



RESOLUCIÓN EXENTA N°

IQUIQUE,

RES N°272 /13-12-2024
SUBDIRECCION ADMINISTRATIVA
DEPTO. ABASTECIMIENTO Y LOGISTICA

VISTOS,

Lo dispuesto en el Decreto con Fuerza de Ley N° 1/19.653 del año 2.000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575 Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; artículos 22 y 23 letra h) del Decreto con Fuerza de Ley N° 1/2.005, del Ministerio de Salud, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley N° 2.763, de 1.979 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469; Lo dispuesto en la Ley N° 19.886 de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios y su Reglamento, contenido en el Decreto Supremo N° 250/2.004 del Ministerio de Hacienda; Resolución N°7 del año 2.019 y Resolución N°14 del año 2.022 de la Contraloría General de la República; Decreto N° 140/2.004, del Ministerio de Salud que aprobó el Reglamento Orgánico de los Servicios de Salud; Decreto Afecto N° 56, de 29 de diciembre de 2.022, del Ministerio de Salud; Formulario de Requerimiento N° 2024-1401, de fecha 05 de diciembre de 2024, emitido por el Departamento de Red de Salud Mental del Servicio de Salud de Tarapacá.

CONSIDERANDO:

1. Que, el Servicio de Salud Tarapacá requiere contratar el servicio de alimentación para los usuarios de las Residencias y Hogares Protegidos de la Red de Salud Mental en la Comuna de Iquique y Alto Hospicio, a fin de proporcionar desayuno, almuerzo, onces, cena y colaciones en los casos que así lo requieran, garantizando una adecuada atención nutricional y sanitaria.

2. Que, el servicio de alimentación debe cumplir con las características establecidas en las Bases Técnicas y ajustarse a las normas de seguridad alimentaria exigidas por la autoridad competente.

Que, revisado el Catálogo Electrónico de la plataforma de www.mercadopublico.cl, no se encontraron dichos servicios disponibles en él y, efectuadas las consultas a proveedores del rubro en el mercado, se ha verificado que existen proveedores de la especie requerida, por lo cual se dará inicio a un proceso de licitación pública a través de la plataforma de Contratación y de Compras Públicas de dicho portal, denominado "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP - HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL**" ID 1057448-101-LR24, proceso administrativo que debe reglarse mediante la aprobación de Bases Administrativas Generales, Especificaciones Técnicas y documentación Anexa Complementaria correspondiente, que, de conformidad a la Ley, deberá ser aprobada por resolución suscrita por la autoridad administrativa respectiva.

3. Que, Mediante el Formulario de Requerimiento N° 2024-1401, de fecha 8 de octubre de 2024, emitido por el Departamento de Red de Salud Mental del Servicio de Salud Tarapacá, se informa que se cuenta con un presupuesto



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

disponible de **\$476.471.026 (cuatrocientos setenta y seis millones cuatrocientos setenta y un mil veintiséis pesos)**, impuestos incluidos. Dicho presupuesto está destinado a la adquisición de servicios por un periodo de 24 meses y ha sido asignado al programa "Taller Laboral – Salud Mental", bajo el subtítulo 22, ítem presupuestario 2211999.

4. Que, conforme con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento de Compras Públicas, aprobado por el Decreto Supremo N° 250/2004 del Ministerio de Hacienda, las entidades deberán contar con las autorizaciones presupuestarias que sean pertinentes, previamente a la resolución de adjudicación del contrato definitivo en conformidad a la Ley de Compras y al Reglamento. El documento aludido en el Considerando anterior cumplirá la función de Certificado de Disponibilidad Presupuestaria, a efectos legales.

5. Que, se ha estimado que el Contrato de Suministro de Bienes Muebles y/o Servicios no excederá la suma de 8.000 Unidades Tributarias Mensuales y, por tanto, dicha contratación está exenta del trámite de toma de razón, según lo dispuesto en los artículos 4 y 12 N° 12.1 de la Resolución N° 7 del año 2019, con relación al artículo 2 N° 6 la Resolución N° 14 del año 2023, ambas de la Contraloría General de la República.

RESUELVO:

I. AUTORIZÁSE, el llamado a Propuesta Pública a través de la Plataforma de Compras y Contratación Pública www.mercadopublico.cl, para la implementación de la licitación denominada "**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP -HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL**" ID 1057448-101-LR24.

II. APRUÉBANSE, junto con las Bases Administrativas Generales, Bases Técnicas, Especificaciones Técnicas que más adelante se indican, los siguientes documentos anexos a la referida licitación:

Anexo N° 1: Formulario Identificación del Oferente;

Anexo N° 1-A: Formulario identificación del Oferente Unión Temporal de Proveedores;

Anexo N° 2: Formulario Declaración Jurada Simple;

Anexo N° 3: Declaración Jurada Simple del Sistema de Prevención de Delitos de Lavado de Activos, Financiamiento al Terrorismo y Delitos funcionarios. Artículo 4, Inciso primero y sexto de la Ley 19.866;

Anexo N° 4: Formulario Programa de Integridad;

Anexo N° 5: Declaración Jurada Simple de no encontrarse inhabilitado para contratar con estado (LEY 20.393, DL 211/1973 y LEY N° 21.595);

Anexo N° 6: Formulario Experiencia del Oferente;

Anexo N° 7: Formulario Económico de Ofertas;

Anexo N° 8: Planilla de recepción de alimentos;

Anexo N° 9: Pauta de supervisión

III. APRUÉBASE, la siguiente integración de la Comisión de Evaluación de la propuesta pública en referencia, cuyo rol será el de efectuar la Evaluación Técnica y Económica de las ofertas:

1. Jefe del Departamento de Abastecimiento y Logística del Servicio de Salud Tarapacá; o quien le subrogue o reemplace en sus funciones;



2. Jefe del Departamento de Red de Salud Mental del Servicio de Salud Tarapacá; o quien le subrogue o reemplace en sus funciones;
3. Profesional del Departamento de Red de Salud Mental del Servicio de Salud Tarapacá; o quien le subrogue o reemplace en sus funciones;
4. Profesional nutricionista de la Dirección de Atención Primaria en Salud; o quien le subrogue o reemplace en sus funciones.

La comisión evaluadora así integrada, entrará en funciones una vez se encuentre totalmente tramitada la presente resolución y publicada en el portal de compras públicas www.mercadopublico.cl, y su vigencia se extenderá hasta la fecha de adjudicación de la oferta que resulte ganadora, debidamente publicada en el sistema de información. Sesionará dicha comisión con la concurrencia de todos sus integrantes, debiendo formalizarse cualquier modificación mediante resolución administrativa.

IV. ENTIÉNDANSE por aprobadas e incorporadas al texto de esta resolución, las Bases Administrativas Generales, Bases Técnicas Generales, Especificaciones Técnicas, Formularios y Documentación Anexa de este proceso, que a continuación se reproducen:

BASES ADMINISTRATIVAS GENERALES PARA LA LICITACION PÚBLICA DENOMINADA "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP - HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

El objetivo de la presente licitación es contratar un servicio integral de alimentación para los usuarios del Hospital de Día Infante Adolescente y de las Residencias y Hogares Protegidos de la Red de Salud Mental, dependientes del Servicio de Salud Tarapacá, en las Comunas de Iquique y Alto Hospicio. El servicio de alimentación deberá asegurar la provisión oportuna, continua y de calidad de raciones alimentarias, incluyendo desayuno, colación, almuerzo, once y cena, según las necesidades de cada usuario y conforme a los diferentes regímenes alimentarios que se requieran para el tratamiento de trastornos alimentarios, alergias alimentarias y otras condiciones de salud, tales como diabetes, celiaquía, entre otras.

La distribución de las raciones se realizará en los siguientes dispositivos:

- **Comuna de Iquique:**
 - **Hospital de Día Infante adolescente**, ubicado en Hernán Fuenzalida #1469
 - **Residencia Protegida N°1**, ubicada en Pasaje Pampa Engañadora #2934.
 - **Hogar Protegido N°1**, ubicado en Pasaje N°1 #3417.
 - **Hogar Protegido N°2**, ubicado en Pasaje Salitrera Dolores #3018.
- **Comuna de Alto Hospicio:**
 - **Residencia Protegida N°2**, ubicada en Pasaje Salitrera La Noria #3716.
 - **Residencia Protegida N°3**, ubicada en Pasaje Salitrera La Noria #3751.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con los estándares de seguridad alimentaria y normativas sanitarias vigentes, garantizando la adecuada entrega de las raciones en cada dispositivo, y ajustándose a los cambios en los requerimientos de los usuarios informados por el equipo de salud competente. El servicio tiene como finalidad promover el bienestar nutricional y la salud de los usuarios de la red de salud mental, en un marco de probidad, eficiencia y transparencia, en concordancia con la Ley N° 19.886 y su reglamento.



Este contrato tendrá una vigencia de 24 meses, según lo establecido en los términos de referencia, y los servicios contratados se detallan en las Bases Técnicas. Los pagos por estos servicios se efectuarán mensualmente, por lo que el proveedor deberá coordinarse con el Administrador de Contrato para la validación mensual del gasto, conforme a las bases.

Se deja constancia de que esta licitación se realiza bajo la modalidad de suministro por 24 meses, con posibilidad de renovación de los servicios. El Servicio de Salud de Tarapacá podrá contratar hasta el monto máximo adjudicado o hasta el término del plazo de suministro establecido, lo que ocurra primero, sin estar obligado a adquirir la totalidad de los servicios especificados.

Asimismo, si durante la ejecución del contrato el Servicio de Salud de Tarapacá determina que los servicios demandados superan la cantidad inicialmente estimada, las partes podrán acogerse a lo estipulado en las presentes bases, hasta un tope máximo del 30% del valor total del contrato.

Estas Bases Administrativas Generales y Bases Técnicas se complementan con las Especificaciones Técnicas y demás documentos anexos a la propuesta, así como con cualquier reglamento y ordenanza vigente en el territorio nacional que norme la ejecución de los servicios contratados.

2. DEL PROYECTO A LICITAR

A continuación, se entrega un cuadro resumen de la presente Licitación Pública:

Nombre Licitación	"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP - HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24
Unidad	Servicio de Salud de Tarapacá
Programa	SALUD MENTAL 2024
Tipo de Convocatoria	Licitación Pública
Financiamiento	Servicio de Salud Tarapacá.
Presupuesto	\$476.471.026 (cuatrocientos setenta y seis millones cuatrocientos setenta y un mil veintiséis pesos), impuesto incluido.
Entidad	Servicio de Salud Tarapacá.
Rut	61.606.100-3.
Dirección	Aníbal Pinto N° 815, Iquique, Región de Tarapacá.

3. MARCO NORMATIVO DE LA LICITACIÓN Y CONTRATACIÓN

Tanto en el proceso licitatorio, como en la ulterior relación contractual que nazca entre el adjudicatario y el Servicio, aplicarán las siguientes fuentes normativas, a las cuales deberán ceñirse irrestrictamente todas las personas naturales y jurídicas intervinientes en el proceso de licitación que se regula en estas bases.

1.- Normas Legales y Reglamentarias vigentes sobre la materia que a continuación se indican, sin que la siguiente enunciación sea taxativa:

- a) Ley N° 19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, y el Decreto Supremo N° 250, de 2004, del Ministerio de Hacienda, que aprobó el Reglamento de dicha Ley.



- b) Decreto con Fuerza de Ley N° 1/19.653 de 2000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
- c) Decreto con Fuerza de Ley N° 29/2005, del Ministerio de Hacienda, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.834, sobre Estatuto Administrativo.
- d) Decreto con Fuerza de Ley N° 1/2005, del Ministerio de Salud, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del DL. N° 2763/79 y las leyes 18.469 y 18.933, que regulan las funciones propias de esta, como el Reglamento del Ministerio Orgánico del Ministerio de Salud, Decreto N° 136, de 2004, ambos del Ministerio de salud.
- e) Decreto Supremo N° 140/2004, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Orgánico de los Servicios de Salud.
- f) Ley N° 19.799 sobre documentos electrónicos, firma electrónica y servicios de certificación de dicha firma.
- g) Ley N° 19.628 sobre Protección de la Vida Privada.
- h) Ley N° 16.744 de accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales.
- i) Ley N° 20.123, que regula el trabajo en régimen de Subcontratación, el funcionamiento de las Empresas de Servicios Transitorios, y el contrato de trabajo de servicios transitorios.
- j) Ley N° 19.880 que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado.
- k) Ley N° 20.393 que Establece la Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas en los delitos que indica.
- l) Norma Técnica N° 90, MINSAL 2006, de "Rehabilitación Psicosocial.

2.- Bases de Licitación: Las presentes Bases de Licitación contienen las disposiciones generales que regirán las relaciones entre el Servicio de Salud Tarapacá en adelante "**El Servicio**" y quien provee de los bienes o servicios a que se refiere la presente licitación, en adelante "**Proponentes**", "**Oferentes**", "**Policitantes**" o "**Participantes**", durante todo el presente proceso y en todas las materias relacionadas con esta licitación.

Para que una oferta o postulación se considere válida, ésta deberá cumplir con las disposiciones de las presentes Bases Administrativas y/o Técnicas, Anexos y Especificaciones Técnicas, en lo sucesivo "las Bases". La sola presentación de una propuesta, implica para la persona natural o jurídica que la formula, la aceptación de las presentes Bases, a las cuales se somete desde ya, sin modalidades de ningún tipo.

Forman parte de las bases referidas, sus modificaciones posteriores, así como las Consultas, Respuestas y las Aclaraciones derivadas del procedimiento estipulado en las Bases Administrativas, el cual se efectuará a través de la plataforma www.mercadopublico.cl.

3.- Las Ofertas Técnica y económica, catálogos, manuales, etc., de los bienes y/o servicios ofertados y que se anexan a aquellas. Asimismo, toda documentación aclaratoria enviada por la Unidad Técnica, a los proponentes, durante el período de estudio de las propuestas.

4.- La Resolución de Adjudicación y sus modificaciones, si las hubiere.

6.- La Orden de Compra, debidamente aceptada por el oferente adjudicatario.

Se considerará parte del contrato cualquiera obligación, que aparezca en uno u otro de los antecedentes ya señalados.



4. **ETAPAS Y PLAZOS**

Las etapas de la presente Licitación deberán conformarse al calendario informado a través del portal Mercado Público, de acuerdo a lo establecido en el artículo 25 del Reglamento de la Ley de Compras:

ETAPA	PLAZO
Publicación:	El período de publicación será de 30 días corridos contados desde el día de publicación en el portal. El plazo de cierre para la recepción de ofertas no podrá vencer en días inhábiles ni en un día lunes o en un día siguiente a un día inhábil, antes de las quince horas.
Formulación de Consultas y solicitudes de aclaraciones	20 días corridos contados desde la publicación del llamado.
Publicación de las Respuestas	No más de 5 días corridos contados desde finalizado el plazo precedente , sólo a través del Sistema.
Recepción Garantía Seriedad de la Oferta:	A presentar en original, en soporte de papel, a más tardar el día del cierre de la propuesta en el sistema , (de lunes a jueves, desde las 08:00 a 16:00 hrs. y viernes desde las 08:00 a 15:00 hrs), en las dependencias ubicadas en el Servicio de Salud Tarapacá, cuyo domicilio es Aníbal Pinto 815, Iquique, región de Tarapacá. Aplica para ofertas mayores a 2.000 UTM.
Cierre y Recepción de Ofertas:	Las ofertas deberán presentarse dentro de 30 días corridos contados desde la publicación del llamado a licitación. El cierre de la recepción de ofertas se hará transcurrido dicho plazo, a las 15:00 horas. La recepción de ofertas no podrá vencer en días inhábiles ni en un lunes o en un día siguiente a un día inhábil, antes de las 15:00 horas.
Apertura de la Licitación	Al instante inmediato posterior al Cierre de Recepción de las ofertas.
Evaluación de ofertas	90 días corridos a contar de la apertura de la Licitación.
Adjudicación	Dentro del plazo máximo de 90 días corridos , contados desde el cierre de ofertas en el portal. Acorde al calendario de la licitación.
Devolución Garantía seriedad de la Oferta:	A partir de los 10 días hábiles posteriores una vez notificada la resolución de adjudicación vía portal www.mercadopublico.cl . Para el oferente adjudicado, el plazo contará desde que el Servicio recepcione su garantía de fiel y oportuno cumplimiento de contrato.
Suscripción del Contrato	Una vez notificada la resolución de adjudicación en el portal, el Servicio hará envío del contrato vía correo electrónico al oferente adjudicado, el cual tendrá un plazo de 15 días corridos para su revisión, firma y devolución al Servicio del referido contrato junto con la garantía por fiel cumplimiento de contrato. El incumplimiento de dicho plazo se tomará como desistimiento del proveedor, haciendo procedente el cobro de su garantía de seriedad de la oferta. (Aplica para ofertas mayores a 1.000 UTM.)



Entrega Garantía Fiel Cumplimiento de Contrato por el adjudicatario:	Dentro de 15 días corridos una vez recepcionado el contrato por parte del Servicio de Salud Tarapacá.
Fecha Devolución Garantía Fiel Cumplimiento de Contrato	Una vez cumplido íntegramente el contrato , a satisfacción del Servicio de Salud Tarapacá y expirada la vigencia, el adjudicatario podrá solicitar la devolución de esta garantía. En el evento que no se efectúe la solicitud, el Servicio de Salud no tendrá responsabilidad respecto a esta caución.

Todas las comunicaciones que deban efectuarse con motivo de esta licitación pública, se harán por medio del portal www.mercadopublico.cl.

Los plazos a que se haga referencia en estas Bases serán de días corridos, salvo que se señale otra cosa. Si el último día del plazo era sábado, domingo o festivo, se prorrogará al primer día hábil siguiente.

Asimismo, conforme a lo dispuesto en el artículo 6° del Reglamento de la Ley de Compras, los plazos establecidos en estas Bases comenzarán a correr una vez notificado el documento, acto o resolución de que se trate, esto es, veinticuatro (24) horas después de su publicación en el portal www.mercadopublico.cl; con excepción del plazo para presentar propuestas, contenido en el artículo relativo a "Etapas y Plazos" de estas Bases, el que comenzará a correr desde la publicación del llamado a licitación.

Las notificaciones por carta certificada se entenderán practicadas a contar del tercer día siguiente a su recepción en la oficina de Correos que corresponda, conforme lo dispuesto en el artículo 46 de la Ley N° 19.880.

5. DE LOS PROPONENTES

Las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 4 de la Ley 19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, podrán participar en la propuesta pública, respecto a las que no concurra alguna causal de inhabilidad contenida en la precitada disposición y demás normas legales o reglamentarias aplicables y que cumplan con los demás requisitos exigidos en las Bases de esta licitación, lo que deberá acreditarse en su oportunidad, con la documentación correspondiente.

Las personas jurídicas deberán estar válidamente constituidas, lo que deberá acreditarse una vez adjudicada la propuesta y antes del vencimiento del plazo para la firma del contrato respectivo.

A la fecha de suscripción del contrato, el contratista adjudicatario debe también que estar inscrito y acreditado en el Registro de Proveedores del portal Mercado Público.

No podrán participar en este proceso licitatorio aquellos oferentes afectados por alguna de las prohibiciones e inhabilidades contenidas en el artículo 4° de la citada Ley N°19.866.

Para efectos del contrato que se suscriba y tratándose de personas jurídicas, estas no deberán haber sido condenadas a pena de prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado, de conformidad con la Ley N° 20.393, que establece la responsabilidad penal de las



personas jurídicas en los delitos de Lavado de Activos, financiamiento del terrorismo y Delitos de cohecho que indica.

5.1. INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES DEL ESTADO EN MERCADO PÚBLICO.

El servicio deberá exigir a los proveedores su inscripción en el Registro de Proveedores a cargo de la Dirección de Compras y contratación Pública y encontrarse habilitados para participar en el, para poder participar de cualquier procedimiento de contratación y suscribir contratos definitivos, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley N° 19.886.

5.2. UNIÓN TEMPORAL DE PROVEEDORES

El oferente que se presente como una "Unión Temporal de Proveedores" deberá indicar al momento de presentar su oferta la forma en que se constituirá legalmente, ya sea como sociedad o si se acogerá a lo dispuesto en el artículo 67 bis del Decreto Supremo N° 250/2004 del Ministerio de Hacienda, indicando para tal efecto el representante o apoderado común y el documento que dé cuenta del acuerdo de participación, objeto social, domicilio y capital por enterar. Dentro del acto constitutivo del mismo acuerdo de participación, se encuentre contemplada la materia licitada, entendiéndose por ello toda lo exigido en estas Bases.

Además, se exigirá a cada integrante de la Unión, la declaración de no estar afecto a las prohibiciones e inhabilidades contenidas en el artículo 4 de la Ley N° 19.886, sin perjuicio de las disposiciones contenidas en el reglamento de la citada ley. Aquella oferta presentada por una Unión Temporal de proveedores que no dé cumplimiento a lo señalado en el presente punto, será declarada inadmisibles.

En caso de ser adjudicados una Unión Temporal de proveedores se exigirá, a cada uno de los integrantes, acreditar que no han sido condenadas a pena de prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del estado, de conformidad con la ley N° 20.393, que establece la responsabilidad penal de las personas jurídicas en los delitos de lavado de activos, financiamiento del terrorismo y delitos de cohecho que indica.

