

BASES DE LICITACIÓN
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL
DE CASA CENTRAL
FUNDACIÓN INTEGRAL



BASES DE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene las bases de Licitación para la contratación de “Servicio de alimentación” para la Casa Central de Fundación Integra.

La contratación se formalizará según las condiciones que se establecen en las presentes Bases de Licitación y sus Anexos.

En adelante las empresas interesadas en participar de este proceso de Licitación, se mencionarán como “La Empresa” y Fundación Integra como “La Fundación” o “Integra”.

Estas Bases de Licitación contienen en detalle:

- **TÍTULO A:** Bases Administrativas
- **TÍTULO B:** Especificaciones Operativas
- **TÍTULO C:** Especificaciones Técnicas
- **TÍTULO D:** Anexos

La Empresa deberá presentar su oferta técnica y económica considerando la totalidad de los antecedentes requeridos en las presentes Bases de Licitación. No se aceptarán ofertas parciales.

**TÍTULO A
BASES ADMINISTRATIVAS**

I. ANTECEDENTES GENERALES

- Razón Social: Fundación Educacional para el Desarrollo Integral del Menor (INTEGRA)
- Rut: 70.574.900-0
- Dirección: Alonso Ovalle #1180
- Comuna: Santiago
- Región: Metropolitana

II. OBJETO DE LA LICITACIÓN

La presente Licitación tiene por objeto la contratación del servicio de suministro de raciones alimenticias, correspondientes a almuerzo, para los trabajadores de Integra.

La cantidad de raciones a licitar alcanza a un número estimado de 250 a 300, las que corresponden a los trabajadores que trabajan en la Casa Central de Fundación Integra. No obstante lo indicado se establece como las raciones mínimas a cancelar son las siguientes:

RACIONES BASE 2014 - 2015											
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Octubre	Nov.	Dic.
250	200	250	270								

IMPORTANTE: Si el número de raciones diarias, asciende a un número mayor a lo estipulado en el piso base de raciones, estas serán canceladas según el registro de certificación del número de raciones.

La identificación detallada de la naturaleza de los servicios se define en las Especificaciones Técnicas, indicadas en el **Título C**.

III. ETAPAS Y PLAZOS

Todos los plazos señalados en las presentes Bases de Licitación, serán de días hábiles, salvo que se establezca expresamente lo contrario.

Para estos efectos se considerarán días inhábiles los sábados, domingos y festivos.

Tabla nº 1. Etapas y Plazos

FECHAS HITOS PROCESO DE LICITACIÓN	COMPUTO
Publicación del Proceso de Licitación en Diario	01 de Junio de 2014
Publicación de las Bases de Licitación	02 de Junio de 2014
Visita a Terreno	09 de Junio de 2014 Hasta las 17:00 horas
Recepción de consultas escritas	11 de Junio de 2014 Hasta las 17:00 horas

Envío de respuestas a consultas	12 de Junio de 2014
Recepción de ofertas	18 de Junio de 2014 Hasta las 17:00 horas
Apertura Ofertas técnica y económica	19 de Junio de 2014
Evaluación de Ofertas técnicas	19 y 20 de Junio de 2014
Evaluación de Ofertas económicas	20 de Junio de 2014
Adjudicación	23 de Junio de 2014 Hasta las 17:00 horas
Firma de contrato	A más tardar el 01 de Julio de 2014
Proceso incorporación empresa adjudicada	Desde el 02 al 04 de julio
Inicio de los Servicios	07 de Julio de 2014

IV. VISITA A TERRENO

Las Empresas que tengan interés en participar en este proceso licitatorio, podrán visitar las dependencias de Integra, con el propósito de conocer las características del Servicio y áreas de trabajo, estado y calidad del equipamiento, así como de toda condición que influya en el Servicio y calidad de los mismos.

La visita se efectuará en la fecha indicada en la **Tabla nº 1** del **Ítem III**, denominada “*Etapas y Plazos*” del **Título A** de las presentes Bases.

La Empresa, para participar en esta etapa de visita a terreno, deberá entregar una nómina del personal que concurrirá a las dependencias de la Fundación. Dicha nómina deberá incluir los nombres completos y RUT de las personas nominadas y deben ser enviadas el día anterior a la visita hasta las 16:00 horas, a los correos electrónicos ccuadra@integra.cl y aorellana@integra.cl.

Fundación Integra enviará un correo electrónico indicando confirmación y hora para la visita.

V. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Todas las consultas que los oferentes deseen realizar, tanto de carácter técnico como de índole administrativa, que estimen necesarias para una acertada presentación de sus ofertas, deberán efectuarse en la fecha y horario que se indica en la **Tabla nº 1** del **Ítem III**, denominada “*Etapas y Plazos*” del **Título A** de las presentes Bases; a través de un correo electrónico a la dirección snorambuena@integra.cl, indicando en el asunto: **CONSULTAS, LICITACIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, FUNDACIÓN INTEGRA.**

La totalidad de las aclaraciones y respuestas se enviarán vía correo electrónico a las Empresas que hayan realizado consultas del proceso de Licitación, en el día indicado en la **Tabla nº 1** del **Ítem III**, denominada “*Etapa y Plazos*” del **Título A** de las presentes Bases.

Para todos los efectos, el o los documentos de aclaraciones y respuestas a consultas que la Fundación entregue, formarán parte integrante de las presentes Bases de Licitación, pero en ningún caso podrán modificar las Bases que rigen la presente Licitación, las cuales priman en caso de discrepancia.

VI. LEGISLACIÓN APLICABLE

Las obligaciones que contraigan el o los adjudicatarios de la presente Licitación, se regirán por el ordenamiento jurídico chileno, y por los siguientes documentos, cuyo orden de prelación, en caso de discrepancias, es el siguiente:

1. Contrato.
2. Acta de Adjudicación.
3. Ofertas Técnica y Económica del Adjudicatario.
4. Respuestas y aclaraciones de las Bases Administrativas, Operativas y/o Técnicas, en la eventualidad de haberse formulado.
5. Bases de Licitación y sus Anexos.

VII. ESTUDIO DE LOS ANTECEDENTES DE LA OFERTA

Los Oferentes serán responsables del estudio de los antecedentes, de los requerimientos contenidos en éstos y de la valorización de cada una de las partes que conforman su oferta por los Servicios.

Si existiera alguna omisión o error por parte de la Empresa que resulte adjudicada, con respecto al análisis y evaluación previa de los antecedentes, así como la valorización u otros elementos de su oferta, ésta no estará exenta de la obligación de prestar servicios, conforme con el precio y dentro de los plazos de su oferta y de acuerdo con las Especificaciones Técnicas señaladas en estas Bases de Licitación.

VIII. PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

1. De los Oferentes

Podrán participar en esta Licitación las personas jurídicas chilenas que cumpliendo los requisitos señalados en las presentes Bases, postulen en la oportunidad y forma establecida de las mismas.

No podrán participar en la presente Licitación, los oferentes que al momento de la presentación de la oferta, hayan sido condenados por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador, dentro de los anteriores 2 años, de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 289 al 291, del Código del Trabajo.

2. De la forma de presentar las Ofertas

Los oferentes deberán presentar sus Ofertas en la Oficina de Partes de la Fundación, ubicada en la ciudad de Santiago, calle Alonso Ovalle N° 1180, en la fecha y hora señaladas para tal efecto en la **Tabla nº 1, Ítem III**, denominada “*Etapa y Plazos*” del **Título A** de las presentes Bases.

Éstas deberán cumplir con todos los requerimientos exigidos en las presentes Bases de Licitación y adjuntando todos los documentos solicitados a continuación, así como la Propuesta Técnica y Económica, ambas separadas en dos sobres cerrados, donde se indicará el remitente (nombre y domicilio de la Empresa) y dirigido a:

Fundación Integra
Departamento de Abastecimiento
Alonso Ovalle #1180, Santiago
Licitación: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Se deja establecido que la sola circunstancia de presentar una propuesta para esta Licitación implica que el respectivo oferente ha analizado las Bases Administrativas, Operativas, Técnicas y Anexos, aclaraciones y respuestas a las preguntas de la Licitación, con anterioridad a la presentación de su oferta, y que manifiesta su conformidad y aceptación, sin ningún tipo de reservas ni condiciones, a toda la documentación antes referida. Para dichos efectos, el oferente deberá entregar una carta de conformidad y aceptación, de todos y cada uno de los documentos que forman parte de esta Licitación.

Todos los antecedentes solicitados en el presente **Ítem**, se consideran de carácter obligatorio y formarán parte de la evaluación de las ofertas.

La oferta debe tener una validez mínima de 90 días.

Cada oferente podrá presentar un máximo de 2 ofertas.

Además se requiere que en la presentación de los referidos documentos se consideren las siguientes formalidades:

- Que el orden de su presentación sea idéntico al señalado en este Título.
- Que cada documentación sea precedida del número y nombre del antecedente al cual corresponde, de acuerdo con el listado que se señala a continuación.
- Que la totalidad de la oferta se presente en una carpeta simple o archivador (no utilizar sistema de anillado o empastado), adjuntando: pendrive o CD de la oferta técnica.

3. De la Oferta Técnica

El **sobre nº 1** deberá ser caratulado como “Oferta técnica” y deberá contener la **Garantía de seriedad de la oferta**, especificada en **Ítem IX punto nº 1**, del **Título A** de las presentes Bases, junto con todos los antecedentes requeridos a continuación:

3.1. Antecedentes del oferente

- Razón social
- RUT
- Dirección comercial
- Teléfonos y Fax
- Nombre, teléfono fijo y móvil, correo electrónico del representante ante la oferta.
- Nombre completo y RUT del representante legal que suscribirá los contratos.

3.2. Antecedentes financieros y laborales

a) Estado financiero certificado del año 2013

La Empresa deberá presentar un documento que posea una estructura similar a la normada por la Superintendencia de Valores y Seguros (balance general y estado de resultados), los cuales deben estar suscritos por el representante legal y el contador de la Empresa, indicando en este último caso, su número de colegiatura profesional, si la posee.

b) Certificado de endeudamiento en el sistema financiero

La Empresa deberá presentar un certificado de endeudamiento en el sistema financiero emitido por EQUIFAX.

Dicho certificado no podrá tener una antigüedad de más de 30 días.

c) Certificado de la Dirección del Trabajo

La Empresa deberá presentar un certificado emitido por la Dirección del trabajo, que valide que esta no mantiene reclamaciones vigentes por deudas previsionales o laborales.

Dicho certificado no podrá tener más de 30 días de antigüedad a la fecha de presentación de la oferta.

3.3. Formulario de la constitución y estructura vigente de la sociedad

La Empresa deberá presentar su Constitución y Estructura vigente según el formulario establecido en el **Anexo nº 1** del **Título D** las presentes Bases, el cual no deberá ser modificado y además deberá entregar la siguiente documentación:

- Copia autorizada ante notario de escritura pública de constitución de la sociedad (y sus modificaciones posteriores).
- Certificado de vigencia de la sociedad, emitido por el Conservador de Bienes Raíces, con no más de dos meses de antigüedad (original o fotocopia autorizada ante notario).
- Copia autorizada ante notario de escritura pública en la que conste la personería del representante legal del oferente, con certificación de vigencia de la notaría o del Archivo Judicial, según corresponda, o certificado de vigencia de la personería emitido por el Conservador de Bienes Raíces respectivo, en ambos casos, con no más de dos meses de antigüedad.

3.4. Experiencia en años en el mercado

La Empresa deberá presentar la Copia de la declaración de Impuestos anual del primer período de actividades, que valide la cantidad de años que lleva en el mercado.

3.5. Cartera de clientes

La Empresa deberá detallar la cartera actual de clientes a los cuales les está prestando servicios similares a los solicitados por la Fundación y definidos en las presentes Bases de Licitación, según el formulario establecido en el **Anexo nº 2** del **Título D** las presentes Bases. Fundación Integra se reserva la facultad de contactar a uno o más de estos clientes.

3.6. Declaración de confidencialidad

La Empresa deberá presentar su Declaración de Confidencialidad, según el formulario establecido en el **Anexo nº 3** del **Título D** las presentes Bases, el cual no deberá ser modificado.

3.7. Declaración de conflicto de intereses

La Empresa deberá presentar su declaración de Conflicto de Intereses, según el formulario establecido en el **Anexo nº 4** del **Título D** las presentes Bases, el cual no deberá ser modificado.

3.8. Calidad de materias primas

La Empresa deberá adjuntar las Fichas técnicas solicitadas en el **Anexo nº 5** del **Título D**, que utilizará en los servicios de acuerdo a lo a lo requerido en el **Anexo nº 12** del mismo Título.

3.9. Planificación de minuta

La Empresa deberá presentar un ejemplo de Planificación de Minuta para 21 días para el Servicio de almuerzo, de acuerdo a:

a) Composición del Servicio

La minuta deberá contener todos los ítems y sus alternativas indicadas en la Composición del Servicio, según lo estipulado en el **punto nº 5 del Título C** las presentes Bases.

b) Aporte nutritivo

La minuta deberá indicar el aporte nutritivo de calorías, porcentaje de grasas totales y porcentaje de grasas saturadas de cada ítem y sus alternativas, señalado en la Composición del servicio.

c) Frecuencia semanal de entrega de alimentos

La minuta deberá poseer una frecuencia semanal de alimentos en los platos de fondo, según lo estipulado en el **punto nº 7 del Título C** de las presentes Bases.

3.10. Dotación de personal

La Empresa deberá adjuntar la dotación del personal definitivo y suficiente para cumplir todas las obligaciones que se derivan en las presentes Bases, la que ningún caso podrá ser inferior a la plantilla mínima señalada en el **Anexo nº 6 del Título D** de las presentes Bases.

3.11. Condiciones administrativas, operacionales y técnicas

La Empresa deberá confirmar que su oferta considera la totalidad de las especificaciones administrativas, operacionales y técnicas señaladas en las presentes Bases de Licitación y en sus Anexos, según el formulario establecido en el **Anexo nº 7 del Título D** de las presentes Bases.

La falta de cumplimiento en la totalidad de las especificaciones y condiciones administrativas, operacionales y técnicas, será causal de no calificación técnica de la oferta.

4. De la Oferta Económica

El **sobre nº 2** deberá ser caratulado como "Oferta económica" y contendrá el precio de los Servicios de acuerdo con lo establecido en el presente Título.

La oferta económica deberá ser pura y simple, de tal manera que sólo se indique el precio ofertado por los Servicios más el IVA, considerando estrictamente el formato establecido en el **Anexo nº 8 del Título D** de las presentes Bases, sin incorporar observaciones o condiciones adicionales respecto a la oferta presentada.

IX. GARANTÍAS

1. Garantía de la Seriedad de la Oferta

Con el fin de garantizar la seriedad de la oferta, la Empresa deberá adjuntar a su Oferta Técnica una garantía por la suma de \$11.000.000 (once millones de pesos) en las condiciones establecidas en presente Título, documento que deberá tener una vigencia mínima de 90 días corridos, contados desde la fecha de presentación de la oferta señalada en la **Tabla nº 1 del Ítem III**, denominado "*Etapa y Plazos*" del **Título A** de las presentes Bases.

Para efectos de entrega de esta garantía las Empresas podrán considerar una **Boleta bancaria de garantía** o un **Vale vista endosable**, emitida a favor de la Fundación, pagadera a la vista y tomada directamente por la Empresa. La glosa de dicha garantía deberá señalar que ella se extiende para “GARANTIZAR LA SERIEDAD DE LA OFERTA DE LA LICITACIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN FUNDACIÓN INTEGRA”.

Fundación Integra hará efectiva la “Garantía de seriedad de la oferta” , en los siguientes casos:

1. Desistimiento de la oferta dentro del período de validez exigido para la misma.
2. Retiro de la oferta una vez adjudicada.
3. La no suscripción del contrato por parte del adjudicatario.
4. Falsedad de los antecedentes o del contenido de la oferta.

Si no se presenta la garantía de seriedad de la oferta el día y hora indicada en la **Tabla nº 1 del Ítem III**, denominado “*Etapa y Plazos*” del **Título A** las presentes Bases, si su presentación es extemporánea o si estuviese mal extendida, no se admitirá corrección alguna, y en consecuencia todos los antecedentes entregados serán devueltos a quien corresponda.

