio.
- Complementos: servilletas de papel gofrado individual, alcuza con aceite de oliva, vinagre, aceto balsámico en botellas de autoservicio, además de aderezos varios en sachets individuales tales como mayonesa, ketchup, mostaza, sal, aceite vegetal, aceite de oliva, ají, merkén, té, café, aguas de hierbas, azúcar, endulzante, etc.

b) Existen casos especiales en que se solicita para almuerzo sándwiches y/o bowls de ensaladas con proteína, además del bebestible y el postre llevados a terreno, es decir, cuando hay sesiones de Directorio se sirven en Sala de Directorio u otra Sala, en casos de salidas a terreno del personal fuera del edificio se llevan los sandwiches, bebestibles y frutas. Esto siempre será coordinado y comunicado por el Coordinador técnico del contrato con al menos 24 horas de antelaciones.

#### **5. SERVICIO ESPECIAL**

Anualmente deben contemplarse 4 (cuatro) servicios especiales o almuerzos mejorados, esto es, uno a fin de año (entre Navidad y año nuevo), uno para Fiestas Patrias, uno para Aniversario de la Empresa (fines de enero), y uno para el Día del Trabajador, sin costo adicional para la Empresa. Las fechas de estos almuerzos mejorados se coordinarán entre el contratista y el Coordinador Técnico de la Empresa, con al menos 15 días de antelación.

El servicio especial o almuerzo mejorado deberá contemplar:

- Aperitivo (con visto bueno de coordinador técnico del contrato).
- 1 entrada especial del chef.
- 1 Plato principal (en base a lomo y/o filete con agregado y/o mariscos y/o pescado fino).
- Ensaladas surtidas a la mesa.
- Bebidas y vino a la mesa.
- Barra de postres.
- Té, café y agua de hierbas.
- Complementos, tales como mantelería, vajilla, copas, garzones para servir mesas.

## **6. OTROS SERVICIOS ADICIONALES**

- a. Adicionalmente la Empresa podrá contratar servicios de colaciones frías en reemplazo de almuerzo caliente u otra razón que se determine, debiendo el contratista prestar el servicio, previo requerimiento oportuno del coordinador técnico del contrato, el cual deberá ser cotizado de acuerdo con el requerimiento.
- b. La Empresa podrá contratar servicios especiales, tales como servicios de Coffe Break, y eventos especiales.
- c. Para una mejor ejecución y asignación de servicios especiales en base a este contrato, será necesario establecer 3 tipos de servicios de coffee break, es decir, servicio básico, servicio especial y servicio premium. Estos servicios deberán ser valorizados y considerados en el contrato de tal manera de tener itemizados estos costos. Estos servicios serán considerados en horarios y días hábiles.

### **A. Servicio de Coffee Básico:**

- ✓ Café y té.
- ✓ 5 galletas especiales por persona
- ✓ Agua mineral con gas y sin gas

### **B. Servicio de Coffee Break Especial**

- ✓ Servicio de Té, Café de grano, aguas minerales y jugo
- ✓ 2 triángulos de sandwich en molde (equivalente a 1 de molde completo).
- ✓ Queque o repostería (2 unidades p/p).

C. Servicio de Coffee Break Premium

- ✓ Servicio de Té, Café de grano, leche para cortar café, aguas minerales con y sin gas, y jugo natural o botella.
- ✓ Frutas picadas o en brochetas (2 unidades p/p).
- ✓ Porción de frutos secos.
- ✓ Repostería (kuchen, queque, torta, tartaleta, etc - 2 unidades p/p).
- ✓ 2 triángulos de sandwich en molde (equivalente a 1 de molde completo) o tapaditos (2 unidades p/p).

## **ASPECTOS ADMINISTRATIVOS**

### **1 REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES**

Para la ejecución del servicio se requieren empresas nacionales con experiencia deseable de a lo menos tres años en la prestación de servicios de alimentación a todo tipo de instituciones.

Para participar en la presente licitación, es requisito indispensable el haber adquirido las presentes bases de la Empresa Portuaria San Antonio.

Las Bases de Licitación pueden ser adquiridas para sí o para un tercero que puede ser un socio, agencia, su matriz u otro. Para que el Oferente se encuentre habilitado para participar en el proceso de licitación habiendo adquirido las bases para sí, deberá acreditarlo al momento de presentar su Oferta presentando copia simple de la respectiva factura. En el caso que el Oferente que se presenta sea un tercero en cuyo favor se adquirieron las bases, deberá acreditarlo presentando una copia simple de la respectiva factura y una declaración suscrita por la empresa que adquirió las bases de licitación, que señale que adquirió las bases para la empresa oferente indicando la razón social, RUT de la empresa en cuyo favor se adquirieron las bases de licitación y que se trata de un socio, agencia, su matriz u otro.

#### **Restricciones a la Participación del Proceso Licitatorio**

- a) No podrán presentar ofertas en el presente proceso de licitación, las empresas que tengan demandas, denuncias, acciones judiciales o reclamos pendientes en contra de EPSA, ya sea ante organismos judiciales o de la administración del Estado.
- b) No podrán presentarse en la presente licitación, como Oferentes, o miembros del equipo de trabajo del Oferente, las personas jurídicas o naturales, o excolaboradores de EPSA que hayan participado en la confección de las Especificaciones Técnicas o Términos de Referencia de esta licitación.

- c) Los ex-directores de EPSA y las empresas en que sean propietarios, socios o accionistas sólo podrán presentar ofertas en el presente proceso licitatorio transcurridos seis meses contados desde que dejaron de pertenecer al Directorio de EPSA.
- d) Podrán presentarse en el presente proceso licitatorio como Oferente, o miembros del equipo de trabajo del Oferente, los ex - gerentes, ex - subgerentes y ex - colaboradores de EPSA transcurrido el plazo de seis (6) meses desde que dejaron de pertenecer a EPSA.
- e) Los ex - asesores del Directorio de EPSA y las empresas en que sean dueños, socios o accionistas sólo podrán participar en el proceso licitatorio, como Oferente, o miembros del equipo de trabajo del Oferente, transcurrido a lo menos el plazo de un año desde el término de la asesoría prestada. De igual forma quedarán excluidos si participaron directamente en la elaboración de las Especificaciones Técnicas o Términos de Referencia del servicio que se está licitando.

## **2 CRONOGRAMA DE LA LICITACIÓN**

### **2.1 CALENDARIO**

El siguiente cuadro muestra las fechas y horas de los eventos centrales del proceso de Licitación:

<b>Evento</b>	<b>Fechas del Año 2022</b>
Publicación Llamado a Licitación	<b>Domingo 30 de octubre de 2022</b>
Venta de bases	<b>Desde el 04 al 17 de noviembre de 2022</b>
Reunión Informativa	<b>lunes 21 de noviembre las 15:00 horas –</b>
Recepción de Consultas	<b>Hasta el 24 de noviembre 2022</b>
Respuesta Consultas	<b>Hasta el 29 de noviembre de 2022</b>
Recepción de Ofertas Sobres N° 1 y N° 2	<b>6 de diciembre 2022 a las 15:00 horas</b>
Apertura sobre N° 1	<b>7 de diciembre a las 15:00 horas</b>
Apertura de Sobre N° 2 Oferta Económica(estimada)	<b>13 de diciembre de 2022</b>
Adjudicación (aproximado)	<b>Diciembre 2022</b>

### **PLAZO**

El plazo del contrato que se adjudique será de 36 meses corridos.