Tratándose de Unión Temporal de proveedores la documentación pertinente que dé cuenta del acuerdo suscrito entre sus integrantes y su forma de materialización posterior deberá acompañarse dentro de los antecedentes administrativos de su oferta, según lo prescrito en el artículo 67 bis del Decreto Supremo N° 250 del Ministerio de Hacienda y la Directiva N° 22 de la Dirección de Compras Públicas.

Toda materia que no resulte regulada en las presentes bases, podrá ser suplida conforme los criterios establecidos en la citada Directiva N° 22 de la Dirección de Compras Públicas.

6. MODIFICACIONES A LAS BASES.

De conformidad a lo establecido en el artículo 27 del Decreto Supremo 250/2004 del Ministerio de Hacienda, si los oferentes presentarán consultas de carácter administrativo o técnico respecto a los requerimientos, éstas deberán ser remitidas por medio del foro establecido en www.mercadopublico.cl, dentro de los plazos establecidos para tal efecto en "ETAPAS Y PLAZOS" indicados en la Ficha de Licitación, no pudiendo los proveedores contactar de ninguna otra forma con la entidad licitante o sus funcionarios/as, por la respectiva licitación, durante el curso del proceso, salvo lo que esté expresamente indicado en las presente bases.



El Servicio podrá introducir modificaciones a las presentes bases mediante acto administrativo fundado, ya sea por iniciativa propia o en atención a una aclaración o consulta solicitada a través del portal de Compras Públicas y hasta 3 días hábiles anteriores del cierre de la presentación de las ofertas, informándose de ello a través del mismo sistema; estas modificaciones se entenderán formar parte integrante de las presentes bases de licitación, siendo su aplicación obligatoria para todos los participantes. Las modificaciones de bases regirán desde la total tramitación del acto administrativo que las apruebe.

El Servicio deberá establecer un nuevo plazo prudencial para cerrar o recibir las propuestas, para que los potenciales oferentes conozcan y adecuar sus ofertas a tales modificaciones, que no podrá ser menor a 3 días hábiles, pudiendo ser mayor dependiendo de su complejidad. Por lo anterior y de ser necesario, los oferentes deberán renovar o extender proporcionalmente el plazo de vigencia de las garantías, con la debida antelación, para cumplir con la seriedad que estas bases exigen al ofertar, que debe mantenerse durante el período de evaluación.

Es exclusiva responsabilidad del proponente la revisión permanente del portal, con el objeto de informarse sobre lo expuesto en el punto precedente.

7. FINANCIAMIENTO

Para la adquisición de los servicios en las condiciones establecidas para las presentes bases de licitación, el Servicio cuenta con un presupuesto disponible que asciende a **\$476.471.026 (cuatrocientos setenta y seis millones cuatrocientos setenta y un mil veintiséis pesos)**, impuesto incluido, licitación que es financiada por el Servicio de Salud de Tarapacá.

Las ofertas económicas deberán ser presentadas a través del Sistema de Información de la Dirección de Compras y Contratación Pública (www.mercadopublico.cl) dentro del plazo establecido por las bases. Al acceder al portal, los participantes deberán especificar el valor neto de los servicios ofertados, expresado en moneda nacional por ítem. El oferente debe utilizar los formatos y anexos adjuntos, y las ofertas permanecerán cerradas hasta la fecha y hora indicadas en el Portal, momento en que se abrirán electrónicamente.

El valor a considerar para la evaluación será el costo mensual de los servicios, seguido del total acumulado para los 24 meses de suministro. Este enfoque asegura una evaluación precisa y equitativa del costo total a lo largo del periodo contractual. El proponente asumirá todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de su oferta. El Servicio de Salud de Tarapacá no será responsable, bajo ninguna circunstancia, de dichos costos, independientemente del resultado del proceso licitatorio.

En caso de existir discrepancias o diferencias entre la información proporcionada en el Anexo Económico y los documentos entregados por el proveedor, prevalecerá la información del anexo correspondiente.

8. VIGENCIA DE LA OFERTA

La oferta tendrá validez de 180 días corridos, contados desde la fecha de apertura de la propuesta respectiva. La oferta cuyo período de validez sea menor que el requerido será rechazada. Vencido este plazo si no se hubiere realizado la adjudicación, el Servicio podrá solicitar a los proponentes la prórroga de sus ofertas y garantías. En tal caso, los proponentes podrán ratificar sus ofertas o retirarlas, formalizando su decisión mediante comunicación escrita dirigida



al Servicio a través de la plataforma www.mercadopublico.cl. Se devolverá la garantía a aquellos que no accedan a la prórroga.

9. GARANTÍAS DEL PROCESO LICITACIÓN

En el marco del proceso de licitación, es fundamental que los oferentes presenten garantías que respalden la seriedad de sus ofertas y el cumplimiento de los compromisos adquiridos. A continuación, se describen los tipos de garantías requeridas, su propósito y las condiciones bajo las cuales deben ser presentadas y mantenidas.

9.1. **Garantía Por Seriedad De La Oferta**

El oferente deberá presentar junto con su oferta un instrumento de garantía que asegure la seriedad de la oferta ingresada en el presente proceso licitatorio. Los oferentes que no incluyan la garantía de seriedad de la oferta en la forma y plazo establecidos en esta cláusula serán declarados inadmisibles.

El instrumento de garantía deberá cumplir con lo siguiente:

Tipo de Documento:	Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento de cada contrato, el proveedor adjudicado deberá entregar cualquier tipo de instrumento de garantía que asegure el cobro de ésta de manera rápida y efectiva, pagadera a la vista y con el carácter de irrevocable. Ejemplos de ellos son: boleta de garantía, certificado de fianza a la vista, póliza de seguro de garantía, vale vista, entre otros. No se aceptan cheques como instrumento de garantía. Cabe señalar que esta garantía puede ser tomada por el adjudicatario, o bien por un tercero a nombre de éste. En este último caso deber señalarse expresamente que dicha caución se toma a favor del adjudicatario, señalando el RUT del éste directamente en el instrumento de garantía o bien en un documento anexo a la caución. Esta garantía podrá otorgarse mediante uno o varios instrumentos financieros de la misma naturaleza que en conjunto representen el monto a caucionar.
Beneficiario:	Servicio de Salud Tarapacá, Rol Único Tributario 61.606.100-3
Monto a resguardar:	\$1.000.000 (Un millón de pesos)
Vigencia:	180 días corridos a partir de la fecha de Apertura de las Propuestas.
Glosa:	Garantía de Seriedad de la Oferta para la "para la licitación denominada: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP - HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24
Descripción:	La documentación debe presentarse en original, ya sea en soporte de papel o en formato digital, a más tardar el día del cierre de la propuesta en el sistema. Las entregas en papel se realizarán en las dependencias del Servicio de Salud Tarapacá, ubicadas en Aníbal Pinto 815, Iquique, región de Tarapacá. El horario de recepción es de lunes a jueves, de 08:00 a 16:00 hrs., y los viernes, de 08:00 a 15:00 hrs. Si la garantía se emite electrónicamente, conforme a la Ley N° 19.799 "Sobre Documentos Electrónicos, Firmas Electrónicas y Servicios de Certificación de dicha firma", deberá adjuntarse exclusivamente en formato digital en el sistema de información, hasta la fecha y hora de cierre para la presentación de ofertas.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

	Cada proponente deberá entregar, en soporte físico o electrónico, hasta el día y la hora del cierre de recepción de las ofertas que señalen las presentes bases, un Documento de Garantía de Seriedad de la Oferta. Este documento deberá estar tomado por el proponente o por un tercero a su nombre, expresado en moneda nacional, emitido por una institución comercial y/o financiera, y ser pagadero a la vista y con carácter irrevocable. Además, debe permitir el cobro de la garantía de manera rápida y efectiva en la ciudad de Iquique.
Responsable:	Se deja constancia que ser responsabilidad del oferente realizar los trámites pertinentes para entregar la garantía de fiel y oportuno cumplimiento de contrato a cada uno de los respectivos organismos contratantes en la forma solicitada y en los plazos estipulados para ello, como, asimismo, mantenerla vigente por el plazo exigido en estas bases de licitación.

Cualquier error u omisión que se considere relevante en la presentación de este documento autoriza al Servicio de Salud Tarapacá a rechazar la propuesta respectiva, declarando inadmisibles la oferta correspondiente. Se considerarán "relevantes" aquellos errores que impidan cumplir el objetivo de la caución, que es garantizar la oferta del proveedor hasta la adjudicación, firma del contrato y su reemplazo por la garantía de fiel cumplimiento del contrato, y en general, se entenderá por tales, aquellas que no cumplan con lo que exige el artículo 31 del Decreto Supremo N° 250 de 2004 del Ministerio de Hacienda, Reglamento de la Ley N° 19.886.

- **FORMA Y OPORTUNIDAD DE RESTITUCIÓN DE LA GARANTÍA:** La devolución de las garantías de seriedad a aquellos oferentes cuyas ofertas hayan sido declaradas inadmisibles se efectuará dentro del plazo de 30 días hábiles administrativos contados desde la notificación de la resolución que dé cuenta de la inadmisibilidad en el Sistema de Información, www.mercadopublico.cl.

La devolución de las garantías de seriedad a aquellos proponentes cuyas ofertas habiendo sido evaluadas no fueron adjudicadas, se efectuará a partir del plazo de 60 días hábiles administrativos posteriores a la publicación de la adjudicación original, o bien, cuando esta Dirección haya constatado que en la(s) línea(s) en la(s) que participa con su oferta, se efectuó la suscripción de la totalidad de los contratos; lo que ocurra primero.

En el caso del proveedor adjudicado, la restitución de esta garantía se realizará una vez que se haya verificado la suscripción de la totalidad de los contratos que deriven de su(s) adjudicación(es), o bien, si no ha procedido la readjudicación de acuerdo con lo indicado en las presentes bases. Dicha caución será devuelta una vez cumplido el plazo de 20 días hábiles administrativos contados a partir de la fecha en que se hayan entregado las respectivas garantías de fiel cumplimiento de contrato, lo que ocurra primero.

- **EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:** Esta garantía tienen por objeto caucionar la seriedad de la oferta y de todas las obligaciones que se imponen al oferente, pudiendo ser ejecutada unilateralmente por la vía administrativa por el Servicio de Salud Tarapacá, en caso de no suscripción del contrato definitivo por parte del proveedor adjudicado dentro del plazo señalado en estas bases, no entrega de los antecedentes y garantía de fiel cumplimiento de contrato requeridas de acuerdo con las presentes bases para la suscripción de los respectivos contratos, desistimiento de la oferta dentro del plazo de vigencia establecido en las presentes bases, así como en caso de presentación de oferta falsa o manifiestamente errónea o inductiva a error, en el sentido que importe la entrega de antecedentes que no se correspondan con la realidad y cuya entidad incida en la validez de la oferta, lo que deberá ser determinado mediante información objetiva y disponible y, en general, por el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que se imponen al oferente,



durante el proceso licitatorio. De igual forma, la no inscripción en el Registro de Proveedores para contratar dentro de los plazos establecidos en las presentes bases facultar al Servicio a materializar el cobro de dicha garantía.

9.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

La garantía de fiel cumplimiento de contrato deber ajustarse a lo regulado en el artículo 68 del Reglamento de la Ley de Compras Públicas y a lo establecido a continuación:

Tipo de Documento:	Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento de cada contrato, el proveedor adjudicado deberá entregar cualquier tipo de instrumento de garantía que asegure el cobro de ésta de manera rápida y efectiva, pagadera a la vista y con el carácter de irrevocable. Ejemplos de ellos son: boleta de garantía, certificado de fianza a la vista, póliza de seguro de garantía, vale vista, entre otros. No se aceptan cheques como instrumento de garantía. Cabe señalar que esta garantía puede ser tomada por el adjudicatario, o bien por un tercero a nombre de éste. En este último caso deber señalarse expresamente que dicha caución se toma a favor del adjudicatario, señalando el RUT del éste directamente en el instrumento de garantía o bien en un documento anexo a la caución. Esta garantía podrá otorgarse mediante uno o varios instrumentos financieros de la misma naturaleza que en conjunto representen el monto a caucionar.
Beneficiario:	Servicio de Salud Tarapacá, Rol Único Tributario 61.606.100-3
Monto:	5% del valor adjudicado.
Vigencia:	El cálculo comienza a partir de la fecha de suscripción del contrato, considerando el período correspondiente al plazo de entrega o cumplimiento ofertado, al que se sumará el plazo de garantía técnica ofrecido. Posteriormente, se adicionarán 90 (noventa) días corridos a la fecha resultante. No obstante, en virtud de los principios de razonabilidad y proporcionalidad, el Servicio podrá aceptar una diferencia de hasta 5 (cinco) días corridos adicionales para cumplir con esta disposición.
Glosa:	Garantía de Fiel y oportuno Cumplimiento del Contrato de Obligaciones Laborales y Previsionales para la licitación denominada: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP - HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24
Descripción	La documentación debe presentarse en original, ya sea en soporte de papel o en formato digital, a más tardar el día del cierre de la propuesta en el sistema. Las entregas en papel se realizarán en las dependencias del Servicio de Salud Tarapacá, ubicadas en Aníbal Pinto 815, Iquique, región de Tarapacá. El horario de recepción es de lunes a jueves, de 08:00 a 16:00 hrs., y los viernes, de 08:00 a 15:00 hrs. Si la garantía se emite electrónicamente, conforme a la Ley N° 19.799 "Sobre Documentos Electrónicos, Firmas Electrónicas y Servicios de Certificación de dicha firma", deberá adjuntarse exclusivamente en formato digital en el sistema de información, hasta la fecha y hora de cierre para la presentación de ofertas. Cada proponente deberá entregar, en soporte físico o electrónico, hasta el día y la hora del cierre de recepción de las ofertas que señalen las presentes bases, un Documento de Garantía de Seriedad de la Oferta. Este documento deberá estar tomado por el proponente o por



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

	un tercero a su nombre, expresado en moneda nacional, emitido por una institución comercial y/o financiera, y ser pagadero a la vista y con carácter irrevocable. Además, debe permitir el cobro de la garantía de manera rápida y efectiva en la ciudad de Iquique.
Plazo y forma de entrega de la garantía:	El proveedor adjudicatario al momento de la firma del contrato, estará obligado a presentar una garantía con el fin de respaldar la ejecución completa, oportuna y eficiente del contrato, así como las obligaciones laborales y de seguridad social de sus trabajadores o los de sus subcontratistas, asociadas a la contratación de que se trata. La entrega de la garantía de fiel cumplimiento del contrato por parte del adjudicatario deberá realizarse dentro de los 15 días corridos posteriores a la recepción del contrato por parte del Servicio de Salud Tarapacá, según lo estipulado en las bases. La entrega de la garantía deberá realizarse al momento de la firma y entrega del contrato al Servicio de Salud Tarapacá, y cualquier instrumento que asegure el cobro rápido y efectivo de la garantía será aceptado, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en las bases y la normativa vigente.
Responsable	Se deja constancia que será responsabilidad del oferente realizar los trámites pertinentes para entregar la garantía de fiel y oportuno cumplimiento de contrato a cada uno de los respectivos organismos contratantes en la forma solicitada y en los plazos estipulados para ello, como, asimismo, mantenerla vigente por el plazo exigido en estas bases de licitación.

En situaciones excepcionales donde el precio de la oferta sea significativamente inferior al de otros oferentes y se sospeche de inconsistencias económicas, el Servicio podrá adjudicar la oferta bajo ciertas condiciones, incluyendo la ampliación de la garantía de cumplimiento. A través de resolución fundada, el Servicio podrá solicitar garantías de un monto superior al 30% del valor adjudicado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 69 del Decreto Supremo N° 250/2004 del Ministerio de Hacienda. En tal caso, deberá justificarse la correspondencia con el valor de los bienes o servicios contratados y con el riesgo en caso de un eventual incumplimiento por parte del adjudicatario, asegurando no desincentivar la participación de los oferentes.

Es responsabilidad del Departamento de Abastecimiento y Logística solicitar y verificar la garantía requerida y luego remitirla al Departamento de Gestión Financiera para su debida custodia. La no presentación de estos documentos se entenderá como desistimiento de la oferta, lo que facultará al Servicio para adjudicar al segundo mejor oferente, si lo hubiere (artículo 71 del Decreto Supremo N° 250/2004 del Ministerio de Hacienda), siempre y cuando dicha oferta sea conveniente a los intereses de la institución. Asimismo, se hará efectiva la garantía por seriedad de la oferta, si se hubiera solicitado. Además, se procederá a informar en la plataforma de Mercado Público el desistimiento de la adjudicación por parte del proveedor.

Finalmente, es responsabilidad del Administrador de Contrato asegurar que la garantía proporcionada cumpla con los requisitos establecidos en las bases y el contrato, lo cual debe quedar registrado en el acta de recepción conforme.

En el caso de que el plazo de entrega de los bienes y/o servicios estipulados en el cronograma o plan de trabajo del presente contrato exceda el período inicialmente contenido en la oferta, el contratista deberá extender la vigencia de la garantía por el tiempo adicional requerido para completar la entrega, además de un período adicional de 90 días corridos. Esta extensión del plazo estará sujeta a la aprobación del Director del Servicio mediante resolución fundada, que formalizará el aumento del plazo de entrega y la correspondiente extensión de la garantía.



El contratista deberá solicitar esta aprobación de manera oportuna, proporcionando la documentación necesaria al efecto. La omisión de dicha resolución invalidará cualquier extensión del plazo que se otorgue sin esa formalidad.

La responsabilidad de renovar o actualizar la garantía antes de su vencimiento recaerá en la empresa contratista, la cual debe hacerlo al menos 30 días antes de la fecha de caducidad.

- **FORMA Y OPORTUNIDAD DE RESTITUCIÓN DE LA GARANTÍA:** En caso de que se produzca el cobro de la garantía de fiel cumplimiento por parte del organismo contratante, debido al incumplimiento de cualquiera de las obligaciones dispuestas en las presentes bases de licitación y el contrato, y que justifiquen su cobro, el adjudicatario deberá reponer la garantía señalada por igual monto y por el mismo plazo de vigencia que la garantía que reemplaza, y ajustándose a las disposiciones establecidas para ésta, dentro de los 10 días hábiles administrativos siguientes contados desde la notificación de cobro de la primera.

Ser responsabilidad del proveedor contratado mantener vigente la garantía de fiel cumplimiento de acuerdo con lo indicado en esta cláusula. Mientras se encuentre vigente el contrato celebrado con el adjudicatario, las reposiciones y renovaciones de esta garantía serán de exclusiva responsabilidad del proveedor.

Las garantías presentadas en este proceso serán devueltas por los organismos contratantes, sin reajustes ni intereses, una vez cumplida su fecha de vencimiento. El retiro de éstas será de responsabilidad exclusiva del proveedor contratado.

- **COBRO DE LA GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:** La Boleta de garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se hará efectiva si el proveedor adjudicado no da cumplimiento a cualquiera de las condiciones contempladas en su oferta, tanto desde el punto de vista técnico, administrativo y/o económico.

Se considera incumplimiento de las condiciones contempladas en su oferta las siguientes:

- a. Cuando el oferente adjudicado y contratado no cumpla con la entrega del bien adquirido dentro del plazo ofertado en más de 30 días corridos, según lo indicado en las presentes bases.
- b. Cuando los bienes entregados sean diversos de los ofertados.
- c. Cuando no se realicen las capacitaciones en las condiciones ofertadas, cuando estas procedan.
- d. Cuando los bienes entregados no cumplan con los requerimientos técnicos establecidos en las especificaciones técnicas de las presentes bases.

En el caso de que el proveedor no cumpla con el plazo de entrega establecido en su oferta, la boleta de garantía de fiel cumplimiento de contrato podrá ser cobrada desde el primer día hábil siguiente al término del plazo de entrega contractual. La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato caucionará además eventuales multas y otras sanciones que se apliquen en virtud de las presentes bases administrativas generales.

10. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El detalle completo de las especificaciones técnicas del servicio a contratar se encuentra contenido en las Bases Técnicas adjuntas a este documento. Dichas bases describen en forma detallada los requerimientos específicos para la implementación del servicio de alimentación destinado a los usuarios del Hospital de Día Infante Adolescente y de las Residencias y Hogares Protegidos de la



Red de Salud Mental en las Comunas de Iquique y Alto Hospicio. Estas especificaciones incluyen las características de las raciones, los horarios de entrega, la cantidad de comidas diarias requeridas y los distintos regímenes alimentarios a considerar, así como los estándares de calidad exigidos para la correcta prestación del servicio. Los oferentes deberán ajustarse estrictamente a las condiciones descritas en las Bases Técnicas para garantizar el cumplimiento adecuado de los objetivos establecidos en esta licitación.

11. **PRESENTACIÓN DE OFERTAS AL PORTAL**

Las Ofertas, deberán presentarse electrónicamente en el Portal www.mercadopublico.cl, con todos los antecedentes, formularios y anexos que se exigen en las presentes Bases Administrativas Generales, **deberán entregarse debidamente firmados por el oferente o su representante legal, según corresponda.**

Si el oferente tiene inscripción vigente en Chile Proveedores, podrá obviar la presentación de los antecedentes exigidos en dicho portal y que a la fecha de apertura estén vigentes.

Las ofertas deberán ser ingresadas al portal de Compras Públicas en el plazo establecido en las presentes bases. Posterior a la fecha y hora de cierre indicada en la ficha de licitación del portal, el sistema se cierra automáticamente y no permite el ingreso de ninguna otra oferta, ni archivo adjunto.

