

**LICITACIÓN PÚBLICA
ARRIENDO CAFETERIA ZOCALO EDIFICIO B
DEL HOSPITAL CLÍNICO DE MAGALLANES**

ACTA DE APERTURA Y EVALUACION DE LAS OFERTAS

1. ANTECEDENTES GENERALES:

En el marco del proceso al llamado a Licitación Pública a través del sitio institucional del hospital www.hospitalclinicomagallanes.cl, para el "Arriendo de Espacios Físicos destinados a la Cafetería Zocalo Edificio B del Hospital Clínico de Magallanes", cuyas Bases Administrativas, Bases Técnicas y Anexos Complementarios, se aprobaron mediante Resolución Exenta N°9352, de fecha 08 de Noviembre del 2022, de la Dirección del Hospital, se procede a realizar la apertura para conocer los antecedentes de las ofertas recibidas en la licitación indicada.

El proceso concursal se ha desarrollado conforme a lo establecido en la Resolución Exenta N°9352 de fecha 08-11-2022, que aprueba las bases de la Licitación Pública y mediante la Resolución Exenta N°9479 de fecha 15-11-2022 se modifican las "Etapas y Plazos del Proceso" de las Bases Administrativas y de acuerdo al siguiente detalle:

N°	ETAPAS PROCESO	FECHA
1	Publicación de llamado a Licitación Pública	17 de Noviembre 2022.
2	Periodo de consultas	26 de Noviembre al 05 de Diciembre del año 2022
3	Visita a Terreno Obligatoria	16 de Diciembre 2022
4	Fecha de cierre de recepción de ofertas	29 Diciembre 2022
5	Apertura de las ofertas	02 Enero 2023
6	Fecha de evaluación de las Ofertas	03 al 16 enero del 2023
7	Fecha de Resolución de Adjudicación	17 al 30 enero 2023

2. COMISIÓN EVALUADORA:

La presente acta es emitida por la Comisión Evaluadora designada para efectuar el proceso de evaluación de las ofertas y propuesta de adjudicación, conforme lo establecido en Resolución Exenta N°9352, de fecha 08 Diciembre del 2022, de la Dirección del Hospital, en el punto 15 del cuerpo resolutivo, la que está compuesta por:

- ✓ D. Luisa Sotomayor Álvarez, Subdirectora(S) Administrativo.
- ✓ D. Luis Vargas Cárdenas, Departamento de Comercialización.
- ✓ D. Marco Alvarado Mansilla, Subdirector (S) de Operaciones.
- ✓ D. Jocelyn Ali Mancilla, Supervisora(S) Área de Mayordomía.

3. VISITA A TERRENO:

Con fecha 16 de Diciembre de 2022, siendo las 11:13 horas, se inició la visita a terreno obligatoria indicada en las Bases Administrativas, presentándose a ella los representantes de las empresas que se detallan a continuación:

N°	Nombre de la Empresa	Rut de la Empresa	Hora de Llegada
1	Maria Hidalgo N.	7.167.155-0.	11:00
2	Ximena del Carmen Garcés Miranda	77.103.859-k	11:00

N°	Nombre de la Empresa	Rut de la Empresa	Hora de Llegada
3	Alfonzo Toledo (Teolinda Mansilla)	7.702.036-5	11:00
4	Panadería y Pastelería Flor Mabel Barrientos Mansilla	76.3813.847-8	11:00

4. APERTURA DE OFERTA:

La comisión evaluadora procede al acto de apertura con fecha 06 de Enero de 2023, para conocer los antecedentes presentados por los oferentes participantes en la Licitación, que se detallan a continuación:

N°	Oferente	Rut	Fecha Ingreso	Hora Ingreso
1	Maria Hidalgo Nail.	7.167.155-0.	27-12-2022	No Indica
2	Ximena del Carmen Garcés Miranda	77.103.859-k	26-12-2022	No Indica
3	Panadería y Pastelería Flor Mabel Barrientos Mansilla	76.3813.847-8	29-12-2022	No Indica

5. OBSERVACIONES A LA APERTURA DE OFERTA:

La comisión procedió a revisar los antecedentes aportados por los oferentes, a efecto de establecer su cumplimiento con respecto a los requisitos señalados en el punto 15 "Requisitos y Condiciones para Aceptación de Ofertas", de las Bases Administrativas de la citada licitación.

