

BASES DE LICITACIÓN

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE CASA CENTRAL

FUNDACIÓN INTEGRA

ANEXO B

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FEBRERO 2014

ANEXO B

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS

Para efectos de la prestación de los Servicios, la Empresa deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

1. Administración e Inspección del Contrato

- 1.1.** La Fundación designará a un Administrador de Contrato, el cual será la contraparte administrativa y velará por la correcta marcha del Contrato según las presentes Bases, y/o documentos complementarios del Contrato.
 - 1.2.** La Fundación designará a su profesional Nutricionista como interlocutora y Supervisora del Servicio de alimentación objeto de estas Bases, quien verificará en terreno, en las oportunidades que lo estime necesario, el cumplimiento de su sistema de gestión, calidad y seguridad alimentaria respecto de materias primas, almacenamiento, elaboración y distribución de las preparaciones, la forma de suministro de los servicios, la higiene de las personas que preparan, manipulan y sirven, y el cumplimiento de las demás obligaciones que impone el Servicio. Y velará por la eficiencia y eficacia de los resultados de la ejecución de los servicios descritos en las presentes Bases.
Lo anterior sin perjuicio de la actuación de estas mismas labores de otro personal que la Fundación determine y comunique a la Empresa oportunamente.
 - 1.3.** La Empresa tendrá la obligación de dar las facilidades del caso, para las supervisiones, inspecciones y auditorías, que permitan verificar el cumplimiento de las Normas técnicas administrativas y sanitarias por parte de la entidad competente, por parte de la Fundación y/o de la Autoridad sanitaria respectiva.
 - 1.4.** Cualquier tipo de comunicación hacia La Fundación deberá realizarse a través del Administrador y/o Nutricionista. Todo aviso de cualquiera de las partes de a la otra, deberá efectuarse por escrito, debiendo ser remitido por carta certificada o entregando personalmente a las direcciones que en el Contrato se detallan.
También se admitirán para los efectos indicados, avisos o comunicaciones, vía correo electrónico despachado directamente al Administrador y/o Supervisora de dicho Contrato.
 - 1.5.** En todos los casos del párrafo anterior, los avisos solo serán válidos si son remitidos a las direcciones, correos electrónicos que se establezcan entre ambas partes.
- 2.** El servicio se prestará en la Casa Central de Fundación Integra, ubicada en Alonso de Ovalle N° 1180, comuna de Santiago.
 - 3.** La Fundación se reserva el derecho de verificar la calidad microbiológica de las preparaciones y del personal que las manipula, bajo su propio costo, con la periodicidad y oportunidad que determinara a su juicio exclusivo. Si en el resultado de estos análisis microbiológicos se detectasen irregularidades con criterio de "rechazo", según el Reglamento Sanitario de los Alimentos, la Fundación podrá aplicar sanciones económicas a la Empresa.
 - 4.** La Empresa deberá proporcionar el Servicio de almuerzo con alternativas y dietas, con un menú estandarizado, que comprenda las siguientes características específicas y obligaciones de la Empresa:

- 4.1. Preparaciones alimenticias que favorezcan una nutrición óptima con alimentos saludables que reduzcan el riesgo de desarrollo de Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).
- 4.2. Preparación, elaboración, manipulación, mantención y suministro de alimentos inocuos, con estricto cumplimiento a las Normas sanitarias y de higiene vigentes, establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Los servicios de alimentación señalados en los numerales 4.1 y 4.2, consistirán en el servicio especificado en el **Anexo B.2** de estas Bases, denominado "*Composición de los servicios*".

- 4.3. La Empresa deberá 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.
- 4.4. Para el servicio de alimentación y atención del personal de la Fundación se utilizará la modalidad de autoservicio en el Casino de la Casa Central de la Fundación, en un horario desde las 12:00 a 15:00 horas.
- 4.5. La Empresa será responsable de cumplir en todo momento las leyes, reglamentos, ordenanzas y demás disposiciones que rigen esta actividad, liberando a la Fundación de toda responsabilidad por el incumplimiento de las mismas. Por consiguiente, la Empresa se hará responsable de las eventuales infracciones que por estos conceptos aplique la SEREMI¹ de Salud u otro organismo controlador, como asimismo por las indemnizaciones que correspondan, tanto por los perjuicios que pudieren ocasionarse a la Fundación como a terceros.

En caso de que la Fundación, a consecuencia de tales incumplimientos, fuese obligada a pagar multas o indemnizaciones, la Empresa deberá reembolsar de inmediato a la Fundación tales gastos. En caso contrario la Fundación deducirá el monto que se trate en el pago de la facturación de los servicios mensuales.

- 4.6. La Empresa será responsable de la obtención o renovación de todos los permisos municipales y sanitarios que se requiera para el funcionamiento del Servicio de alimentación objeto de estas Bases. Sin embargo, la Empresa no tendrá responsabilidad alguna en la falta de obtención de alguna autorización o permiso requerido, si el motivo se debe a deficiencias estructurales en las dependencias en que funciona la cocina o comedor de la Fundación, debiendo, eso sí, informar de inmediato tal circunstancia a ésta, a objeto de efectuar las transformaciones o habilitaciones pertinentes.
- 4.7. La Empresa será responsable de entregar el Servicio con los requisitos exigidos a su personal, descritos en el numeral 10 de este Anexo.
- 4.8. Tal como se solicita en el **Anexo C** de las Bases, la Empresa en su Oferta Técnica, deberá entregar a modo de ejemplo, una planificación de la minuta para 21 días, de acuerdo con la composición de servicio descritas en el **Anexo B.2** con el aporte nutritivo de calorías y % de grasas saturadas, por preparación, de acuerdo con las materias primas, estacionalidad, frecuencia de consumo y gramajes correspondientes.