Los proponentes pueden adjuntar los detalles relevantes sobre su oferta. La inclusión de documentos adicionales, distintos a los requeridos inicialmente, se considerará como información complementaria y no será motivo para desechar o declarar inadmisibles la oferta.

La oferta deberá incluir todos los antecedentes administrativos, técnicos y económicos que se indican a continuación.

11.1. **OFERTA ADMINISTRATIVA:**

Deberán presentarse electrónicamente, en el Portal www.mercadopublico.cl, los siguientes antecedentes:

A. Antecedentes Administrativos: A continuación, se detalla la documentación requerida según el tipo de oferente:

TIPO DE OFERENTE	DOCUMENTOS REQUERIDOS
Persona Jurídica	<ul style="list-style-type: none">- Fotocopia de la Cédula de Identidad (por ambos lados) del/de los/las Representante(s) Legal(es) de la Empresa- Copia simple de la escritura pública de constitución de la sociedad y de sus modificaciones vigentes- Certificado de vigencia de la Sociedad, otorgado por el Registro de Comercio competente.- RUT de la empresa.- Copia simple del documento que acredite la personería del representante legal del oferente, con una antigüedad no superior a 30 días hábiles anteriores a la presentación de la oferta. <p>Para personas jurídicas constituidas bajo la Ley N° 20.659: Certificado de vigencia obtenido desde el Registro de Empresas y Sociedades (www.tuempresaenundia.cl y www.registroempresas.cl)</p>



	Para personas jurídicas distintas de las sociedades: Certificado de vigencia otorgado por la entidad correspondiente (Ministerio de Justicia, Subsecretaría de Economía o Servicio de Registro Civil e Identificación, según el caso)
Persona Natural	Fotocopia de la Cédula de Identidad (por ambos lados)
Unión Temporal de Proveedores (UTP)	Presentar los antecedentes descritos en los puntos anteriores tanto de la propia UTP como de cada uno de sus miembros (personas naturales o jurídicas)

B. ANEXO N°1 Formulario Identificación del Oferente: Este Anexo deberá contener la identificación completa del Oferente y su Representante Legal, cuando corresponda, incluyendo nombre completo, nacionalidad, estado civil, Profesión u oficio o giro comercial, domicilios y números de cédula nacional de identidad y/o rol único tributario, según corresponda. En el caso de Unión Temporal de Proveedores (UTP) este Anexo deberá presentarse firmado por cada uno de sus integrantes, individualmente considerados, a parte del que debe completar la UTP.

C. ANEXO N°1-A Formulario identificación del Oferente Unión Temporal de Proveedores: Tratándose de una Unión Temporal de Proveedores, el oferente deberá completar el Formulario N°1-A, adjuntando el acuerdo de participación conjunta, el que deberá contemplar la forma en que se constituirá legalmente en el evento de resultar adjudicado.

D. ANEXO N°2 Formulario Declaración Jurada Simple: Este Anexo deberá contener una declaración jurada simple en que el Oferente declare estar en conocimiento de las características generales de la licitación, de su situación legal, de los antecedentes que forman parte de esta propuesta y de la aceptación de ésta en todas sus partes, así como la facultad privativa del Mandante de adjudicar la licitación. En el caso de UTP deberá presentar este anexo por cada uno de sus integrantes.

E. ANEXO N°3 Declaración Jurada Simple del Sistema de Prevención de Delitos de Lavado de Activos, Financiamiento al Terrorismo y Delitos funcionarios. Artículo 4, Inciso primero y sexto de la Ley 19.866: Este Anexo deberá contener una declaración jurada de no encontrarse -el oferente- afecto a la inhabilitación contemplada en el artículo 4°, inciso sexto, de la Ley 19.886. Este documento se exige para efectos de la habilidad para contratar con el Estado y para el caso de ser adjudicado. En caso de UTP, este anexo se debe presentar por cada uno de los integrantes de la misma.

F. ANEXO N°4 Formulario Programa de Integridad: Este criterio tiene por objeto evaluar que los oferentes cumplan con programas de integridad y que estos sean conocidos por su personal, lo cual deberá ser detallado en el "Anexo N 4: Formulario Programa de Integridad".

G. ANEXO N° 5 Declaración Jurada Simple de no encontrarse inhabilitado para contratar con estado (LEY 20.393, DL 211/1973 y LEY N° 21.595).

H. Garantía de Seriedad de la Oferta: Este documento tiene por finalidad caucionar la seriedad de la oferta, el que deberá ser entregado según las indicaciones dadas en las presentes Bases, donde deben adjuntar la copia del programa de integridad del oferente.

11.2. OFERTA TÉCNICA:

Deberán presentarse electrónicamente, en el Portal www.mercadopublico.cl, los siguientes antecedentes:

A. ANEXO N° 6 Formulario Experiencia del Oferente, Se evaluará la experiencia previa del oferente en la prestación de servicios de alimentación hospitalaria, considerando la cantidad y



calidad de los contratos similares ejecutados en los últimos 5 años. Se otorgará mayor puntaje a aquellos oferentes que acrediten un historial más extenso y consistente en la entrega de servicios de alimentación en entornos hospitalarios o de salud mental, lo que reflejará su capacidad para manejar las especificaciones y estándares requeridos en este proceso de licitación. La evidencia deberá incluir antecedentes detallados y certificaciones de contratos similares, indicando claramente la duración, entidad contratante, características del servicio y resultados obtenidos, tal como se especifica en la documentación técnica requerida.

B. Documentos Requeridos, los oferentes deberán adjuntar la siguiente documentación en su propuesta:

- 1. Resolución Sanitaria del establecimiento, sala de elaboración y manipulación de alimentos.** Este documento certifica que las instalaciones del oferente cumplen con los estándares sanitarios exigidos por la autoridad competente para la manipulación y elaboración de alimentos. Es un requisito obligatorio para asegurar que los servicios ofertados cumplan con las normativas de salud pública y seguridad alimentaria.
- 2. Resolución Sanitaria del medio de transporte de alimentos.** El propósito de este requisito es garantizar que los vehículos utilizados para transportar alimentos cumplan con las normativas sanitarias específicas para evitar contaminación. Se debe adjuntar una copia de la resolución sanitaria vigente para cada medio de transporte propuesto, indicando las características del vehículo y su autorización para transporte de alimentos.
- 3. Programa de Seguridad Alimentaria.** Este documento detalla las políticas y prácticas implementadas por el oferente para garantizar la inocuidad de los alimentos durante su manejo, almacenamiento y distribución. El oferente debe presentar un documento que describa detalladamente las medidas de seguridad alimentaria implementadas, tales como controles de calidad, planes HACCP o similares, indicando su alcance y responsables.
- 4. Programa de Trabajo y Seguridad.** Este programa describe las políticas y medidas adoptadas para proteger la seguridad y salud de los trabajadores involucrados en la ejecución del contrato. El oferente debe completar y presentar un formulario detallando el programa, incluyendo aspectos como protocolos de seguridad, formación en prevención de riesgos laborales y dotación de elementos de protección personal (EPP).
- 5. Flujo Higiénico diario de procesos de elaboración y de procesos para manipulación de alimentos.** Este documento muestra el diseño y descripción de las operaciones diarias relacionadas con la manipulación y elaboración de alimentos, asegurando el cumplimiento de normativas sanitarias. Los oferentes deben adjuntar un diagrama de flujo y una descripción de los procedimientos, indicando las etapas críticas y los puntos de control de higiene.
- 6. Minutas Preliminares de Alimentación,** este anexo tiene como objetivo detallar la evidencia requerida en las ofertas para la presentación de minutas(Planificación de la minuta para 30 días) preliminares de alimentación, las cuales deben cumplir con los estándares nutricionales establecidos en las Bases Técnicas de la licitación para el servicio de alimentación destinado a los usuarios del Hospital de Día Infante Adolescente y de las Residencias y Hogares Protegidos de la Red de Salud Mental, dependientes del Servicio de Salud Tarapacá.



7. Ficha técnica del proveedor con principales materias primas a utilizar en el servicio. Esta ficha debe contener información técnica sobre el oferente, detallando las materias primas que empleará para cumplir con los requerimientos de la licitación. Se debe adjuntar una ficha técnica que incluya información sobre las materias primas, su origen, características principales y certificados de calidad asociados, asegurando su adecuación al servicio solicitado.

11.3. OFERTA ECÓNOMICA:

A. ANEXO N° 7 - Formulario Económico de Ofertas. El oferente deberá llenar de forma correcta cada una de las grillas según corresponda a la oferta presentada, el formato a completar es entregado de forma digital en anexos a llenar por los proveedores. Los precios cotizados deben abarcar el costo completo los servicios licitados.

Cualquier oferta que no cumpla con los servicios licitados y los requisitos establecidos en las bases técnicas será inadmisibles. Dichas ofertas no continuarán con las siguientes etapas del proceso de evaluación.

Los oferentes deberán completar los anexos entregados por el Servicio de Salud Tarapacá, que forman parte de esta licitación. No se aceptarán Anexos alternativos en reemplazo de aquellos, de lo contrario la oferta quedará inadmisibles. Asimismo, no se admitirán documentos extendidos en idioma extranjero. En tal caso, el oferente que desee aportar un documento extendido en un idioma extranjero, deberá acompañarlo debidamente traducidos por un traductor oficial.

11.4. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS OMITIDOS

El Servicio podrá solicitar a los oferentes errores u omisiones formales, si las rectificaciones de dichos vicios u omisiones no dan a esos oferentes una situación de privilegio respecto de los demás competidores, o sea, si no se afectan los principios de estricta sujeción a las bases y de igualdad de los oferentes, y se informe de dicha solicitud al resto de los oferentes a través del Sistema de Información.

Durante la evaluación, el Servicio podrá solicitar certificaciones y documentos que los oferentes hayan omitido al presentar sus ofertas, si dichos antecedentes se han producido u obtenido antes del vencimiento del plazo para presentar su oferta o se refieren a situaciones no mutables entre el vencimiento del plazo y el periodo de evaluación, según el inciso segundo del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Compras Públicas. El plazo para la presentación de los documentos omitidos será de **48 horas desde que se le notifique el requerimiento al oferente, a través del portal.**

En estos casos, estas bases contemplan, dentro de los criterios de evaluación, el cumplimiento de los requisitos formales de presentación de la oferta, asignando menor puntaje a las que no cumplieron, en el plazo para presentar ofertas, con todo lo requerido. Sin perjuicio de lo anterior, no podrán solicitarse documentos faltantes que hayan sido categorizados como esenciales en las presentes bases, cuya omisión, o presentación incompleta, ilegible, adulterada o errónea, facultará a la comisión evaluadora a dejar inadmisibles la o las ofertas respectivas.

Todos los anexos presentados, tanto en el sistema digital como en soporte físico, deberán entregarse debidamente firmados por el oferente, en caso de ser persona natural, o por su representante legal, en caso de corresponder a una persona jurídica.



12. REQUISITOS Y CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS OFERENTES

Los proponentes presentarán todos los antecedentes administrativos, la oferta técnica, la oferta económica y todos los formularios de estas bases en formato físico o digital, en el plazo de recepción indicado en estas bases, debiendo encontrarse registrado y hábil en el Registro de proveedores del sistema de compras y contrataciones públicas.

La apertura de ofertas de la licitación se efectuará a través del portal Mercado Público, el día y hora señalados en el cronograma.

Al efectuar el acto de apertura se procederá con la revisión de los antecedentes requeridos, cuyo objeto será verificar que se hayan presentado todos los antecedentes administrativos solicitados.

Para la aceptación de las ofertas, se considerarán **requisitos y condiciones esenciales**, los siguientes documentos, cuya omisión, cualquiera de ellos, faculta para declarar inadmisibles la respectiva oferta:

- **ANEXO N° 6 Formulario Experiencia del Oferente,**
- **ANEXO N° 7: Formulario Económico de Ofertas.**
- **Resolución Sanitaria del establecimiento, sala de elaboración y manipulación de alimentos.**
- **Resolución Sanitaria del medio de transporte de alimentos.**
- El proveedor debe tener su sede en la Región de Tarapacá y contar con una oficina establecida en dicha región.
- En el caso de proveedores conformados como UTP, deberán cumplir con todas las exigencias expresadas en estas Bases y en la Directiva N° 22 de la Dirección de Compras Públicas.

En caso de producirse un problema de indisponibilidad técnica del portal Mercado Público, que provoque la imposibilidad de ingresar archivos correspondientes de algún oferente, este tendrá un plazo de 24 horas, contados desde el inicio del acto de apertura, para presentar al Servicio un certificado emitido por la Dirección de Compras y Contratación Pública que ratifique dicha circunstancia, con el objeto de regularizar dicha situación ante la comisión respectiva y el resto de los oferentes de la licitación.

En tal evento, se admitirá que el oferente haga entrega en soporte de papel de los antecedentes de la Oferta Administrativas, Técnica y Económica, a través de la Oficina de Partes del Servicio de Salud Tarapacá, ubicado en Aníbal Pinto N° 815 de la ciudad de Iquique, Región de Tarapacá, en sobre cerrado, indicando el número y nombre de la licitación. Además, deberá contar con el código de reclamo efectuado al Sistema de Información de Compras y Contratación Pública, al no poder ingresar la información para su verificación. Los antecedentes los resguardará la Jefatura del Departamento de Abastecimiento y Logística del Servicio, quién tomará medidas para resguardar su inviolabilidad y correcta conservación, y, en ningún caso, la recepción de sobres se podrá hacer fuera de la fecha y hora señaladas como último plazo.

El oferente que presente más de una oferta debe ingresar todos los antecedentes requeridos en cada oferta presentada, si no, la que no lo cumpla, será inadmisibles.

13. APERTURA Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

13.1. APERTURA DE LAS PROPUESTAS

La apertura de las ofertas de la licitación se realizará a través del portal Mercado Público, en la fecha y hora estipuladas en el cronograma correspondiente. En este proceso, se revisarán los



antecedentes requeridos para verificar que las propuestas cumplan con las exigencias administrativas de estas Bases.

Las ofertas recibidas serán sometidas a un proceso de verificación de los documentos esenciales en estas bases. Esta revisión permitirá diferenciar entre las ofertas que serán evaluadas y aquellas que se considerarán inadmisibles. En este contexto, el Departamento de Abastecimiento y Logística del Servicio se encargará de revisar las ofertas y establecer cuáles son admisibles e inadmisibles, dejando constancia de las observaciones relacionadas con los oferentes excluidos por no cumplir con los requisitos establecidos. Las ofertas que sean consideradas admisibles, continuarán a la etapa de evaluación técnica-económica.

Sin perjuicio de lo anterior, la entidad licitante podrá admitir aquellas ofertas que presenten defectos de forma, omisiones o errores no esenciales o meramente formales, siempre que no alteren el tratamiento igualitario de los oferentes ni la correcta evaluación de las ofertas, requiriendo a los oferentes que se encuentren en esta situación, que subsanen o aclaren tales situaciones, dentro del plazo de 48 horas desde que esto se comunica a través del sistema de información. Las ofertas que no subsanen, de esa forma, los errores u omisiones observados, serán declaradas inadmisibles. En todo caso, la Comisión evaluará en cada caso si ejercerá la facultad prevista en el artículo 40 del Decreto Supremo N°250/2004 del Ministerio de Hacienda. Los proponentes tendrán la oportunidad de formular observaciones dentro de las 24 horas siguientes a la publicación de la apertura a través del portal www.mercadopublico.cl. Estas observaciones serán resueltas por el mismo medio dentro de los 2 días hábiles administrativos siguientes.

Es requisito esencial que la oferta sea presentada a través del Portal de Mercado Público antes del cierre del período establecido. El incumplimiento de este requisito excluye automáticamente la oferta del proveedor para seguir participando en la presente licitación. A partir de este momento, los oferentes no podrán modificar sus propuestas.

13.2. INFORME DE EVALUACIÓN

El proceso de evaluación estará a cargo de la Comisión designada al efecto. Al finalizar el proceso de evaluación, la Comisión emitirá un informe dirigido al Director del Servicio, que deberá contener las indicaciones previstas en el artículo 40 bis del Decreto Supremo N°250/2004 del Ministerio de Hacienda. Este informe será subido al sistema de información de compras públicas.

Un funcionario/a del Departamento de Abastecimiento y Logística apoyará administrativamente la comisión evaluadora, que será secretario y realizará su labor según los criterios de evaluación establecidos en estas bases.

Para las ofertas presentadas por Uniones Temporales de proveedores (UTP), la nómina y los certificados solicitados en las bases para acreditar experiencia, si corresponde, se solicitarán a los integrantes del grupo licitante. Estos serán prorrateados para la evaluación de acuerdo con el porcentaje de participación en la UTP, independiente del mecanismo de formalización o constitución de dicha Unión.

Los miembros de la Comisión Evaluadora no podrán tener contacto con los oferentes, excepto a través del mecanismo de aclaraciones regulado por los artículos 27 y 39 del Reglamento de la Ley N° 19.886/2003. Durante el proceso, se prohíbe cualquier contacto con la comisión, mediante reuniones, teléfono o correo electrónico, para garantizar imparcialidad y competencia en la evaluación de las ofertas.

Se establece que está estrictamente prohibido que los/las integrantes de la Comisión Evaluadora del proceso licitatorio acepten cualquier tipo de solicitud de reunión, audiencias y/o regalos de parte de terceros sobre procesos licitatorios mientras integren dicha comisión. Esto se enmarca



en la ley N° 20.730 y su reglamento, contenido en el decreto supremo N° 71 de 2014, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que regula el lobby y las gestiones que representen intereses particulares ante las Autoridades y funcionarios/as de la Administración del Estado. Los/as integrantes de la comisión evaluadora deberán suscribir la declaración jurada simple relativa a intereses y confidencialidad de los miembros de la comisión evaluadora.

La Comisión Evaluadora podrá admitir aquellas propuestas con defectos de forma o errores menores evidentes, si la información defectuosa o errónea no es de fondo, no se refiere a aspectos esenciales de la oferta, no altere el tratamiento igualitario de los proponentes y no impide la correcta evaluación de las propuestas.

De acuerdo con el artículo 40 del Decreto Supremo N°250/2004 del Ministerio de Hacienda, la Entidad Licitante podrá autorizar la entrega de certificaciones o antecedentes que hayan sido omitidos al momento de presentar las ofertas. Esta disposición aplica siempre y cuando dichos documentos no sean indispensables para la admisibilidad de las ofertas, no estén identificados como documentos esenciales y no vulneran el principio de igualdad de los oferentes.

Los oferentes tendrán un plazo máximo de 48 horas, contadas desde la notificación del respectivo requerimiento, para responder a lo solicitado por el Servicio para acompañar los antecedentes requeridos por ésta. El servicio no considerará las respuestas o los antecedentes recibidos tras el vencimiento de dicho plazo o que no se hayan enviado a través de la plataforma.

La responsabilidad de revisar y responder adecuada y oportunamente las solicitudes de antecedentes omitidos o aclaraciones disponible en www.mercadopublico.cl, a través del cual se solicitan los antecedentes y aclaraciones durante el periodo de evaluación, recae exclusivamente en los oferentes.

13.3. FUNCIONAMIENTO DE LA COMISIÓN EVALUADORA.

Una vez dictado el acto administrativo que constituye la Comisión Evaluadora, cada integrante de esta deberá cumplir con lo siguiente:

- a) Verificación de antecedentes requeridos en las Bases y Anexos.
- b) Declaración de admisibilidad de acuerdo a estas bases.
- c) Evaluación: Una vez verificado el cumplimiento estricto de los requisitos de admisibilidad, las ofertas se evaluarán considerando los criterios que se indican a continuación, adjudicándose la licitación a la oferta con mayor puntaje y que convenga a los intereses del Servicio de Salud de Tarapacá.
- d) La Comisión estará presidida por la Jefatura del Departamento de Abastecimiento y Logística.
- e) Deber de abstención: Las autoridades y funcionarios, así como quienes presten servicios a honorarios en los casos en que excepcionalmente participen en procedimientos de contratación, de los organismos regidos por la ley N° 19.886 y el presente Reglamento, deberán abstenerse de participar en los procedimientos de contratación regulados por dicho cuerpo normativo, cuando exista cualquier circunstancia que les reste imparcialidad, en los términos del artículo 62, N° 6, de la Ley N° 18.575 Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.

14. DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas declaradas admisibles, se regirá por las siguientes ponderaciones y criterios a evaluar:

CRITERIO	PONDERACIÓN	DESCRIPCIÓN
1. Oferta Económica	60%	La oferta económica, según marco presupuestario.