La Garantía de seriedad de la oferta será devuelta una vez comunicada la adjudicación de la Licitación. En caso del oferente que resulte adjudicado en la presente Licitación, esta garantía será devuelta una vez que suscriba el respectivo Contrato y entregue la Garantía de Fiel Cumplimiento Contractual que se señala a continuación.

2. Garantía de Fiel Cumplimiento

Una vez efectuada la adjudicación y celebrado el respectivo contrato, la Empresa adjudicada deberá entregar una garantía por un monto equivalente al 10% del valor total anual del contrato, cuyo plazo de vencimiento será superior en 180 días corridos a la fecha de vencimiento anual del contrato, obligándose la Empresa a prorrogarla, renovarla o reemplazarla, según sea el caso, en todas las oportunidades que sea necesario, mientras se encuentre vigente dicho contrato.

Esta prórroga, renovación o reemplazo, se deberá efectuar con al menos 5 días hábiles de anticipación a la fecha de vencimiento anual del contrato. En el evento que la Empresa no presente la garantía en el plazo señalado, la Fundación podrá hacer efectiva en su totalidad la garantía que mantiene en ese momento en su poder.

Para efectos de entrega de esta garantía, la Empresa podrá considerar una **Boleta de garantía bancaria** o un **Vale vista endosable**, emitida a favor de la Fundación, pagadera a la vista y tomada directamente por la Empresa. La glosa de dicha garantía deberá señalar que ella se extiende para “GARANTIZAR EL FIEL CUMPLIMIENTO DE LA LICITACIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN FUNDACIÓN INTEGRA”.

X. APERTURA DE OFERTAS

La apertura de las ofertas se llevará a cabo en la fecha indicada en la **Tabla nº 1 del Ítem III**, denominado “*Etapa y Plazos*” del **Título A** las presentes Bases, con la participación de los siguientes trabajadores de la Fundación:

- Abogado de la Dirección Jurídica.
- Jefa de compras del Área de Abastecimiento.
- Directora de Administración y Finanzas o quien ésta designe.
- Jefe del Área de Servicios Generales
- Nutricionista representante del Departamento de Nutrición.

Se abrirán ambos sobres, es decir la “Oferta Técnica” contenida en el **sobre nº 1** y la “Oferta económica” contenida en el **sobre nº 2**, levantándose un acta interna del proceso, que será suscrita por los intervinientes de la Fundación.

Las Empresas que hayan dado cumplimiento a los requisitos exigidos por la Fundación, serán evaluadas técnicamente.

Las Empresas que sean consideradas técnicamente elegibles, serán evaluadas económicamente. Sin embargo tanto las empresas que hayan sido consideradas técnicamente elegibles como las que no, serán informadas al respecto por la Fundación.

Se establece que una vez entregadas y abiertas las ofertas, la Fundación se reserva el derecho de solicitar mayores antecedentes o aclaraciones respecto a las ofertas presentadas, comunicando aquello por la vía más rápida al oferente que corresponda.

XI. COMISIÓN DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Para la **evaluación técnica** de las ofertas, se conformará una comisión integrada por:

1. Nutricionista designado por el Departamento de Nutrición y Salud.
2. Representante del Área de Contabilidad y Finanzas (para emitir opinión en base a los antecedentes financieros indicados en la propuesta).
3. Abogado de la Dirección Jurídica (para emitir opinión en base a los antecedentes legales indicados en la propuesta).

Además, participará un representante del Área de abastecimiento, el cual tendrá la función del Administrador del proceso.

Serán funciones de la comisión evaluadora del aspecto técnico, las siguientes:

- a) Resolver y evaluar si la oferta técnica presentada por cada oferente se ajusta a las especificaciones de las Bases, de acuerdo al “Acta de evaluación” señalada en el **Anexo nº 9** del **Título D**.

En dicha evaluación, se dejará un Informe de constancia de las propuestas rechazadas y sus razones y, en general, sobre cualquier hecho relacionado con el proceso de evaluación que le merezca comentar.

Para la **evaluación económica** de las ofertas, se conformará una comisión integrada por:

1. La Directora de Administración y Finanzas o algún trabajador designado.
2. El Jefe del Área de Servicios Generales o algún trabajador designado.

Además, participará un representante del Área de abastecimiento, el cual tendrá la función del Administrador del proceso.

Serán funciones de la comisión evaluadora del aspecto económico, las siguientes:

- a) Resolver si la oferta económica presentada por cada oferente se ajusta a las especificaciones de las presentes Bases.
- b) Evaluar las ofertas económicas de los proponentes que hayan calificado técnicamente y que se ajusten a las especificaciones de las presentes Bases.
- c) Confeccionar un Informe de la Evaluación, en que se especificará los fundamentos de los resultados de las mismas.

La comisión evaluadora podrá también proponer, por razones presupuestarias o de interés fundado de la Fundación Integra, y para el mejor desarrollo del Servicio, rechazar las ofertas técnicas y económicas presentadas, lo que deberá declararse en el Informe de Evaluación.

XII. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

1. Primera Etapa: Evaluación Técnica

Se analizarán todos los antecedentes técnicos presentados y se procederá a evaluar de conformidad al **Ítem VIII del Título A** las presentes Bases.

La evaluación técnica se efectuará según los siguientes componentes y de acuerdo al “Acta de evaluación”, indicada en el **Anexo nº 9 del Título D** las presentes Bases.

A. Factor Empresa:

1. Antecedentes financieros y laborales

En base a los documentos solicitados en el **Punto nº 3.3 del Ítem VIII del Título A** de las presentes Bases.

2. Experiencia en años en el mercado

Cantidad de años que lleva la Empresa en la entrega de servicios de alimentación, comprobado través de la Copia de la Declaración de impuestos anual del primer periodo de operaciones.

3. Cartera de clientes

Cantidad de clientes actuales a los cuales la Empresa les presta servicios, donde se verificará la información en un 10% (con un mínimo de 3) de los clientes, según el formulario establecido en el **Anexo nº 2 del Título D** de las presentes Bases.

4. Raciones promedio entregadas

Promedio de la cantidad de raciones entregadas, según lo informado en la cartera de clientes actuales.

B. Factor Técnico:

1. Calidad de materias primas

Cumplimiento en las fichas técnicas de las materias primas solicitadas en el **Anexo nº 5**, según los requerimientos expuestos en el **Anexo nº 12**, del **Título D** de las presentes Bases.

2. Planificación de minuta

Evaluación del ejemplo de minuta para 21 días, considerando:

- Detalle de cada ítem y sus alternativas de la Composición del servicio, según lo estipulado en el **punto nº 5** del **Título C** las presentes Bases.
- Aporte nutritivo de calorías, porcentaje de grasas totales y porcentaje de grasas saturadas, diario y por alternativa ofrecida.
- Frecuencia semanal de entrega de alimento, según lo estipulado en el **punto nº 7** del **Título C** de las presentes Bases.

3. Dotación de personal

Dotación de personal definitivo y suficiente para el cumplimiento óptimo del servicio, según la planilla mínima señalada en el **Anexo nº 6** del **Título D** de las presentes Bases.

Los componentes antes mencionados, tendrán las siguientes ponderaciones:

Componentes		Escala de puntajes	Ponderación	Máximo puntaje Final
Factor Empresa (40%)	Antecedentes Financieros y laborales	0 a 5 puntos	30%	$(30\% * 5) = 1,5$
	Cartera de clientes	0 a 5 puntos	30%	$(30\% * 5) = 1,5$
	Experiencia en años en el Mercado	0 a 5 puntos	20%	$(20\% * 5) = 1,0$
	Raciones promedio entregadas	0 a 5 puntos	20%	$(20\% * 5) = 1,0$
	Total puntaje			100%

Factor Técnico (60%)	Calidad de materias primas	0 a 5 puntos	40%	$(40\% * 5) = 2,0$
	Planificación de minutas	0 a 5 puntos	40%	$(40\% * 5) = 2,0$
	Dotación del personal	0 a 5 puntos	20%	$(20\% * 5) = 1,0$
	Total puntaje			100%

El puntaje mínimo para que una oferta califique técnicamente y pase a la siguiente etapa de evaluación es de **3,5** puntos.

2. Segunda Etapa: Evaluación Económica

En esta etapa, se evaluarán sólo las ofertas de aquellos oferentes que hayan obtenido el puntaje mínimo exigido en las presentes Bases de Licitación.

Para ser evaluadas, la Comisión Evaluadora procederá a excluir aquellas ofertas que no sean evaluables por las siguientes causales:

- a) Ofertas económicas que no presenten precio por ración.

- b) Ofertas económicas que no consideren lo establecido en el **Ítem VIII, punto nº 4**, del **Título A** de las presentes Bases, respecto del precio.
- c) Ofertas económicas que superen el número máximo de ofertas permitidas (2 ofertas).

La evaluación económica se realizará en base al precio de la ración presupuestado por Fundación Integra y conforme a una escala basada en dicho precio, con clasificación de 0 a 5 puntos.

Luego de descartar las ofertas económicas que se consideren inadmisibles, de conformidad con las causales antes señaladas, se procederá a evaluar sólo y cada una de las ofertas admisibles, según el precio de la ración ofertada.

XIII. ADJUDICACIÓN DE LA OFERTA

Fundación Integra seleccionará la oferta más conveniente en relación precio – calidad, en base a los resultados obtenidos en las evaluaciones técnica y económica, para lo cual se formará un Comité de Evaluación, el que propondrá las Ofertas más convenientes quedando un acta debidamente suscrita por todos sus integrantes, correspondiendo la decisión final a la Directora Nacional de Administración y Finanzas de la Fundación.

La Fundación publicará en su página web (www.integra.cl), el resultado de la Licitación, en la fecha señalada para ello en la **Tabla nº 1** del **Ítem III**, denominado “*Etapa y Plazos*” del **Título A** de las presentes Bases.

La Empresa que se adjudique el Servicio, deberá cumplir entre otras, las siguientes condiciones:

- a) La Empresa, será la única responsable ante la Fundación del cumplimiento de cada uno de los servicios objeto de esta Licitación.
- b) En relación con el derecho de información que establece el artículo 183-C del Código del Trabajo, la Empresa se obliga a dar cumplimiento íntegro, cabal y oportuno a sus obligaciones laborales, previsionales y tributarias con el personal que prestará los Servicios en el Casino de la Fundación, los cuales se solicitarán mensualmente para efectos del pago de los servicios, a través de un certificado de la Inspección del Trabajo, cotizaciones previsionales y/o cualquier otro documento que estime necesario la Fundación.

XIV. DESISTIMIENTO DE LA OFERTA

Si comunicada la adjudicación de la Licitación, la Empresa adjudicataria se desistiera de su formalización contractual, la Fundación podrá aceptar cualquiera de las otras ofertas presentadas o realizar nuevamente un proceso de Licitación si lo estima conveniente y se hará efectiva, en su totalidad, la garantía de seriedad de la oferta.

XV. DEL CONTRATO

Una vez resuelta la Licitación y dentro del plazo máximo de 5 días hábiles, contados desde la comunicación de la adjudicación, la Fundación enviará a la Empresa adjudicada el Contrato por los Servicios, el cual deberá ser suscrito por esta en un plazo no superior a 3 días hábiles contados desde la fecha de envío.

La no suscripción del contrato dentro del plazo indicado, dará derecho a la Fundación para dejar sin efecto la adjudicación de la Licitación, sin derecho a reclamo, acción o indemnización alguna por parte del adjudicatario y hacer efectiva, en su totalidad, la Garantía de Seriedad de la Oferta establecida en las Bases.

Para todos los efectos legales, la Empresa adjudicada deberá aceptar que las presentes Bases, al igual que su Oferta, como asimismo las aclaraciones, y respuestas a consultas del periodo respectivo establecido en las Bases, formarán parte integrante del Contrato que se suscriba.

1. Vigencia del Contrato

El contrato a suscribir tendrá una vigencia inicial de **dos años** a contar del día **30 de Junio de 2014**, el cual podrá ser prorrogable sucesivamente por períodos de 12 meses cada uno, por la sola decisión de la Fundación, lo que deberá comunicar a la otra parte con a lo menos 60 días corridos de anticipación al vencimiento del plazo primitivo del contrato o de cualquiera de sus prórrogas.

No obstante, Fundación Integra podrá poner término anticipado al contrato en cualquier momento de su vigencia y/o renovaciones, sin expresión de causa y sin necesidad de declaración judicial o arbitral alguna, y sin derecho a indemnización o compensación de ninguna especie a favor de la otra, previo aviso por escrito, enviado al domicilio que este hubiere indicado en el contrato, mediante correo certificado o certificado por Notario Público con a lo menos 90 días corridos de anticipación a la fecha en que desea ponerse término al contrato.

2. Modificaciones del Contrato

El contrato podrá ser modificado, previo acuerdo de las partes y siempre que no se alteren los elementos esenciales del mismo.

XVI. PRECIO Y REAJUSTABILIDAD

El precio ofertado por la Empresa debe comprender todo impuesto, arancel, comisión, remuneración u honorario y, en general, toda suma o gasto que sea necesario para prestar los Servicios según lo convenido con la Fundación, de forma tal que ninguna otra suma deba ser pagada a la Empresa por los Servicios a que este proceso de Licitación se refiere.

Los precios ofertados por la Empresa que resulte adjudicada, se mantendrán invariables durante toda la vigencia del contrato que se suscriba, estando afectos a una reajustabilidad semestral, considerando la combinación del 50% de la variación que experimente el Índice de Precios al Consumidor (IPC), más el 50% de la variación del rubro de alimentos del referido índice, en adelante (IPA), durante los 6 meses inmediatamente anteriores.

XVII. FORMA DE PAGO

Fundación Integra pagará el valor total de los Servicios en **forma mensual vencida**, disponiendo de un plazo máximo de 30 días corridos para efectuar el pago, contados desde su conformidad respecto del contenido de la factura, el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales y el cumplimiento íntegro de las condiciones contractuales pactadas, más la certificación del número de raciones entregadas en el mes facturado, mediante transferencia bancaria o emisión de cheque.

Fundación Integra tendrá un plazo de 30 días corridos contados desde su recepción, para reclamar del contenido de la factura entregada por el proveedor.

La factura emitida por la Empresa, deberá ser expresada en pesos chilenos y extendida a:

Fundación Integra

Giro: Establecimiento de Enseñanza preescolar

Dirección: Alonso Ovalle #1180, Santiago

Rut.: 70.574.900-0

En el caso que la Fundación se vea obligada a pagar alguna prestación de carácter laboral, previsional o tributaria que la Empresa no haya cubierto y que sean de su cargo, el monto respectivo se descontará de los estados de pago más próximos, para lo cual la Fundación se entiende especialmente facultada por la Empresa.

XVIII. PROHIBICIÓN DE CESIÓN

La Empresa adjudicataria no podrá ceder, traspasar o delegar a ningún título todo o parte del contrato, sin la expresa y previa autorización, otorgada en forma escrita por la Fundación.

Tampoco podrá, sin esta autorización previa, delegar ni ceder ninguna de las obligaciones y derechos que adquiera en virtud del contrato o cualquiera de sus partes.

XIX. DE LAS SITUACIONES DE EXCEPCIÓN

Fundación Integra podrá, a su juicio exclusivo, en cualquier tiempo y sin expresión de causa, suspender el Servicio de alimentación por motivos que imposibiliten a su juicio entregar el servicio óptimo, tales como:

1. Por razones de fuerza mayor, como reparaciones mayores en recintos involucrados, incidentes, cortes de agua, etc., para lo cual la Fundación tendrá un plazo máximo de 24 horas para dar aviso a la Empresa, garantizando el pago del 50% de las raciones que en promedio se hayan entregado en los últimos 15 días, informando vía correo electrónico o por escrito al Supervisor del Contrato.
2. Por razones asociadas a actividades internas, para lo cual la Fundación tendrá un plazo máximo de aviso a la Empresa, de 10 días previos al día de suspensión, sin pago de raciones, informando vía correo electrónico o por escrito al Supervisor del Contrato.