¹ SEREMI: Secretaria Regional Ministerial

- 4.9. Tal como se solicita en el **Anexo C** de las Bases, la Empresa en su Oferta Técnica, deberá adjuntar las Fichas técnicas del proveedor de las principales materias primas a utilizar en el Servicio, indicadas en el **Anexo B.2** con la descripción del producto u alimento, nombre del proveedor, características físicas, químicas y microbiológicas, ingredientes y aporte nutricional.

La Empresa que resulte adjudicada, no podrá realizar cambios en las materias primas ofrecidas, las cuales pasarán a ser parte del Contrato. De ocurrir, la Empresa deberá entregar la Ficha Técnica correspondiente a la Nutricionista, quien verificará y aprobará los antecedentes.

- 4.10. Durante el desarrollo del Servicio, la Empresa deberá presentar la minuta mensual a la Nutricionista de la Fundación con 35 días corridos de anticipación a su fecha de implementación, debiendo procurar que en la oferta gastronómica del día exista una adecuada variedad de preparaciones, según la estacionalidad de las materias primas e incorporación de alimentos funcionales, que garantice una nutrición óptima y una alimentación saludable con un aporte nutricional equilibrado y acorde a las exigencias laborales del personal de la Fundación, con actividad ligera y aceptabilidad de los comensales.

Dicho menú deberá indicar además, información nutricional de calorías y % de grasas totales de cada preparación, según gramaje y materias primas del Contrato y/o otros aportes nutricionales que se pudiesen solicitar. Para ello, se deberá utilizar la *"Guía de la composición nutricional de alimentos naturales, de la Industria y preparaciones chilenas habituales"* del INTA² del año 2008.

Para la aplicación de lo señalado la Empresa deberá dar estricto cumplimiento a la frecuencia semanal de consumos y tabla de gramajes establecidos en el **Anexo B.3** de estas Bases.

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

La Empresa no podrá realizar cambios en el menú unilateralmente, posteriores a acuerdos establecidos, a no ser que se trate de un problema de fuerza mayor, el cual debe ser comunicado a la Nutricionista y autorizado por ésta.

- 4.11. En la programación de la minuta, la Empresa no podrá repetir el mismo menú dos meses consecutivos.

- 4.12. La Empresa deberá considerar en sus costos, la implementación de un panel de degustación diario con todas las preparaciones del Servicio de almuerzo. Este panel estará constituido por el Supervisor del Contrato y/o Jefe de cocina y la Nutricionista o de quien determine el Administrador de la Fundación.

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 la Empresa una solución.

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.

- 4.13. 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.

² INTA: Instituto de Nutrición y Tecnología, Universidad de Chile

La excepción se realizará con piezas de carnes cocidas que no hayan sido porcionadas, cuyos riesgos de inocuidad se encuentran acreditados por los registros de “Proceso de cocción y refrigeración” y su utilización debe ser dentro de las 24 horas siguientes.

4.14. La Empresa, dentro de un plazo de 30 días corridos desde el inicio del Servicio, deberá entregar a la Nutricionista de la Fundación, un set de minuta con las recetas originales de las preparaciones gastronómicas a utilizar en el servicio, debiendo mantener actualizada dicha información, de conformidad con los gramajes establecidos en el **Anexo B.3** de estas Bases. La Empresa deberá dar cumplimiento con los requisitos de materias primas, basado en las Normas de Normalización Chilena, Reglamento Sanitario de los Alimentos y Normativas vigentes.

4.15. La Empresa deberá considerar dentro de sus gastos de abastecimiento el 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.

4.16. La Empresa deberá considerar dentro de sus gastos:

- El lavado de vajilla, utensilios de cocina y su respectiva sanitización, de acuerdo a la recomendación del proveedor y especificación técnica del producto químico a utilizar. Además, mantener el control de almacenamiento y orden correspondiente de las especies y productos químicos utilizados.
- La limpieza y sanitización esmerada de los recintos como UCP³, bodegas, comedor y baños, así como toda otra dependencia que se entregue para uso exclusivo de la Empresa. Este servicio de limpieza y sanitización se deberá realizar con estricta sujeción a las Normas sanitarias y de higiene vigentes. Para la limpieza y sanitización se deberá de abastecer y utilizar los accesorios y equipamientos necesarios (carros de limpieza, mopas, etc.).
- La limpieza y sanitización diaria, semanal o mensual de todas las áreas de la UCP (prelaborado, producción, distribución y lavado), considerando el cielo, campanas, paredes y lavado de piso. Así como de todo el equipamiento gastronómico que se encuentre dentro de ésta.
- Mantener aseado el comedor durante toda la jornada y realizar aseo al término de ésta (no se incluye limpieza de pisos).

Para estos efectos, la Empresa, al inicio del Contrato, deberá entregar a la Nutricionista de la Fundación el “**Programa de limpieza y sanitización**” diario, semanal y mensual, así como la ficha técnica de los productos químicos a utilizar, los que deberán ajustarse a la Normativa vigente.