2. Experiencia del oferente	20%	Se evaluará la experiencia laboral debidamente acreditada del oferente.
3. Condiciones Técnicas	15%	Se evaluarán los antecedentes presentados por el oferente.
4. Cumplimiento de Requisitos Formales	5%	Requisitos Formales (50%)
		Cumplimiento del Programa de Integridad (50%)

- 14.1. Criterios de Evaluación Oferta Económica 60%:** Los precios ofertados se evaluarán inversamente proporcionales a la oferta más baja. Precio más bajo presentado a la propuesta dividido por precio de cada oferta * 0,60 x por 100 puntos, para cada oferta

$$Calificación\ del\ Precio = \left[\frac{Oferta\ más\ baja}{Valor\ Oferta\ "n"} \times 0,60 \right] \times 100$$

- 14.2. Experiencia del oferente 20%:** Se evaluará el Curriculum y experiencia debidamente acreditada de la empresa, contabilizando los certificados emitidos por el mandante o entidad licitante acreditando la experiencia informada en el **Anexo N° 4 – Formulario Experiencia de la Empresa** de acuerdo a la siguiente puntuación:

Experiencia de la Empresa (20%)	
De 16 o más certificados	100 puntos
De 11 a 15 certificados	75 puntos
De 6 a 10 certificados	50 puntos
De 1 a 5 certificados.	25 puntos
No presenta certificados.	0 puntos

Experiencia del oferente = Puntaje obtenido * 0,2

- 14.3. Condiciones técnicas 15%:** El oferente que presente la mayor cantidad de antecedentes informados obtendrá el siguiente puntaje:

Documentos anexos	Presenta	No presenta
Programa de Seguridad alimentaria	40 puntos	0 puntos
Programa de Trabajo y Seguridad	20 puntos	0 puntos
Flujo Higiénico diario de procesos de elaboración y de procesos para manipulación de alimentos	20 puntos	0 puntos
Planificación de minuta para 30 días.	10 puntos	0 puntos
Ficha técnica del proveedor con principales materias primas a utilizar en el servicio.	10 puntos	0 puntos

- 14.4. Criterios de Evaluación Administrativo 5%:** El puntaje final de los criterios de evaluación – Administrativo se obtendrá con la siguiente fórmula:

Administrativos: (Requisitos Formales + Cumplimiento del Programa de Integridad) * 0,02



A. Requisitos Formales: Se evaluará la entrega de los documentos requeridos en el plazo establecido en las bases de la presente licitación y de acuerdo a los puntajes señalados en el siguiente cuadro:

DENOMINACIÓN	CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Cumple	Oferente cumple con todos los requisitos formales de la oferta	100
No Cumple	Oferente no cumple con todos los requisitos formales de la oferta	0
Puntaje Máximo total		100

El puntaje final se obtendrá con la siguiente fórmula:

$$\text{Cumplimiento Requisitos Formales} = \text{Puntaje obtenido} * 0.5 * 100$$

B. Cumplimiento Del Programa De Integridad: El puntaje será asignado de acuerdo a lo que se indica en la siguiente tabla:

DENOMINACIÓN	PUNTAJE
Presenta Programa de Integridad Propio de la Empresa y sus verificadores de medios de difusión de respaldo en la propuesta cuando corresponda	100
Presenta Programa de Integridad Propio de la Empresa cuando corresponda, sin embargo, NO presenta Verificadores de Medios de difusión, pero los adjunta en la aclaración.	75
Presenta Verificadores de Medios de difusión en la propuesta cuando corresponda, sin embargo, NO presenta Programa de Integridad propio de la Empresa, pero los adjunta en la aclaración.	50
NO presenta Programa de Integridad propio de la Empresa, ni sus verificadores de Medios de difusión de respaldo en la propuesta cuando corresponda, pero los adjunta en la aclaración	25
NO presenta Programa de Integridad propio de la Empresa, ni sus verificadores de Medios de difusión de respaldo en la propuesta cuando corresponda, tampoco los adjunta en la aclaración.	0

El puntaje final se obtendrá con la siguiente fórmula:

$$\text{Cumplimiento del Programa de Integridad} = \text{puntaje obtenido} * 0,5$$

14.5. Resolución De Empates:

En el caso de que se presente un empate posterior a la suma ponderada de las evaluaciones, los criterios de Evaluación y subfactores de desempates serán los siguientes y en el orden que indican a continuación:

- 1. Oferta Económica.**
- 2. Certificados de Experiencia del oferente.**



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

3. Cumplimiento De Requisitos Formales.

De persistir el empate, se preferirá la propuesta de quien haya hecho ingreso primero de su oferta en el portal de compras www.mercadopublico.cl.

Cuando el Servicio defina la adjudicación de las ofertas, notificará a los oferentes a través del portal www.mercadopublico.cl, el resultado de la licitación.

A los oferentes que hubieren resultado adjudicados con la licitación, se les emitirá la respectiva Orden de Compra digital a través del portal www.mercadopublico.cl, quedando obligado el oferente adjudicatario a su aceptación, de acuerdo con lo expresado en la ley de compra 19.866/2003. El o los adjudicatarios quedarán obligados a dar estricto cumplimiento a las menciones contenidas en su oferta y en el Contrato que se suscriba al efecto u orden de compra, según el caso.

15. DE LA ADJUDICACIÓN, DE LA DECLARACIÓN DESIERTA O INADMISIBLE

El proceso de adjudicación incluye la evaluación de todas las ofertas conforme a los criterios establecidos en las bases de licitación, la determinación del mayor puntaje y la selección de la oferta ganadora. Una vez definida la adjudicación, el Servicio de Salud Tarapacá notificará a todos los oferentes a través del portal www.mercadopublico.cl sobre el resultado de la licitación. Si las ofertas no resultan convenientes, la propuesta podrá ser declarada desierta por resolución fundada según el artículo 41 del Decreto N°250 de 2004 del Ministerio de Hacienda. Las ofertas serán inadmisibles si no cumplen con los requisitos de las bases o especificaciones técnicas. En estos casos, los proponentes no tendrán derecho a indemnización por los gastos incurridos en la preparación de sus propuestas.

15.1. Etapas del Proceso de Adjudicación:

- a) **Resolución de Adjudicación** que determine la propuesta ganadora, la que será publicada en el sistema de información.
- b) **Notificación de la Adjudicación**, una vez que se haya adjudicado la licitación, se procederá a notificar al adjudicatario y demás participantes, en el sistema de información.
- c) **Fecha de Adjudicación**, en caso de no cumplirse con la fecha indicada de adjudicación en el cronograma www.mercadopublico.cl, el Servicio publicará una nueva fecha en el portal, informando allí las razones de su reprogramación.
- d) **Contrato**, Una vez adjudicada la propuesta ganadora, se procederá a enviar por correo electrónico la información correspondiente al proceso de contratación, adjuntando el contrato correspondiente para su firma o suscripción por las partes y se exigirá la entrega de la garantía de fiel cumplimiento del contrato, lo que deberá ser cumplido por el adjudicatario dentro de los 15 días corridos siguientes al envío de aquella comunicación electrónica.
- e) **Orden de compra**, el oferente adjudicado con la propuesta, tendrán un plazo de **tres días hábiles** para aceptar la Orden de Compra emitida a través del Portal Mercado Público.

Excepcionalmente, la entidad licitante puede variar la cantidad de los servicios adjudicados, previa aprobación del proveedor mediante consulta en el portal, por razones fundadas en la eficiencia de la compra y si no se excede del monto adjudicado.

Los proponentes podrán comentar la adjudicación en las 24 horas siguientes a la publicación de la resolución, a través del portal www.mercadopublico.cl, las que el Servicio resolverá en los 2 días siguientes.



16. READJUDICACIÓN

Si el adjudicatario firma el contrato o acepta la orden de compra referida en el inciso primero del artículo 63 del Reglamento de la Ley 19.886, o no cumpliera con las condiciones y requisitos establecidos en las bases para la suscripción o aceptación de los documentos, el Servicio podrá, junto con dejar sin efecto la adjudicación, adjudicar la licitación al oferente que le sigue en puntaje, en 120 días contados desde la publicación de la adjudicación primitiva. Es importante señalar que, cuando la evaluación realizada a través del informe publicado no haya sufrido modificaciones y se escoge a la segunda mejor oferta considerando la misma evaluación original, no es necesario volver a citar a comisión.

17. REVOCACIÓN O INVALIDACIÓN

La licitación podrá ser revocada o invalidada, total o parcialmente, por resolución fundada, cuando su continuación o adjudicación no resulte conveniente para los intereses de la institución, conforme a lo establecido en el artículo 15 del Reglamento de la Ley 19.886. Así mismo, el artículo 28 de la Ley 19.880, sobre Bases de los Procedimientos Administrativos, permite invalidar los actos administrativos contrarios a derecho, mientras no haya transcurrido el plazo de prescripción.

18. VIGENCIA DE CONVENIO DE SUMINISTRO

El plazo de vigencia de el o los servicios contratados, suscritos entre el Servicio de Salud Tarapacá y el/los oferentes(s) adjudicado(s), tendrá(n) un plazo de vigencia de 24 meses o hasta agotar presupuesto a contar de la Resolución de Adjudicación. No obstante, en caso de ser requerido y dependiendo de la calidad, eficiencia y efectividad del proveedor, durante la vigencia del contrato de servicios, el organismo contratante **podrá renovar por una única vez y por el mismo periodo contratado originalmente**, considerando los siguientes motivos fundados:

- a) Formulario de requerimiento solicitando la renovación de los servicios, emitido por el Administrador del Contrato.
- b) Informe de evaluación del contrato que acredite el buen desempeño y cumplimiento del servicio adjudicado, realizado por el Administrador del Contrato del designado del Servicio de Salud Tarapacá.
- c) Carta o correo electrónico del proveedor manifestando su deseo de renovar el contrato.

La renovación del contrato podrá ser por una o más líneas de servicios, de acuerdo con las necesidades de abastecimiento del Servicio Salud Tarapacá.

En caso de prórroga de contrato, ésta deberá ajustarse a lo indicado en la normativa de compras públicas del D.S. N°250.

19. REQUISITOS DE LA CONTRATACIÓN

Al momento de la suscripción del contrato, el adjudicatario deberá cumplir lo siguiente:

19.1. SI EL ADJUDICATARIO ES PERSONA NATURAL

- Debe encontrarse inscrito en estado "hábil" en el Registro de Proveedores, lo que se verificará en el sistema de información.



- Debe presentar una Declaración Jurada disponible en el Registro de Proveedores, debidamente suscrita por el adjudicatario, donde declare que no se encuentra afecto a ninguna de las inhabilidades contempladas en el inciso 6° del artículo 4°, de la Ley 19.886.
- Debe acompañar Fotocopia simple de la cédula de identidad de la persona natural adjudicada, la que deberá adjuntarse a través del Registro de Proveedores.

19.2. SI EL ADJUDICATARIO ES PERSONA JURÍDICA

- Debe encontrarse inscrito en estado "hábil" en el Registro de Proveedores, lo que se verificará en el sistema de información.
- Debe presentar un Certificado de vigencia del poder del representante legal, con una antigüedad no superior a 30 días corridos, contados desde la fecha de notificación de la adjudicación, otorgado por el Conservador de Bienes Raíces correspondiente o, en los casos que resulte procedente, cualquier otro antecedente que acredite la vigencia del poder del representante legal del oferente, a la época de presentación de la oferta. Este documento podrá enviarse por correo electrónico al Servicio.
- Debe presentar un Certificado de Vigencia de la Sociedad con una antigüedad no superior a 30 días corridos, contados desde la fecha de notificación de la adjudicación, o el antecedente que acredite la existencia jurídica del oferente. Este documento podrá enviarse por correo electrónico al Servicio.
- Debe presentar una Declaración Jurada donde declare que el adjudicatario no se encuentra afecto a ninguna de las inhabilidades contempladas en el inciso 6° del artículo 4°, de la Ley 19.886. Esta declaración debe ser firmada por el representante legal de la persona jurídica o por quien tenga poder suficiente para representarla para estos efectos. Cuando resulte adjudicada una unión temporal de proveedores, dicha declaración deberá presentarla cada integrante. No podrán contratar con organismos del Estado, aquellas personas jurídicas que hayan sido condenadas por los delitos previstos en el artículo 27 de la ley N° 19.913, en el artículo 8° de la ley N° 18.314 y en los artículos 250 y 251 bis del Código Penal, a la pena de prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado. Lo anterior se verificará a través del Registro dispuesto por la ley N° 20.393, que establece la responsabilidad penal de las personas jurídicas en los delitos de cohecho, lavado de activos y financiamiento del terrorismo.
- Anexo N° 5: declaración jurada simple de no encontrarse inhabilitado para contratar con estado (ley 20.393, dl211/1973 y ley n°21.595).
- Certificado de antecedentes laborales y previsionales (F-30).
- El adjudicatario deberá presentar la Resolución Sanitaria del establecimiento, sala de elaboración y manipulación de alimentos y Resolución Sanitaria del medio de transporte de alimentos actualizada.

En caso de que la empresa adjudicada registre saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, los primeros estados de pago que se devenguen a favor del proveedor, deberán ser destinados al pago de dichas obligaciones, debiendo la empresa acreditar que la totalidad de las obligaciones se encuentran liquidadas al cumplirse la mitad del período de ejecución de las prestaciones, con un máximo de seis meses.

La entidad licitante deberá exigir que la empresa adjudicada proceda a dichos pagos y le presente los comprobantes y planillas que demuestren el total cumplimiento de la obligación. El incumplimiento de estas obligaciones por parte de la empresa adjudicada dará derecho a terminar la relación contractual, pudiendo llamarse a una nueva licitación en la que la empresa referida no podrá participar.

La contratación de los servicios se formalizará a través de la suscripción de un "Contrato de Suministro de Servicios" mediante la emisión de una orden de compra, cuya aceptación marcará el inicio del contrato. Este contrato no contemplará el pago de reajustes, impuestos, tasas,



embalajes, aranceles, fletes ni intereses de ninguna especie por parte del Servicio de Salud de Tarapacá. Cualquier pago relacionado con estos conceptos será responsabilidad exclusiva del adjudicatario.

En el presente documento se establecerán los derechos y obligaciones de ambas partes, los precios de los servicios adquiridos, los plazos de entrega y revisión de los servicios, la forma de pago, las sanciones o multas, las responsabilidades del contratista y del Servicio, entre otros. Los derechos emanados en esta licitación suscrita con la empresa adjudicada no podrán cederse en ninguna circunstancia.

Formarán parte integrante del Contrato los siguientes documentos, en el orden de prelación que se indica:

10. Las Bases Administrativas, Anexos y Especificaciones Técnicas.
10. Modificaciones si las hubiere.
10. Oferta del Proponente.
10. Resolución de Adjudicación
10. Orden de Compra.
10. El Contrato.
10. Boleta de fiel cumplimiento
10. Toda documentación aclaratoria enviada por la Unidad Técnica, a los proponentes, durante el período de estudio de las propuestas.

Toda discrepancia entre distintos documentos del contrato, así como toda diferencia de interpretación de su contenido será resuelta en primera instancia por la Subdirección de Gestión y Desarrollo de las Personas del Servicio de Salud Tarapacá, procediendo todos los recursos administrativos que franquea la Ley N° 19.880 sobre Procedimiento Administrativo.

El Servicio elaborará los respectivos contratos, de acuerdo a las Bases de licitación y oferta del o los proponentes adjudicatarios. El referido contrato será puesto a disposición de los adjudicados en un plazo no superior a los **10 días hábiles contados** desde la publicación de Resolución de adjudicación en el portal, quedando el oferente adjudicatario obligado a su revisión, firma y devolución al Servicio del referido contrato, en un plazo máximo de **15 días corridos** contados desde la fecha de recepción del mismo.

Simultáneamente con la firma y entrega del referido Contrato al Servicio, se deberá adjuntar y entregar la Caución o Garantía por Fiel Cumplimiento de Contrato, documento tomado y extendido según se indica en las presentes Bases Administrativas (Si procede).

Si el oferente adjudicatario no cumple con el requisito de firmar el contrato en el plazo señalado, ni entregase la garantía de fiel cumplimiento de contrato, según lo indicado en el párrafo anterior, el Servicio podrá asignar la propuesta al proponente que le sigue en puntaje, según lo establecido en estas Bases Administrativas, siempre que cumpla con puntaje mínimo y, a su vez, hacer efectiva la Garantía de Seriedad de la Oferta entregada por aquel.

Será de cargo del oferente adjudicatario, la autorización de las firmas del contrato en conformidad a la ley, para contrataciones de montos que superen las 1.000 UTM, en el mismo plazo antes indicado.

De conformidad al artículo 63 del Decreto 250/2004 del Ministerio de Hacienda, los contratos menores a 1.000 UTM se formalizarán mediante la emisión de la orden de compra y la aceptación de ésta por parte del proveedor.

En caso que una orden de compra no haya sido aceptada, los organismos públicos podrán solicitar su rechazo, entendiéndose definitivamente rechazada una vez transcurridas 24 horas desde dicha solicitud.



19.3. DE LA EMISION DE LA ORDEN DE COMPRA

La emisión de la Orden de Compra se realizará de manera **anual** durante el primer mes de ejecución del servicio. Esta orden cubrirá el periodo completo del contrato por cada año de prestación. Al finalizar cada mes de servicio ejecutado, se verificará entre las partes el cumplimiento de la ejecución del servicio, de acuerdo con lo requerido por las bases técnicas. La validación mensual deberá realizarla el administrador de contrato.

El proveedor deberá aceptar la Orden de Compra. Si la Orden de Compra no es aceptada en un plazo de 3 días hábiles posteriores a su emisión, el Servicio podrá solicitar su rechazo. La Orden de Compra se rechazó definitivamente 24 horas después de dicha solicitud.

- **CAUSALES ADMITIDAS PARA EL RECHAZO DE ÓRDENES DE COMPRA:** El proveedor sólo podrá rechazar la orden de compra, en el plazo de tres días hábiles, contado desde su envío, en los siguientes casos:
 - a) Cuando exista un error evidente en la orden de compra;
 - b) cuando el monto total neto de la orden de compra sea inferior o superior al monto adjudicado, o bien,
 - c) en aquellos casos de fuerza mayor o caso fortuito que le impidan dar cumplimiento oportuno e íntegro a las solicitudes de entrega del servicio del Servicio, debidamente justificado. Para ello, deberá comunicar vía correo electrónico, en el mismo plazo indicado para la aceptación de la orden de compra, dicha circunstancia debidamente justificada al administrador del contrato por parte del organismo contratante. En tal caso, el proveedor deberá justificar el hecho que constituye el evento que considera como caso fortuito o fuerza mayor, acompañando la documentación que lo acredite, en caso que la hubiere, y entregando mayores detalles respecto de cómo éste afecta al cumplimiento de lo solicitado, que motiva el rechazo de la orden de compra. Corresponderá al Servicio ponderar los antecedentes y calificar privativamente si los hechos invocados por el proveedor configuran una situación de caso fortuito o fuerza mayor. En caso de que no se configure una causal de caso fortuito o fuerza mayor, el Servicio podrá aplicar la multa que corresponda, de acuerdo a estas bases.

Transcurrido el plazo para la aceptación de la orden de compra, no se aceptará justificación ni reclamo alguno del proveedor, por lo que ésta se entenderá rechazada, quedando facultado para Re adjudicar la licitación, de acuerdo a estas bases.

20. DE LAS RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR ADJUDICADO

El proveedor adjudicado será responsable de la correcta ejecución del servicio de alimentación destinado a los usuarios del Hospital de Día Infante Adolescente y de las Residencias y Hogares Protegidos de la Red de Salud Mental de Iquique y Alto Hospicio, de conformidad con las condiciones establecidas en las Bases Administrativas y Técnicas. A continuación, se detallan sus principales responsabilidades y obligaciones:

- El proveedor adjudicado deberá ejecutar el contrato en estricto cumplimiento de las especificaciones técnicas, cronograma de entrega, logística de distribución y procedimientos de control de calidad descritos en su propuesta y aprobados por el Servicio de Salud Tarapacá.
- Deberá garantizar la continuidad del servicio durante todo el período de vigencia del contrato, ajustándose a los regímenes alimentarios y necesidades específicas de los usuarios, tal como se detalla en las Bases Técnicas.



- El proveedor será responsable de la entrega oportuna y diaria de las raciones en los dispositivos de atención especificados, cumpliendo con los horarios establecidos en el cronograma aprobado.
- En caso de cambios en los requerimientos nutricionales de los usuarios, el proveedor deberá ajustar la entrega de raciones de acuerdo con las instrucciones recibidas del Departamento de Salud Mental, en coordinación con la nutricionista a cargo.
- El proveedor deberá asegurar que todos los alimentos entregados cumplan con los estándares de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria requeridos por las normativas sanitarias vigentes.
- El proveedor deberá contar con personal capacitado y certificado en manipulación de alimentos, asegurando que cumpla con las normativas laborales y sanitarias vigentes.
- El proveedor deberá mantener una comunicación fluida y constante con el Departamento de Salud Mental del Servicio de Salud Tarapacá, así como con los encargados de los dispositivos de atención.
- Deberá informar oportunamente cualquier eventualidad, inconveniente o situación de riesgo que afecte la correcta entrega de las raciones, proponiendo medidas de mitigación o soluciones inmediatas.
- El proveedor deberá entregar informes periódicos (mensuales o según lo especificado en el contrato) al Departamento de Salud Mental, detallando el cumplimiento del servicio, las raciones entregadas, los ajustes realizados en los regímenes alimentarios y cualquier otra información relevante para el correcto monitoreo del contrato.

21. RECEPCIÓN TÉCNICA DE LOS SERVICIOS

La recepción técnica del servicio se llevará a cabo de manera formal mediante la elaboración y firma del acta de recepción conforme de este servicio. Este documento será fundamental para registrar y formalizar la evaluación de los aspectos técnicos y operativos del servicio proporcionado por el proveedor. A través de esta acta, se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas y contractuales, asegurando que todos los componentes del servicio hayan sido ejecutados conforme a lo acordado y satisfaciendo los estándares de calidad esperados.

22. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

22.1. FACTURACIÓN

El pago correspondiente se efectuará mediante transferencia electrónica a nombre del proveedor, dentro de un plazo de 30 días corridos tras la recepción de la factura o del respectivo instrumento tributario de cobro, una vez recibidos los servicios correspondientes. Esta disposición está en concordancia con lo estipulado en la Ley de Presupuesto del Sector Público N°21.192/2019 y sus actualizaciones subsiguientes. Sin embargo, para proceder con los pagos mencionados, será necesario que la entidad respectiva certifique previamente la recepción de los Servicios adquiridos.

En caso de que el proveedor requiera la cesión de la factura, esta deberá estar en estado "aceptada" por el Servicio de Salud Tarapacá, según lo establecido en el Artículo N°3 de la Ley N°19.983. Dicha ley específica que la factura se considerará irrevocablemente aceptada si no se presentan reclamaciones contra su contenido o la entrega total o parcial de los servicios, o si el deudor declara expresamente su aceptación dentro del plazo de ocho días señalado anteriormente.

Si la factura contiene errores en el precio o falta total o parcial de la entrega de los servicios, se procederá a reclamar o rechazar la factura dentro de los ocho días corridos siguientes a su emisión,



según lo dispuesto en la ley N°19.983, artículo N°3. Igualmente, será reclamada automáticamente en los siguientes casos:

- Orden de compra generada por el Mercado Público, previo a la facturación.
- La factura no se ingresa al sitio web del Servicio de Impuestos Internos (SII) según la misma ley.

El administrador del contrato deberá notificar por correo electrónico la emisión de la factura correspondiente, una vez que haya sido recepcionada según lo establecido en estas bases.

La factura deberá ser emitida a nombre del SERVICIO DE SALUD TARAPACÁ y enviada a los correos electrónicos contabilidad.ssi@redsalud.gob.cl, abastecimiento.ssi@redsalud.gob.cl y dipresrepcion@custodium.com.

El Servicio asumirá la responsabilidad de todas las facturas que cumplan con los siguientes requisitos:

a) Orden de compra generada por el Mercado Público antes de la facturación.

b) Las facturas deben incluir el número de orden de compra del portal y el número de identificación (ID) de la licitación (si aplica), en el campo 801.

Los datos necesarios para la emisión de la factura son los siguientes:

Razón Social: Servicio de Salud Tarapacá.

RUT: 61.606.100-3.

Domicilio: Anibal Pinto 815, ciudad de Iquique.

Giro: Institución de Salud.

Correos:

- dipresrepcion@custodium.com
- contabilidad.ssi@redsalud.gob.cl
- abastecimiento.ssi@redsalud.gob.cl

En el caso de que el proveedor haya sido multado conforme a estas bases, se aplicará un descuento al monto total correspondiente al momento de efectuar el pago, de acuerdo con las regulaciones y políticas establecidas por la autoridad competente, y previa regularización mediante un acto administrativo que lo apruebe. Es importante tener en cuenta que el descuento estará sujeto a condiciones específicas, las cuales serán debidamente comunicadas al infractor al notificar la multa.

Para cumplir con los plazos establecidos por ley, se solicita al proveedor enviar al administrador del contrato los antecedentes de las cuentas bancarias para el pago correspondiente.

Todo equipo debe ser recibido por el Administrador de Contrato junto con la Guía de Despacho correspondiente. Una vez recibido el equipo, se deberá solicitar la emisión de la factura al proveedor. Se prohíbe expresamente el envío de facturas dentro de los paquetes o proporcionarlas a través del personal técnico de la empresa encargado de la entrega, instalación del equipo médico y/o capacitación.

22.2. FORMA DE PAGO



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

El pago se llevará a cabo una vez que se haya formalizado completamente la entrega del servicio en el periodo que corresponda por parte del suministro, la cual debe estar respaldada por uno o varias actas de recepción conforme del servicio prestado.

Para proceder al pago, es necesario que se presenten los siguientes documentos:

- A. Factura y/o boleta de honorarios electrónica emitida al Servicio de Salud de Tarapacá correspondiente al valor del servicio, la cual deberá ser enviada a los correos electrónicos los cuales se indicarán una vez se encuentre adjudicada la licitación y notificada a cada proveedor.
- B. Resolución que aprueba las Bases Administrativas y Técnicas.
- C. Resolución de Adjudicación.
- D. Resolución Aprobatoria de Contrato, si procede.
- E. Orden de Compra en estado recepción conforme.
- F. Informe de los servicios ejecutados en el mes
- G. Acta Recepción Conforme de los servicios, la cual puede tener un nombre similar.

23. **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**

La administración del Contrato estará a cargo del jefe de la Unidad de Dispositivos residenciales del Departamento de Red de Salud Mental, quién actuará en representación de su Director y tendrá a su cargo la función de supervisar, fiscalizar y exigir al oferente adjudicado la correcta aplicación de las Bases Administrativas, Bases Técnicas, Cronograma de Ejecución y cumplimiento de la oferta, para la correcta ejecución de los servicios de acuerdo a lo estipulado en contrato y oferta. En ejercicio de sus funciones, el Administrador del Convenio, tendrá las más amplias facultades para participar en la supervisión de los servicios materia de las presentes Bases.

El oferente adjudicado no podrá entorpecer, impedir, perturbar o dificultar en manera alguna las funciones del Administrador del Programa y deberá exhibirle toda la documentación relacionada que éste le exija. La infracción de este punto de las bases constituirá una infracción grave del contrato y será sancionado de conformidad a lo indicado en las presentes Bases, sin perjuicio de las acciones civiles que competan al Servicio.

24. **MULTAS**

El proveedor adjudicado estará sujeto a la aplicación de multas en caso de incumplimiento de sus obligaciones contractuales, con el fin de garantizar la correcta ejecución del servicio de alimentación para los usuarios del Hospital de Día Infante Adolescente y de las Residencias y Hogares Protegidos de la Red de Salud Mental, en las Comunas de Iquique y Alto Hospicio. Las multas aplicables serán las siguientes:

Incumplimiento	Descripción	Monto de la Multa
Retraso en la entrega de raciones	Entrega de raciones fuera del horario establecido en el cronograma.	2% del valor diario del servicio por cada hora de retraso, hasta un máximo del 10%.



No conformidad en la calidad de los alimentos	Raciones entregadas que no cumplen con los estándares de calidad o regímenes alimentarios requeridos.	5% del valor de las raciones no conformes.
Falta de personal calificado	Ausencia de personal capacitado y certificado en manipulación de alimentos.	3% del valor mensual del contrato por cada día de falta.
Falta de coordinación o comunicación oportuna	Falta de información oportuna sobre incidencias que afecten la entrega o calidad de las raciones.	2% del valor mensual del contrato por cada día de retraso en la comunicación.
Incumplimiento del cronograma de entrega	No adherencia al cronograma aprobado para la entrega de las raciones.	4% del valor de las raciones afectadas por el incumplimiento.
Inadecuada logística de distribución	La logística de distribución no cumple con las especificaciones establecidas en la propuesta aprobada.	3% del valor mensual del contrato por cada incidente.
Incumplimiento en la entrega de informes	Entrega tardía o falta de entrega de informes de gestión en las fechas establecidas.	2% del valor mensual del contrato por cada día de retraso.

El Administrador del Contrato será responsable de aplicar la multa y notificará al proveedor a través de un acto administrativo el cual surtirá todos sus efectos una vez enviada por correo electrónico y publicada en el portal de compras públicas www.mercadopublico.cl

El proveedor podrá presentar sus descargos fundadamente y por escrito de las multas, dentro del plazo de 5 (cinco) días hábiles administrativos contados desde su notificación, vía correo electrónico al Administrador del Contrato y/o en físico a través de Oficina de Partes, con domicilio en Calle Aníbal Pinto 815, de la ciudad de Iquique.

Toda multa se aplicará previa resolución administrativa debidamente fundada, la que deberá pronunciarse sobre los descargos presentados, si existieran, y publicarse oportunamente en el sistema de información de compras públicas. En contra de dicha resolución procederán los recursos de la ley N° 19.880.

Ante cualquier incumplimiento grave, definido en numeral 25 letra d) de las presentes bases, del proveedor adjudicado, el Servicio estará autorizado para cobrar la Garantía inmediatamente, en cualquier momento, sin forma de juicio, ni notificación previa al proveedor, bastando para ello el solo y simple requerimiento a la entidad emisora del documento. Lo anterior, es sin perjuicio de las acciones civiles, penales o administrativas que competan al Servicio, todo ello en conformidad con lo dispuesto en el artículo 1.543 del Código Civil.

La multa se descontará del estado de pago o contra cualquiera de las Garantías que estuviesen vigentes, hasta por el monto de la multa. Si la Garantía se hubiere tomado por un monto mayor al de las multas, igualmente se podrá hacer efectiva la Garantía, debiendo el Servicio consignar a cuenta del Proveedor la diferencia a su favor dentro de 15 (quince) días hábiles de pagada la multa, la Empresa deberá remitir una nueva garantía, debiendo tener una vigencia y de monto igual a la garantía inicial.



Si no existiere documento de garantía o saldo pendiente de precio, la multa deberá ser pagada dentro del plazo de 15 (quince) días hábiles administrativos contados desde el requerimiento que al efecto formulará el servicio. En caso de no pago, dicha multa devengará el máximo de interés para operaciones no reajustables hasta la fecha de pago efectivo. El Servicio podrá cobrar esta multa a la empresa, judicial o extrajudicialmente.

Cuando las medidas aplicadas no cubran los daños causados al servicio por incumplimiento del contrato, éste estará facultado para demandar la respectiva indemnización por daños y perjuicios.

25. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 77 del Reglamento de Compras Públicas, y del hecho que el contrato termine naturalmente por su completa y correcta ejecución, el Servicio podrá poner TÉRMINO ANTICIPADO AL CONTRATO, administrativamente, y sin requerimiento judicial previo, sin derecho a indemnización alguna, para el/la proveedor adjudicatario/a, salvo los recursos administrativos pertinentes, cuando concurran las causales establecidas en el Artículo 13 de la Ley de Compras y/o incumplimientos atribuibles al/a la proveedor/a y especialmente por alguna de las siguientes causales:

- A.** Resciliación o mutuo acuerdo entre los contratantes.
- B.** Por abandono del contrato, entendiéndose por tal circunstancia el cese en la prestación de los servicios por más de 72 horas, sin expresión de causa.
- C.** Si se comprobare distorsión o falsificación de cualquiera de los documentos o antecedentes requeridos en las Bases de Licitación, de los documentos que sustentan la oferta del adjudicatario o la entrega de datos o información falsa por parte del proveedor. Se entenderá parte de esta cláusula, especialmente cuando un bien y/o servicio no cumple técnicamente con lo señalado en la oferta del proveedor.
- D.** Incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el contratante como, por ejemplo, no contar con resolución sanitaria vigente para la manipulación, distribución y entrega de alimentos, alimentos caducados o enfermedad por transmisión alimentaria (ETA) provocada por algún alimento entregado por la empresa, entrega de alimentos en descomposición, no entrega de servicio en las fechas y horarios pactados en el contrato.
- E.** Si las multas superan el 30% del valor adjudicado.
- F.** Estado de notoria insolvencia del contratante, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato.
- G.** Por exigirlo el interés público o la seguridad nacional.
- H.** Registrar saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, a la mitad del periodo de ejecución del contrato, con un máximo de seis meses.
- I.** La muerte del proveedor en caso de ser persona natural, o de uno de sus socios en caso de ser persona jurídica a menos que la legislación o el pacto social permitan su continuidad.
- J.** Si el proveedor fuere procesado, acusado o condenado por delito que merezca pena aflictiva.
- K.** La imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato de conformidad al artículo 13 de la Ley 19.886. En tal caso el servicio solo pagará el precio por los bienes o servicios que efectivamente se hubieren entregados o prestado, según corresponda, durante la vigencia del contrato. Asimismo, en el evento que la imposibilidad de cumplimiento del contrato obedezca a motivos imputables al proveedor procederá que se apliquen las medidas previstas en el artículo 13 ter de la Ley N° 19.886.
- L.** Las demás que se establezcan en las bases de la licitación o en el contrato.

Para efecto de aplicar la terminación anticipada de contrato por incumplimiento de una o más obligaciones establecidas en las bases y en el contrato; el Servicio deberá informar a través de



un Oficio la intención de poner término al contrato al proveedor adjudicatario, en que consten los antecedentes que justifican la decisión, la cual le será notificada por carta certificada, al domicilio señalado en el contrato, entendiéndose ésta notificada a contar del tercer día siguiente a su recepción en la oficina de correos que corresponda, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 46 de la Ley N° 19.880.

Lo anterior será comunicado de forma administrativa mediante Resolución y se notificará al Proveedor mediante carta certificada, al domicilio señalado en el contrato, entendiéndose ésta notificada a contar del tercer día siguiente a su recepción en la oficina de correos que corresponda, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 46 de la Ley N° 19.880; publicándose, además, oportunamente, en el sistema de información de Compras Públicas salvo que concurran alguna de las situaciones señaladas en el Art. 62 del Reglamento y comunicado vía correo electrónico.

Desde aquella notificación, el proveedor contará con un plazo de 5 días corridos para evacuar sus descargos por escrito, los que deberán ser fundados y acompañados de antecedentes suficientes para su respaldo.

Transcurrido el plazo antes señalado, háyanse o no evacuado los descargos, el Servicio resolverá sobre el término anticipado, pronunciándose respecto de los descargos que hubieran sido evacuados. La decisión se emitirá de forma administrativa mediante resolución, que se notificará al Proveedor mediante por carta certificada, al domicilio señalado en el contrato, entendiéndose ésta notificada a contar del tercer día siguiente a su recepción en la oficina de correos que corresponda, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 46 de la Ley N° 19.880; publicándose, además, oportunamente, en el sistema de información de Compras Públicas salvo que concurran alguna de las situaciones señaladas en el Art. 62 del Reglamento.

En contra de dicha resolución procederán los recursos de la ley N° 19.880.

Resuelto el Término Anticipado del Contrato, no operará indemnización alguna para el Adjudicatario, debiendo éste concurrir al pago de las obligaciones que se encontraren insolutas a la fecha de liquidación del contrato, para los casos de término anticipado de contrato, por razones atribuibles al proveedor, se procederá a dar el aviso respectivo de los incumplimientos en el Registro de Proveedores.

Así también de acuerdo al artículo 96 bis del Reglamento de Compras Públicas, esta sanción será informada a través del Sistema de Información. Lo anterior, con excepción de la última causal que dice relación con el término anticipado de mutuo acuerdo de las partes.

A su vez, este Servicio de Salud, en común acuerdo con el proveedor adjudicado, podrán acordar modificaciones al contrato. En el marco de lo dispuesto en artículo 77 del reglamento de compras públicas.

Esta modificación, podrá ser ordenada por el Servicio de Salud Tarapacá a raíz de imprevistos técnicos de aspectos no considerados en contrato o de modificaciones necesarias para el fiel cumplimiento de las obligaciones contraídas, en materias que no estén abordadas en el presente marco contractual.

Lo anterior será comunicado de forma administrativa mediante Resolución y se notificará al Proveedor mediante carta certificada, al domicilio señalado en el contrato, entendiéndose ésta notificada a contar del tercer día siguiente a su recepción en la oficina de correos que corresponda, publicándose, además, oportunamente, en el sistema de información de Compras Públicas comunicado vía correo electrónico.



26. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

El Contrato podrá modificarse durante su vigencia cuando se de alguno de los supuestos indicados en el artículo 13 de la Ley N° 19.886.

- a) Cuando se haya previsto en las bases de licitación o contrato. En tal caso no podrá alterarse la aplicación de los principios de estricta sujeción a las bases, igualdad de los oferentes y equilibrio financiero del contrato. Tampoco podrá aumentarse el monto del contrato más allá de un 30% del monto originalmente pactado, siempre que el servicio cuente con disponibilidad presupuestaria para ello.
- b) Excepcionalmente, cuando por circunstancias de caso fortuito o fuerza mayor el proveedor este impedido de cumplir con sus obligaciones, lo que deberá estar debidamente fundado. El Servicio estará facultado para aumentar el plazo de ejecución del contrato o la orden de compra mientras dure el impedimento. Asimismo, podrá realizar una modificación a los bienes o servicios comprometidos en el contrato o la orden de compra, siempre y cuando existan razones de interés público, y que ésta permita satisfacer de igual o mejor forma la necesidad pública que haya dado origen al procedimiento de contratación.

Cualquier modificación de aquellas establecidas en el artículo 13 de la Ley N°19.886, deberá aprobarse mediante acto administrativo fundado en el que se consignen las razones que justifiquen las modificaciones efectuadas al contrato o la orden de compra, y deberá ser publicada en el sistema de Información y Gestión de Compras y Contrataciones del Estado.

Las modificaciones señaladas deberán respetar el equilibrio financiero del contrato y el valor de éstas no podrán exceder independientemente o en su conjunto con las demás modificaciones realizadas durante su vigencia, el equivalente al 30 % del monto originalmente convenido entre el proveedor y el servicio, siempre que éste último cuente con disponibilidad presupuestaria para ello. En ningún caso podrá aprobarse modificaciones que puedan alterar los elementos esenciales del contrato u orden de compra inicial.

27. PROHIBICION DE CEDER EL CONTRATO

El Proveedor no podrá ceder ni transferir en forma alguna, total ni parcialmente los derechos y obligaciones que nacen del presente contrato, y en especial los que se establezcan en los términos de referencia contrato, salvo que una norma legal especial permita la cesión de derechos y obligaciones.

Sin perjuicio de ello, los documentos significativos de los créditos que emanen de los términos de referencia, serán transferibles de acuerdo a las reglas del derecho común.

28. PACTO DE INTEGRIDAD

El oferente declara que, solo por participar en esta licitación, acepta expresamente el pacto de integridad, obligándose a cumplir con todas las estipulaciones contenidas en el mismo, sin perjuicio de las señaladas en el resto de las bases de licitación y demás documentos integrantes.

Especialmente, el oferente acepta suministrar toda la información y documentación que sea considerada necesaria y exigida de acuerdo a las presentes bases de licitación, asumiendo expresamente los siguientes compromisos:



1. El oferente se compromete a respetar los derechos fundamentales de sus trabajadores, entendiéndose por éstos los consagrados en la Constitución Política de la República en su artículo 19, números 1º, 4º, 5º, 6º, 12º, y 16º, en conformidad al artículo 485 del código del trabajo. El oferente se compromete a respetar los derechos humanos, es decir, debe evitar causar efectos adversos en los derechos humanos mediante sus actividades, productos o servicios, y subsanar esos efectos cuando se produzcan, según los Principios Rectores de Derechos Humanos y Empresas de Naciones Unidas.
 2. El oferente se obliga a no ofrecer ni conceder, ni intentar ofrecer o conceder, sobornos, regalos, premios, dádivas o pagos, cualquiera fuese su tipo, naturaleza y/o monto, a ningún funcionario público en relación con su oferta, con el proceso de licitación pública, ni con la ejecución del contrato que se derive de la misma, ni tampoco a ofrecerlas o concederlas a terceras personas que pudiesen influir directa o indirectamente en el proceso licitatorio, en su toma de decisiones o en la posterior adjudicación y ejecución del contrato, si lo hubiere.
 3. El oferente se obliga a no intentar ni efectuar acuerdos o realizar negociaciones, actos o conductas que tengan por objeto influir o afectar de cualquier forma la libre competencia, cualquiera fuese la conducta o acto específico, y especialmente, aquellos acuerdos, negociaciones, actos o conductas de tipo o naturaleza colusiva, en cualquier de sus tipos o formas.
 4. El oferente se obliga a revisar y verificar toda la información y documentación que deba presentar durante el proceso licitatorio y en la ejecución del contrato, si lo hubiere, tomando todas las medidas que sean necesarias para asegurar la veracidad, integridad, legalidad, consistencia, precisión y vigencia de la misma.
 5. El oferente se obliga a ajustar su actuar y cumplir con los principios de legalidad, probidad y transparencia en el presente proceso licitatorio y en la ejecución del contrato, si lo hubiere.
 6. El oferente manifiesta que conoce y respetará las reglas y condiciones establecidas en las bases de licitación y en el contrato respectivo, si lo hubiere.
 7. El oferente reconoce y declara que la oferta presentada en el proceso licitatorio es una propuesta seria, con información fidedigna y en términos técnicos y económicos ajustados a la realidad, que aseguren la posibilidad de cumplir con la misma en las condiciones y oportunidad ofertadas.
- El oferente se obliga a tomar todas las medidas que fuesen necesarias para que las obligaciones anteriormente señaladas sean cabalmente cumplidas por sus empleados, asesores, agentes y, en general, por todas las personas con que aquél se relacione directa o indirectamente en virtud de la presente licitación, incluidos sus subcontratistas, si corresponde, haciéndose plenamente responsable de las consecuencias de su infracción, sin perjuicio de las responsabilidades individuales que también procediesen y/o fuesen determinadas por los organismos correspondientes.

29. CONFIDENCIALIDAD

El Adjudicatario no podrá utilizar para ninguna finalidad ajena a la ejecución de la relación contractual, la documentación, los antecedentes y, en general, cualquier información, que haya conocido o a la que haya accedido, en virtud de cualquier actividad relacionada con aquélla.

El Adjudicatario, así como su personal dependiente que se haya vinculado a la ejecución de la relación contractual, en cualquiera de sus etapas, deben guardar confidencialidad sobre los antecedentes relacionados con el desarrollo de aquélla.



