



BASES - CONCESIÓN 2024

- **Requisito primordial para optar a esta licitación es que la Empresa debe contar con Resolución Sanitaria y estar acreditada ante SII.**
- **El concesionario deberá preparar toda la alimentación en el espacio designado para ello dentro del Establecimiento Liceo Técnico Femenino de Concepción y debe contar todos los implementos y artefactos para desempeñar dicha actividad.**
- **El plazo para postular a esta concesión es hasta el día **05 de Enero del 2024** como hora máxima de cierre a las 17:00 pm, después de pasado este plazo no se considerarán las propuestas a destiempo.**

DESAYUNO:

- 1 Yogurth Griego [Protein+, Gold, Frutos Rojos, Panacotta, Manjarate, Chandelle, Semola con Leche, Flan, Jalea, Yogurt Americano, etc.]
- 1 Pan Grande o 2 pequeños con agregado [Jamón de Pavo, Pollo, Pierna, Ahumado, Acaramelado, Colonial, Quesillo, Palta, Queso Añejo Mantecoso Matthei, el Roble o similar, Pasta de Ave con Morrón, Pasta de Huevo con Cilantro etc.]
- 1 Servilleta.

***La Palta, Mermelada, Pastas Artesanales o Similares deben entregarse en envase degustador de 2oz.**

Alternativa de reemplazo

- 1 Paquete de Galleta de 140 gramos , 150 gramos o superior [Costa de Coco, Costa Mantequilla, Vino, Caramelo, Costa Frac, McKay Kuky , etc]
- 1 Leche Líquida Individual con Sabor (sabores surtidos) o Bebidas Lácteas Trencito o Shake Shake, Yogu Yogu , Moka, Caramelo, ZeroLacto, etc.
- 1 Jugo Individual Andina del Valle, Zuko o Watts (sabores surtidos)

DÍA VIERNES – DESAYUNO MEJORADO

Todos los días Viernes deberá entregarse una versión mejorada de desayuno, por ejemplo: 1 Lata de Bebida de 350 ml o un Jugo Jumex de 335 ml y 1 Pan Holandés [pancito de huevo horneado con crema pastelera o manjar, empolvado, 2 calzones rotos con azúcar, 2 sopaipillas con pebre, 2 churros con manjar, etc].

REQUISITOS IMPORTANTES (No olvidar)

- Entregar Mensual 1 kilo de Azúcar Iansa o Gotita Stevia 30 ml, 1 Café Nescafé Tradicional o Descafeinado de 50 gramos, o 1 Caja de Té supremo Premiun 20 Unidades o de Yervas según corresponda, de lo contrario proporcionar diario 1 sachet individual de café, 3 de Azúcar, 1 Sobre de té.
- Considerar los Intolerantes a la Proteína de la Leche, Sin Lactosa y Diabéticos que consumen Productos Regimel o Normal u Light según corresponda.
- No aplicar paté o pastas fabricadas o industrializadas sólo deben ser caseras y frescas.
- Las cecinas o embutidos deben ser de buena calidad.
- Todos los días Viernes se proporcionará una versión mejorada del desayuno.

OCASIONES ESPECIALES:

- Para eventos, festividades o reuniones se pide 1 Trozo de Torta, Kuchen o Pie de Limón o Tartaletas de Frutas.
- Bebida Individual 500 cc , Jugo Waths Boca Ancha , Sobre de Café Nescafé de 23 gramos de Cappuccino, Doble Choca Moka, Vainilla Late etc. (Según requerimiento)
- Sándwich (Barros luco, barros jarpa , jamón queso lechuga ,etc.

El concesionario se compromete a entregar, registrar y repartir a cada funcionario el Desayuno de 8:40 a 9:00 horas con personal de su equipo de trabajo con uniforme adecuado para la manipulación de alimentos.



ALMUERZO:

- 1 Sachet Individual de Sal.
- 1 Sachet Individual de Aceite.
- ½ Limón Natural
- 1 Ensalada Surtida Triple (Ej: Lechuga, Coliflor y Aceitunas)
- 1 Pan Grande
- 1 Jugo Natural o Envasado Individual.
- 1 Servilleta.
- 1 Postre Casero en Pote Individual o Trozo (Leche Asada con salsa dulce o caramelo, Macedonia de Frutas, Flan, Bavarois, chessecake, Pie de limón, Compota. Mouse, Tiramisú, Tres Leches, Manzana Asada, Suspiro Limeño, Carlota, Espumas de Limón, Manjarate, Leche Nevada, Crème Brûlée, Panqueques, Brownie, Creps Celestinos, Basbousa, Tarta Banoffee, etc.

Plato de Fondo, ejemplos:

- Arroz con Pollo Asado - Tuto Entero (largo y corto)
- Budín de zapallo Italiano con papas cocidas
- Budín de Jurel al Horno con papas fritas
- Menestrón con Carne Picada.
- Legumbres con un Bistec de Carne de Vacuno.
- Pechuga de Pavo Asada con Papas Mayo
- Lasaña Boloñesa
- Asado a la Olla con Puré
- Arroz Primavera con Pollo Mongoliano.
- Puré con pechuga Milanesa

El concesionario se compromete a entregar, registrar y repartir a cada funcionario el almuerzo de 13:00 a 14:00 horas con personal de su equipo de trabajo con uniforme adecuado para manipulación de alimentos.