4.17. La Empresa deberá proveer, bajo su propio cargo y mantención, en forma permanente durante toda la vigencia del Servicio, los siguientes equipos y utensilios en perfecto estado de funcionamiento y presentación:

- 1 mantenedor de Baño María, 4 depósitos
- 1 Salad bar, 4 depósitos
- 1 visi cooler de postres

³ UCP: Unidad central de producción

- 1 máquina expendedora de jugo, con refrigeración
- 1 termo de infusión de hierbas
- Equipos de refrigeración y congelación
- 2 balanzas de precisión digitales de 30 kg, con sensibilidad de 5 gramos.
- 3 termómetros de pinchar
- Mesones de trabajo
- Utensilios de trabajo tales como: cuchillos, porcionadores, guantes anti corte, elementos de protección personal, tablas de cortar de diferentes colores según naturaleza de producto a utilizar, basureros, etc.

4.18. 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. 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 bolsas de basura estén perfectamente selladas para resguardar la higiene, y evitar la aparición de vectores, contaminantes y residuos líquidos. 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.

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

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

Sus resultados serán informados por escrito 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. En todo caso, la aplicación de las eventuales correcciones no podrá exceder un plazo de 20 días contado desde la fecha de emisión del informe correspondiente.

4.20. La Empresa deberá efectuar una vez al año una encuesta del nivel de satisfacción del servicio percibido por los usuarios de la Fundación. Sus resultados serán informados por escrito al Administrador del Contrato y a la Nutricionista de la Fundación. La referida encuesta 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.

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.

Los resultados de esta, deben ser entregados en un plazo no superior a 30 días corridos, con un análisis de las variables calificadas y planes de acción cuando corresponda implementar.

4.21. La Empresa deberá considerar en fechas especiales (Aniversario, Fiestas patrias, Navidad, Año nuevo, etc.) la entrega de un servicio mejorado que sorprenda al comensal, el que consistirá en un **Almuerzo especial** que debe incluir decoración del casino durante todo el Servicio.

La Empresa que resulte adjudicada, deberá presentar mínimo 3 alternativas de menú para estos almuerzos especiales con 35 días de anticipación a la fecha programada en el calendario anual entregado para estos eventos por la Fundación, los cuales deben ser aprobados por la Nutricionista de la Fundación.

Los ítems “Almuerzos especiales” deberán ser cotizados en forma independiente del servicio de alimentación, pudiendo la Fundación optar por su implementación o no, de acuerdo a lo solicitado en el Anexo C, sección N° 2.

4.22. La Empresa deberá tener cuidado y orden de todos los bienes muebles, equipamiento y otros elementos y materiales proporcionados por la Fundación a la Empresa para la ejecución de las labores asignadas, controlando y actualizando los inventarios en forma semestral, información que debe compartir al Administrador del Contrato, cuando este lo estime necesario.

La Fundación se reserva el derecho de verificar los antecedentes.

4.23. Será de cargo de la Empresa la reposición mensual de la vajilla, cubiertos y vasos, la que deberá ser de la misma calidad y tipo a las utilizadas al inicio del Servicio.

Asimismo, la Fundación se compromete a generar políticas de control en lo que concierne al retiro de vajilla, vasos y cubiertos por parte del comensal fuera del casino, para evitar la pérdida excesiva de estos implementos.

4.24. Será de responsabilidad y cargo de la Empresa la mantención y reparación de los equipos de cocina entregados por la Fundación, a través de representantes técnicos de cada equipo. En el **Anexo B.1** se adjunta listado de equipamiento. Para este efecto, la Empresa adjudicada entregará al inicio del servicio un “*Plan anual de mantención*”, con ejecución mínima de una vez al año que comprenda todos los equipos que disponga la Empresa como los existentes, cuya nómina se incluye en el **Anexo B.1** de estas Bases.

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.

La Empresa que resulte adjudicada, deberá llevar un registro actualizado, por cada equipo. La Fundación se reserva el derecho de verificar la calidad de las mantenciones, a través de un organismo interno o externo a su juicio exclusivo. En caso de detectarse observaciones u omisiones en las mantenciones de los equipos por parte del organismo verificador, el Administrador del Contrato o la Nutricionista de la Fundación informará vía correo electrónico a la Empresa, quien en un plazo no superior a 5 días hábiles deberá regularizar la mantención o reparación del equipamiento.

4.25. La Empresa será responsable de la operación y manipulación del equipamiento de cocina que la Fundación pondrá a su disposición para el cumplimiento del Servicio. 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 de la Fundación, la Empresa responderá inmediatamente con la cancelación del monto correspondiente al gasto en que la Fundación deba incurrir para reparar cada elemento dañado.

- 4.26. La Empresa deberá proporcionar a su personal de guantes desechables para la manipulación de alimentos listos para el consumo, lo que no exime a los funcionarios del lavado frecuente de manos, así como de mascarillas desechables para su uso en todo momento que se manipulen alimentos.
5. La Empresa deberá implementar y cumplir permanentemente un programa de seguridad alimentaria basado en el "Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HACCP)" y en las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), de acuerdo al Reglamento Sanitario de Alimentos y a lo señalado en el D.S. 977 y la reglamentación vigente respecto a etiquetado.
- 5.1. La Empresa deberá remitir los resultados originales de las auditorías internas y externas de sus sistemas de calidad. Posteriormente, regularizar las entregas de los planes de acción según se requiera. Estas auditorías deben estar consideradas en la planificación anual.
- 5.2. 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.
- 5.3. La Empresa deberá operar con un Sistema de abastecimiento acorde al volumen de los servicios y bodegaje y deberá coordinar el ingreso de sus proveedores tanto internos como externos a las dependencias de la Fundación, en el siguiente horario:

Horario
Lu a Vi: de 07:30 a 08:30 horas y de 17:00 horas en adelante

La Empresa será responsable de los deterioros que pudiera ocasionar sus proveedores a las instalaciones de la Fundación, en el transporte interno de las materias primas.