XX. DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. La Empresa adjudicada ejecutará el Servicio con trabajadores de su dependencia y por lo tanto, será de su exclusivo cargo y responsabilidad el cumplimiento estricto de las leyes tributarias, laborales, previsionales y de seguridad social, especialmente en lo que se refiere al pago de remuneraciones, gratificaciones, horas extraordinarias, impositivos previsionales, seguros por accidentes del trabajo, riesgo por daños a terceros y cualquier otra prestación que ésta deba pagar a sus trabajadores.

La Fundación comprobará el cumplimiento de las disposiciones antes mencionadas, obligándose a la Empresa a proporcionar todos y cada uno de los antecedentes respecto a las obligaciones ya indicadas que le sean solicitadas.

2. Los trabajadores de la Empresa que participarán en la ejecución de los servicios deberán contar con la visación previa del Área de Servicios Generales. Para este efecto, la Empresa entregará a la Fundación, en un plazo de 5 días hábiles desde la adjudicación, la nómina de trabajadores con su certificado de antecedentes, el cual deberá actualizarse antes del 1º de Marzo de cada año. Dicha planta no podrá ser modificada durante la vigencia del Contrato, sin previo aviso al Administrador del Contrato y/o de la Nutricionista de la Fundación.

Todo lo anterior conforme a las políticas internas y al Título II. De las condiciones de ingreso, Artículo 10º, del Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad de Fundación Integra, el cual se adjunta en el **Anexo nº 13**, del **Título D** de las presentes Bases.

XXI. CONTRAPARTE TÉCNICA

Fundación Integra designará a un Nutricionista como contraparte técnica del Servicio de alimentación objeto de estas Bases, en los tiempos que defina la Fundación y cuyas funciones serán:

1. Supervisar el desarrollo del proceso productivo, velando por el estricto cumplimiento de las Normas sanitarias vigentes y/o establecidas en el contrato y en las presentes Bases; para la correcta entrega del servicio.
2. Validar la programación y aporte nutricional de la minuta mensual.

La Empresa tendrá la obligación de dar las facilidades del caso, para la realización de las supervisiones que la Fundación estime conveniente.

XXII. MULTAS Y SANCIONES

Las presentes Bases de Licitación buscan regular y garantizar la contratación y entrega de un servicio seguro y de calidad. Es por eso que con el fin de lograr estandarizar las exigencias a la Empresa adjudicada y velar por el cumplimiento del Sistema de control y Aseguramiento de Calidad, es que se aplican las multas y sanciones asociadas al incumplimiento de las exigencias que se definen en el **Título B**, denominado "*Especificaciones Operativas*", y en el **Título C**, denominado "*Especificaciones técnicas del servicio*", y que se detallan en la **Tabla nº 2** del presente Ítem.

La aplicación de multas se asocian al "Acta de supervisión", señalada en el **Anexo nº 10** del **Título D** de las presentes Bases, la que se realizará 2 veces al mes de manera aleatoria por parte de la Nutricionista de la Fundación.

La información de los incumplimientos detectados en el Acta de supervisión, será informada a la Empresa mediante el envío de un "Comunicado de incumplimiento", señalado en el **Anexo nº 11** del **Título D** de las presentes bases, vía correo electrónico.

Este comunicado puede ser modificado por la Fundación, cuando ésta estime conveniente con previo aviso a la Empresa.

En dicho correo se informará los hechos constitutivos de los incumplimientos y la fecha de ocurrencia, con el objetivo que la Empresa dentro de un plazo de 5 días hábiles, contados desde el día hábil siguiente de enviada la información, tenga la posibilidad de dar solución a estos incumplimientos, en caso que

aplique, entregando un medio verificador (documentos) que avale dicha solución. Sin embargo para el caso de las multas gravísimas la multa será aplicada siempre.

Posteriormente al plazo mencionado, si la Empresa no ha dado solución al incumplimiento se procederá a notificar la multa correspondiente, a lo cual la Empresa podrá presentar sus descargos al Administrador del contrato vía correo electrónico, los que deberán ser debidamente fundados y documentados en su caso.

Para todos aquellos casos en que los descargos sean acogidos, las multas respectivas quedarán sin efecto.

La Fundación procederá a descontar el monto resultante de las multas a aplicar, según se señala en el presente Título, del pago mensual de los Servicios.

La Fundación, sin perjuicio puede usar su facultad de poner término anticipado al contrato si es que el monto acumulado de las multas mensuales exceden el 20% del precio o tarifa total bruta mensual o frente a causas gravísimas que afecten la salud de los trabajadores, tales como las indicadas en el Ítem VIII de la **Tabla nº 2**.

En este último caso, la Fundación se reserva el derecho de demandar judicialmente el resarcimiento de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento contractual.

Tabla nº 2. Multas a aplicar

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM I HIGIENE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	1. Malas condiciones de higiene (sucios, desordenados, con restos de alimentos, con polvo, grasa impregnada y/u hongos) en la infraestructura (pisos, muros, cielos y puertas) de las distintas áreas de trabajo.	No	GRAVE	5 UF
	2. Malas condiciones de higiene (restos de alimentos y/o sustancias aceitosas, manchas impregnadas, presencia de hongos) en el menaje, utensilios, loza, cubiertos y bandejas.	No	GRAVE	5 UF
	3. Malas condiciones de higiene (sucios, con restos de alimentos y/o grasa impregnada, presencia de hongos) en cocina, horno, campana de extracción de vapores, Baño maría, salad bar, equipos de frío y mesones de trabajo.	No	GRAVE	5 UF
	4. Malas condiciones de higiene (sucios y con residuos de alimentos) en los lavaderos, desagües y/o basureros (sin bolsa, o sin eliminación de desechos las veces que sea necesario).	No	LEVE	2 UF
	5. El lavamanos del área de producción no posee jabón sanitizante, toalla de papel y/o escobilla de uñas.	No	LEVE	2 UF

	6. Detección de productos de limpieza y/o artículos de aseo junto a los alimentos, sin identificación y/o sin tapa.	No	LEVE	2 UF
	7. Los alrededores de la Unidad de alimentación y Comedor se encuentran con cajas, basuras, etc., propiedad de la Empresa.	No	LEVE	2 UF
	8. Los baños del personal se encuentran sucios, sin Sanitización, mojados y desordenados.	No	LEVE	2 UF

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

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM III ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1. Detección de alimentos y/o materias primas en bodega, sin rotulación o con rotulación adulterada, que no se encuentren separados, protegidos y en sus envases primarios.	No	GRAVE	5 UF
	2. Detección de alimentos, materias primas o preparaciones vencidas, contaminadas, no conforme, fuera de su vida útil o con agentes o materias extrañas, que no se encuentren separados e identificados como alimentos no aptos para el consumo, evidenciados en la bodega y/o cocina.	No	GRAVE	5 UF

	3. Detección de materias primas, productos o preparaciones adulterados o falsificados, en cualquier punto de la cadena productiva hasta la entrega del servicio.	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	4. Descongelación de cárnicos no se realiza de acuerdo al procedimiento indicado en el Manual de operaciones.	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	5. Detección de contaminación cruzada (productos cocidos y crudos, o utensilios sucios y limpios).	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	6. Incumplimientos en el tratamiento térmico en frío (distribución sobre 5 °C) y en calor (distribución bajo los 65°C) de las preparaciones en el Servicio.	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	7. Incumplimiento en el tiempo de exposición de las preparaciones a Tº ambiente (mayor a 20 minutos).	No	GRAVÍSIMA	10 UF
	8. Incumplimiento por la reutilización de preparaciones del día anterior.	No	GRAVE	5 UF
	9. Inexistencia de termómetro y/o incumplimiento del "Registro diario" de control Tº de distribución de preparaciones calientes y frías.	Si	GRAVE	5 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM IV MINUTA	1. La minuta elaborada no cumple con lo definido en el Manual de operaciones y/o planificación (gramaje, ingredientes, tipo de preparación).	No	GRAVE	5 UF
	2. La presentación de la ración servida no cumple con el Kardex de minuta.	No	LEVE	2 UF
	3. Incumplimiento en la elaboración del total de raciones informadas por la Fundación.	No	GRAVE	5 UF
	4. Incumplimiento en la disponibilidad de la totalidad de la minuta del día durante todo el servicio.	No	GRAVE	5 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM V CALIDAD DEL SERVICIO	1. Incumplimiento en la publicación de la minuta del día, con los respectivos aportes nutricionales en la pizarra menú.	No	LEVE	2 UF
	2. Inexistencia del libro de sugerencias y reclamos.	SI	LEVE	2 UF
	3. Incumplimiento en la hora de inicio del servicio, y/o con inconvenientes.	No	LEVE	2 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM VI PERSONAL	1. Malas condiciones de higiene del personal manipulador de alimentos (manos sucias, uñas sucias o largas, cabello expuesto, uso de joyas), así como heridas expuestas o purulentas.	No	GRAVE	5 UF
	2. Ausencia, falta o presencia en mal estado del uniforme, elementos de trabajo (cofia, mascarilla, guantes) del personal manipulador, que sean necesarios y adecuados para la prestación del servicio.	No	LEVE	2 UF
	3. Incumplimiento en la planta total de personal requerido para el correcto funcionamiento del servicio.	No	GRAVE	5 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM VII MANEJO DE PLAGAS	1. La Empresa no toma medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos, ante la presencia de plagas u otros agentes infecciosos en el Servicio de alimentación (cocina y bodega).	No	GRAVÍSIMA	10 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM VIII ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)	1. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) que afectan a los usuarios del servicio, por ingesta de alimentación servida por la Empresa, cuya responsabilidad haya sido determinada por el respectivo sumario sanitario, y por el certificado médico que acredite que la patología presentada por los usuarios afectados fue provocada por el consumo de alimentos servidos en el Casino de la Fundación.	No	GRAVÍSIMA (+)	50 UF

XXIII. RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA

La Empresa se obliga a responder ante la Fundación de todo daño o perjuicio a terceros, así como deterioro, pérdida o extravío de artículos y equipos de la Fundación, que se originen en las dependencias de ésta, que ocurran en las horas en que la Empresa presta sus servicios y que se encuentren a su cargo o que se originen por responsabilidad de su personal por cualquier causa o motivo, obligándose a indemnizar o reembolsar los daños que causare.

Todo daño, de cualquier naturaleza, que con motivo de negligencia, caso fortuito o fuerza mayor en la ejecución de los servicios, realizado por acción u omisión, se cause directa o indirectamente a terceros o a bienes o personal de la Fundación, será de exclusiva responsabilidad de la Empresa quien deberá, en consecuencia, asumir todas las responsabilidades tanto económicas como de cualquier otro tipo.

Asimismo responderá de cualquier otro pago que la Fundación deba efectuar como gastos de defensa judicial, pagos de deducible u otros derivados de la prestación del servicio otorgado.

La responsabilidad anterior incluye los hechos provocados por su propio personal o el de sus subcontratistas si fuera el caso.

XXIV. CONFIDENCIALIDAD

Se deja expresa constancia que todos los documentos e información proporcionada por la Fundación a la Empresa o de la que ésta tome conocimiento, con ocasión de la ejecución de la presente Licitación, tienen el carácter de confidencial y reservada y, por lo tanto, no pueden ser divulgados a terceros en ninguna forma, obligándose por lo tanto a la Empresa, a mantener bajo reserva y usar dicha información sólo para los fines provistos en esta Licitación y/o en la ejecución del contrato.

Lo anteriormente señalado es sin perjuicio de lo establecido en la Ley de Transparencia, a la cual está sujeta Fundación Integra.

Para los efectos señalados, la Empresa deberá suscribir una “*Declaración de Confidencialidad*” que deberá formar parte de la Oferta Técnica de la Empresa, utilizando para ello el formulario adjunto en el **Anexo nº 3** de las presentes Bases.

XXV. CONFLICTO DE INTERESES

La Empresa proponente deberá declarar si tiene o no conflicto de intereses para participar en esta Licitación con la Fundación.

Se entiende que existe dicho conflicto respecto del proponente, en toda negociación o contrato en que sea parte, tenga interés, intervenga o tenga cualquier otra forma de participación, algún funcionario de la Fundación, su cónyuge o parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad. Asimismo, constituye tal especie de conflicto cualquier otra situación, de la cual tenga conocimiento el proponente que pueda influir en la decisión de la Fundación, respecto del presente proceso de Licitación.

En este caso la Fundación se reserva el derecho de evaluar las circunstancias específicas y determinar si se considera o no elegible la respectiva oferta.

En el **Anexo nº 4** de las presentes Bases, se adjunta el “*Formulario de Declaración de Conflicto de intereses*”, el cual la Empresa deberá remitir a la Fundación, junto con la entrega de su oferta, según se indica en las presentes Bases.

XXVI. RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

Cualquier dificultad que surja entre las partes acerca de la aplicación, interpretación, cumplimiento, incumplimiento, validez o resolución de las presentes Bases de Licitación, así como del Contrato, tanto durante su vigencia como después de su término, será conocida y resuelta por los tribunales ordinarios de justicia, sin perjuicio de las conversaciones previas que puedan sostener entre las partes frente a algún conflicto.

XXVII. GASTOS Y DEMÁS DESEMBOLSOS

Todos los gastos, derechos, impuestos y demás desembolsos en que incurran las Empresas proponentes con motivo de los términos, documentos y contratos contemplados en las presentes Bases o a que dé origen la Licitación, serán de cargo exclusivo de los interesados, proponentes y/o del adjudicatario, según corresponda.

TÍTULO B

ESPECIFICACIONES OPERATIVAS

Estas especificaciones tienen por objeto regular la operación del Servicio de alimentación, y la modalidad en que se efectúa el suministro de los servicios contratados.

1. USUARIO

- 1.1.** La planta de personal y proyectos especiales de Casa Central de la Fundación de Integra es de 300 funcionarios aproximadamente.
- 1.2.** El usuario del Casino corresponde a una población adulta sana, con actividad ligera asociada a labores administrativas, con un requerimiento energético diario de aproximadamente 1800 – 2000 kcal /día¹.

2. PRESTACIÓN DE SERVICIOS

El servicio de almuerzo que otorgará la Empresa tendrá las siguientes características:

2.1. Días del servicio

De lunes a viernes, excluyendo festivos legales.

2.2. Horarios del servicio

De 12:00 a 15:00 horas.

3. SISTEMA DE COCINA

El sistema de cocina que se utilizará en la elaboración de las preparaciones del Servicio de almuerzo de la Fundación, es a través de equipamiento convencional.

4. CONTROL DE RACIONES

- 4.1.** Para el control de raciones del Servicio de almuerzo, la Empresa deberá contar con un “Sistema de control de raciones servidas” durante la vigencia del contrato, con el cual se obtendrá la certificación del número de raciones entregadas diarias y mensuales.

5. ABASTECIMIENTO

El abastecimiento es un proceso que debe cumplir con las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos y las Buenas practicas de Manufactura, y deberá tener las siguientes características:

- 5.1.** Operar con un sistema de abastecimiento acorde al volumen de los servicios y/o las características de espacio de las bodegas de la Fundación.
- 5.2.** Disponer del total de materias primas para la elaboración del menú con un mínimo de 24 horas de antelación al servicio. En este concepto no se consideran los productos de panadería.

¹ FAO /OMS/ONU. Necesidades de Energía y de proteínas. Serie informes técnicos 724. OMS, Ginebra 1985

- 5.3.** Coordinar el ingreso de sus proveedores tanto internos (Bodega central) como externos a las dependencias de la Fundación, en horarios que no interfieran en la producción y/o distribución del Servicio de almuerzo.
- 5.4.** Ser responsable de los deterioros que pudieran ocasionar sus proveedores a las instalaciones de la Fundación, en el transporte interno de las materias primas.
- 5.5.** Disponer de un registro de calidad de las materias primas recepcionadas, en que debe considerar al menos: Tipos de materia prima (verduras, cárnicos, no perecibles), condiciones de recepción (producto conforme, estado de los envoltorios, etc.), temperatura si corresponde (alimentos refrigerados y congelados), fecha y nombre de quien registra.
La Empresa deberá guardar los registros en el Casino por 90 días, tal como lo señala el Reglamento Sanitario de los Alimentos².
- 5.6. Condiciones mínimas definidas para el abastecimiento:**
- 5.6.1.** La frecuencia mínima para el abastecimiento de alimentos no perecibles y útiles de aseo será cada 15 días.
- 5.6.2.** La frecuencia máxima de abastecimiento para los alimentos perecibles dada su durabilidad, será de 7 días calendario.
- 5.6.3.** La Empresa debe asegurar y dar cumplimiento a lo señalado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos³, en las condiciones de reparto, mantención y manejo de las materias primas según su riesgo; con el objeto de no romper la cadena de frío hasta los refrigeradores, congeladoras o conservadoras del Casino.