**FUNDACIÓN MAGISTERIO DE LA ARAUCANÍA
LICEO TÉCNICO FEMENINO
CONCEPCIÓN**



REQUISITOS IMPORTANTES (No olvidar)

- Según Carta o minuta del Chef, debe incluir mínimo 1 menús normal diario, 1 Opción para Veganos, 1 Opción Vegetarianos, 1 Opción Especial y 1 Opción Hipocalóricos.
- Todos los días viernes se proporcionará una versión mejorada del Almuerzo.

OCASIONES ESPECIALES:

Para eventos, festividades importantes [Semana Santa, Día del Profesor , Fiestas Patrias, Navidad, Año nuevo, Aniversario del Colegio , o reuniones se pide un Almuerzo Especial con Entrada versión mejorado según la ocasión.

DÍA VIERNES – ALMUERZO MEJORADO

- **Todos los días Viernes deberá entregarse una versión mejorada de Almuerzo, por ejemplo:** 1 entrada de palta reina, Papitas Mayo con Carne a la Olla, 1 Bebida Gaseosa de 591ml , Jugo Watts 300cc 1 Bebida Aloe Win 500 ml, etc. 1 Pávlola , 1 Pancito Amasado, etc.



**FUNDACIÓN MAGISTERIO DE LA ARAUCANÍA
LICEO TÉCNICO FEMENINO
CONCEPCIÓN**



**INFORMACIÓN INSTITUCIONAL RELEVANTE PARA LA METODOLOGÍA
DE TRABAJO CONTABLE**

- El concesionario sólo se registrará por los cambios designados e informados por Dirección.
- El concesionario es responsable de revisar diariamente la Planilla Excel de Permisos Administrativos, Permisos Especiales y Licencias Médicas para que tenga conocimiento de cuantas raciones diarias debe proporcionar. Por tanto, deberá estar pendiente para ratificar el pedido hasta las 10:30 am del mismo día en cuestión para ver las actualizaciones circunstanciales
- El concesionario tiene el deber de informar y enviar la minuta semanal cada viernes a contabilidad a tecninas@ctcinternet.cl con copia al representante del sindicato pamela.garate@liceotecnicofemenino.cl
- para que los beneficiarios tomen conocimiento de ella.
- Se informa que la entrega de alimentación es evaluada periódicamente por nuestros funcionarios a través de una encuesta para corroborar la entrega adecuada del servicio e higiene, de la cual emanan las sugerencias a mejorar que serán informadas por Dirección a contrafirma.
- El período de licitación 01 de Marzo del 2024 al 31 Mayo del 2024 y será a plazo fijo por el período mencionado, posteriormente se renovará de manera automática hasta Diciembre del 2024, se exime el período de vacaciones de invierno, fiestas patrias y feriados legales o pedagógicos u ocasiones especiales como PAES o en caso de haber Votaciones.



**FUNDACIÓN MAGISTERIO DE LA ARAUCANÍA
LICEO TÉCNICO FEMENINO
CONCEPCIÓN**



- Los cambios que se generen a solicitud de algún funcionario por temas de salud en cuanto al desayuno u almuerzo deberá hacerse mediante solicitud por escrita la Oficina de Dirección y posteriormente ésta informará al concesionario para dicho cambio, luego el concesionario remitirá un correo electrónico al trabajador indicando desde cuando se hará efectivo el cambio solicitado.

PARA EFECTOS DE PAGO DEL SERVICIO MENSUAL:

- El concesionario se obliga a completar día a día y entregar mensualmente una Planilla de Rendición impresa donde detalle diariamente los desayunos y almuerzos entregados, la cual debe coincidir con la Planilla Excel de Permisos Administrativos, Permisos Especiales y Licencias Médicas del LTFC. Por tanto, deberá acudir al establecimiento una vez al mes para corroborar todo, y así ambas partes quedarán en total conformidad para posteriormente emitir la factura correspondiente, la cual será cancelada dentro de los 15 días siguientes, contados desde el día de recepción de la factura.
- En el caso de Actividades, Reuniones u ocasiones especiales deberá presentar Lista de los Asistentes, según formato de rendición del establecimiento.



CONTACTO PARA ENVIAR POSTULACIÓN A CONCESIÓN:

Enviar Propuesta Semanal de Desayuno y Almuerzo con Opciones Respectivas a:

liceotecnicoconcepcion.director@fmda.cl

secretariadireccion@liceotecnicofemenino.cl

Considerar que deberá en su propuesta Incluir Minuta Semanal y Valor Total Unitario IVA incluido de: Desayuno, Almuerzo, Reuniones, Ocasión Especial.

Ejemplos valores referenciales:

- Desayuno \$2.000 (IVA INCLUIDO)
- Almuerzo \$3.990 (IVA INCLUIDO)
- Colación de Reuniones \$ 2.500 (IVA INCLUIDO)
- Ocasión Especial \$4.490 (IVA INCLUIDO)

Criterios de la Comisión Evaluadora del Concesionario:

Criterios	Porcentaje
Experiencia de la empresa en el rubro alimenticio	30%
Personal Capacitado en Alimentación/ Contratado	25%
Solvencia Financiera (Respaldo documentación financiera)	15%
Recomendaciones	15%
Propuesta Según las Bases	10%
Presentación Empresa (Incluir Videos, Fotos e Informe)	5%
Puntaje total	100%