- 5.4. La Empresa deberá presentar documentos que acrediten la calidad de sus proveedores, bodegas y vehículos de transporte adecuados a la naturaleza de los productos a través de un informe del Área de Calidad o similar, de acuerdo con lo solicitado en el **Anexo C** de estas Bases.
- 5.5. La Empresa deberá disponer del total de materias primas para la elaboración del menú en las bodegas de la Fundación con un mínimo de 24 horas de antelación al servicio. A esta regla no se consideran los productos de panadería.
- 5.6. La Empresa deberá habilitar, bajo su propio costo y diseño, una pizarra menú legible para publicar diariamente el menú con sus respectivos aportes calóricos.
- 5.7. La Empresa deberá implementar en forma permanente y rotativa estrategias visuales y comunicativas de campañas nutricionales que favorezcan la elección de una alimentación más saludable, la cual debe ser aprobada por la Nutricionista de la Fundación.
- 5.8. La Empresa bajo su costo deberá mantener disponible y de manera visible un libro de sugerencias para los comensales.
- 5.9. 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.

5.10. Será de cargo y responsabilidad de la Empresa la contratación de la fumigación, sanitización y desratización mensual de los recintos entregados bajo su responsabilidad incluyendo el baño de su uso exclusivo que se detallan en el **Anexo B.1**.

Dichos trabajos deberán ser realizados en días inhábiles, después de las 14:00 horas, bajo la supervisión del personal de la Empresa, adoptando todas las medidas de seguridad y alertas pertinentes.

5.11. La Empresa no podrá implementar ningún plan de incentivos por cumplimiento de metas a su personal, que estén basados sobre el manejo de variables que pudiesen afectar el cabal cumplimiento del Servicio descrito en las presentes Bases, por ejemplo, la disminución de gramajes de materias primas a utilizar en las preparaciones, para disminuir los costos de producción.

5.12. La Empresa deberá utilizar en cada área de elaboración, una balanza digital que le permita al personal del área verificar los gramajes de las preparaciones.

5.13. La Fundación podrá, a su juicio exclusivo y sin expresión de causa, solicitar a otras empresas distintas a la Empresa adjudicada, la realización de atenciones de servicios especiales u otros afines.

5.14. La Empresa acepta que la Fundación pueda, a su juicio exclusivo, en cualquier tiempo y sin expresión de causa, suspender el Servicio de alimentación por motivos que imposibiliten entregar el servicio óptimamente, tales como:

- Por razones de fuerza mayor, tales como reparaciones mayores en recintos involucrados, incidentes, cortes de agua, etc., para lo cual la Fundación tendrá un plazo máximo de 24 horas de aviso a la Empresa, garantizando el pago del 50% de las raciones bases programadas según el mes correspondiente.

Vía: Correo electrónico o personalmente al Supervisor de la Empresa.

- Actividades internas, para lo cual la Fundación tendrá un plazo máximo de 10 días de aviso a la Empresa, sin pago de raciones de base para el día indicado.

Vía: Por escrito, en carta certificada o correo electrónico al Supervisor(a) del concesionario.

5.15. La Empresa deberá proveerse de todos los artículos de escritorio necesario para el desarrollo de sus funciones.

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

6.1. La Fundación se obliga a proporcionar los equipamientos disponibles y recintos necesarios para la prestación del Servicio requerido. Para tal efecto, al momento del inicio del Servicio, la Fundación entregará el inventario señalado a la Empresa adjudicada, a través de un Acta de entrega, documento que pasará a ser parte integrante del Contrato que se suscriba. Sin perjuicio de lo anterior, en el **Anexo B.1**, numeral 3 de estas Bases, se incluye una descripción del principal equipamiento gastronómico con que cuenta la Fundación.

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

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

6.4. Mantenimiento y reparación del Comedor.

6.5. La Fundación proveerá a la Empresa un sistema de comunicación interna para las funciones del Servicio.

6.6. Los gastos que origine la conservación del inmueble.

7. La Empresa a través del Supervisor de la Empresa sostendrá periódicamente reuniones de planificación, coordinación y evaluación del Servicio, con la Nutricionista de la Fundación, quien determinará y comunicará con anticipación las fechas de ellas.

8. Pago de Servicios y Procedimientos de control

8.1. De acuerdo con lo señalado en la **Cláusula Tercera del Contrato**, la Fundación hará efectivo el pago mensual de los Servicios otorgados por la Empresa, debiendo ésta tener al día la certificación de obligaciones laborales y previsionales emitido por la Dirección del trabajo u otro organismo certificador.