6. ALMACENAMIENTO

6.1. Bodega

- 6.1.1.** La Fundación requiere que en las Bodegas estén siempre disponibles las materias primas y útiles de aseo, en la cantidad y calidad definidas para la entrega oportuna de acuerdo a la planificación de la minuta.
- 6.1.2.** Los productos que se almacenen en la bodega, deberán ubicarse de forma separada, claramente identificados, y con adecuada estiba.
- 6.1.3.** El manejo de las llaves de la bodega será de exclusiva responsabilidad de la Empresa. No obstante, frente a eventuales situaciones de riesgo, el Área de Servicios generales de la Fundación debe contar con una copia de la llave.

² Artículo 66

³ Artículos 62, 67, 189, 192, 193, 194 y 195

6.2. Equipos de refrigeración y congelación

- 6.2.1. Los alimentos refrigerados se deben mantener a temperaturas inferiores a 5 °C.
- 6.2.2. Los alimentos congelados deben ser almacenados bajo las condiciones y temperaturas de -18 °C expuestas en Reglamento sanitario de los Alimentos⁴.
- 6.2.3. Para efectos de asegurar la mantención de la cadena de frío de los insumos de alimentación y/o alimentos preparados que lo requieran, la Empresa deberá contar con equipos de mantención de temperatura, provistos de termómetros que permitan la lectura desde el exterior, dando cumplimiento a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos⁵
- 6.2.4. Así mismo, la Empresa deberá realizar un registro diario de la temperatura de los equipos de frío, los cuales deberán ser guardados en el Casino por 90 días, tal como lo señala el Reglamento Sanitario de los Alimentos⁶.
- 6.2.5. El control de las temperaturas podrá ser verificada por la Nutricionista de la Fundación, cuando esta estime conveniente.

6.3. Saldos o excedentes

- 6.3.1. Debe existir un lugar exclusivo para el almacenamiento de las mermas, saldos o excedentes, debidamente identificado, tal como lo señala el Reglamento Sanitario de los Alimentos⁷
- 6.3.2. La Empresa es responsable de la administración, custodia, control de existencia y retiro oportuno de las mermas, saldos o excedentes.
- 6.3.3. El plazo para retiro de saldos o excedentes, debe asegurar la disponibilidad de bodega en condiciones optimas para al almacenamiento de todos los productos.

7. MOBILIARIO

- 7.1. La Empresa será responsable de la operación y manipulación de todos los bienes muebles, equipamiento de cocina y otros elementos y materiales proporcionados por la Fundación a la Empresa, de acuerdo al **punto nº 7.3** del presente **Título**, para la ejecución de las labores asignadas, controlando y actualizando los inventarios en forma semestral, información que debe compartir al Administrador del Contrato, cuando éste lo estime necesario.
La Fundación se reserva el derecho de verificar los antecedentes.
- 7.2. En caso de verificarse una negligente o descuidada utilización de las instalaciones y elementos del Casino, situación que bastará con la acreditación de la Nutricionista o quien designe la

⁴Artículo 192

⁵ Artículos 37, 62, 67,189, 190, 193, 194 y 195

⁶ Artículo 66

⁷ Artículo 36

Fundación la Empresa responderá inmediatamente con la cancelación del monto correspondiente al gasto en que la Fundación deba incurrir para reparar cada elemento dañado.

7.3. Descripción de instalaciones, equipos de cocina y áreas asociadas:

Fundación Integra dispondrá para el correcto funcionamiento del Servicio, lo siguiente:

7.3.1. Comedor

- 58 Sillas
- 15 Mesas

7.3.2. Unidad central de producción

- 1 Lavadero de un fondo, de acero inoxidable
- 1 Campana de extracción de vapores
- 2 Cocinas industriales a gas natural
- 2 Hornos industriales a gas natural
- 1 Lavamanos de acero inoxidable, acción a pedal
- 1 Repisa de acero inoxidable
- 1 Bandejero con porta cubiertos
- 1 Panera

7.3.3. Área de lavado

- 1 Lavadero industrial de doble fondo, de acero inoxidable
- 1 Estante para vajilla
- 1 Mesón de desconche

7.3.4. Otras dependencias

- 1 Bodega de abarrotos
- 1 Bodega de frutas y verduras
- 1 Baño de servicio

7.4. En el comedor, la Fundación tendrá un sector de Cafetería, el cual será administrado directamente por ésta para el uso exclusivo de los trabajadores:

7.4.1. Cafetería

- 1 Refrigerador doméstico
- 1 Microondas
- 1 Hervidor
- 1 Mantenedor de agua
- 1 Termo de agua
- 1 Azucarero
- 1 Pocillo de café

7.5. Por consiguiente, la Empresa deberá proveer como mínimo, en forma permanente durante toda la vigencia del Servicio, los siguientes equipos, mobiliario y utensilios en perfecto estado de funcionamiento, con mantenciones al día (para el caso que corresponda) y presentación:

7.5.1. Equipamiento:

A continuación se especifican los equipos mínimos exigidos:

- 1 mantenedor eléctrico de Baño María, 4 depósitos.
- 1 Salad bar, 3 depósitos.
- 2 visicooler de postres.
- 1 máquina expendedora de 2 alternativas de jugo, con refrigeración.
- 1 máquina expendedora de agua filtrada.
- Equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente y acorde al servicio, a la cantidad de productos perecibles que se requiere para conservar y a la capacidad de la Unidad de alimentación y bodegas, de tal modo que su ubicación al interior del recinto permita una circulación expedita del personal manipulador.
- 2 balanzas de precisión digitales de 30 kg, con sensibilidad de 5 gramos.

7.5.1.1. La Empresa es responsable de las conexiones de los artefactos al interior de los recintos de cocina, bodega y comedor, según corresponda, utilizando materiales de calidad que garanticen su seguridad, eliminando riesgos de accidentes, siendo responsable además, de su mantención y adecuado funcionamiento.

7.5.2. Mobiliario:

A continuación se especifica el mobiliario mínimo exigido:

- Repisas de acero inoxidable, para guardar alimentos con capacidad suficiente para contener la cantidad de alimentos de acuerdo al servicio y a la capacidad de las Bodegas.
- Mesones de trabajo con rejilla inferior, de acero inoxidable con capacidad suficiente para las labores de producción de alimentos.
- Contenedores plásticos para almacenar frutas y verduras.

7.5.3. Utensilios de trabajo:

7.5.3.1. La cantidad y tipo de utensilios de cocina dependerán del número de raciones a servir y serán de uso exclusivo del casino.

7.5.3.2. Desde el primer día de ejecución de los servicios, la Empresa debe proveer el 100% de los utensilios NUEVOS, debiendo cumplir con lo especificado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos⁸

7.5.3.3. La calidad de los utensilios deben permitir una buena higiene y conservación, debiendo reponerse nuevos cuando sea necesario, cuando estén deteriorados, o cuando la Fundación lo exija por seguridad sanitaria.

7.5.3.4. Los utensilios que la Empresa se compromete a utilizar deben informarse en el Manual de Operaciones, considerando lo siguiente:

- Tipo de utensilios
- Criterios de reposición, eliminación y retiro del casino.

⁸ Artículo 72 y 123

- Vida útil de los utensilios

7.5.3.5. A continuación se especifican los utensilios mínimos exigidos:

- Abridor de lata
- Asaderas de aluminio o acero inoxidable
- Batidor manual de acero inoxidable
- Batidora semi – industrial
- Bowls de aluminio o acero inoxidable
- Caja plástica con tapa con capacidad suficiente para guardar el pan
- Cedazo
- Colador metálico
- Cucharones porcionadores de aluminio o acero inoxidable para ensalada y plato principal
- Cuchillos cocineros de acero inoxidable para carnes, verduras y frutas
- Espumadores de aluminio o acero inoxidable
- Exprimidor
- Juguerasemi – industrial
- Olla arrocera de aluminio o acero inoxidable
- Ollas a presión
- Ollas de aluminio o acero inoxidable de distintos tamaños y en número acorde a la cantidad de raciones elaboradas en el servicio.
- Prensa metálico de puré.
- Rallador metálico
- Recipientes de plástico o acero inoxidable para elaboración de ensaladas
- Recipientes para guardar utensilios, cubiertos y cuchillos.
- Recipientes plásticos con tapa para almacenar sal, aliños, etc.
- Recipientes plásticos para guardar alimentos abiertos en transición, saldos y/o remanentes.
- Sarténes de acero inoxidable o teflón
- Tablas de se superficie lisa, no porosa y según la naturaleza del producto a utilizar (carne, verduras, frutas, pan, pescado) de diferente color y que permita una óptima limpieza y sanitización.
- Tenazas
- 2 Termómetros de pinchar

7.5.4. Vajilla:

7.5.4.1. La cantidad de vajilla no podrá ser menor a la planta actual del personal de Fundación Integra.

7.5.4.2. El primer día de ejecución del servicio, la Empresa deberá proveer 100% vajilla NUEVA, y de uso exclusivo del casino, debiendo cumplir con lo especificado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos⁹

⁹ Artículo 72 y 123

7.5.4.3. La calidad de la vajilla debe permitir una buena higiene y conservación, debiendo reponerse nueva cuando sea necesario por deterioro o extravío, o cuando la Fundación lo exija por seguridad sanitaria.

7.5.4.4. La vajilla que la Empresa se compromete a utilizar debe informarse en el Manual de Operaciones, considerando lo siguiente:

- Tipo de vajilla a utilizar
- Criterios de reposición, eliminación y retiro.

7.5.4.5. La vajilla mínima exigida se especifica a continuación:

- Bandejas de plástico para transportar la alimentación.
- Platillo de loza para ensalada
- Plato de loza para plato de fondo
- Pocillos de policarbonato, melanina para postre.
- Vasos plásticos (no desechables) de capacidad mínima de 200 cc.
- Cubiertos completos (tenedor, cuchillo, cuchara de sopa, cuchara de postre) metálicos.

7.5.4.6. La Empresa deberá mantener un inventario actualizado de la vajilla en el recinto de cocina.

7.5.5. Elementos y utensilios de Aseo y Sanitización

7.5.5.1. La Empresa debe dotarse de elementos de aseo que permitan mantener la cocina, bodega, comedor y baño de servicio en condiciones que aseguren la inocuidad en la producción y distribución del servicio de almuerzo, siendo responsabilidad de ésta asegurar la cantidad, calidad y disponibilidad de éstos desde el primer día y de manera continua, sin ninguna excepción en la ejecución del servicio.

7.5.5.2. La cantidad de elementos y útiles de aseo mínimos que debe entregar la Empresa debe ser incluido en el Manual de Operaciones, considerando al menos criterios de abastecimiento, utilización y reposición.

7.5.5.3. La reposición se efectuará con la periodicidad que se requiera, de acuerdo al rendimiento (detergentes y sanitizantes) y al desgaste natural que vayan sufriendo estos elementos (escobillones, virutillas, basureros, etc.), de manera que siempre se encuentren en buenas condiciones de uso.

7.5.5.4. Los elementos y útiles de aseo mínimos a incluir son:

- Escobillones plásticos
- Trapero o mopa con recipiente estrujador según tipo de piso
- Secador de piso
- Detergentes para vajilla, mobiliario, equipamiento, paredes, etc.
- Detergente para piso

- Desengrasante para cocina, campana, fondos, utensilios, etc.
- Agente desinfectante líquido con dosificador (cloro 5%, mínimo 150 ppm) y otro para sanitizar paredes, pisos, utensilios, vajilla, etc.
- Virutillas plásticas
- Paños absorbentes para vajilla
- Paños absorbentes para mesones
- Basureros plásticos y con tapa, de tamaño acorde a la capacidad del servicio y al espacio disponible.
- Bolsas de basura de tamaño adecuado al basurero y al peso de los desechos a contener
- Pala para basura
- Baldes plásticos para diluciones.

7.5.5.5. La Empresa debe disponer de un lugar específico y exclusivo para almacenar los elementos y útiles de aseo.

8. ELIMINACIÓN DE DESECHOS

- 8.1.** La Empresa deberá eliminar los desechos en doble bolsa de polietileno grueso, depositándola en un contenedor con ruedas, en buenas condiciones, el que debe mantenerse limpio en todo momento.
- 8.2.** Al término del Servicio, la basura debe ser trasladada diariamente al sector de almacenamiento de basura en el patio interior de la Fundación, donde se deberá mantener permanentemente limpio y ordenado, cuidando de que al momento de depositar las bolsas de basura estén perfectamente selladas para resguardar la higiene, y evitar la aparición de vectores, contaminantes y residuos líquidos.
- 8.3.** Todo desecho que no sea producto orgánico (Ej. Vidrio o materia cortante) se debe envasar en cajas de cartón con rotulación “Peligro vidrios” para no dañar al personal que realiza el retiro.

9. CONTROL DE PLAGAS

- 9.1.** La Empresa debe contar con un plan preventivo para el manejo de plagas, para evitar el ataque de roedores, insectos, otras especies u otras plagas capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos en las zonas de elaboración (cocina) y almacenamiento (bodegas), con el fin de proteger los alimentos.
El plan preventivo debe estar inserto en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) implementadas en el servicio de alimentación.
- 9.2.** Cuando las plagas sean un problema generalizado, la Empresa informará oficialmente la situación al Jefe del Área de Servicios generales de la Fundación, quien se encargará de coordinar con los estamentos pertinentes (Autoridad Sanitaria, Empresa de desratización) el cumplimiento de las medidas de erradicación, ya sea por tratamientos con agentes físicos, químicos o biológicos, de acuerdo a la reglamentación vigente.

9.3. El incumplimiento de lo establecido como responsabilidad de la Empresa, estará sujeto a sanciones.

10. CONTROL MICROBIOLÓGICO

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

- Análisis microbiológico (Escherichiacoli, Staphylococcus aureus, Salmonella Thypi) a la totalidad del personal manipulador de alimentos.
- Análisis microbiológico de al menos el 10% de las superficies de trabajo.
- Análisis microbiológico de al menos el 50% de las alternativas gastronómicas elaboradas en un día específico.

10.2. Sus resultados serán informados por escrito a la Nutricionista de la Fundación, adjuntando fotocopias de los resultados originales e informando sobre las medidas correctivas que la Empresa aplicará en aquellos casos en que las circunstancias lo ameriten.

La aplicación de las eventuales correcciones, previo aviso a la Fundación, no podrá exceder un plazo de 10 días contado desde la fecha de emisión del informe correspondiente.

10.3. Los resultados o registros no conforme o que se encuentren bajo los estándares definidos por Fundación Integra, darán origen a sanciones y multas determinadas en las presentes Bases.

10.4. Asimismo, la Fundación se reserva el derecho de recurrir a la Autoridad Sanitaria para la realización de un sumario sanitario, en caso de sospecha de enfermedad transmitida por los alimentos (ETA), que afecte a los usuarios del servicio, por alimentación servida por la Empresa.

11. PREVENCIÓN DE RIESGOS

La Empresa será responsable de:

11.1. Cumplir con la normativa vigente aplicable a seguridad ocupacional, Ley de Subcontratación y *"Reglamento de Higiene y seguridad"* del Reglamento interno de Orden, Higiene y Seguridad de la Fundación.

11.2. La Empresa será responsable de mantener limpios y despejados los recintos que utiliza y los accesos inmediatos al área de cocina, bodega, comedor y baño de servicio, eliminando los desperdicios y obstáculos que impidan una normal circulación hacia y desde estos recintos.

11.3. Capacitar al personal del casino en conductas de prevención de riesgos de accidentes de trabajo.

11.4. Disponer de señalética de seguridad en los recintos de cocina y bodega, de acuerdo a lo estipulado por la Mutualidad a la cual se encuentra afiliada la Empresa.

11.5. Cautelar que la infraestructura del recinto de cocina, bodega y comedor, se encuentren en buen estado de funcionamiento y operación normal, de manera de prevenir accidentes (gas, agua, iluminación, mobiliario, etc.).