El Adjudicatario debe adoptar medidas para el resguardo de la confidencialidad de la información, reservándose el órgano comprador el derecho de ejercer las acciones legales que correspondan, de acuerdo a las normas legales vigentes, en caso de divulgación no autorizada, por cualquier medio, de la totalidad o parte de la información referida.

Lo anterior, sin perjuicio de las normas sobre transparencia y publicidad que informan los procesos de licitación pública y en general el ejercicio de la función administrativa (aplica el dictamen N° 19.735, de 2011).

30. CONSTANCIA

Se deja constancia, que todas y cada una de las cláusulas contenidas en las presentes Bases Administrativas Generales, Especificaciones Técnicas y documentos anexos, se entenderán incorporadas sin necesidad de mención expresa, en los correspondientes Contratos de Suministro de Servicios y Órdenes de Compra que se suscriban o se giren al adjudicatario, y éste se hace responsable del cumplimiento de las obligaciones que de tales documentos se derivan.

31. DOMICILIO Y JURISDICCIÓN

Para todos los efectos legales emanados de la licitación a que se refieren estas Bases, así como de los que se deriven de la presente bases, según corresponda, las partes fijan domicilio en la ciudad de Iquique y prorrogan la competencia ante sus tribunales de justicia.

32. SUBCONTRATACIÓN

Se permite la subcontratación de parte del objeto del contrato, conforme a lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley N° 19.886 y su Reglamento. En caso de optar por subcontratar, el oferente deberá indicar claramente en su propuesta la parte del contrato que tiene prevista subcontratar, junto con el nombre o razón social, antecedentes y experiencia del subcontratista propuesto. El subcontratista deberá estar inscrito y habilitado en el Registro de Proveedores del Estado, además de acreditar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa aplicable. El contratista principal será responsable solidariamente por el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales, laborales, previsionales y de seguridad social de los subcontratistas frente a la entidad licitante.

**BASES TÉCNICAS GENERALES
PARA LA ADQUISICIÓN DE SERVICIOS DE SUMINISTROS, "SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE SALUD
MENTAL" ID 1057448-101-LR24.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
SUMINISTRO SERVICIOS DE ALIMENTACION
PARA USUARIOS DE HOGARES Y RESIDENCIAS PROTEGIDAS DE LA COMUNA
DE IQUIQUE Y ALTO HOSPICIO.**

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

Las Especificaciones técnicas establecidas, contienen las características del servicio de alimentación que se entregará a los usuarios de Residencias y Hogares Protegidos de la Red de Salud Mental, de la Comuna de Iquique y Alto Hospicio dependientes del Servicio de Salud Tarapacá.

A los usuarios se les hará entrega de desayuno, almuerzo, onces, cena y colación en el caso de las patologías que así lo requieran.

En lo que respecta a la recepción de los servicios antes individualizados, estos se realizarán en cada uno de los dispositivos residenciales:

Comuna de Iquique:

- **Residencia Protegida N°1 : Pasaje Pampa Engañadora #2934**
- **Hogar Protegido N°1 : Pasaje N°1 #3417**
- **Hogar Protegido N°2 : Pasaje Salitrera Dolores #3018.**

Comuna Alto Hospicio:

- **Residencia Protegida N°2 : Pasaje Salitrera La Noria #3716**
- **Residencia Protegida N°3 : Pasaje Salitrera La Noria #3751**

Las raciones entregadas a los usuarios se distribuirán de la siguiente manera:

ESTABLECIMIENTO	DESAYUNO	ALMUERZO	ONCE	CENA
Residencia Protegida N°1	6	6	6	6
Residencia Protegida N°2	6	6	6	6
Residencia Protegida N°3	6	6	6	6
Hogar Protegido N°1	6	6	6	6
Hogar Protegido N°2	7	7	7	7

Las raciones antes señaladas corresponden a los siguientes regímenes:

DISPOSITIVO	PLAN COMUN	HIPOGRASO HIPOSODICO HIPOGLUCIDICO	PAPILLA	HIPERCALORICO	CELIACO
Residencia N°1	2	4*			
Residencia N°2	1	3		2**	
Residencia N°3	2	3			1
Hogar N°1	3	3***			
Hogar N°2	2****	5*****			

* En un caso es hipocalórico sin carnes rojas.

** En un caso es hipercalórico, hiperproteico e hiposódico en consistencia papilla. El segundo caso es régimen común hipercalórico.

*** Un caso es hipoglucídico sin pescado

**** Un caso es picado y sin legumbres

*****Un caso es hipograso, sin legumbres y sin lactosa y un segundo sin legumbre

Sin perjuicio de la distribución de las raciones indicadas en la tabla anterior, estas podrán variar en número y tipo de régimen, en caso de que las necesidades de los usuarios cambien,



estos cambios deberán ser informados por el encargado de los COSAM al Departamento de Salud Mental del Servicio de Salud y este a su vez deberá informar a la Nutricionista del Servicio de Salud quien informará a la empresa concesionaria con el objeto de elaboración y revisión de las minutas correspondientes. Para mayor abundamiento se anexa el detalle de los regímenes de los usuarios.

2. SISTEMA DE SERVICIO DE ENTREGA

2.1. El sistema de entrega de los servicios de desayuno, almuerzo, onces, cena y/o colación de lunes a domingo es de alimentos preparados y porcionados, el cual corresponde a la elaboración de las preparaciones en la cocina del prestador de servicios, utilizando la infraestructura y el equipamiento tradicional de acuerdo con el Decreto Supremo N° 977 / 96 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y otras normas dictadas por la autoridad sanitaria respectiva.

2.2. 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 del Decreto Supremo N° 977/96 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y otras normas dictadas por la autoridad sanitaria respectiva.

3. HIGIENE DEL LUGAR DE PREPARACIÓN

3.1. El oferente deberá implementar y cumplir permanentemente un programa de seguridad alimentaria basado en las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y en el "Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HACCP)", de acuerdo con el Reglamento Sanitario de Alimentos y a lo señalado en el D.S. 977 y la reglamentación vigente respecto a etiquetado.

3.2. El oferente deberá remitir los resultados de las auditorías internas y externas de sus sistemas de calidad. Posteriormente, entregar planes de acción en aquellos casos en que las circunstancias lo ameriten.

3.3. La empresa deberá realizar mínimo una vez al año, bajo su propio cargo, exámenes que incluyan:

- Check list de higiene sanitaria
- Análisis microbiológico al personal manipulador de alimentos (3 muestras)
- Análisis microbiológico de superficies de trabajo (6 muestras)
- Análisis microbiológico de preparaciones gastronómicas (4 muestras)

Sus resultados serán informados por escrito al Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá y al administrador de Contrato de Servicios (claudio.barraza@redsalud.gob.cl y margarita.curutchet@redsalud.gob.cl), adjuntando fotocopias de los resultados originales e informando sobre las medidas correctivas que el oferente aplicará en aquellos casos en que las circunstancias lo ameriten. En todo caso, la aplicación de las eventuales correcciones no podrá exceder un plazo de 20 días contado desde la fecha de emisión del informe correspondiente.

4. CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES

4.1. 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.



4.2. El Servicio de almuerzo y cena, deben 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.

5. CARACTERÍSTICAS DEL MEDIO DE TRANSPORTE

5.1. Los platos preparados que se sirvan calientes deberán mantenerse y transportarse en receptáculos térmicos que aseguren la conservación de éstos a una temperatura mínima uniforme y permanente de 65°C.

5.2. Las comidas o platos preparados que se expendan fríos deberán conservarse y transportarse a una temperatura máxima de 5°C.

6. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

6.1. Los utensilios que se utilicen en el transporte de los alimentos deben ser de tipo desechable, estar limpios, y cumplir con el Reglamento Sanitario de los alimentos.

6.2. El Sándwich debe ser envasado en una bolsa limpia, no reutilizada con una servilleta.

6.3. El azúcar y los componentes secos del desayuno deben ser envasados en una bolsa limpia, no reutilizada.

6.4. La ensalada del almuerzo y cena deben ser transportados en un envase que permita mantener las características de estas, conservar la temperatura, que evite derrames separado de las otras preparaciones.

6.5. El plato de fondo de consistencia sólida debe ser transportado en un envase que permita mantener las características de estas, conservar la temperatura, que evite derrames y puede ir junto con el acompañamiento.

6.6. El postre que no es fruta debe ser transportado en un envase que permita mantener las características de estas, conservar la temperatura, que evite derrames y separado de las otras preparaciones.

6.7. El postre que es fruta entera debe ser envasado en una bolsa limpia, no reutilizada.

6.8. El aliño para los alimentos se entregará en envases que quedarán en los establecimientos antes individualizados y será de responsabilidad de la empresa mantenerlos con las cantidades adecuadas.

7. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIONES

7.1. 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, y a lo solicitado en fichas técnicas definidas.

7.2. La Empresa:



7.2.1. La Materia Prima que utilice la empresa debe cumplir con el Reglamento Sanitario de los Alimentos, según corresponda, y a otras normas definidas por la Autoridad Sanitaria, y a lo solicitado en fichas técnicas.

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

7.2.3. 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.

7.2.4. Deberá disponer de los respaldos de trazabilidad hacia atrás y hacia adelante a las materias primas que utilice en el Servicio de alimentación, donde el Servicio de Salud Tarapacá se reserva el derecho de solicitar tales respaldos cuando estime conveniente.

7.2.5. El oferente deberá disponer del total de materias primas para la elaboración del menú solicitado por los dispositivos residenciales y de salud con un mínimo de 24 horas de antelación al servicio. A esta regla no se consideran los productos de panadería.

7.2.6. La Empresa deberá adjuntar las Fichas técnicas del proveedor de las principales materias primas a utilizar en el servicio con la descripción del producto u alimento, nombre del proveedor, características físicas, químicas y microbiológicas, ingredientes y aporte nutricional. La empresa no podrá realizar cambios en las materias primas ofrecidas, las cuales pasarán a ser parte del Contrato. De ocurrir, el oferente deberá entregar la Ficha Técnica correspondiente a la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá, quien verificará y aprobará los antecedentes.

7.2.7. La empresa, dentro de un plazo de 30 días corridos desde el inicio del Servicio, deberá entregar al Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá, un set de minuta con las recetas originales de las preparaciones gastronómicas a utilizar en el servicio, debiendo mantener actualizada dicha información, de conformidad con los gramajes establecidos en el punto 16 de estas Bases. El oferente deberá dar cumplimiento con los requisitos de materias primas, basado en las Normas de Normalización Chilena, Reglamento Sanitario de los Alimentos y Normativas vigentes.

8. COMPOSICIÓN DEL SERVICIO

8.1. Usuarios de Hogares y Residencias

8.1.1. Los servicios de alimentación que se describen en estas Bases corresponden al Servicio de Desayuno, almuerzo, cena y/o colación, el cual consiste al servicio de:

- Desayuno: Entregado entre las 08:30 y 09:30 hrs.
- Colación diabéticos: Entregado entre las 08:30 y 09:30 hrs.
- Almuerzo: Entregado entre 12:00 y 13:30 hrs.
- Once: Entregada entre 16:00 y 16:30 hrs.
- Cena: Entregada entre las 19:00 y 20:30 hrs.
- Colación hipercalórica: Entregada entre las 19:00 y 20:30 hrs.

8.1.2. A través de entrega de una opción de alimentos porcionados y envasados en las dependencias de Residencia Protegida N°1, Residencia Protegida N°2, Residencia Protegida N°3, Hogar Protegido N°1 y Hogar Protegido N°2



8.1.3. Los tiempos de comidas deben incluir:

TIEMPO DE ALIMENTACIÓN	ALTERNATIVA	TIPOS	CONSUMO POR PERSONA
DESAYUNO	Sándwich	Pan Hallulla o batido Con 2 acompañamientos	1
	Acompañamiento líquido (té/cebada/infusiones)	Té negro Cebada Matico Manzanilla Menta	2
	Sachet azúcar y endulzante	Azúcar refinada y sucralosa o estevia o tagatosa	2
ALMUERZO	Ensalada o sopa de verduras	Al menos 2 variedades Debe intercalar entre crudas y cocidas No debe haber 2 vegetales flatulentos a la vez	1
	Proteína	En base a vacuno, legumbres, pescados, aves, huevo, o cerdo	1
	Acompañamiento	No puede ser en base a verduras pero puede llevarlas	1
	Postre	En base de fruta natural entera, al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo) En base a lácteos En base a gelatina	1
	Pan	Puede ser hallulla o batido	1/2
ONCE	Sándwich	Pan Hallulla o batido Con 2 acompañamientos	1
	Acompañamiento líquido (té/café/infusiones)	Té negro Cebada Matico Manzanilla Menta	2
	Sachet azúcar y endulzante	Azúcar refinada y sucralosa o estevia o tagatosa	2
CENA	Ensalada o sopa de verduras	Al menos 2 variedades Debe intercalar entre crudas y cocidas No se deben programar vegetales flatulentos en este tiempo de alimentación	1
	Proteína	En base a vacuno, legumbres, pescados, aves, huevo, o cerdo	1



	Acompañamiento	No puede ser en base a verduras pero puede llevarlas	1
	Postre	En base de fruta natural entera, al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo) En base a lácteos En base a gelatina	1
	Pan	Puede ser hallulla o batido	1/2
COLACIÓN DIABÉTICO	Postre	En base a fruta o postre de leche sin azúcar y bajo en grasa	1
COLACIÓN HIPERCALÓRICO		Postre de leche	

8.1.4. Los tiempos de comidas en el régimen celiaco deben incluir:

TIEMPO DE ALIMENTACIÓN	ALTERNATIVA	TIPOS	CONSUMO POR PERSONA
DESAYUNO	Sándwich u otra preparación	Pan Hallulla o batido para celíacos u otro cereal apto para el régimen Con 2 acompañamientos (si el tipo de acompañamiento lo permite) Si no se entrega sándwich se debe entregar un lácteo acompañando el cereal	1
	Acompañamiento líquido (té/cebada/infusiones)	Té negro Cebada Matico Manzanilla Menta	2
	Sachet azúcar y endulzante	Azúcar refinada y sucralosa o estevia o tagatosa	2
ALMUERZO	Ensalada o sopa de verduras	Al menos 2 variedades Debe intercalar entre crudas y cocidas No debe haber 2 vegetales flatulentos a la vez	1
	Proteína	En base a vacuno, legumbres, pescados, aves, huevo, o cerdo.	1
	Acompañamiento	No puede ser en base a verduras, pero puede llevarlas	1
	Postre	En base de fruta natural entera, al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo) En base a lácteos En base a gelatina	1



ONCE	Sándwich u otra preparación	Pan Hallulla o batido para celiaco u otro cereal apto para el régimen Con 2 acompañamientos (si el tipo de acompañamiento lo permite) Si no se entrega sándwich se debe entregar un lácteo acompañando el cereal	1
	Acompañamiento líquido (té/café/infusiones)	Té negro Café/Café descafeinado Matico Manzanilla Menta	2
	Sachet azúcar y endulzante	Azúcar refinada y sucralosa o estevia o tagatosa	2
CENA	Ensalada	Al menos 2 variedades Debe intercalar entre crudas y cocidas No se deben programar vegetales flatulentos en este tiempo de alimentación	1
	Proteína	En base a vacuno, legumbres, pescados, aves, huevo, o cerdo	1
	Acompañamiento	No puede ser en base a verduras, pero puede llevarlas Debe considerarse que sea apto para celíacos	1
	Postre	En base de fruta natural entera, al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo) En base a lácteos En base a gelatina	1

8.1.5. Los tiempos de comidas en el régimen hipocalórico, hipograso, hipoglucídico deben incluir:

TIEMPO DE ALIMENTACIÓN	ALTERNATIVA	TIPOS	CONSUMO POR PERSONA
DESAYUNO	Sándwich	Pan Hallulla o batido Con 2 acompañamientos	1/2
	Acompañamiento líquido (té/cebada/infusiones)	Té negro Cebada Matico Manzanilla Menta	2
	Sachet endulzante	Sucralosa o estevia o tagatosa	2



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

ALMUERZO	Ensalada o sopa de verduras	Al menos 2 variedades Debe intercalar entre crudas y cocidas No debe haber 2 vegetales flatulentos a la vez	1
	Proteína	En base a vacuno, legumbres, pescados, aves, huevo, o cerdo	1
	Acompañamiento	No puede ser en base a verduras pero puede llevarlas	1
	Postre*	En base de fruta natural entera, al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo) En base a lácteos bajos en grasa y sin azúcar En base a gelatina sin azúcar	1
	Pan	Puede ser hallulla o batido	1/2
ONCE	Sándwich	Pan Hallulla o batido Con 2 acompañamientos	1
	Acompañamiento líquido (té/cebada/infusiones)	Té negro Cebada Matico Manzanilla Menta	2
	Sachet endulzante	Sucralosa o estevia o tagatosa	2
CENA	Ensalada o sopa de verduras	Al menos 2 variedades Debe intercalar entre crudas y cocidas No se deben programar vegetales flatulentos en este tiempo de alimentación	1
	Proteína	En base a vacuno, legumbres, pescados, aves, huevo, o cerdo	1
	Acompañamiento	No puede ser en base a verduras pero puede llevarlas	1
	Postre	En base de fruta natural entera, al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo) En base a lácteos bajos en grasa y sin azúcar En base a gelatina sin azúcar	1
	Pan	Puede ser hallulla o batido	1/2
COLACIÓN DIABÉTICO E HIPERCALÓRICO	Postre	En base a fruta o postre de leche sin azúcar y bajo en grasa	1



COLACIÓN HIPERCALÓRICO	Postre	Postre de leche	1
------------------------	--------	-----------------	---

***Se podrá entregar gelatina sin azúcar en una frecuencia mayor según el aporte de hidratos de carbono de la minuta.**

8.1.6. El consumo por persona del régimen papilla se obtendrá del régimen hipocalórico, hipograso, hipoglucídico si el usuario presenta alguna patología o del régimen común si no lo hace.

9. MINUTA

9.1. Durante el desarrollo del Servicio, la Empresa deberá presentar la "Minuta mensual" a la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá con 35 días corridos de anticipación a su fecha de implementación, debiendo procurar que en la planificación se consideren todos los aspectos solicitados en las presentes bases técnicas.

9.2. La Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá tendrá un plazo de 10 días hábiles después de recibida la minuta para aprobarla, donde tendrá la facultad de realizar las modificaciones que estime convenientes, las cuales se determinarán en forma definitiva de común acuerdo entre las partes.

9.3. La Empresa no podrá realizar cambios en la minuta unilateralmente, posteriores a la visación de esta, a no ser que se trate de un problema de fuerza mayor, el cual debe ser comunicado a la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá y autorizado ella, con a lo menos 48 horas de anticipación. Salvo la ocurrencia de alguna situación inesperada, la que de igual modo deberá ser informada a las contrapartes mencionadas anteriormente.

9.4. La "Minuta mensual" debe indicar la información nutricional de calorías y % de lípidos, proteínas e hidratos de carbono de cada preparación, para ello, se deberá utilizar la "Guía de la composición nutricional de alimentos naturales, de la Industria y preparaciones chilenas habituales" del INTA del año 2008. Además la minuta mensual deberá venir firmada por el Nutricionista de la Empresa.

9.5. En el caso de las preparaciones del régimen celiaco, los alimentos escogidos deben guiarse por el listado de alimentos permitidos de la Fundación Convivir.

9.6. Para la aplicación de lo señalado La empresa deberá dar estricto cumplimiento a la frecuencia semanal de consumos y tabla de gramajes establecidos en el punto nº 9 y la Tabla de gramajes establecidos en el punto nº 10, ambos del presente Título.

9.7. La empresa deberá contar con una minuta de invierno y una de verano.

9.8. La empresa deberá cambiar su minuta cada 2 meses.

9.9. El almuerzo y cena no pueden ser iguales.

9.10. La minuta debe contener preparación alimenticia que favorezcan una nutrición óptima con alimentos saludables que reduzcan el riesgo de desarrollo de enfermedades crónicas no trasmisibles.

9.11. La Empresa deberá considerar en fechas especiales (Aniversario, Día del Trabajador, Fiestas Patrias, Navidad y Año nuevo) la entrega de un servicio mejorado que sorprenda al comensal, el que consistirá en un Almuerzo y/o Cena especial. La empresa deberá presentar mínimo 3 alternativas de menú para estos almuerzos y cenas especiales con 35 días de anticipación a la fecha programada en el calendario anual entregado para estos eventos los cuales deben ser aprobados por la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá.

10. FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS

La Empresa deberá regirse por lo indicado en el **punto nº 10.1** y **10.2** presente Título, en la entrega de alimentos en el Servicio de desayuno, almuerzo, onces, cena y colación.