8.2. La Fundación pagará a la Empresa adjudicada el valor de los servicios de conformidad con el valor ofertado por la Empresa, según lo señalado en la **Cláusula Tercera del Contrato** y el siguiente procedimiento de control mensual del Servicio:

8.2.1. Para el control del Servicio de almuerzo, la Fundación informará diariamente a la Empresa en una planilla, al inicio de las actividades (8:30 horas) el número específico de raciones a entregar, la que será firmada por la Nutricionista de la Fundación y el Supervisor de la Empresa. De esta forma, la cantidad del Servicio a facturar corresponderá a la suma mensual de todos aquellos que se registren en dicha planilla.

8.2.2. Sin perjuicio a lo señalado anteriormente, la Empresa entregará semanalmente un informe con el Servicio prestado, al Administrador del Contrato o a la Nutricionista de la Fundación, para efectos de revisión, a fin de agilizar el control total mensual del Servicio para su posterior pago.

8.2.3. La Fundación solicitará informes mensuales de la gestión del Servicio prestado.

9. Multas y Deducciones

9.1. La Fundación podrá aplicar multas a la Empresa cuando se verifique alguna de las siguientes irregularidades:

9.1.1. Por incumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos vigente, en lo que se refiere a:

- Párrafo V, "*De los requisitos de Higiene de los Establecimientos*", desde el Artículo 38 al 51, ambos incluidos.
- Párrafo VI, "*De los requisitos de Higiene de las Personas*", desde el Artículo 52 al 60, ambos incluidos.
- Párrafo VII, "*De los requisitos de Higiene en la Elaboración de Alimentos*", desde el Artículo 61 al 70, ambos incluidos.

- Resultados de análisis microbiológicos de muestras de alimentos con criterio de “Rechazo” para los parámetros de Recuento de aeróbicos mesófilos, S. Aureus, B. Cereus, C. Perfringes y Salmonella; de acuerdo con el Reglamento Sanitario de los Alimentos, según informe de entidad verificadora de la Fundación.

Por las infracciones señaladas anteriormente, la Fundación aplicara a la Empresa, a título de clausula penal, una multa de 7 UF, por cada artículo infringido.

- 9.1.2.** Resultados microbiológicos del análisis de manos de los manipuladores con criterio de presencia de Escherichia Coli y S. Aureus Coagulasa, según informe de entidad verificadora de la Fundación. Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 4 UF, por cada infracción.
- 9.1.3.** Incumplimiento en la entrega de la minuta, ya sea por modificación u omisión a lo planificado mensualmente, sin informe o previa autorización del Nutricionista de la Fundación. Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 5 UF, por cada vez que suceda.
- 9.1.4.** El incumplimiento de la entrega del Servicio de almuerzo, por razones injustificadas y no previstas por parte de la Empresa. Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa del total de las raciones bases programadas, más el 50% de recargo, por cada evento.
- 9.1.5.** Reutilización de alimentos y/o preparaciones que se encuentran subdivididas y/o porcionadas para su distribución. En todo caso, se autoriza la utilización de trozos de carne y productos de repostería de masa dentro de las siguientes 24 horas de su preparación, que se encuentren sin porcionar y que acrediten a través de sus respectivos registros de calidad, un manejo inocuo del producto. Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 4 UF, por cada vez que suceda.
- 9.1.6.** Entrega de alimentos cuyo gramaje sea inferior en un 25% respecto de lo estipulado en el **Anexo B.3** de estas Bases, en una muestra representativa del 50% de lo preparado. Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 4 UF, por cada vez que suceda.
- 9.1.7.** Entrega de preparaciones que no cumplan con la calidad gastronómica y organoléptica inherente del producto. Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 5 UF, por cada vez que suceda.
- 9.1.8.** Utilización de materias primas y/o productos que no correspondan a la calidad y calibre exigido. Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 4 UF, por cada vez que suceda.
- 9.1.9.** Mantener almacenado al interior de las bodegas y/o Unidad de producción productos vencidos. Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 2 UF, por cada vez que suceda.

9.1.10. Por cada día que transcurra sin el reemplazo del personal en sus cargos en el tiempo establecido por la Fundación.

Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 5 UF, por cada vez que suceda.

9.1.11. Las deducciones descritas en el numeral anterior solo podrán ser aplicadas a la Empresa luego de aplicar el siguiente procedimiento:

- La Nutricionista de la Fundación, constatará la infracción. En ausencia de ella actuará quien será designado por la Fundación.
- La Nutricionista de la Fundación informará por escrito al Administrador del Contrato de la Empresa sobre la infracción detectada, quien tendrá un plazo de un día hábil para presentar en forma escrita sus descargos.
- El Administrador del Contrato resolverá, sobre la base de los antecedentes anteriores o sin ellos si no fueran proporcionados oportunamente, respecto de la aplicación de la multa.
- La Empresa podrá apelar a la(s) multa(s) impuesta(s) ante el Director de Administración y Finanzas, el cual resolverá en última instancia.

9.1.12. Incumplimiento del **“Programa de limpieza y sanitización”**, traduciéndose en una deficiencia en la higiene de las instalaciones, equipamiento, utensilio y /o vajilla del Casino.

Para la infracción señalada anteriormente, la Fundación aplicará a la Empresa, a título de cláusula penal, una multa de 3 UF, por cada vez que suceda.

9.1.13. Las multas que la Fundación imponga a la Empresa por aplicación de las cláusulas precedentes, se descontarán del pago mensual asociado a la entrega del Servicio. Estas multas, de aplicarán sin perjuicio del pago o reembolso por parte de la Empresa de las multas que eventualmente pudiesen aplicar los Organismos Fiscalizadores pertinentes, por las infracciones a las Normas y Reglamentos que sean aplicables a este tipo de Servicio.