- 11.6.** Proporcionar los elementos de protección personal al manipulador para dar cumplimiento a lo establecido en la normativa laboral vigente, según el Código del trabajo¹⁰ y la Ley 16.744 y sus decretos. Considerando como mínimo zapatos de seguridad antideslizantes y guantes para altas temperaturas antideslizantes para manipular artefactos calientes.
- 11.7.** Proporcionar un botiquín con implementación mínima de elementos de primeros auxilios definidos por la Empresa.
- 11.8.** Proporcionar extintores certificados, con mantención al día, tipo 10A 40BC de capacidad de 6 kilos. Se ubicara en un lugar de fácil acceso y clara identificación, libres de cualquier obstáculo y en condiciones de funcionamiento máximo, y se colocaran a una altura máxima de 1.30 metros. Deberá estar en el recinto desde el inicio del servicio.

12. MANTENCIÓN

- 12.1.** La Empresa será responsable de la mantención y reparación de los equipos de cocina entregados por la Fundación y de los propios, a través de los representantes técnicos correspondientes .

Para este efecto, la Empresa adjudicada entregará dentro un plazo de 30 días corridos desde la adjudicación, el *“Plan anual de mantención”*, con ejecución mínima de una vez al año que comprenda todos los equipos que disponga la Empresa como los existentes en la Fundación, cuya nómina se incluye en el en el **punto nº 7.3**, del presente Título.

- 12.2.** Las reparaciones que resultasen necesarias deberán ejecutarse como máximo dentro de 5 días hábiles. De lo contrario la Fundación las realizará y remitirá una copia de la factura correspondiente al concesionario para ser descontada de la facturación mensual. Los repuestos a utilizar deberán corresponder a los originales de cada equipo.

- 12.3.** La Empresa, deberá llevar un registro actualizado de las mantenciones, por cada equipo.

La Fundación se reserva el derecho de verificar dicho registro las veces que estime conveniente. En caso de detectarse observaciones u omisiones en tales registros, la Nutricionista o quien designe responsable la Fundación, informara vía correo electrónico a la Empresa, quien en un plazo no superior a 5 días hábiles deberá regularizar la mantención o reparación del equipamiento.

- 12.4.** La Empresa es responsable de la mantención de enchufes e interruptores al interior de los recintos de cocina y bodega.

13. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

- 13.1.** La Empresa, dentro un plazo de 30 días corridos desde la adjudicación, deberá entregar a la Nutricionista de la Fundación el Programa de limpieza y sanitización (diario, semanal y mensual) de:

¹⁰ Artículo 184

13.1.1. Los recintos de cocina, bodegas, comedor y baño de servicio, así como toda otra dependencia que se entregue para uso exclusivo de la Empresa.

13.1.2. Áreas de la Unidad de producción (producción, distribución y lavado), considerando el cielo, campanas, paredes y piso.

13.1.3. Equipamiento gastronómico, vajilla y utensilios de cocina. Y mobiliario

13.2. Los procedimientos de limpieza y sanitización se deberán realizar con estricta sujeción a las Normas sanitarias y de higiene vigentes y se deberá de abastecer y utilizar los accesorios y equipamientos necesarios (escobillones, secadores de piso, mopas, etc.).

14. DEL PERSONAL

La Empresa será responsable de contratar el personal, de acuerdo a lo indicado en las presentes Bases, ya sea profesional, técnico, auxiliar u operativo, de modo de asegurar la calidad del servicio prestado.

14.1. Características generales del personal

14.1.1. Todo personal que ejerza algún cargo donde se manipule alimentos debe cumplir con las exigencias del Reglamento Sanitario de los Alimentos¹¹, y contar con las competencias requeridas para elaborar y entregar un servicio de alimentación, asegurando la calidad nutricional e inocuidad, a través de las Buenas Prácticas de Manufactura.

14.1.2. La dotación del personal no debe ser menor a lo indicado en el **Anexo nº 8 del Título D** de las presentes Bases.

14.1.3. Fundación Integra de acuerdo a lo indicado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos¹², se reserva el derecho de solicitar certificado de salud compatible con el cargo cuando considere necesario.

14.1.4. Supervisor del Contrato

14.1.4.1. Deberá ser un profesional del área nutricional o de alimentos, con un mínimo de 3 años de experiencia en contratos similares al que se refieren estas Bases y con conocimientos comprobables en Normativas vigentes (Reglamento sanitario de los Alimentos, Buenas prácticas de manufactura, etc.) y experiencia comprobada en atención de clientes.

14.1.4.2. La Empresa deberá estar representada en la Fundación de lunes a viernes y durante la jornada de producción y distribución del Servicio, por el Supervisor, a objeto de coordinar las diferentes labores de su responsabilidad y servir de interlocutor válido con la Nutricionista de la Fundación y/o Administrador del contrato, el que además será el responsable del cumplimiento de las actividades asignadas al personal del Contrato.

¹¹ Título I, Párrafo VI, Artículos del 52 al 60

¹² Artículo 52

14.1.4.3. En forma expresa se requerirá su presencia durante todo el lapso que dure el Servicio de almuerzo al personal de la Fundación.

14.1.4.4. El Supervisor será el responsable de la Empresa en terreno, supervisando y dirigiendo el Servicio, además debiendo preocuparse de la oportuna y correcta presentación de los trabajadores, previendo en todo lo que abarcan las obligaciones de la Empresa y que se deriven de los términos de estas Bases y del Contrato que se suscriba. Por lo tanto quedará inhabilitado para desarrollar cualquier labor de manipulación y otras actividades que puedan afectar su capacidad de supervisión y dirección.

14.1.5. Jefe de cocina

14.1.5.1. El Jefe de cocina o Maestro, deberá poseer "*Título Profesional o Técnico de nivel Superior en Alimentación y Gastronomía*" o similar, con un mínimo de experiencia de 3 años en la dirección de contratos similares en tipo de servicio y número de raciones al solicitado por la Fundación. Si es posible que acredite alguna certificación de calidad en Buenas prácticas de Manufactura (BPM).

14.1.5.2. Además de sus funciones de producción, deberá realizar labores de distribución, orientando a los trabajadores de la Fundación sobre las preparaciones e ingredientes gastronómicos, en caso que sea necesario.

14.1.6. Ayudante de cocina

14.1.6.1. Los Ayudantes de cocina deberán tener a lo menos 2 años de experiencia en un cargo similar y deben poseer título de "*Auxiliar Paramédico de Alimentación*", otorgado por las Escuelas Técnicas y/o Instituciones privadas.

14.1.7. Auxiliar de aseo

14.1.7.1. El personal de aseo deberá tener enseñanza media completa.

14.1.7.2. Será el responsable de ejecutar los procedimientos de limpieza, higiene y sanitización, de los recintos de cocina, bodegas, comedor y baños de servicio, de acuerdo a los procedimientos internos y/o Normativas vigentes.

14.1.7.3. Será el responsable de los procedimientos de limpieza, higiene y sanitización de la vajilla, debiendo realizar estas labores de manera exclusiva durante el horario del servicio, para evitar riesgo de contaminación cruzada.

14.1.7.4. de acuerdo a los procedimientos internos y/o Normativas vigentes.

14.1.7.5. El personal de aseo está inhabilitado para manipular alimentos.

14.2. Elementos y Materiales para el personal

14.2.1. La Empresa debe entregar antes de inicio de los servicios todos los elementos y materiales que resguarden la seguridad del personal manipulador dentro del Servicio de alimentación y que este acorde a lo dispuesto en la reglamentación vigente de Seguridad laboral (Ley nº 16.744, Seguridad laboral y enfermedades profesionales).

14.2.2. La Empresa debe proveer, anualmente, para cada manipulador los siguientes elementos:

14.2.3. Uniforme:

Proporcionar, en cada año calendario, a lo menos 2 vestimentas completas, que cuente con el logotipo de la Empresa, y que sea adecuada a las funciones y servicios que desempeñarán, habida consideración de las estaciones de verano e invierno, zapatos cerrados con suela antideslizante.

El personal deberá mantener en todo momento su vestuario en excelente estado de conservación, presentación y condiciones de limpieza.

14.2.4. Seguridad e higiene:

- Mascarillas desechables.
- Guantes especiales nuevos para manipular artefactos con temperaturas altas.
- Guantes desechables de látex o vinilo.
- Guantes de látex gruesos, para labores de limpieza.

14.2.5. Aseo:

- Jabón líquido con dispensador para baño de servicio y cocina.
- Escobillas de uñas por cada manipulador.
- Recipiente plástico para desinfección de escobillas de uñas.
- Dispensador de toalla desechable.
- Papel higiénico para baño de servicio.

La Empresa deberá efectuar la reposición de estos elementos con la periodicidad y oportunidad que se requiera, asegurando permanentemente una adecuada higiene personal.

14.2.6. Casillero:

La Empresa deberá disponer por cada trabajador, un casillero o locker, para guardar ropa o elementos personales con llave y candado incluido, el cual estará ubicado fuera de los recintos de cocina, en un área asignada por la Fundación.

14.3. Capacitaciones:

14.3.1. La Empresa debe desarrollar e implementar un sistema de capacitación para todo el personal, ya sea manipulador titular y de reemplazo, así como del supervisor, con el objetivo de mejorar y/o fortalecer las competencias de dicho personal.

14.3.2. El personal operativo, deberá ser capacitado formalmente en cursos con una duración que les permita cumplir con los objetivos señalados, a través de instituciones de educación reconocidas y certificadas por el Estado, que tengan certificación bajo la NCh

2728 Of. 2003 y con experiencia en el área de alimentación y nutrición y que tengan reconocimiento SENCE.

14.3.3. La Fundación se reserva el derecho de verificar la acreditación oficial de los organismos declarados por la Empresa.

14.3.4. La capacitación del personal debe implementarse durante todos los años de contrato.

14.3.5. La Empresa debe presentar un calendario de capacitación a la Nutricionista Supervisora con un mes de anticipación, identificando el lugar de realización y el organismo capacitador y los respectivos relatores, coordinándose la asistencia a dicha capacitación del personal que corresponda.

14.3.6. Temáticas de Capacitación:

El contenido del programa de capacitación debe considerar como mínimo las siguientes temáticas:

- Seguridad sanitaria y calidad de los alimentos
- Conceptos de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Peligros químicos en la elaboración de alimentos
- Manejo y uso del cardex de minutas
- Manejo de la línea de frío
- Técnicas culinarias
- Servicio al cliente.

14.4. Permisos, Vacaciones o Licencias médicas

14.4.1. En caso de permisos, vacaciones o licencias médicas del personal, la Empresa deberá:

14.4.1.1. Supervisor: Gestionar su reemplazo en un plazo no mayor a 2 días hábiles por un profesional con las mismas características del cargo.

14.4.1.2. Jefe de cocina: Gestionar su reemplazo en un plazo no mayor a 2 días hábiles por un funcionario con las mismas características del cargo.

14.4.1.3. Ayudante de cocina: Gestionar su reemplazo inmediatamente por un funcionario con las mismas características y sin posibilidad de dejar el cargo descubierto.

14.4.2. Será responsabilidad del Supervisor y/o la jefatura superior de la Empresa, informar por escrito al Administrador del Contrato o a la Nutricionista de la Fundación, con al menos 48 horas en caso de permiso programado.

14.4.3. La Empresa deberá entregar la programación de vacaciones de su personal al Administrador del Contrato o a la Nutricionista de la Fundación, considerando los respectivos reemplazos de acuerdo con las condiciones de personal exigidas por la Fundación en estas Bases.

14.5. La Empresa deberá mantener un archivo permanente, en las dependencias de la Fundación, de carpetas personales de sus trabajadores, el que deberá contener, a lo menos, la siguiente documentación:

- Copia del Contrato de trabajo y sus anexos
- Currículum Vitae
- Exámenes de salud al día
- Registro actualizado de capacitaciones
- Entrega de uniformes.

La Nutricionista o quien designe la Fundación, estará facultado para consultar dichas carpetas a su juicio exclusivo.

14.6. La Fundación se reserva el derecho de objetar el personal contratado por la Empresa para prestar servicios en sus dependencias, sin expresión de causa y exigiendo su reemplazo.

15. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

15.1. La Fundación designará a:

15.1.1. Administrador de Contrato

Será la contraparte administrativa y velará por la correcta marcha del Contrato según las presentes Bases, y/o documentos complementarios del Contrato.

15.1.2. Nutricionista Supervisora

Será la contraparte técnica y velará por verificar las condiciones en que se entrega el servicio de alimentación teniendo como referencia al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) y las Buenas practicas de Manufactura (BPM).

15.2. Cualquier tipo de aviso y/o comunicación de la Empresa hacia La Fundación deberá realizarse a través del Administrador y/o Nutricionista de esta, vía correo electrónico.

15.3. La Empresa a través de su Supervisor sostendrá periódicamente reuniones de planificación, coordinación y evaluación del Servicio, con la Nutricionista de la Fundación, quienes en conjunto determinarán con anticipación las fechas de ellas.

16. SERVICIO

16.1. En Casa central de la Fundación, la Empresa entregará el servicio de almuerzo en el casino con modalidad de autoservicio, el que considerará:

16.1.1. Sanitizante de manos tipo alcohol gel para los comensales del casino así como para uso de los manipuladores que atiendan público, para lo que instalará dispensadores en lugares visibles y accesibles, preferentemente cerca de la línea de autoservicio.

16.1.2. Libro de sugerencias y reclamos para los comensales, disponible y de manera visible.

16.1.3. Pizarra menú legible para publicar diariamente el menú.

17. DEGUSTACIÓN

- 17.1.** La Empresa deberá implementar un procedimiento de degustación aleatorio con todas las preparaciones del Servicio de almuerzo, con el objetivo de evaluar las características organolépticas de las preparaciones.
Este panel estará constituido por el Supervisor del Contrato y/o Jefe de cocina y la Nutricionista de la Fundación.
- 17.2.** En caso que producto de la evaluación gastronómica realizada por la Nutricionista no se apruebe alguna preparación, tal situación deberá registrarse en planillas de control de la Empresa, proponiendo esta una solución.
- 17.3.** Si las deficiencias no permiten una corrección adecuada, la Empresa estará inhabilitada de servir esa preparación, la cual deberá ser reemplazada por una alternativa similar o mejor, asumiendo los costos que involucra.

18. ALMUERZOS ESPECIALES

- 18.1.** La Empresa deberá considerar en fechas especiales (Aniversario, Fiestas patrias, Navidad, Año nuevo, etc.) la entrega de un servicio mejorado, el que consistirá en un *Almuerzo especial*.
- 18.2.** La Empresa adjudicada, deberá presentar mínimo 3 alternativas de menú para estos almuerzos especiales con 30 días de anticipación a la fecha programada en el calendario semestral entregado para estos eventos por la Fundación, los cuales deben ser aprobados por la Nutricionista de la Fundación.
- 18.3.** Los ítems “**Almuerzos especiales**” deberán ser cotizados en forma independiente del servicio de alimentación, pudiendo la Fundación optar por su implementación o no.

19. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

- 19.1.** La Empresa deberá efectuar una vez al año una encuesta con el objetivo de verificar la satisfacción del cliente y la aceptabilidad del servicio entregado, a objeto de determinar la congruencia que existe entre las expectativas del comensal, respecto a la atención que se entrega en el Casino de la Fundación.
- 19.2.** El diseño de la encuesta debe ser visada por la Nutricionista de la Fundación antes de su aplicación.
- 19.3.** Esta deberá tener un alcance mínimo del 40% de los usuarios que asisten al Casino, y deberá aplicarse en cada uno de los turnos de almuerzos.
- 19.4.** Su contenido, deberá contemplar la evaluación de, a lo menos, los siguientes aspectos:
- Calidad gastronómica de sopas y cremas, ensaladas, platos de fondo y postres.
 - Calidad en la atención y sus variables por parte del personal de la Empresa.
 - Condiciones higiénicas de los utensilios, del recinto y comodidad de este.
 - Observaciones libres de los usuarios.

19.5. Sus resultados serán informados por escrito al Administrador del Contrato y a la Nutricionista de la Fundación, en un plazo no superior a 30 días corridos, con un análisis de las variables calificadas y planes de acción cuando corresponda implementar.

19.6. Las acciones definidas por la Empresa, informadas a la Fundación y no implementadas, quedarán registradas en su historia de desempeño como Empresa.