10.1. Sandwich



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digitial.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Mermelada/Mermelada Diet	1 a 2 v /sem
Jamón/Jamón de ave bajo en sodio	1 a 2 v/sem
Queso/Quesillo	1 a 2 v/sem
Huevo	1 a 2 v/sem
Manjar/Manjar Diet	1 a 2 v/sem
Dulce de Membrillo/Dulce de membrillo light	1 a 2 v/sem
Mantequilla o Margarina (no permitido en regímenes especiales, sólo en celiaco)	1 a 2 v/sem

10.2. Acompañamiento líquido

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Té	7 v /sem
Cebada	7 v/sem
Infusiones	7 v/sem

10.3. Entrada

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Ensaladas o sopa de verduras	7 v/sem

10.4. Plato de fondo

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Vacuno entero, picado o molido	1 a 2 v/sem
Pescado	1 a 2 v/sem
Cerdo	1 v/sem
Pollo entero, trozado o picado	1 a 2 v/sem
Pavo picado o trozado	1 a 2 v/sem
Legumbres	1 a 2 v/sem
Huevo	1 a 2 v/sem

10.5. Acompañamiento

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Arroz	2 v/sem
Papa (papa dorada, asada, frita, cocida, puré, etc)	2 a 3 v/sem
Fideos	2 v/sem
Masas (como pantrucas, pascualina, etc)	1 a 2 v/sem
Mote, cus cus, quinoa	1 a 2 v/sem

10.6. Postre

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Fruta natural entera	1 a 2 v/sem
Fruta al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo, con endulzante en caso del régimen diabético)	1 a 2 v/sem
Lácteos/Lácteos descremados sin azúcar	1 a 2 v/sem
Gelatina/Gelatina sin azúcar	1 a 2 v/sem

En el caso del régimen celiaco la frecuencia de los alimentos será la siguiente:

10.7. Cereal desayuno/onc

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Pan de arroz	2 a 3 v /sem
Avena libre de gluten	2 a 3 v/sem



Galleta libre de gluten	2 a 3 v/sem
Queque libre de gluten	2 a 3 v/sem
Otros cereales según disposición de la empresa libre de gluten	1 a 2 v/sem

10.8. Acompañamiento Sandwich

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Mermelada/Mermelada Diet	1 a 2 v /sem
Jamón/Jamón de ave bajo en sodio	1 a 2 v/sem
Queso/Quesillo	1 a 2 v/sem
Huevo	1 a 2 v/sem
Manjar/ Manjar Diet	1 a 2 v/sem
Dulce de Membrillo/Dulce de membrillo light	1 a 2 v/sem
Mantequilla o Margarina	1 a 2 v/sem

10.9. Acompañamiento líquido

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Té	7 v /sem
Cebada	7 v/sem
Infusiones	7 v/sem

10.10. Entrada

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Ensalada o sopa de verduras	7 v/sem

10.11. Plato de fondo

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Vacuno entero, picado o molido	1 a 2 v/sem
Pescado	1 a 2 v/sem
Cerdo	1 a 2 v/sem
Pollo entero, trozado o picado	1 v/sem
Pavo picado o trozado	1 a 2 v/sem
Legumbres	1 a 2 v/sem
Huevo	1 a 2 v/sem

10.12. Acompañamiento

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Arroz	2 a 3 v/sem
Papa (papa dorada, asada, frita, cocida, puré, etc)	2 a 3 v/sem
Fideos (libre de gluten)	1 a 2 v/sem
Mote, cus cus, quinoa	1 a 2 v/sem

10.13. Postre

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Fruta natural entera	1 a 2 v/sem
Fruta al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo)	1 a 2 v/sem
Lácteos/Lácteos descremados	1 a 2 v/sem
Gelatina/Gelatina sin azúcar	1 a 2 v/sem

10.14. 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, incluidos los postres.



10.15. Para los regímenes hiposódico, hipoglucídico, hipograso y papilla, las frecuencias serán las mencionadas en el punto 10.6 considerando que los alimentos se deben adecuar a las características propias del régimen en cuestión y los cambios de consistencia correspondientes.

10.16. El contenido de hidratos de carbono de los regímenes hiposódico, hipoglucídico, hipograso y papilla debe ser de 180 a 190grs de hidratos de carbono, con una distribución isoglucídica y colaciones de 15grs de hidratos de carbono, en lo que respecta a la cantidad de lípidos y sodio ésta debe corresponder a un hiposódico hipolípido moderado.

10.17. En el régimen hipocalórico, hipoglucídico e hipograso no se permitirá la entrega de cerdo, ni frituras.

10.18. Para el régimen hipercalórico se debe considerar una colación nocturna en base a lácteos.

11. GRAMAJES

La Empresa deberá cumplir con los gramajes en crudo, estipulados en la siguiente Tabla, sobre la distribución en el Servicio de alimentación.

11.1. Vacuno

VACUNO (d)	GRAMOS
Bistec (Posta)	150
Escalopa	140
Al horno	180
Cocido, al jugo, etc.	180
Carne mechada (Pollo ganso, chochillo, plateada)	180
Cazuela sin hueso	160
Osobuco	220
Trozado (goulash, strogonoff, carbonada, chapsui)	140
Carne molida (Asado alemán, croquetas, etc.)	140

11.2. Cerdo

CERDO (d)	GRAMOS
Lomito al horno	160
Cazuela sin hueso	120
Chuleta	180
Pulpa deshuesada (cocida o al horno)	160
Lomito a la plancha	140
Costillar	250

11.3. Aves/Pollo

AVES/POLLO (d)	GRAMOS
Entero	¼ unidad
Pechuga deshuesada	160
Picado (salsa, chapsui, etc.)	120
En pastel de choclo (si lleva huevo)	1/8 unidad
Como relleno (panqueque, zapallitos, etc.)	120

11.4. Pescado

PESCADO (d)	GRAMOS
-------------	--------



Filete fresco sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)	200
Filete congelado sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)	200

11.5. Platos Fríos

PLATOS FRÍOS	GRAMOS
Queso/Quesillo	60
Huevo (más 50 gramos de jamón, queso)	1 unidad
Jamón/Jamón de ave bajo en sodio	60
Atún en agua (e)	80
Mermelada, manjar o dulce de membrillo con y sin azúcar	10

11.6. Ensaladas

ENSALADAS	GRAMOS
Lechuga, Acelga, Espinaca	50
Repollo, Zanahoria	50
Betarraga	90
Choclo, Porotos viejos, Arvejas, Habas, Poroto verde	100
Apio	100
Coliflor, Brócoli	110
Tomate	150
Pepinos	120

11.7. Postres

POSTRES	GRAMOS
Jalea/Jalea diet	150
Postres de leche/Postre diet	120
Frutas al jugo (macedonias, deshidratadas, compota, etc.) con azúcar o endulzante (e)	120
Ensalada de fruta	180
Fruta natural (f)	200

(d) Gramaje crudo y descongelado

(e) Peso drenado

(f) Calibre o categoría 1 (dependiendo el tipo de fruta) y grado 1

12. SUPERVISIÓN

12.1. La supervisión de la recepción de los alimentos la realizará el administrador de contrato basándose en la planilla de recepción en el **Anexo n°9**.

12.2. De manera espontánea y sin previo aviso la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá realizará visitas a la Central de Alimentación de la Empresa quien verificará en terreno, en las oportunidades que lo estime necesario el cumplimiento de su sistema de gestión, calidad y seguridad alimentaria respecto de materias primas, almacenamiento, elaboración y distribución de las preparaciones, la forma de suministro de los servicios, la higiene de las personas que preparan, manipulan y sirven, y el cumplimiento de las demás obligaciones que impone el servicio y velará por la eficiencia y eficacia de los resultados de la ejecución de los servicios descritos en las presentes Bases, para lo anterior utilizará una pauta de supervisión que se adjunta en el **Anexo n°10**.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

12.3. Lo anterior, sin perjuicio de la actuación de estas mismas labores de otro personal que el Establecimiento determine y comunique al oferente oportunamente.

12.4. El oferente tendrá la obligación de dar las facilidades del caso, para las supervisiones, inspecciones y auditorias, que permitan verificar el cumplimiento de las normas técnicas, administrativas y sanitarias por parte de la entidad competente, por parte del Establecimiento de Salud, y/o de la Autoridad Sanitaria respectiva.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SUMINISTRO SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA USUARIOS HOPITAL DE DIA INFANTO ADOLESCENTE DE IQUIQUE

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Las Especificaciones técnicas establecidas, contienen las características del servicio de alimentación que se entregará a los usuarios de Hospital de Dia Infanto Adolescente de la Red de Salud Mental, de la Comuna de Iquique y Alto Hospicio dependientes del Servicio de Salud Tarapacá.

A los usuarios se les hará entrega de colación y almuerzo en el caso de las patologías que así lo requieran.

En lo que respecta a la recepción de los servicios antes individualizados, estos se realizarán en el dispositivo de atención ambulatoria en:

Comuna de Iquique:

- **Hospital de Dia Infanto adolescente ubicado en Hernán Fuenzalida #1469**

Las raciones entregadas a los usuarios se distribuirán de la siguiente manera:

ESTABLECIMIENTO	COLACIÓN	ALMUERZO
Hospital de Dia Infanto adolescente	15	15

Las raciones antes señaladas corresponden a los siguientes regímenes:

DISPOSITIVO	REGIMEN COMUN
Hospital de Dia Infanto adolescente	15

En caso de que las necesidades de los usuarios cambien, en específico lo que dice relación con los trastornos alimentarios y de la ingestión de alimentos, una alergia alimentaria y/u otro problema de salud (como diabetes, celiacas, entre otras) estos cambios deberán ser informados por el Coordinador de Hospital de Día al Departamento de Salud Mental del Servicio de Salud y este a su vez deberá informar a la Nutricionista del Servicio de Salud quien informará a la empresa concesionaria con el objeto de elaboración y revisión de las minutas correspondientes.



2. SISTEMA DE SERVICIO DE ENTREGA

2.1. El sistema de entrega de los servicios de colación y almuerzo se realizará de lunes a viernes, en días hábiles, mediante entrega de alimentos preparados y porcionados, el cual corresponde a la elaboración de las preparaciones en la cocina del prestador de servicios, utilizando la infraestructura y el equipamiento tradicional de acuerdo con el Decreto Supremo N° 977 / 96 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y otras normas dictadas por la autoridad sanitaria respectiva.

2.2. 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 del Decreto Supremo N° 977/96 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y otras normas dictadas por la autoridad sanitaria respectiva.

3. HIGIENE DEL LUGAR DE PREPARACIÓN

3.1. El oferente deberá implementar y cumplir permanentemente un programa de seguridad alimentaria basado en las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y en el "Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HACCP)", de acuerdo con el Reglamento Sanitario de Alimentos y a lo señalado en el D.S. 977 y la reglamentación vigente respecto a etiquetado.

3.2. El oferente deberá remitir los resultados de las auditorías internas y externas de sus sistemas de calidad. Posteriormente, entregar planes de acción en aquellos casos en que las circunstancias lo ameriten.

3.3. La empresa deberá realizar mínimo una vez al año, bajo su propio cargo, exámenes que incluyan:

- Check list de higiene sanitaria
- Análisis microbiológico al personal manipulador de alimentos (3 muestras)
- Análisis microbiológico de superficies de trabajo (6 muestras)
- Análisis microbiológico de preparaciones gastronómicas (4 muestras)

Sus resultados serán informados por escrito al Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá y al administrador de Contrato de Servicios (margarita.curutchet@redsalud.gob.cl y jorge.sarmientog@redsalud.gob.cl), adjuntando fotocopias de los resultados originales e informando sobre las medidas correctivas que el oferente aplicará en aquellos casos en que las circunstancias lo ameriten. En todo caso, la aplicación de las eventuales correcciones no podrá exceder un plazo de 20 días contado desde la fecha de emisión del informe correspondiente.

4. CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES

4.1. 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.

4.3. El Servicio de almuerzo y cena, deben 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.



5. CARACTERÍSTICAS DEL MEDIO DE TRANSPORTE

5.3. Los platos preparados que se sirvan calientes deberán mantenerse y transportarse en receptáculos térmicos que aseguren la conservación de éstos a una temperatura mínima uniforme y permanente de 65°C.

5.4. Las comidas o platos preparados que se expendan fríos deberán conservarse y transportarse a una temperatura máxima de 5°C.

6. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

6.1. Los utensilios que se utilicen en el transporte de los alimentos deben ser de tipo desechable, estar limpios, y cumplir con el Reglamento Sanitario de los alimentos.

6.2. El Sándwich debe ser envasado en una bolsa limpia, no reutilizada con una servilleta.

6.3. El azúcar y los componentes secos de la colación deben ser envasados en una bolsa limpia, no reutilizada.

6.4. La ensalada del almuerzo debe ser transportados en un envase que permita mantener las características de estas, conservar la temperatura, que evite derrames separado de las otras preparaciones.

6.5. El plato de fondo de consistencia sólida o líquida debe ser transportado en un envase que permita mantener las características de estas, conservar la temperatura, que evite derrames y puede ir junto con el acompañamiento.

6.6. El postre que no es fruta debe ser transportado en un envase que permita mantener las características de estas, conservar la temperatura, que evite derrames y separado de las otras preparaciones.

6.7. El postre que es fruta entera debe ser envasado en una bolsa limpia, no reutilizada.

6.8. El aliño para los alimentos se entregará en envases que quedarán en los establecimientos antes individualizados y será de responsabilidad de la empresa mantenerlos con las cantidades adecuadas.

7. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIONES

7.1. 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, y a lo solicitado en fichas técnicas definidas.

7.2. La Empresa:

7.2.1. La Materia Prima que utilice la empresa debe cumplir con el Reglamento Sanitario de los Alimentos, según corresponda, y a otras normas definidas por la Autoridad Sanitaria, y a lo solicitado en fichas técnicas.

7.2.2. Deberá ser responsable, durante la vigencia del contrato, de la calidad alimentaria, sanitaria y nutricional de las materias primas adquiridas a sus proveedores y las preparaciones



que con ellas se desarrollen. Para estos efectos, la Empresa solo podrá adquirir materias primas a proveedores o distribuidores de alimentos que posean resolución sanitaria.

7.2.3. 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.

7.2.4. Deberá disponer de los respaldos de trazabilidad hacia atrás y hacia adelante a las materias primas que utilice en el Servicio de alimentación, donde el Servicio de Salud Tarapacá se reserva el derecho de solicitar tales respaldos cuando estime conveniente.

7.2.5. El oferente deberá disponer del total de materias primas para la elaboración de la minuta solicitada por el Hospital de día Infanto Adolescente, con un mínimo de 24 horas de antelación al servicio. A esta regla no se consideran los productos de panadería.

7.2.6. La Empresa deberá adjuntar las Fichas técnicas del proveedor de las principales materias primas a utilizar en el servicio con la descripción del producto u alimento, nombre del proveedor, características físicas, químicas y microbiológicas, ingredientes y aporte nutricional. La empresa no podrá realizar cambios en las materias primas ofrecidas, las cuales pasarán a ser parte del Contrato. De ocurrir, el oferente deberá entregar la Ficha Técnica correspondiente a la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá, quien verificará y aprobará los antecedentes.

7.2.7. La empresa, dentro de un plazo de 30 días corridos desde el inicio del Servicio deberá entregar al Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá, un set de minuta con las recetas originales de las preparaciones gastronómicas a utilizar en el servicio debiendo mantener actualizada dicha información, de conformidad con los gramajes establecidos en el punto 16 de estas Bases. El oferente deberá dar cumplimiento con los requisitos de materias primas, basado en las Normas de Normalización Chilena, Reglamento Sanitario de los Alimentos y Normativas vigentes.

8. COMPOSICIÓN DEL SERVICIO

8.2. Usuarios Hospital de Día Infanto Adolescente

8.2.1. Los servicios de alimentación que se describen en estas Bases corresponden al Servicio de colación y almuerzo, el cual consiste al servicio de:

- Colación: Entregado entre las 8:30 y 9:30hrs
- Almuerzo: Entregado entre 12:00 y 13:30hrs

8.2.2. El servicio de entrega en dependencias de Hospital de Día Infanto Adolescente, deberá consistir en una opción de alimentos porcionados y envasados

8.2.3. Los tiempos de comidas deben incluir:

TIEMPO DE ALIMENTACIÓN	ALTERNATIVA	TIPOS	CONSUMO POR PERSONA
Colación Am/pm	Sándwich	Pan Hallulla o batido Con 2 acompañamientos	1
	Acompañamiento líquido (bombillín)	Jugo Leche	2
	fruta	Plátano Naranja/mandarina Manzana Fruta de estación	2



	Lácteo*	Yogurt	1
	Snack	Galletón avena Barra de Cereal Cereal individual	1
ALMUERZO	Ensalada	Al menos 2 variedades Debe intercalar entre crudas y cocidas 2 vegetales	1
	Proteína	En base a vacuno, legumbres, pescados, aves, huevo	1
	Acompañamiento	No puede ser en base a verduras pero puede llevarlas	1
	Postre	En base de fruta natural entera, al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo) En base a lácteos En base a gelatina	1
	Bebestible	Jugo individual o agua embotellada	1

***En caso que el acompañamiento corresponda a leche se puede obviar la entrega de yogurt**

9. MINUTA

9.1. Durante el desarrollo del Servicio, la Empresa deberá presentar la "Minuta mensual" a la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá con 35 días corridos de anticipación a su fecha de implementación, debiendo procurar que en la planificación se consideren todos los aspectos solicitados en las presentes bases técnicas.

9.2. La minuta debe tener un aporte de 1900kcal a través de un régimen común, normo glucídico, normograsso, rico en fibra de consistencia normal.

9.3. La Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá tendrá un plazo de 10 días hábiles después de recibida la minuta para aprobarla, donde tendrá la facultad de realizar las modificaciones que estime convenientes, las cuales se determinarán en forma definitiva de común acuerdo entre las partes.

9.4. La Empresa no podrá realizar cambios en la minuta unilateralmente, posteriores a la visación de esta, a no ser que se trate de un problema de fuerza mayor, el cual debe ser comunicado a la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá y autorizado por ella, con a lo menos 48 horas de anticipación. Salvo la ocurrencia de alguna situación inesperada, la que de igual modo deberá ser informada a las contrapartes mencionadas anteriormente.

9.5. La "Minuta mensual" debe indicar la información nutricional de calorías y porcentaje de lípidos, proteínas e hidratos de carbono de cada preparación, para ello, se deberá utilizar la "Guía de la composición nutricional de alimentos naturales, de la Industria y preparaciones chilenas habituales" del INTA del año 2008. Además, la minuta mensual deberá venir firmada por el Nutricionista de la Empresa.

9.6. Para la aplicación de lo señalado La empresa deberá dar estricto cumplimiento a la frecuencia semanal de consumos y tabla de gramajes establecidos en el punto nº 9 y la Tabla de gramajes establecidos en el punto nº 10, ambos del presente Título.

9.7. La empresa deberá contar con una minuta de invierno y una de verano.

9.8. La empresa deberá cambiar su minuta cada 2 meses.

9.9. La minuta debe contener preparación alimenticia que favorezcan una nutrición óptima con alimentos saludables que reduzcan el riesgo de desarrollo de enfermedades crónicas no trasmisibles.



9.10. La Empresa deberá considerar en fechas especiales (Aniversario, Día del niño (a), Fiestas Patrias, Navidad y Año nuevo) la entrega de un servicio mejorado que sorprenda al comensal, el que consistirá en un Almuerzo especial. La empresa deberá presentar mínimo 3 alternativas de menú para estos almuerzos especiales con 35 días de anticipación a la fecha programada en el calendario anual entregado para estos eventos los cuales deben ser aprobados por la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá.

10. FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS

La Empresa deberá regirse por lo indicado en el **punto n° 10.1 y 10.2** presente Título, en la entrega de alimentos en el Servicio de Colación y almuerzo.

10.1. Sandwich

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Mermelada/Mermelada bajo en azúcar	1 a 2 v /sem
Jamón/Jamón de ave	1 a 2 v/sem
Queso/Quesillo	1 a 2 v/sem
Huevo	1 a 2 v/sem
Manjar/Manjar bajo en azúcar	1 a 2 v/sem
Dulce de Membrillo/Dulce de membrillo bajo en azúcar	1 a 2 v/sem
Mantequilla o Margarina	1 a 2 v/sem

10.2. Acompañamiento líquido

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Jugo bajo en azúcar (sin sellos)	5 v/sem
Leche bajo en grasa (sin sellos)	5 v/sem

10.3. Entrada

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Ensaladas o sopa de verduras	5 v/sem

10.4. Plato de fondo

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Vacuno entero, picado o molido	1 a 2 v/sem
Pescado	1 a 2 v/sem
Pollo entero, trozado	1 a 2 v/sem
Pavo trozado	1 a 2 v/sem
Legumbres	1 a 2 v/sem
Huevo	1 a 2 v/sem

10.5. Acompañamiento

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Arroz	2 v/sem
Papa (papa dorada, asada, frita, cocida, puré, etc)	2 a 3 v/sem
Fideos	2 v/sem
Masas (como pantrucas, pascualina, etc)	1 a 2 v/sem
Mote, cus cus, quinoa	1 a 2 v/sem

10.6. Postre

TIPO FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Fruta natural entera	1 a 2 v/sem
Fruta al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo sin carozo, con endulzante en caso del régimen diabético)	1 a 2 v/sem



Lácteos bajos en grasa y azúcar	1 a 2 v/sem
Gelatina/Gelatina bajo en azúcar	1 a 2 v/sem

11. GRAMAJES

La Empresa deberá cumplir con los gramajes en crudo, estipulados en la siguiente Tabla, sobre la distribución en el Servicio de alimentación.