En el evento en que la Empresa presente sanciones en forma reiterada, ello podrá ser considerado, a juicio de la Fundación, causal de término de Contrato.

9.1.14. Todas las multas señaladas precedentemente, se duplicarán en su monto, en el caso de reiterar la ocurrencia de la falta, en forma consecutiva.

10. Del personal

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

En caso de permiso o licencia deberá ser reemplazado inmediatamente por un profesional con las mismas características del cargo, siendo responsabilidad de 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.

10.2. El Supervisor del Contrato de la Empresa 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.

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

10.3. El Supervisor del Contrato de la Empresa, también será el encargado de verificar en terreno el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos vigente, de las Buenas prácticas de Manufactura, Normas de higiene y Sistema de Calidad del Servicio contratado. Debe implementar un programa de charlas y reforzamiento al personal, independiente del "*Programa de Capacitación*", exigido en el numeral 10.7.

10.4. El Jefe de cocina, además de sus funciones de producción, deberá supervisar al personal de la línea de autoservicio y orientar a los comensales de la Fundación sobre las preparaciones e ingredientes gastronómicos, en caso que sea necesario.

10.5. La Empresa 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, imposiciones previsionales, seguros por accidentes del trabajo, riesgo por daños a terceros y cualquier otra prestación que ésta deba pagar a sus trabajadores.

10.6. La Fundación podrá, por intermedio de la Nutricionista o de otro funcionario que designe para tal efecto, comprobar el cumplimiento de las disposiciones del numeral precedente, obligándose a la Empresa a proporcionar todos los antecedentes respecto a las obligaciones ya indicadas que le sean solicitadas.

10.7. Todo el personal de la Empresa debe ser técnicamente calificado, de acuerdo con los oficios a desarrollar y deben estar capacitados y supervisados permanentemente por la Empresa, para asegurar su óptima atención. Asimismo, deberán ser capacitados formalmente en cursos de duración mínima de 8 horas, una vez al año, en HACCP⁴ y Seguridad Alimentaria. Además de la capacitación descrita, la Empresa deberá realizar cursos en cocina fría, caliente y repostería para todo el personal de las áreas involucradas. En aquellos casos de rotación de personal, el reemplazante debe acreditar o realizar cursos en un plazo máximo de 30 días hábiles a contar de la fecha de inicio del reemplazo, siendo responsabilidad del Jefe de Operaciones acreditarlo ante la Fundación.

10.8. La Empresa, al inicio de la prestación del Servicio, deberá informar de la distribución de cargos de su plantilla de personal que utilizará en la prestación del Servicio. Dicha planta no podrá ser modificada durante la vigencia del Contrato, salvo autorización previa y expresa del Administrador del Contrato y/o de la Nutricionista de la Fundación.

⁴ HACCP: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

- 10.9.** La Empresa que resulte adjudicada deberá cumplir con los siguientes requisitos respecto del personal que asigne a este servicio:
- 10.9.1.** Disponer de, a lo menos, la plantilla mínima del personal en los cargos y funciones que se describen en el **Anexo B.4** de las Bases.
 - 10.9.2.** El Supervisor del Contrato, 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 sistemas de HACCP; buen trato y experiencia en atención de clientes y con calificación superior en la Empresa.
 - 10.9.3.** 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 HACCP.
 - 10.9.4.** 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.
- 10.10.** La Empresa deberá presentar el Currículum vitae y sus respectivos respaldos (títulos, certificados de experiencia laboral, etc.) de todos los trabajadores que ejerzan algún cargo en el Casino de la Fundación, los cuales deberán ser presentados en el momento de comenzar sus servicios, de acuerdo a lo indicado en el **Anexo C**. La Fundación se reserva el derecho de entrevistar y verificar los antecedentes del personal.
- 10.11.** La Empresa deberá cumplir con los siguientes requisitos respecto del vestuario del personal que asigne al Servicio:
- 10.11.1.** La Empresa se obliga a proporcionar a su personal, en cada año calendario, a lo menos 2 vestimentas completas que incluyan zapatos, ropa de trabajo adecuada a las funciones y servicios que desempeñarán, habida consideración de las estaciones de verano e invierno, debiendo el personal mantener en todo momento su vestuario en excelente estado de conservación, presentación y condiciones de limpieza. Los uniformes deberán tener el logotipo identificatorio de la Empresa, y el uniforme cumplirá con las normativas señaladas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
 - 10.11.2.** El personal de cocina que realice funciones de atención de autoservicio deberá mantener su uniforme en perfectas condiciones, buena presentación y condiciones de limpieza, sin presentar ningún tipo de suciedad o manchas producto de la manipulación de alimentos.
 - 10.11.3.** El personal de aseo está inhabilitado para manipular alimentos.
- 10.12.** La Empresa deberá acreditar los exámenes de salud de todo su personal, a lo menos con la periodicidad establecida en las Normas Sanitarias Vigentes.