20. PROHIBICIONES

20.1. No se permitirá el uso de elementos, equipamiento y dependencias de la Fundación para preparaciones gastronómicas o cualquier otra, cuyo destino no sea para uso interno de la Fundación.

20.2. La Empresa estará inhabilitada de realizar transformaciones y/o modificaciones a las instalaciones o equipos de la Fundación salvo previa autorización expresa de la Fundación.

21. RESPONSABILIDAD DE FUNDACIÓN INTEGRA

Las obligaciones de la Fundación en el Servicio licitado corresponden a:

21.1. Proporcionar los equipamientos disponibles y recintos necesarios para la prestación del Servicio requerido.

Para tal efecto, al momento de la suscripción del contrato, Fundación Integra entregará el inventario señalado a la Empresa adjudicada, a través de un Acta de entrega, documento que pasará a ser parte integrante del Contrato.

21.2. Sin perjuicio de lo anterior, en el **punto nº 7.3**, del presente Título, se incluye una descripción del principal equipamiento gastronómico con que cuenta la Fundación.

21.3. La fumigación y el control de plagas de los recintos entregados a la Empresa adjudicada.

21.4. Al pago de cuentas de energía eléctrica, agua potable, gas natural y cuentas telefónicas.

21.5. Programa y ejecución de limpieza industrial de ductos de campana.

21.6. Mantenimiento y reparación del Comedor, siempre y cuando el daño no sea responsabilidad de la Empresa.

21.7. Entrega de un sistema de comunicación interna (teléfono) para las funciones del Servicio.

21.8. Los gastos que origine la conservación del inmueble, tales como daños por antigüedad de la infraestructura.

21.9. Generar políticas de información en lo que concierne al retiro de vajilla, vasos y cubiertos por parte del comensal fuera del casino, para evitar la pérdida de estos implementos.

TÍTULO C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Las Especificaciones técnicas establecidas en el presente Título, contienen las características del Servicio de almuerzo que se entregará en el Casino de Fundación Integra.

1. SISTEMA DE SERVICIO CONVENCIONAL

El sistema de entrega del servicio de almuerzo es el sistema convencional, el cual corresponde a la elaboración de las preparaciones en la cocina del Casino de la Fundación, utilizando la infraestructura y el equipamiento tradicional.

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

2. CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES

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

El Servicio de almuerzo, debe incluir preparaciones que combinen consistencia, mezclen texturas, sabores y colores. Para esto, deben incorporarse alimentos de distintos cortes (enteros, trozados, picados y/o molidos) y formas de elaboración (crudos, cocidos, naturales y elaborados), de tal forma de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones.

3. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIONES

3.1. 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 por la Fundación.

3.2. La Empresa:

3.2.1. Deberá regirse a las especificaciones de calidad de los productos utilizados, de acuerdo a lo que se indique en el **Anexo nº 12 del Título D**, sobre las “Fichas técnicas de los productos”, condición mínima que obligatoriamente debe utilizar la Empresa.

3.2.2. En caso que la Empresa desee incorporar nuevas materias primas o realizar cambio de las ya existentes y comprometidas por contrato, deberá entregar las fichas técnicas correspondientes a la Nutricionista de la Fundación, quien verificará y aprobará los antecedentes.

3.2.3. 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.

3.2.4. 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.

3.2.5. Deberá disponer de los respaldos de trazabilidad hacia atrás y hacia adelante a las materias primas que utilice en el Servicio de alimentación del Casino, donde la Fundación se reserva el derecho de solicitar tales respaldos cuando estime conveniente.

4. ACEPTABILIDAD DE PRODUCTOS Y/O PREPARACIONES

4.1. La información de aceptación o rechazo de los usuarios se realizara a través de la “Encuesta de Satisfacción” que debe realizar la Empresa una vez al año.

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

4.3. En las preparaciones que deban ser modificadas, deben considerar alimentos y preparaciones de similares características y costos.

5. COMPOSICIÓN DEL SERVICIO

Los servicios de alimentación que se describen en estas Bases, corresponde al Servicio de Almuerzo, el cual consiste al servicio de alimentación entregado a través de la línea de autoservicio, con libre elección entre alternativas diarias.

ÍTEM	Nº ALTERNATIVA DIARIAS	TIPOS	CARACTERÍSTICAS Y EJEMPLOS	CONSUMO POR PERSONA
Sopa	1	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa deshidratada • Crema deshidratada • Crema de legumbres • Consomé casero • Cremas de verduras 	Entrega intercalada durante los 5 días de la semana. Crema de legumbres, debe ser natural Consomé de casero, a base de carne o pollo. Cremas a base de verduras naturales	Libre consumo
Salad bar ^(a)	3	<ul style="list-style-type: none"> • Ensaladas elaboradas • Vegetales procesados 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 variedades deben ser crudas • 1 variedad debe ser cocida • Al menos 2 alternativas no flatulentas. • Máximo 2 variedades con más de un ingrediente • Todas las ensaladas con garnitura (decoración), que puede ser de origen proteico de alto valor biológico o vegetal (granos, semillas, aceitunas o frutos secos), cereales (quínoa, mote, etc.) o vegetales. 	Libre consumo

Plato de Fondo normal	2	Proteína	<ul style="list-style-type: none"> • 1 opción debe ser carne blanca • 1 opción debe ser carne roja • 1 opción puede ser reemplazada por plato único. • 1 vez a la semana Legumbres • 1 vez a la semana Pescado 	1 por persona
	2	Acompañamientos	<p>Las opciones deben ser intercambiables y compatibles con la proteína.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 opción a base de verduras. 	
Plato Hipocalórico (b)	1	1 Alternativa Hipocalórica a base de vegetales fríos con aporte de proteína de alto valor biológico.	<p>Debe ser de 500 Kcal. Aprox. El acompañamiento puede ser el mismo del salad bar.</p> <p>Debe tener dos variedades de proteína:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 puede ser derivada del plato de fondo normal • 1 de origen ovo-lácteo. 	
Plato Liviano (c)	1	1 Alternativa liviana	La proteína puede ser derivada de la alternativa de carne blanca del plato de fondo normal.	
Postre	3	<ul style="list-style-type: none"> • A base de fruta natural • A base de leche casero o masas. • Jalea 	<p>A base de fruta natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entera, 3 variedades diarias • Al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo o ciruela sin carozo) <p>Aplica decoración aquellos postres que lo ameriten.</p>	1 por persona
Pan	3	<ul style="list-style-type: none"> • Pan surtido 	<p>Pan surtido: Integral, especial y corriente</p> <p>Porción individual de 50 grs., no partido</p>	Libre consumo
Bebestible	3	<ul style="list-style-type: none"> • Jugo de pulpa de frutas reconstituido • Agua filtrada 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 alternativas de sabor en el jugo de pulpa. 	Libre consumo
Aderezos	7	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Sal reducida en sodio • Aceite • Vinagre • Limón sucedáneo 	<p>Dispuestos en cada mesa. Sales en su envase original. Aceites, Vinagre y limón sucedáneo en alcuza debidamente rotuladas.</p>	Libre consumo
		<ul style="list-style-type: none"> • Limón natural en ¼ 	Entregado en el salad bar , junto a la ensalada	
Salsas	4	Pebre chileno	Dispuestos en pocillos de greda en cada mesa.	Libre consumo
		<ul style="list-style-type: none"> • Mayonesa • Kétchup • Mostaza 	<p>Solo de manera excepcional, cuando hayan platos con características que ameriten su uso. En contenedores, dispuestos junto a máquina de jugos.</p>	

(a) Salad Bar

Se definirán las siguientes variedades:

- Hojas (lechuga, espinaca, acelga, repollo, etc.)
- Tallos (apio, etc.)
- Raíces (zanahoria, betarraga, rábanos, cebolla, etc.)
- Crucíferas (brócoli, coliflor, etc.)

- Frutos (tomate, berenjena, zapallo italiano, etc.)
- Granos frescos, secos o semillas (arvejas, choclo, habas, poroto verde, poroto, etc.)
- Algas (cochayuyo)

(b) Plato Hipocalórico /

La cantidad de raciones requeridas se informará semanalmente por la Nutricionista de la Fundación, y se descontará del número total de raciones base programadas.

(c) Plato liviano

La cantidad de raciones requerida se informará diariamente (antes de las 10:00 horas) por la Nutricionista o quien designe la Fundación, y se descontará del total de número de raciones base programadas.

6. MINUTA

6.1. Durante el desarrollo del Servicio, la Empresa deberá presentar la “Minuta mensual” a la Nutricionista de la Fundación con 30 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.

La Nutricionista de la Fundación 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.

6.2. 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 y autorizado por ésta con a lo menos 48 horas de anticipación.

6.3. La “minuta mensual” debe indicar la información nutricional de calorías y % de grasas totales de cada preparación, dando estricto cumplimiento a la frecuencia semanal de entrega de alimentos, señalada en el **punto nº 8** y la Tabla de gramajes establecidos en el **punto nº 9**, ambos del presente Título.

6.4. En la programación de la minuta, la Empresa no podrá repetir el mismaminuta dos meses consecutivos.

6.5. La Empresa deberá incluir en su Manual de Operaciones, un “*Cardex de Minutas*” que contenga la totalidad de las preparaciones que utilizará y planificará durante la ejecución del contrato.

7. FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS

La Empresa deberá regirse por lo indicado en el **punto nº 7.1** y **7.2** presente Título, en la entrega de alimentos en el Servicio de almuerzo.

7.1. Plato de fondo

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

7.2. Acompañamiento

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

7.3. 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.

8. GRAMAJES

La Empresa deberá cumplir con los gramajes estipulados en la Tabla nº xx, en la distribución en el Servicio de alimentación.

VACUNO ^(d)	Gramos
Bistec (Posta)	140
Escalopa	120
Al horno	160
Cocido, al jugo, etc.	160
Carne mechada (Pollo ganso, chochillo, plateada)	160
Cazuela sin hueso	140

Osobuco	220
Trozado (goulash, stroganoff, carbonada, chapsui)	120
Carne molida (Asado alemán, croquetas, etc.)	120
Panita	140
Guatita	180
Riñones	180

CERDO ^(d)	Gramos
Lomito al horno	160
Chuleta	180
Pulpa deshuesada (cocida o al horno)	160
Lomito a la plancha	140
Costillar	250
Cazuela sin hueso	120
Longaniza	80

AVES – POLLO ^(d)	Gramos
Entero (asado, al jugo, al coñac, cazuela, etc.)	¼ unidad
Pechuga deshuesada	160
Picado (salsa, chapsui, etc.)	120
En pastel de choclo	1/8 unidad
Como relleno (panqueque, zapallitos, etc.)	100

PAVO ^(d)	Gramos
Pechuga deshuesada (asado, al jugo, cazuela, etc.)	160
Picado (salsa, chapsui, etc.)	120

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)	180
Mariscos (salsas)	100

PLATOS FRÍOS	Gramos
Queso maduro	80
Queso fresco o quesillo	100
Huevo (<i>más 50 gramos de jamón, queso fresco o maduro</i>)	1 unidad
Jamón cocido	100
Atún en agua	100

Pollo o carnes frías cocidas	100
------------------------------	-----

ENSALADAS	Gramos
Lechuga, Acelga, Espinaca	50
Repollo, Zanahoria	60
Betarraga	90
Choclo, Porotos viejos, Arvejas, Primavera, Habas, Poroto verde	100
Apio	130
Papas	140
Coliflor, Brocoli	150
Tomate	170
Pepinos	180

POSTRES	Gramos
Jalea	150
Postres de leche	120
Frutas al jugo (macedonias, deshidratadas, compota, etc.) ^(e)	120
Ensalada de fruta (3 variedades)	180
Fruta natural ^(f)	200
Pastelería	100

(d) Gramaje crudo

(e) Peso drenado

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

9. FICHAS TÉCNICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

La Empresa deberá cumplir los requerimientos técnicos de las principales materias primas a utilizar en el Servicio, en cuanto a requisitos nutricionales, físico – químicos, organolépticos y según lo especificado en el **Anexo nº 12 del Título D**.

TÍTULO D
ANEXOS

Anexo n°1. Formulario de la constitución y estructura vigente de la sociedad

Anexo n°2. Cartera de Clientes

Anexo n°3. Declaración de confidencialidad

Anexo n°4. Declaración de conflicto de intereses

Anexo n°5. Listado de fichas técnicas a presentar en la Oferta

Anexo n°6. Dotación del personal

Anexo n°7. Condiciones administrativas, operacionales y técnicas

Anexo n°8. Oferta económica

Anexo n°9. Acta de evaluación de la oferta técnica

Anexo n°10. Acta de supervisión

Anexo n°11. Comunicado de incumplimiento

Anexo n°12. Fichas técnicas de los productos

Anexo n°13. Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad de Fundación Integra

Anexo nº 1

FORMULARIO DE LA CONSTITUCIÓN Y ESTRUCTURA VIGENTE DE LA SOCIEDAD

I. De la Constitución de la Sociedad

Fecha de la escritura de constitución de la Sociedad: _____

Notaría de Don (Doña): _____

Extracto inscrito en el Registro de Comercio de: _____

A Fojas: _____ Nº _____ Del Año: _____

SOCIOS (estructura de la sociedad vigente a esta fecha):

NOMBRES	RUT	PARTICIPACIÓN (%)

II. De la Representación Legal vigente a esta fecha

Nombre completo del representante legal: _____

Rut: _____

Cargo: _____

Fecha de la Escritura en la cual constan los poderes de representación: _____

Notaría de Don

(Doña): _____

Extracto inscrito en el Registro de Comercio de: _____

A Fojas: _____ Nº _____ Del Año: _____

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

**Anexo nº 2
CARTERA DE CLIENTES**

En el siguiente recuadro la Empresa debe detallar lo siguiente:

EMPRESA	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CONTACTO EN LA EMPRESA		FECHA DE INICIO DE LOS SERVICIOS	CANTIDAD DE RACIONES / DÍA
			Nombre	Cargo		

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

Anexo nº 3

DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD

NOMBRE EMPRESA: _____

RUT EMPRESA: _____

Queda expresamente establecido que todos los documentos e información proporcionada a la Empresa o de la que tome conocimiento con ocasión del suministro de bienes o de la prestación de sus servicios materia de la Licitación efectuada, con excepción de lo que publique la Fundación en su sitio web, por la naturaleza legal de la misma, tienen el carácter de confidencial y reservada y por lo tanto, no pueden ser divulgados a terceros en ninguna forma, obligándose por lo tanto la Empresa, a mantener bajo reserva y usar dicha información solo para los fines previstos para la ejecución del suministro o la prestación de los servicios, y a no imprimir, transferir, transmitir o grabar mediante cualquier medio, difundir, dar a la publicidad o de cualquiera otra manera divulgar a algún tercero, información confidencial y reservada de Fundación Integra.

La Empresa declara tener conocimiento que “Información Confidencial o Reservada” de Fundación Integra, significa cualquier documento, material de trabajo, iniciativas, datos o cualquier otro antecedente o información que diga relación ya sea con las operaciones, actos, contratos, negocios, investigaciones o proyectos de la Fundación y, en general, con todas aquellas materias a que se refiere la presente declaración.

De acuerdo con lo anterior, la Empresa deberá mantener absoluta reserva de las materias precedentemente referidas que, directa o indirectamente, se relacionen con la Fundación y que por la ejecución del suministro de bienes o la prestación del servicio llegare a conocer, entendiéndose la Empresa que se exceptúa únicamente del concepto “Información Confidencial o Reservada” de Fundación Integra, la información o antecedentes que dejen de tener este carácter por haber pasado al conocimiento público. Esta obligación subsistirá aún después de finalizada la relación de suministro de bienes o prestación del servicio entre las partes.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

Anexo nº 4
DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES

NOMBRE EMPRESA: _____

RUT EMPRESA: _____

De acuerdo a lo señalado en las Bases de Licitación, el oferente deberá declarar si tiene o no tiene conflicto de intereses para participar en esta licitación de Fundación Integra. Se entiende que configura tal conflicto la existencia de otros intereses comprometidos en la ejecución de la prestación objeto del contrato o de la presente licitación, en la ejecución íntegra y cabal del mismo o, en su caso, si el oferente tuviese personas dependientes relacionadas con Fundación Integra.