11.1. Vacuno

VACUNO (d)	GRAMOS
Bistec (Posta)	150
Escalopa	140
Al horno	180
Cocido, al jugo, etc.	180
Carne mechada (Pollo ganso, choclillo, plateada)	180
Cazuela sin hueso	160
Oso buco	220
Trozado (goulash, strogonoff, carbonada, chapsui)	140
Carne molida (Asado alemán, croquetas, etc.)	140

11.2. Aves/Pollo

AVES/POLLO (d)	GRAMOS
Entero	¼ unidad
Pechuga deshuesada	160
Picado (salsa, chapsui, etc.)	120
En pastel de choclo (si lleva huevo)	1/8 unidad
Como relleno (panqueque, zapallitos, etc.)	120

11.3. Pescado

PESCADO (d)	GRAMOS
Filete fresco sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)	200
Filete congelado sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)	200

11.5. Platos Fríos

PLATOS FRÍOS	GRAMOS
Queso/Quesillo	60
Huevo (más 50 gramos de jamón, queso)	1 unidad
Jamón/Jamón de ave bajo en sodio	60
Atún en agua (e)	80
Mermelada, manjar o dulce de membrillo bajo en azúcar	10

11.6. Ensaladas

ENSALADAS	GRAMOS
Lechuga, Acelga, Espinaca	50
Repollo, Zanahoria	50
Betarraga	90
Choclo, Porotos viejos, Arvejas, Habas, Poroto verde	100
Apio	100



Coliflor, Brócoli	110
Tomate	150
Pepinos	120

11.7. Postres

POSTRES	GRAMOS
Jalea bajo en azúcar	150
Postres de leche bajo en azúcar y grasa	120
Frutas al jugo (macedonias, deshidratadas, compota, etc.) bajo en azúcar	120
Ensalada de fruta	180
Fruta natural (f)	200

(d) Gramaje crudo y descongelado

(e) Peso drenado

(f) Calibre o categoría 1 (dependiendo el tipo de fruta) y grado 1

12. SUPERVISIÓN

12.1. La supervisión de la recepción de los alimentos la realizará el administrador de contrato basándose en la planilla de recepción en el **Anexo n°9**.

12.2. De manera espontánea y sin previo aviso la Nutricionista del Servicio de Salud Tarapacá realizará visitas a la Central de Alimentación de la Empresa quien verificará en terreno, en las oportunidades que lo estime necesario el cumplimiento de su sistema de gestión, calidad y seguridad alimentaria respecto de materias primas, almacenamiento, elaboración y distribución de las preparaciones, la forma de suministro de los servicios, la higiene de las personas que preparan, manipulan y sirven, y el cumplimiento de las demás obligaciones que impone el servicio y velará por la eficiencia y eficacia de los resultados de la ejecución de los servicios descritos en las presentes Bases, para lo anterior utilizará una pauta de supervisión que se adjunta en el **Anexo n°10**.

12.3. Lo anterior, sin perjuicio de la actuación de estas mismas labores de otro personal que el Establecimiento determine y comunique al oferente oportunamente.

12.4. El oferente tendrá la obligación de dar las facilidades del caso, para las supervisiones, inspecciones y auditorias, que permitan verificar el cumplimiento de las normas técnicas, administrativas y sanitarias por parte de la entidad competente, por parte del Establecimiento de Salud, y/o de la Autoridad Sanitaria respectiva.



**ANEXO N° 1: FORMULARIO IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.**

Identificación del Proponente: Persona Natural

DATOS PERSONA NATURAL	
Nombre Completo	
RUT	
Nacionalidad	
Domicilio	
Fono	
Correo Electrónico	

Identificación del Proponente: Persona Jurídica

DATOS PERSONA JURÍDICA	
Razón Social	
Giro	
RUT	
Domicilio	
Fono	
Correo Electrónico	
DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL	
Nombre Completo	
RUT	
Nacionalidad	
Cargo	
Fono	
Correo Electrónico	

**Nombre, Firma y/o Timbre
Representante Legal / Persona Natural**

Iquique, ____ de ____ del 20 __



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

**ANEXO N° 1-A: FORMULARIO IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE
UNION TEMPORAL DE PROVEEDORES
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE
SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.**

Datos de cada uno de quienes integran la Unión Temporal de Proveedores

Nombre o Razón Social	R.U.T.	Nacionalidad	Porcentaje Participación Capacidad Económica	Porcentaje Participación Experiencia

DATOS DEL APODERADO

Nombre o Razón Social			
R.U.T.			
Domicilio			
Profesión			
Nacionalidad			
Correo Electrónico			
Teléfono	Fijo	Móvil	
Documento privado o público de formalización del acuerdo de participación conjunta	Notaría	Fecha	

Nota 1: Si son dos o más apoderados, se deberá completar por todos ellos.

Nota 2: Se entenderá por participación conjunta, aquellas UTP en las que cada uno de sus integrantes declare una participación distinta a 0%.

**Nombre, Firma y/o Timbre
Representante Legal / Persona Natural**

Iquique, ____ de _____ del 20__.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

**ANEXO N° 2: FORMULARIO DECLARACIÓN JURADA SIMPLE
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE
SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.**

En _____, a _____ días del mes de _____ del 20____, comparece
_____, de nacionalidad _____, profesión _____
cédula de identidad N° _____, estado civil _____, con domicilio en
_____, en _____, ciudad _____ de
_____, quien bajo juramento expone lo siguiente:

1. Que acepta, conoce y no le merecen dudas las Bases Administrativas, Especificaciones Técnicas, Anexos y Formularios, las Respuestas a Consultas y/o Aclaraciones y los demás antecedentes de la propuesta en todas sus partes luego de haber estudiado y verificado la concordancia entre ellos.
2. Haber considerado en la Oferta Económica todos los gastos necesarios para la ejecución del proceso de adquisición materia de encargo de acuerdo a las Bases Administrativas, Especificaciones Técnicas y demás antecedentes de la propuesta.
3. Que acatará en toda la determinación del Servicio de Salud Tarapacá al resolver la adjudicación de la propuesta reconociendo la facultad privativa de él para decidir lo que sea más conveniente a sus intereses, renunciando a todo tipo de demanda y/o indemnización en contra de aquél por tal determinación, incluyéndose la posibilidad de dejar nula tal adjudicación antes de la firma del contrato, cuando razones presupuestarias o administrativas así lo requieran.
4. Que acatará y efectuará las instrucciones que la Comisión Técnica determine para la optimización en la entrega y funcionamiento del equipo y/o equipamiento materia de encargo, de tal manera de dejarlo en perfectas condiciones para su uso inmediato.
5. Que para todos los efectos legales que pudieran derivar de la licitación, la adjudicación y el cumplimiento del contrato, el Oferente fija domicilio legal en la ciudad de Iquique y se somete a la jurisdicción de sus Tribunales.
6. Declara que la oferta y su documentación, contiene información veraz y apegada a la normativa técnica, asumiendo toda responsabilidad civil o penal que pudiere emanar del contenido de los documentos y las sanciones que procedan, en caso de que éstos sean falsos o adulterados u otros delitos penales que se pudieren configurar.

**Nombre, Firma y/o Timbre
Representante Legal / Persona Natural**

Iquique, ____ de _____ del 20____.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

ANEXO N° 3: DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DEL SISTEMA DE PREVENCIÓN DE DELITOS DE LAVADO DE ACTIVOS, FINANCIAMIENTO AL TERRORISMO Y DELITOS FUNCIONARIOS. ARTÍCULO 4, INCISO PRIMERO Y SEXTO DE LA LEY 19.866 "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.

En.....a..... días del mes dede 20, comparece....., de nacionalidad....., profesión, RUT N°....., con domicilio en....., quien bajo juramento expone lo siguiente:

Declaro bajo juramento conocer los lineamientos y directrices contenidos en el Manual de Prevención de delitos de Lavado de Activos, Delitos funcionarios y Financiamiento al Terrorismo del Servicio de Salud Tarapacá que se encuentra publicado en <http://ssiq.redsalud.gob.cl/uaf/>, las normas legales vigentes sobre la materia y las sanciones establecidas frente a una eventual vulneración de ellas. A mayor abundamiento, me obligo a no realizar alguna actividad o desarrollar conductas que puedan ser consideradas o constitutivas de delitos de Lavado de Activos, Financiamiento al Terrorismo, Delitos funcionarios u otras ilicitudes que puedan afectar al Servicio de Salud Tarapacá o sus funcionarios.

Declaro bajo juramento no haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador, o por delitos concursales establecidos en el Código Penal dentro de los dos años anteriores al momento de la presentación de la oferta, de la formulación de la propuesta o de la suscripción de la convención, según se trate de licitaciones públicas, privadas o contratación directa, cumpliendo así con lo dispuesto en el Artículo 4°, inciso primero de la Ley N°19.886.

Declaro bajo juramento que la empresa que represento cumple con lo dispuesto en el Artículo 4°, inciso sexto, de la Ley 19.886, de Bases sobre contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios, que al efecto señala: "Ningún órgano de la Administración del Estado y las empresas y Corporaciones del Estado o en que éste tenga participación, podrá suscribir contratos administrativos de provisión de bienes o prestación de servicios con los funcionarios directivos del mismo órgano o empresa, ni con personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N° 18.575, ley Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado, ni con sociedades de personas de las que aquéllos o éstas formen parte, ni con sociedades comanditas por acciones o anónimas cerradas en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni con sociedades anónimas abiertas en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital, ni con los gerentes, administradores, representantes o directores de cualquiera de las sociedades antedichas". No haber sido condenado de acuerdo a Ley N°20.393, en especial a lo referente a su artículo 10.

**Nombre, Firma y/o Timbre
Representante Legal / Persona Natural**

Iquique, ____ de _____ del 20__.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

**ANEXO N° 4: "FORMULARIO PROGRAMA DE INTEGRIDAD"
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.**

Yo _____, en representación de _____ declaro que esa empresa u organización cuenta con un programa de integridad, el cual se encuentra implementado en la misma y es conocido por todo el personal y/o trabajadores/as.

Cada oferente deberá entregar respaldos que permitan verificar que el programa de integridad es conocido por el personal y/o trabajadores/as, tales como:

- comunicado interno
- e-mail masivo
- impresión de pantalla del sistema o programa
- otro

Programa de integridad	Adjunta en su oferta los siguientes documentos de respaldo o medios de verificación
Cuenta con programa de integridad implementado.	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____
No cuenta con programa de integridad implementado.	No adjunta documentos ni medios de verificación.

A su vez, informo que este programa se mantendrá vigente y operativo hasta 90 días después del término del contrato.

NOTA: se deben adjuntar documentos de respaldo o medios de verificación del programa de integridad implementado, que permitan validar la información declarada en este anexo.

**Nombre, Firma y/o Timbre
Representante Legal / Persona Natural**

Iquique, ____ de _____ del 20__.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>



ANEXO N° 5: "DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE NO ENCONTRARSE INHABILITADO PARA CONTRATAR CON ESTADO (LEY 20.393, DL 211/1973 Y LEY N°21.595)" "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.

En.....a..... días del mes dede 20, comparece....., de nacionalidad....., profesión, RUT N°....., con domicilio en....., quien bajo juramento expone lo siguiente:

Inhabilidades por condenas

Que la empresa que represento, no ha sido condenada a la prohibición perpetua o temporal de celebrar actos o contratos con el Estado (artículo 8 N° 2 y artículo 10 Ley N° 20.393, que regula la responsabilidad penal de las personas jurídicas en lavado de dinero, terrorismo, Cohecho).

No he sido condenado, o mi representada no ha sido condenada, por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, dentro de los 5 años anteriores, contados desde que la sentencia definitiva quede ejecutoriada, con la prohibición de contratar a cualquier título con órganos de la administración, contemplada en el artículo 26, letra d), del Decreto con Fuerza de Ley N°1, de 2004, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, que Fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del decreto ley N°211, de 1973 .

No he sido condenado, o mi representada no se encuentra condenada a la inhabilidad para Contratar con Estado en virtud del art.33 de la Ley N° 21.595 Ley de delitos económicos.

NOMBRE _____
 RUT. _____
 DIRECCIÓN _____
 TELÉFONO _____
 FIRMA _____
 FECHA _____

**Nombre, Firma y/o Timbre
 Representante Legal / Persona Natural**



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

**ANEXO N° 6: FORMULARIO EXPERIENCIA DEL OFERENTE
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.**

NOMBRE OFERENTE:	RUT OFERENTE:
MAIL:	TELÉFONO:

N°	Nombre del contrato o convenio	Nombre cliente	Nombre Contacto	N° Teléfono contacto	Duración del convenio en años	Cantidad de Personal del contrato
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Dicha Experiencia deberá ser acreditada por certificados emitidos por el mandante y/o entidad licitante, en los que se indique la información solicitada.

**Nombre, Firma y/o Timbre
Representante Legal / Persona Natural**

Iquique, ____ de _____ del 20__.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

**ANEXO Nº 7: FORMULARIO ECONÓMICO DE OFERTAS
 "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24.**

**SEÑORES
 SERVICIO DE SALUD TARAPACÁ**

PRESENTE

Quien suscribe _____ (Nombre Oferente), oferente de la presente licitación, destinada a **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP-HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL"**.

Servicio de Salud Tarapacá, viene a presentar la siguiente oferta:

DETALLE DE COSTOS

Descripción	Costos Unitarios Común		Costos Unitarios Hipoglucidico/ Hipograso/ Hiposodico		Costos Unitarios Hipercalórico		Costos Unitarios Celiaco		Costo Total Mensual	
Desayuno	8+2****		4*+6+3***+5*****		2**		1		31	\$
Almuerzo	8+2****+15		4*+6+3***+5*****		2**		1		46	\$
Once	8+2****		4*+6+3***+5*****		2**		1		31	\$
Cena	8+2****		4*+6+3***+5*****		2**		1		31	\$
Colación	8+2****+15		4*+6+3***+5*****		2**		1		46	\$
Total									185	\$

- * En un caso es hipocalórico sin carnes rojas.
- ** En un caso es hipercalórico, hiperproteico e hiposódico en consistencia papilla. El segundo caso es régimen común hipercalórico.
- *** Un caso es hipoglucidico sin pescado
- **** Un caso es picado y sin legumbres
- *****Un caso es hipograso, sin legumbres y sin lactosa y un segundo sin legumbre

Neto Total	
IVA	
Bruto Total	

(*) Valor ofertado: Ingresar valor neto si es afecto a IVA o incluido el 10% si es honorarios.

DOCUMENTO TRIBUTARIO DE COBRO (MARCAR CON UNA X)			
FACTURA	FACTURA EXENTA	BOLETA HONORARIO	OTROS (ESPECIFIQUE)

FIRMA DEL OFERENTE

Iquique, ____ de _____ del 20__.





**ANEXO N° 8: PLANILLA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS
PROPUESTA PÚBLICA: "SERVICIOS DE TELECOMUNICACIONES RADIALES PARA LA RED DE SALUD ASISTENCIAL" ID. 1057448-101-LR24.**

INSTITUCIÓN: _____

FECHA: _____

RESPONSABLE: _____

OBSERVACIONES: _____

CRITERIO/CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
El alimento llega a la hora		
El camión tiene carrocería cerrada, cuenta con equipo de conservación de alimentos y está limpio		
La persona que entrega los alimentos está limpia		
Los alimentos se entregan en la cantidad requerida		
Se cumple con la minuta del día		
Se entrega la totalidad de la minuta		
Los envases están limpios		
Los platos fríos están separados de los calientes		

Nota: Con 4 o más criterios que NO cumple se rechaza la alimentación

**Nombre, Firma y/o Timbre
Representante Legal / Persona Natural**

Iquique, ____ de _____ del 20__.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

**ANEXO N° 9: PAUTA DE SUPERVISIÓN
PROPUESTA PÚBLICA: "SERVICIOS DE TELECOMUNICACIONES RADIALES PARA LA RED DE SALUD ASISTENCIAL" ID. 1057448-101-LR24**

INSTITUCIÓN: _____

FECHA: _____

RESPONSABLE: _____

OBSERVACIONES: _____

ÍTEM 1 INSTALACIONES

N°	CRITERIO/CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
1	Cuenta con Resolución Sanitaria			
2	El establecimiento se encuentra lejos de focos de infección			
3	Pisos de materiales impermeables, no absorbentes, fácilmente lavables, antideslizantes, atóxicos, sin grietas con pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües. Art 25.			
4	Paredes de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, atóxicos de color claro, hasta una altura mín 1.80m lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Art 25.			
5	Cielos rasos que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan al mín la condensación de vapor de agua, formación de mohos y fáciles de limpiar. Art 25.			
6	Ventanas y otras aberturas que eviten la acumulación de suciedad, las que se abran deberán estar provistas de protecciones contra vectores removibles. Alféizares contruidos con pendiente. Art 25.			
7	Puertas de superficie lisa y no absorbente. Art 25.			
8	Escaleras, montacargas y estructuras auxiliares no sean causa de contaminación de los alimentos. Art 25.			
9	Zona de preparación de alimentos deberá estar separada de los recintos destinados a alojamientos, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos. Art 26.			
10	Dispone de agua potable. Art 27.			
11	El hielo se fabrica con agua según el RSA. Art 28.			
12	Dispone de un sistema eficaz y en buen estado de evacuación de aguas residuales. Art 31.			
13	Dispone de vestuarios y servicios higiénicos convenientemente situados y en número conforme a lo dispuesto por el RSA y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. Art 32.			



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

14	Disponerse de lavamanos con jabón y medios higiénicos para secarse las manos. Art 33.			
15	Cuenta con iluminación natural o artificial adecuada, las lámparas que estén suspendidas son fáciles de limpiar y están protegidas. Art 34.			
16	Cuenta con ventilación adecuada. Art 35.			
17	Posee instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de los desechos y materiales no comestibles. Art 36.			
18	Cuenta con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas con dispositivo para el registro de su temperatura. Art 37.			

ÍTEM 2 HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

N°	CRITERIO/CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
1	El establecimiento, equipos, utensilios y demás instalaciones, están en buen estado, limpios y ordenados. Art 38.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	No hay exceso de desechos en las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo. Art 39.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	La zona de almacenamiento de desechos se encuentra limpia. Art 40.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Los equipos y utensilios se encuentran debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros, después de limpiarse y desinfectarse. Art 42.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Los equipos y utensilios se encuentran limpios y en buenas condiciones desinfectarse. Art 43.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Los pisos, desagües, estructuras auxiliares y paredes de la zona de manipulación de alimentos se encuentran limpias. Art 44.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios se encuentran limpios. Art 45.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas se encuentran almacenadas separados de los alimentos y debidamente rotulados. Art 50.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ÍTEM 3 PERSONAL

N°	CRITERIO/CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	No se encuentran manipuladores enfermos manipulando alimentos. Art 53.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Los manipuladores tienen la ropa limpia, usan cofia o gorro, no utilizan objetos de adorno y mantienen las	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>

	uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz, guantes en perfectas condiciones. Art 56 y 58.			
4	No hay manipuladores comiendo, fumando, masticando o realizando prácticas poco higiénicas. Art 57.			

ÍTEM 4 HIGIENE EN LA ELABORACIÓN

N°	CRITERIO/CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
1	Las Materias Primas e ingredientes se encuentran en buen estado de conservación. Art 60 y 62.			
2	El flujo del establecimiento va de zonas sucias a limpias. Art 63.			
3	No existe contaminación cruzada. Art 63			
4	Los productos terminados están almacenados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Art 67.			

ÍTEM 5 REGISTROS

N°	CRITERIO/CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
1	Cuenta con exámenes de salud de la totalidad de los manipuladores de alimentos al día.			
2	Cuenta con registros de higiene de los manipuladores de alimentos al día.			
3	Cuenta con registros de capacitación de los manipuladores de alimentos en POE y POES. Art 41.			
4	Cuenta con registros de capacitación de los manipuladores de alimentos en HACCP.			
5	Cuenta con registros de fumigaciones y desratizaciones al día.			
6	Cuenta con registros de recepción, producción y distribución de los alimentos y materias primas al día. Art 66.			
7	Cuenta con registros de HACCP conforme lo establecido en la Norma Técnica. Art 69.			
8	Cuenta con registros de análisis de laboratorio de alimentos utilizados en el control de calidad. Art 70.			

OBSERVACIONES: _____

TOTAL: 42 PTOS **PUNTOS OBTENIDOS:** _____ **%:** _____
 Requiere SOBRE EL 70% para aprobar





V. PUBLÍQUESE la presente Licitación y las Bases Administrativas Generales, Bases Técnicas y Especificaciones Técnicas que se aprueban, en el portal www.mercadopublico.cl.

VI. IMPÚTESE el gasto que demande la presente adquisición a la **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS/AS DE HYRP - HDDIA DE LA RED DE SALUD MENTAL" ID 1057448-101-LR24**, subtítulo 2201001001, por un monto de **\$476.471.026 (cuatrocientos setenta y seis millones cuatrocientos setenta y un mil veintiséis pesos)**, impuesto incluido, con cargo presupuestario al Programa SALUD MENTAL 2024 financiada por el Ministerio de Salud.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, ARCHÍVESE.

Distribución:

- Depto. Abastecimiento y Logística SSI. (D)
 - ✉ juan.toros@redsalud.gob.cl
 - ✉ yenifer.perez.t@redsalud.gob.cl
 - ✉ abastecimiento.ssi@redsalud.gov.cl
 - Departamento Red de Salud Mental
 - ✉ jorge.sarmiento@redsalud.gob.cl
 - ✉ viviana.zunigar@redsalud.gob.cl
 - Finanzas. (D)
 - ✉ romina.garin@redsalud.gob.cl
 - ✉ Jaime.abarzua@redsalud.gob.cl
 - Asesoría Jurídica SSI. (D).
 - ✉ juridica.ssi@redsalud.gob.cl
- Oficina de Partes S.S.I.



Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N° 19.799.

Para verificar la integridad y autenticidad de este documento ingrese al siguiente link:

<https://doc.digital.gob.cl/validador/DPUPRG-028>