- 10.13.** Será obligación de la Empresa, ante eventuales cambios de personal para los cargos de Supervisor y Jefe de Cocina, que el reemplazante cumpla con un período de orientación de 3 días hábiles, como mínimo, para cada cargo. Asimismo, se deberá disponer de reemplazantes para estos cargos y el resto de la planilla en los períodos de vacaciones y/o permisos por ausentismos.
- 10.14.** Durante el período de vacaciones del personal de la Empresa, será obligatorio que permanezca el 65% del personal de planta, no pudiendo coincidir las vacaciones del Supervisor de Contrato con la del Jefe de Cocina. 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.
- 10.15.** 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 y entrega de uniformes.
- La Nutricionista o quien designe la Fundación, estará facultado para consultar dichas carpetas a su juicio exclusivo.
- 10.16.** La Empresa se obliga a presentar, diariamente, o con la periodicidad que se le indique, al Administrador del Contrato o a la Nutricionista de la Fundación, el registro de asistencia de su personal y/o cualquier otro antecedente que se le solicite.
- 10.17.** Los trabajadores que ocupará la Empresa en la ejecución de los servicios deberán contar con la calificación previa del Área de Servicios Generales. Para este efecto, la Empresa entregará a la Fundación, a lo menos una semana antes del inicio del servicio, la nómina de trabajadores con su certificado de antecedentes, el cual deberá ser renovado una vez al año.
- 10.18.** La Fundación se reserva el derecho de objetar al personal contratado por la Empresa para prestar servicios en sus dependencias, sin expresión de causa y exigiendo su reemplazo.

ANEXO B.1

INFORMACIÓN GENERAL DEL SERVICIO

La Empresa deberá estar en condiciones de desarrollar todos los servicios que se contemplan en el **Anexo B**, sobre "*Especificaciones técnicas*", dando cumplimiento a todas las exigencias que se exponen a partir de la fecha de inicio establecida en las presentes Bases.

- Tipo de usuario: Funcionarios de la Fundación Integra.
- Tipo de alimentación: Almuerzo
- Numero de alimentación diaria requerida por mes:

Raciones base 2014											
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Octubre	Nov.	Diciem.
250	200	250	300								

IMPORTANTE: Si el número de raciones diarias, asciende a un número mayor a lo estipulado en el piso base de raciones, estas serán informadas en una planilla por la Nutricionista de la Fundación al inicio de las actividades (8:30 horas) y serán adicionadas al pago mensual.

1. Horario de prestación de servicios

El horario del servicio de almuerzo que otorgara la Empresa es de lunes a viernes de 12:00 a 15:00 horas.

El horario de los servicios especiales puede variar, por lo que serán indicados en el momento en que se coordine el requerimiento.

2. Usuarios

Área	Funcionarios
Planta	271
Proyectos Especiales	36
TOTAL	311

De manera general, se puede señalar que el comensal es mayoritariamente administrativo, correspondiendo en sus requerimientos alimenticios a actividad ligera.

3. Descripción de instalaciones y equipos de cocina

3.1. Comedor

- Sillas: 58
- Mesas: 15
- Microondas

- 1 Refrigerador doméstico (uso exclusivo de la Fundación)

3.2. Cafetería

- Hervidor y mantenedor de agua
- Termo de agua
- Azucarero
- Pocillo de café

3.3. Unidad central de producción

- 1 Lavadero de un fondo, de acero inoxidable
- 1 Campana de extracción de vapores
- 2 Cocinas industriales
- 2 Hornos industriales a gas natural
- 1 Lavamanos de acero inoxidable, acción a pedal
- 1 refrigerador doméstico de 2 puertas
- 1 repisa de acero inoxidable
- 1 bandejero con porta cubiertos
- 1 panera

3.4. Área de lavado

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

3.5. Otras dependencias

- Bodega de abarrotes
- Bodega de frutas y verduras
- Baño de servicio

ANEXO B.2
COMPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS

Los servicios de alimentación que se describen en este Anexo, 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.

1. Servicio de Almuerzo (12:00 a 15:00 horas)

El menú deberá considerar preparaciones variadas y con atractiva presentación que permitan responder a diversos requerimientos nutricionales y los gustos de los comensales.

Ítem	Nº Altern.	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)	4	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 4 variedades con garnitura (decoración), que puede ser de origen proteico de alto valor biológico o vegetal (granos, semillas o frutos secos), cereales (quinoa, mote, etc.) o vegetales. 	Libre consumo
Plato de Fondo normal	2	Proteína	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	Las opciones deben ser intercambiables y compatibles con la proteína. 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.	Debe ser de 700 Kcal. Aprox. El acompañamiento puede ser el mismo del salad bar. Debe tener dos variedades de proteína: <ul style="list-style-type: none"> 1 puede ser derivada del plato de fondo normal 1 de origen ovo-lácteo. 	1 por persona
Plato Liviano ^(b)	1	1 Alternativa liviana sin sal.	Sin grasas ni aliños. Sin adición de sal. La proteína puede ser derivada de la alternativa de carne blanca del plato de fondo normal.	