La veracidad y exactitud de la declaración indicada será considerada por Fundación Integra una condición esencial y determinante en la participación del oferente en la presente licitación, y en su caso, respecto de la eventual adjudicación de la misma, motivo por el cual la infracción de esta exigencia producirá la exclusión del oferente del proceso de evaluación de ofertas correspondiente y, en su caso, facultará a Fundación Integra para exigir la resolución inmediata del contrato que se celebre, todo lo cual es sin perjuicio de que el oferente se obliga a asumir las responsabilidades legales y contractuales consecuentes, en caso de inexactitud, falsedad u omisiones de tal declaración.

Se entiende que existe dicho conflicto respecto del oferente en toda negociación, acto, contrato y operación en que sea parte, tenga interés, intervenga o tenga cualquier otra forma de participación, algún funcionario de Fundación Integra, su cónyuge o sus parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad, como asimismo, las sociedades o empresas en las cuales este sea director, gerente, apoderado o dueño directo o a través de otras personas naturales o jurídicas de un 5% o más de su capital o las sociedades o empresas en las que alguna de las personas antes mencionadas sea dueño directo o indirecto del 5% o más de su capital y las personas por quien el funcionario de Fundación Integra actué como representante, asesor o consultor. Asimismo, constituye tal especie de conflicto cualquier otra situación, de la cual tenga conocimiento el oferente, que pueda influir en la decisión de Fundación Integra de celebrar el presente Contrato.

En caso de que exista conflicto de intereses el oferente podrá optar igualmente por participar en esta licitación, declarando por escrito dicha situación, con la especificación correspondiente, al momento de presentar su oferta. Lo anterior es sin perjuicio de la obligación del oferente de informar por escrito a Fundación Integra, tan pronto tuviese conocimiento de ello, de cualquier situación sobreviniente constitutiva de conflicto de interés en los términos ya relacionados, que se origine con posterioridad a la declaración anterior. En este caso, Integra se reserva el derecho de evaluar las circunstancias específicas y determinar si se considerara no elegible la respectiva oferta.

Conforme a lo señalado en los párrafos precedentes, la Empresa deberá responder en alguno de los siguientes recuadros, según corresponda:

NO		La Empresa declara no tener conflictos de interés.
SI		La Empresa declara tener conflictos de intereses. En este caso, especificar en el siguiente recuadro la naturaleza del conflicto de intereses.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

Anexo nº 5
LISTADO DE FICHAS TÉCNICAS A PRESENTAR EN LA OFERTA

La Empresa debe adjuntar las fichas técnicas de los siguientes productos (37) a utilizar en el Servicio, de acuerdo a lo solicitado en **Anexo nº 12 del Título D** de las presentes Bases.

TIPO	CANTIDAD	PRODUCTO
Lácteos	5 productos	Leche líquida entera, Leche en polvo, Quesillo o Queso fresco, Queso laminado,, Manjar
Carne de vacuno	8 productos	Posta rosada, Posta negra, Pollo ganso, Chocllillo, Tapapecho , Plateada, Abastero, Posta paleta
Pollo	4 productos	Entero, Pechuga deshuesada, Truto entero, Alitas de pollo
Pavo	3 productos	Pechuga con hueso, Pechuga deshuesada, Osobuco
Carne de cerdo	4 productos	Pulpa, Lomo, Chuleta, Costilla
Pescado fresco y/o congelado	3 productos	Merluza, Tilapia, Reineta

Fruta deshidratada	2 productos	Ciruela, huesillo
Legumbres	3 productos	Garbanzos, Lentejas, Porotos
Aceites	3 productos	Aceite de maravilla, Mantequilla, Margarina
Conservas de mariscos	2 productos	Jurel, Atún.

Anexo nº 6
DOTACIÓN DEL PERSONAL

Área	Cargo	Dotación mínima
Administrativo y Calidad	Supervisor	1
Cocina caliente	Maestro (Jefe de cocina)	1
	Ayudante de cocina	1
Cocina fría	Ayudante de cocina	1
Repostería	Ayudante pastelero	1
Servicios de aseo	Auxiliares	2

La dotación de personal indicada en esta nómina, corresponde a la dotación mínima que la Fundación estima necesaria para el Servicio. Sin perjuicio de lo anterior, la Empresa determinará su dotación definitiva y suficiente para cumplir todas las obligaciones que se derivan de las presentes Bases, la que en ningún caso podrá ser inferior a la plantilla mínima ya señalada; en caso de ausentismo laboral la Empresa deberá reemplazar al trabajador por el mismo cargo o superior.

Anexo nº 7

CONDICIONES DE ADMINISTRATIVAS, OPERACIONALES Y TÉCNICAS

NOMBRE EMPRESA: _____

RUT EMPRESA: _____

CONDICIONES	¿Cumple y acepta las condiciones señaladas? (indicar SI o NO)
La Empresa acepta todas las condiciones administrativas, operacionales y técnicas señaladas en las Bases de Licitación y sus Anexos, y en particular la totalidad de las Especificaciones técnicas de los Servicios, tal cual se indica en el Título C de las presentes Bases.	

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

Anexo nº 8**OFERTA ECONÓMICA**

	Tipo	Valor Unidad (\$) más IVA*
1	Almuerzo Autoservicio Casino	

* Valores netos + IVA incluido

Los precios señalados precedentemente incluyen todo impuesto, derecho, arancel, permiso, comisión, remuneración, estipendio y honorario y, en general, toda suma o gasto que sea necesario pagar, en las fechas y oportunidades convenidas, de forma tal que ninguna otra suma deba ser pagada a la Empresa como resultado de la adjudicación de este proceso de Licitación.

NOMBRE EMPRESA: _____

RUT EMPRESA: _____

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

Anexo nº 9
ACTA DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA
A. EVALUACIÓN DEL FACTOR EMPRESA Ponderación final:40%

Puntaje Final : 2,0

1. ANTECEDENTES FINANCIEROS Y LABORALES		PONDERACIÓN ÍTEM: 30% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,5	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁX. PUNTAJE FINAL
Estados financieros 2013	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba Ácida: <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el ratio es < a 0.80 + 1 punto si el ratio es ≥ a 0.80 • Proporción de Capital de Trabajo: <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el resultado es < 0,1 + 1 punto si el resultado es ≥ que 0,1 • Rotación de Activos Totales : <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el valor es < que 0,5 + 1 punto si valor es ≥ que 0,5 • Endeudamiento (%) <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el valor es < 0,5 + 1 punto si el valor es ≥ 0,5 • Rendimiento Sobre la inversión: <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el valor es ≤ 0 + 1 punto si el valor es > 0 	40%	$(40\% * 5) * 0,30 = 0,6$
Certificado de endeudamiento según informe EQUIFAX	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel de riesgo de la Empresa: <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si clasifica en G o F. + 1 punto si clasifica en E. + 2 puntos si clasifica en D. + 3 puntos si clasifica en C. + 4 puntos si clasifica en B. + 5 puntos si clasifica en A. 	30%	$(30\% * 5) * 0,30 = 0,45$
Certificado de la Dirección del trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si presenta cotizaciones previsionales no pagadas 5 Puntos si las cotizaciones previsionales se indican como pagadas. 	30%	$(30\% * 5) * 0,30 = 0,45$
Sub - Total		100%	1,5

2. CARTERA DE CLIENTES		PONDERACIÓN ÍTEM: 30% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,5	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
≤ 10 clientes	<ul style="list-style-type: none"> • 1 punto si tiene <10 clientes • 2 puntos si tiene 11 a 30 clientes • 3 puntos si tiene 31 a 60 clientes • 4 puntos si tiene 61 a 90 clientes • 5 puntos si tiene >90 clientes 	100%	(100% * 5) * 0,30 = 1,5
11 a 30 clientes			
31 a 60 clientes			
61 a 90 clientes			
>90 clientes			
Sub - Total		100%	1,5

3. EXPERIENCIA EN AÑOS EN EL MERCADO		PONDERACIÓN ÍTEM: 20% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
<2 años	<ul style="list-style-type: none"> • 1 punto si posee <2 años de experiencia. • 2 puntos si posee 2 a 4 años de experiencia. • 3 puntos si posee 5 a 6 años de experiencia. • 4 puntos si posee 7 a 8 años de experiencia. • 5 puntos si posee >8 años de experiencia. 	100%	(100% * 5) * 0,20 = 1,0
2 a 4 años			
5 a 6 años			
7 a 8 años			
>8 años			
Sub - Total		100%	1,0

4. RACIONES PROMEDIO ENTREGADAS		PONDERACIÓN ÍTEM: 20% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
≤ 50 raciones	<ul style="list-style-type: none"> • 1 punto si entrega ≤ 50 raciones • 2 puntos si entrega 51 a 150 raciones • 3 puntos si entrega 151 a 250 raciones • 4 puntos si entrega 251 a 350 raciones • 5 puntos si entrega ≥ 351 raciones 	100%	(100% * 5) * 0,20 = 1,0
51 a 150 raciones			
151 a 250 raciones			
251 a 350 raciones			
≥ 351 raciones			
Sub - Total		100%	1,0

B. EVALUACIÓN DEL FACTOR TÉCNICO Ponderación final:60%

Puntaje Final : 3,0

1. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS		PONDERACIÓN ÍTEM: 40% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 2,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
Fichas técnicas de las materias primas requeridas	<ul style="list-style-type: none"> • 0 puntos si cumple con ≤ 5 fichas técnicas • 1 punto si cumple con 6 y 13 fichas técnicas • 2 puntos cumple con 14 y 21 fichas técnicas • 3 puntos cumple con 22 y 29 fichas técnicas • 4 puntos cumple con 30 y 36 fichas técnicas • 5 puntos cumple con 37 fichas técnicas 	100%	$(100\% * 5) * 0,40 = 2,0$
Sub - Total		100%	2,0

2. PLANIFICACIÓN DE MINUTAS		PONDERACIÓN ÍTEM: 40% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 2,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN N	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
Composición del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si no contiene los ítems y alternativas requeridas. • 5 puntos si contiene los ítems y alternativas requeridas. 	30%	$(30\% * 5) * 0,40 = 0,6$
Frecuencia semanal de consumo	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si no cumple frecuencia semanal requerida. • 5 puntos si cumple frecuencia semanal requerida. 	30%	$(30\% * 5) * 0,40 = 0,6$
Aporte nutritivo de calorías	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si no indica kcal diario y por alternativa. • 5 puntos si indica kcal diario y por alternativa. 	20%	$(20\% * 5) * 0,40 = 0,4$
% grasas totales y saturadas	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si no indica % de grasas totales y saturadas. • 5 puntos si indica 5 grasas totales y saturadas. 	20%	$(20\% * 5) * 0,40 = 0,4$
Sub - Total		100%	2,0

3. DOTACIÓN DEL PERSONAL		PONDERACIÓN ÍTEM: 20% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
Dotación de personal	<ul style="list-style-type: none"> • 0 puntos si no presenta dotación del personal con lo mínimo requerido. • 5 puntos si presenta la dotación del personal, cumpliendo con lo mínimo requerido. 	100%	$(100\% * 5) * 0,20 = 1,0$
Sub - Total		100%	1,0

Anexo nº 10
ACTA DE SUPERVISIÓN

ACTA DE SUPERVISIÓN CASINO FUNDACIÓN INTEGRA

FECHA:	
---------------	--

	ÍTEM I: HIGIENE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	C	NC	OBSERVACIONES
1.	La infraestructura (pisos, muros, cielos y puertas) de las distintas áreas de trabajo, se encuentran en buenas condiciones de higiene (limpias, ordenadas, sin restos de alimentos, polvo, grasa impregnada y/o presencia de hongos)			
2.	El menaje, utensilios, loza, cubiertos y bandejas se encuentran en buenas condiciones de higiene (sin restos de alimentos y/o sustancias aceitosas, manchas impregnadas y/o presencia de hongos).			
3.	La cocina horno, campana de extracción de vapores, Baño maría, salad bar, equipos de frío y mesones de trabajo, se encuentran en buenas condiciones de higiene (limpios, sin restos de alimentos, grasa impregnada y/o presencia de hongos)			
4.	Los lavaderos, desagües y basureros, se encuentran en buenas condiciones de higiene (limpios, sin residuos de alimentos), y estos últimos con bolsa y con eliminación de desechos las veces que sea necesario.			
5.	El lavamanos del área de producción posee jabón sanitizante, toalla de papel y/o escobilla de uñas.			
6.	Los productos de limpieza y/o artículos de aseo se encuentran separados de los alimentos, con identificación y/o con tapa.			
7.	Los alrededores de la Unidad de alimentación y Comedor se encuentran libres de cajas, basuras, etc., que sean de propiedad de la Empresa.			
8.	Los baños del personal se encuentran limpios, sanitizados, secos y ordenados.			

	ÍTEM II: DISPOSICIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO Y ARTEFACTOS	C	NC	OBSERVACIONES
1.	Buen estado de maquinarias, equipamiento de cocción, sin presencia de óxido y/o en volumen adecuado al requerido, para la atención en el establecimiento.			
2.	Buen estado de equipos de refrigeración y/o congelación en buen estado, sin presencia de óxido, en volumen adecuado al requerido, con el "Registro diario" de control de Temperatura.			

3.	Existencia de balanzas y en buen estado de funcionamiento para pesaje de alimentos.			
4.	Existe la cantidad suficiente y disponible de elementos de trabajo (menaje, utensilios, vajilla, cubiertos y bandejas).			

	ÍTEM III: ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	C	NC	OBSERVACIONES
1.	Todos los alimentos y/o materias primas en bodega, se encuentran protegidos, rotulados y sin envases primarios.			
2.	Los productos no aptos para el consumo humano (alimentos contaminados, productos no conforme, productos fuera de su vida útil o con agentes o materias extrañas, etc.) se encuentran identificados y claramente separados de alimentos en uso y en espera de ser retirados.			
3.	Las materias primas, productos y/o alimentos utilizados el día de la supervisión, de acuerdo a su rotulación, se encuentran dentro de su vida útil.			
4.	Se realiza un correcto procedimiento de acuerdo al Manual de Operaciones de descongelación de cárnicos.			
5.	No hay contaminación cruzada (productos cocidos y crudos, o utensilios sucios y limpios).			
6.	Temperaturas de distribución adecuadas (calientes sobre los 65 °C y frías bajo los 5 °C)			
7.	El tiempo de exposición de las preparaciones a Temperatura ambiente es menor a 20 °C.			
8.	No existe reutilización de preparaciones del día anterior.			
9.	Existencia de termómetros junto al respectivo registro de Temperatura de distribución de preparaciones calientes y frías.			

	ÍTEM IV: MINUTA	C	NC	OBSERVACIONES
1.	La minuta elaborada cumple con lo definido en el Manual de operaciones y/o planificación (gramaje, ingredientes, tipo de preparación).			
2.	La presentación de la ración servida cumple con el cardex de minuta.			
3.	El número de raciones elaboradas corresponde a lo informado por la Fundación.			
4.	Disponibilidad de la totalidad de la minuta del día durante todo el servicio.			

	ÍTEM V: CALIDAD DEL SERVICIO	C	NC	OBSERVACIONES
1.	Se encuentra publicada la minuta del día, con los respectivos aportes nutricionales en la pizarra menú			
2.	Se encuentra a la vista el libro de sugerencias y reclamos			
3.	El servicio de almuerzo comienza a la hora correspondiente y sin inconvenientes.			

	ÍTEM VI: PERSONAL	C	NC	OBSERVACIONES
1.	Personal manipulador presenta buenas condiciones de higiene (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello protegido, sin joyas), así como ausencia de heridas purulentas o expuestas.			
2.	Personal manipulador posee uniforme en buen estado y limpio, así como los elementos de trabajo adecuados para su labor (cofia, mascarilla, guantes).			
3.	Se encuentra la totalidad del personal requerido para el correcto funcionamiento del servicio.			

	ÍTEM VII: MANEJO DE PLAGAS	C	NC	OBSERVACIONES
1.	Se gestionan medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos ante la presencia de plagas, roedores, parásitos y/u otros agentes infecciosos.			

NUTRICIONISTA SUPERVISORA FUNDACIÓN INTEGRA
--

RESPONSABLE UCP EMPRESA CONCESIONARIA
--

Anexo nº 11

COMUNICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO

Señores
Empresa Concesionaria.

Por medio de la presente se informa a Uds. que luego de efectuada la supervisión por parte de Fundación Integra, al Servicio de Alimentación que _____ presta en las dependencias de Alonso Ovalle 1180, se han determinado las siguientes multas, las cuales serán rebajadas de la facturación correspondiente al mes en curso:

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA

Anexo nº 12
FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS
ACEITE

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	<p>Materia grasa de consistencia fluida a temperatura de 15 °C. La mezcla de aceites vegetales comestibles que se permiten es la que contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 90% de soya y 10% de maravilla • 80% de canola o soya y 20% maravilla • 94% canola o soya y 6% de mani o maravilla • 100% soya, canola o maravilla
DURACIÓN	12 meses a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 251, 252 y 254
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	0
GRASA TOTAL (G.)	98 - 100
GRASA SATURADA (G.)	7.11 – 14.7
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	0

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Transparente o cristalino
COLOR	Amarillo dorado
OLOR	Olor característicos del producto. No debe presentar olor rancio.

QUESO LAMINADO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	Lo definido por el fabricante del envase
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 234 , 236, 238, 240, 241
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≤ 26
GRASA TOTAL (G.)	≤ 27.4
GRASA SATURADA (G.)	≤ 20
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 2.2
SODIO (MG.)	≤ 817

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	No presenta corteza
SABOR	Característicos del producto, sin inicios de rancidez o sabor extraño a su naturaleza.
COLOR	Blanco amarillento
OLOR	Olor característicos del producto. No debe presentar olor rancio.

LECHE LIQUIDA ENTERA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
DURACIÓN	6 meses desde la fecha de elaboración
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 197, 198, 199, 200, 203, 204, 205
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≥ 3
GRASA TOTAL (G.)	≤ 3,5
GRASA SATURADA (G.)	2
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≥ 4
SODIO (MG.)	60

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Lácteo, levemente dulce, agradable, ausencia de sabores anormales
COLOR	Blanco crema a amarillo suave
OLOR	Característico, no caramelizado

LECHE EN POLVO ENTERA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DESCRIPCIÓN	Es obtenida a partir de leche natural pasteurizada y deshidratada, obteniéndose un polvo de fácil reconstrucción en agua tibia.
DURACIÓN	
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 197, 198, 199, 200, 203, 204, 205, 216, 217
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	25
GRASA TOTAL (G.)	28
GRASA SATURADA (G.)	18
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	38
SODIO (MG.)	400

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Polvo fino
SABOR	Lácteo, levemente dulce, agradable, ausencia de sabores anormales
COLOR	Blanco crema a amarillo suave
OLOR	Característico, no caramelizado

MANJAR

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche entera, a la que se adiciona azúcar y otros ingredientes, concentrada por el calor hasta obtener una consistencia pastosa, muy suave, de excelente untabilidad, sin cristales perceptibles sensoriales.
DURACIÓN	
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 219
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≥ 6
GRASA TOTAL (G.)	≤ 8
GRASA SATURADA (G.)	5
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	47
SODIO (MG.)	180

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Dulce característico
COLOR	Café semi brillante
OLOR	Dulce característico

MARGARINA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	6 meses a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 262, 263, 264
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≤ 0.4
GRASA TOTAL (G.)	≤ 80.2
GRASA SATURADA (G.)	≤ 29
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 0.5
SODIO (MG.)	≤ 602

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
COLOR	Amarillo claro
OLOR	Olor característicos del producto. No debe presentar olor rancio.

MANTEQUILLA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	6 meses a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 262, 263, 264
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≤ 1
GRASA TOTAL (G.)	≤ 82.9
GRASA SATURADA (G.)	≤ 50.7
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 1
SODIO (MG.)	≤ 826

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Suave, cremosa, untable
SABOR	Característicos del producto, sin indicios de rancidez o sabor extraño a su naturaleza
COLOR	Amarillo suave
OLOR	Olor característicos del producto. No debe presentar olor rancio.

QUESILLO O QUESO FRESCO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	Lo definido por el fabricante en el envase.
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 237
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≤ 16
GRASA TOTAL (G.)	≤ 10.5
GRASA SATURADA (G.)	≤ 6.7
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 5
SODIO (MG.)	≤ 400

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Textura solida blanda
SABOR	Característicos del producto, sin indicios de rancidez o sabor extraño a su naturaleza
COLOR	Blanco
OLOR	Olor característicos del producto. No debe presentar olor rancio.

VARIEDAD DE PESCADOS SOLICITADOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	1 año desde la fecha de empaque
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	12 - 20
GRASA TOTAL (G.)	≤ 3
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 0.9
SODIO (MG.)	≤ 145

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Característicos del producto.
COLOR	Blanco
OLOR	Olor característicos del producto. No debe presentar olor rancio y/o podrido.

POLLO O PAVO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
NOMBRE GENÉRICO	Carne de pollo / pavo cruda, trozada y congelada
DESCRIPCIÓN	Carne de pollo / pavo Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA y específicamente con el Título XI, párrafo 1, artículo 281 al 294.
ORIGEN	Nacional, importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
CORTE DE CARNE	Pollo: Pechuga con hueso o pechuga deshuesada, Truto, Alitas. Pavo: Pechuga con o sin hueso, Osobuco.
MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS	Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 284 y 285 del RSA. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada. Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales
MATERIAS PRIMAS PERMITIDAS	a) Carne fresca: La carne fresca que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 287 y 289 del RSA. b) Carne congelada: La carne congelada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 288 del RSA. c) Carne marinada: La carne marinada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 292 del RSA.
DURACIÓN	
ROTULACIÓN	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA en los artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107, letra I, se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL		
REQUISITO NUTRICIONAL	POLLO	PAVO
	100 GRS	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 19	Min. 21
GRASA TOTAL (G.)	Max. 5	Max. 4
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Por diferencia Max. 1.0	Por diferencia Max. 1.0
SODIO (MG.)	Max. 160	Max. 160

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
FORMA FÍSICA	Forma física: en forma de ¼ ½ o 1 kilo, para ser picada en el casino.
ASPECTO	Propio de la carne cruda, libre de defectos y sin cumulo de grasa visible.
COLOR	Propio de la carne de ave,, libre de defectos y debe ser homogéneo.
OLOR	Propio de la carne cruda, libre de olor a podrido y olores extraños
SABOR	No especificado
TEXTURA	Blanda

JUREL EN CONSERVA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
ORIGEN	Nacional o Importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
TIPIFICACIÓN PERMITIDA	Las carnes de jurel que se utilicen como materia prima deberán cumplir con el RSA artículos 313 al 324, se podrá usar pulpa de jurel, cuidando que no se sobrepase el nivel de lípidos totales, establecido en la presente ficha.
DURACIÓN	4 años desde la fecha de elaboración, siempre y cuando se encuentre cerrado.
ESPECIFICACIONES	a) Líquido de cobertura: Salmuera (agua y sal al 3,5%) b) Empaque primario: Envase de hojalata c) Empaque secundario: Caja de cartón sellada d) Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente en envase cerrado.
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	24
GRASA TOTAL (G.)	4,3
GRASA SATURADA (G.)	1,5
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	-
SODIO (MG.)	≤ 250

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Ausencia de materias extrañas y escamas. Sin piel ni restos de viseras.
SABOR	Fresco y particular del producto en conserva.
COLOR	Característico del producto, gris metálico.
OLOR	Fresco y suave, propio de la especie de conserva.
TEXTURA	Firme y suave

ATÚN EN CONSERVA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
ORIGEN	Nacional o Importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
TIPIFICACIÓN PERMITIDA	Las carnes de atún que se utilicen como materia prima deberán cumplir con el RSA artículos 313 al 324.
DURACIÓN	4 años desde la fecha de elaboración, siempre y cuando se encuentre cerrado.
ESPECIFICACIONES	e) Líquido de cobertura: Salmuera (agua y sal al 3,5%) f) Empaque primario: Envase de hojalata g) Empaque secundario: Caja de cartón sellada h) Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente en envase cerrado.
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	7
GRASA TOTAL (G.)	0,6
GRASA SATURADA (G.)	0,4
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	-
SODIO (MG.)	130

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Ausencia de materias extrañas y escamas. Sin piel ni restos de viseras.
SABOR	Fresco y particular del producto en conserva.
COLOR	Característico del producto, café claro tipo beige.
OLOR	Fresco y suave, propio de la especie de conserva.
TEXTURA	Firme y suave

GARBANZOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Corresponde a los tipos comerciales lisos o negros, de tamaño mediano y debe ser grado 1.
DURACIÓN	1 año desde la fecha de empaque
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
GRANOS ARRUGADOS	Presentan su cutícula arrugada en 20% o mas de la superficie del grano entero.
GRANOS MANCHADOS	Presentan 10% o mas de sus superficies con zonas de color oscuro anormal.
GRANOS PELADOS	Son aquellos a los cuales les falta 20% o mas de su cutícula
GRANOS QUEBRADOS O PARTIDOS	Aquellos granos que les falta 10% o mas del tamaño del grano entero.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 20
GRASA TOTAL (G.)	Max. 6.5
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 62.8

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Garbanzos sin cutícula, de forma esférica y tamaño mediano.
COLOR	Amarillo con leves tonalidades claras
TEXTURA	Blanda post- cocción

LENTEJAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Debe ser grado 1.
DURACIÓN	1 año desde la fecha de empaque
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
CALIBRE 5 MM	Aquel constituido por los granos que son retenidos por un harnero de agujeros redondos de 5 mm de diámetro.
GRANOS ARRUGADOS	Presentan su cutícula arrugada en 20% o mas de la superficie del grano entero.
GRANOS MANCHADOS	Presentan 5% o mas de sus superficies con zonas de color oscuro anormal.
GRANOS PELADOS	Son aquellos a los cuales les falta 20% o mas de su cutícula
GRANOS QUEBRADOS O PARTIDOS	Aquellos granos que les falta 10% o mas del tamaño del grano entero.
INFESTACIÓN	Deben estar exentos de hongos o azumagamientos y de insectos vivos o sus estados evolutivos.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 22
GRASA TOTAL (G.)	Max. 1.5
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 63

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Legumbre redonda aplanada y mas levantada al centro, que responde al calibre de 5mm
COLOR	Café oscuro
TEXTURA	Blanda post- cocción

POROTOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Deben ser categoría 1 (grado 2)
DURACIÓN	1 año desde la fecha de empaque
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
IMPUREZAS, MATERIAS EXTRAÑAS	Material extraño, ajeno y diferente a los granos, fácilmente distinguible y removible de los porotos en la selección a mano o maquina.
GRANOS DAÑADOS POR INSECTOS	Los que presentan indicios de haber sido perforados o roídos por insectos pero estos no están presentes.
GRANOS DAÑADOS POR BRUCO	Los que presentan indicios de haber sido taladrados por brucos, independiente de que estos se encuentran en el interior, en cualquier estado de desarrollo.
GRANOS CHUPADOS	Los que han sido cosechados antes de su madurez fisiológica y por ello, se presentan visiblemente aplastados o de menos tamaño que los normales.

CALIDAD NUTRICIONAL			
REQUISITO NUTRICIONAL	HALLADO	COSCORRÓN	TÓRTOLA
		100 GRS	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 20.5	Min. 21	Min. 27
GRASA TOTAL (G.)	Max. 1.6	Max. 1.5	Max. 4
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 64	Max. 63	Max. 54.5

EVALUACIÓN SENSORIAL			
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO		
	HALLADO	COSCORRÓN	TÓRTOLA
APARIENCIA	Poroto estriado y con forma arriñonada	Poroto con grano muy lleno, forma ovoide redonda	Poroto de forma redonda
COLOR	Blanco amarillento y pintas de color café	Blanco con estrías verde amarillento	Plomo grisáceo
TEXTURA	Blanda	Blanda, característica de piel delgada	Blanda

CARNES VACUNO CONGELADAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
NOMBRE GENÉRICO	Carne de vacuno cruda, trozada y congelada
DESCRIPCIÓN	Carne de vacuno Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA y específicamente con el Título XI, párrafo 1, artículo 268 al 280.
ORIGEN	Nacional, importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
CORTE DE CARNE	Posta rosada, Posta negra, Pollo ganso, Chocllillo, Tapapecho, Plateada, Abastero, Posta paleta.
TIPIFICACIÓN PERMITIDA	Para la elaboración de este producto solo se podrá usar carnes tipificadas como: V y C, esto se fundamenta en que estas con carnes que permiten obtener un producto con una textura mas blanda y mejor aceptabilidad.
MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS	Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 274 del RSA. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada. Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales
MATERIAS PRIMAS PERMITIDAS	d) Carne fresca: La carne fresca que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 271 del RSA. e) Carne congelada: La carne congelada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 273 del RSA. Se podrá usar siempre que el proceso de elaboración de la carne molida se realice de principio a fin, sin interrupciones ni exceder 0 °C, de modo de mantenerlo congelado. f) Carne marinada: La carne marinada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 276 del RSA.
DURACIÓN	
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITOS NUTRICIONALES	100 GRS
ENERGÍA (KCAL)	130
PROTEÍNAS (G.)	Min. 20
GRASA TOTAL (G.)	Max. 6
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 1.0

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
FORMA FÍSICA	Debe entregarse en forma de trozos (cortes desgrasados de animal) en trozos de ¼ ½ o 1 kg.
ASPECTO	Debe ser propio de la carne cruda, libre de defectos y cúmulos de grasa visible.
COLOR	Propio de la carne de cerdo, debe ser libre de defectos y debe ser homogéneo.
OLOR	Propio de la carne, debe ser libre de defectos como olor a podrido y olores extraños.
TEXTURA	Blanda post-cocción

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
FORMA DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO TERMINADO	Carne congelada y trozada: Debe ser mantenida a una temperatura tal que en el interior del producto nunca sea superior a -18 °C. Este producto debe ser mantenido por un máximo de 30 días, como parte de la cadena productiva y cuidando que no exista pérdida de la cadena de frío (congelado). Este producto nunca debe dejarse a temperatura ambiente.

CERDO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
NOMBRE GENÉRICO	Carne de cerdo cruda, trozada y congelada
DESCRIPCIÓN	Carne de cerdo: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA y específicamente con el Título XI, párrafo 1, artículo 268 al 275 y 277 al 280.
ORIGEN	Nacional, importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
CORTE DE CARNE	Pulpa, Lomo, Chuleta, Costilla
MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS	Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 274 del RSA. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada. Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales
MATERIAS PRIMAS PERMITIDAS	g) Carne fresca: La carne fresca que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 271 del RSA. h) Carne congelada: La carne congelada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 273 del RSA. i) Carne marinada: La carne marinada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 276 del RSA.
DURACIÓN	
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITOS NUTRICIONALES	100 GRS
ENERGÍA (KCAL)	138
PROTEÍNAS (G.)	Min. 20
GRASA TOTAL (G.)	Max. 6
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 1

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
ASPECTO	Debe entregarse en forma de trozos (cortes desgrasados de animal) en trozos de ¼ ½ o 1 kg.

COLOR	Debe ser homogéneo y característico a su especie (rojo cereza)
OLOR	Característico al producto, debe ser libre de defectos como olor a podrido y olores extraños
TEXTURA	Blanda post-cocción

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
FORMA DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO TERMINADO	Carne congelada y trozada: Debe ser mantenida a una temperatura tal que en el interior del producto nunca sea superior a -18 °C. Este producto debe ser mantenido por un máximo de 30 días, como parte de la cadena productiva y cuidando que no exista pérdida de la cadena de frío (congelado). Este producto nunca debe dejarse a temperatura ambiente.

CIRUELAS SIN CAROZO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Ciruela deshidratada. Se engloba en los frutos secos
DURACIÓN	1 año desde la fecha de elaboración
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 2
GRASA TOTAL (G.)	Max. 0,6
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	62

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños
COLOR	Típico de la ciruela
TEXTURA	Normal para ciruela sin carozo

HUESILLO SIN CAROZO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Durazno deshidratada. Se engloba en los frutos secos
DURACIÓN	1 año desde la fecha de elaboración
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 2
GRASA TOTAL (G.)	Max. 0,6
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	62

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños
COLOR	Típico del durazno
TEXTURA	Normal para huesillo sin carozo