Postre	4	<ul style="list-style-type: none"> • A base de fruta natural • A base de leche • A base de masas • Jalea 	<p>A base de fruta natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entera, 3 variedades • Al jugo (macedonia natural, compota natural o deshidratada) <p>Jalea, debe tener alternativas sin azúcar, la cual estará destacada o en un envase de color diferente.</p> <p>Todos los postres deben estar decorados</p>	1 por persona
Pan	2	<ul style="list-style-type: none"> • Pan surtido • Pan sin sal 	<p>Pan surtido: Integral, especial y corriente</p> <p>Porción individual, no partido</p>	Libre consumo
Bebestible	4	<ul style="list-style-type: none"> • Jugo de pulpa de frutas reconstituido • Agua filtrada • Infusión de hierbas (menta, cedrón, etc.). 	<p>2 alternativas de sabor en el jugo de pulpa.</p> <p>La opción de infusión debe ser endulzada con sucralosa o estevia.</p>	Libre consumo
Aderezos	7	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Sal reducida en sodio • Aceite de maravilla y/o canola • Vinagre • Limón sucedáneo 	<p>Dispuestos en cada mesa.</p> <p>Sales en su envase original.</p> <p>Aceites, Vinagre y limón sucedáneo en alcuizas 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	<p>Pebre chileno</p>	Dispuestos en pocillos de greda en cada mesa.	Libre consumo
		<ul style="list-style-type: none"> • Mayonesa • Kétchup • Mostaza 	<p>Cuando hayan alternativas de plato de fondo normal, que posean características de "comida chatarra".</p> <p>En contenedores, dispuestos junto a máquina de jugos.</p>	

(a) Salad Bar

Se definirán las siguientes variedades:

- Tubérculos (papas)
- 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 / Plato liviano

El requisito para acceder a estos platos es exclusivamente con certificado médico, exceptuando a los comensales que sean Vegetarianos, que podrán acceder al plato hipocalórico (con agregado ovo-lácteo), sin este requerimiento.

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

2. Colación fría

Aquellos trabajadores que por razones de tiempo no puedan almorzar, podrán reemplazar su almuerzo por una colación de un valor similar, que debe considerar:

Ítem	Nº Altern.	Tipos	Características y ejemplos	Consumo por persona
Fondo	1	Sándwich normal	Pan frica / molde / corriente, integral o blanco. 2 variedades diarias: <ul style="list-style-type: none"> • Carne / queso • Ave / verdura 	1 por persona
Bebestible	1	Jugo en caja 200 cc.	Variedad con opciones sin azúcar	1 por persona
Postre	1	Fruta natural	De temporada, gramaje aprox. 100 grs.	1 por persona

La cantidad de colaciones requerida se informará semanalmente por la Nutricionista de la Fundación y se descontará del total el número de raciones base programadas.

La Empresa no podrá mantener menos alternativas de las indicadas a continuación, en el 75% del tiempo diario del servicio de almuerzo:

- 2 alternativas de salad bar
- 2 alternativa de proteína del plato de fondo normal
- 1 alternativa de acompañamiento de plato fondo normal
- 1 alternativa saludable (hipocalórico o liviano).
- 2 alternativas de postre

3. Almuerzos, “Dirección ejecutiva”

Se consideran en promedio 8 almuerzos diarios destinados para la Dirección Ejecutiva de la Fundación, los cuales serán considerados dentro de la totalidad de raciones, y reservados según las alternativas que informe al Jefe de Cocina, la Nutricionista de la Fundación al comienzo del Servicio.

Los almuerzos serán retirados del Casino y posteriormente enviados por personal de la Fundación.

ANEXO B.3
TABLA DE FRECUENCIA, GRAMAJES Y MATERIAS PRIMAS DEL SERVICIO

1. TABLA DE FRECUENCIA SEMANAL DE CONSUMO PARA EL 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 v/sem	
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.)

2. TABLA DE FRECUENCIA SEMANAL DE CONSUMO DE ACOMPAÑAMIENTO PARA ALMUERZO.

Tipo	Frecuencia	Observaciones
Guarniciones a base de verduras	5 v/sem	Ej. Flan, budín, guiso, chapsui, tortilla, etc.
Arroz	1 a 2 v/sem	
Fideos o masas	1 a 2 v/sem	
A base de papas	1 a 2 v/sem	
Legumbres	1 v/sem	Con agregado proteico
Legumbres en puré	1 v/cada 15 días	En reemplazo de la papa

3. TABLA DE GRAMAJES

VACUNO ^(d)	Gramos
Bistec (Posta)	140
Escalopa	120
Al horno	160
Cocido, al jugo, etc.	160
Carne mechada (Pollo ganso, chocillo, plateada)	160
Cazuela sin hueso	140
Osobuco	220
Trozado (goulash, strogonoff, carbonada, chapsui)	120
Carne molida (Asado alemán, croquetas, etc.)	100
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
El gramaje del pollo entero deberá ser:	
<ul style="list-style-type: none"> • Fresco y sin menudencias: 1,8 kg como mínimo. • Congelado: 2 kg 	
En caso de materias primas congeladas aumentar un 10% de su peso	
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
En caso de materias primas congeladas aumentar un 10% de su peso	

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

4. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

MATERIA PRIMA	REQUISITO
Aceite	100% maravilla o mezclas con canola para cocinar y alcuzas. Oliva extra virgen envasado en origen.
Arroz	Tucapel grado 1, grano largo
Carne molida	Hasta 4% de grasa.
Carnes	Tipo V
Conservas	Grado 1
Endulzante	Stevia o sucralosa
Fruta deshidratada	Grado 1
Hortalizas y frutas clasificadas	Calibre o categoría 1 y Grado 1
Huevos	De primera
Jamón	Planchado grado 1
Legumbres secas	Grado 1
Pescados	Merluza, Tilapia
Postres de leche	Deben contener un mínimo de 80% de leche diluida al 10%
Sal	Biosal y normal

ANEXO B.4**DOTACIÓN DE 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 nomina, corresponde a la dotación 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.