N°	Oferente	Anexo N° 2 "Oferta Económica"	Anexo N° 3 "Oferta Técnica"	Anexo N° 4 "Identificación del Oferente"	Anexo N° 5 "Detalle de Alimentos"	Anexo N° 6 "Inventario de Bienes y Organigrama"	Anexo N° 7 "Declaración Jurada, Persona Natural"	Anexo N° 8 "Normativa firmada"	Anexo N° 9 "Experiencia en el rubro"	Anexo N° 10 "Forma de Cobro"
1	Maria Hidalgo Nail.	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
2	Ximena del Carmen Garcés Miranda	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
3	Panadería y Pastelería Flor Mabel Barrientos Mansilla	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI

6. CONTENIDO DE LAS OFERTAS:

La Comisión Evaluadora que suscribe, determina haber recepcionado por Oficina de Partes del Hospital Clínico la propuesta con fecha 26, 27 y 29 de Diciembre del 2022, sin ser registrada en “Oficina de Partes” la hora de recepción de los sobres, al revisar el contenido de las ofertas, se procede a avaluar las ofertas según se detallan.

FERTA ECONOMICA (45%)	OFERTA TÉCNICA (55 %)							
CANON ARRIENDO (100 PUNTOS)	HORARIO Propuesto (Lunes a viernes 08:30 a 19:30 Hrs- Sabado Domingo y Festivo 09:00 a 17:30 Hrs – Festivo Cerrado)	ALIMENTOS SALUDABLES	VARIEDAD DE PRODUCTOS BEBIDAS FRIAS Y CALIENTES	VARIEDAD DE SNACK	VARIEDAD DE SWD Y MASITAS	VARIEDAD DE PLATOS FRIOS Y CALIENTES	FORMA DE COBRO	EXPERIENCIA EN EL RUBRO
Maria Hidalgo Nail. Canon Arriendo 40(UF)	(Lunes a viernes 08:30 a 19:30 Hrs- Sabado Domingo y Festivo 09:00 a 17:30 Hrs – Festivo 10:00 a 14:00 Hrs. Excluyen feriados irrenunciables.	<ul style="list-style-type: none"> • Sin sellos=209. • 1 sello =31 • 2 sellos=25 • Elaboración propia 133 <p>(Total 428)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Bebidas Calientes =55 •Frías=92 	• 145	<ul style="list-style-type: none"> • Normal =24. • Linea Vegana =36 	<ul style="list-style-type: none"> • Platos Frios =43 • Platos Calientes= 26. • Platos Veganos =8 	<ul style="list-style-type: none"> • Transferencia. • Tarjetas Crédito – Debito. • Efectivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • 12 años sector Salud Pública. Contrato Vigente
Ximena Garces Miranda Canon Arriendo 40(UF)	(Lunes a viernes 08:30 a 19:30 Hrs- Sabado Domingo y Festivo 09:00 a 17:30 Hrs – Festivo 11:00 a 16:30 Hrs. Excluyen feriados irrenunciables.	<ul style="list-style-type: none"> • Sin sellos=177. • 1 sello =6 • Otros=16 • Sin clasificar1 <p>(Total 200)</p> <p>Obs: Productos repetido en ITEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas Calientes =45 •Frías=91 •Yoghurt batido no son consideradas bebidas=11 	<ul style="list-style-type: none"> • Puntaje evaluado como snack 86 productos • Otros sin puntaje 1 • Smothie 23. • Sandwich 10) • (Total productos ítem 119) 	<ul style="list-style-type: none"> • Normal=32 • Linea Integral=11 	<ul style="list-style-type: none"> • Platos Frios=21 • Platos Calientes= 21 	<ul style="list-style-type: none"> • Transferencia. • Tarjetas Crédito – Debito. 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 años sector Privado Pública Contrato de Prestación Servicio cafetería y Sanwichería. Contrato Vigente
Flor Mabel Barrientos Mansilla Canon Arriendo 40(UF)	(Lunes a viernes 08:30 a 19:30 Hrs- Sabado Domingo y Festivo 09:00 a 17:30 Hrs – Festivo 10:00 a 14:00 Hrs. Excluyen feriados irrenunciables.	<ul style="list-style-type: none"> • Sin sellos=205. • 1 sello =24 • 2 sellos=27 • 3 sello=28 • Otros NO Aplica=31 • Elaboración propia 42 <p>(Total 357)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Bebidas Calientes =31 •Frías=146 	• 97	• 41 elaboración propia	<ul style="list-style-type: none"> • Platos Frios=21 • Platos Calientes= 21. 	<ul style="list-style-type: none"> • Transferencia. • Tarjetas Crédito – Debito. • Efectivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 años sector Privado Propietario Cafetería.

7.- EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA Y OFERTA TÉCNICA

OFERTA ECONOMICA (45%)		OFERTA TÉCNICA (55 %)							
		DETALLE DE ALIMENTOS Y HORARIO DE ATENCIÓN (35% = 600 PUNTOS)						FORMA DE COBRO (10%)	EXPERIENCIA EN EL RUBRO (10%)
POSTULANTE	CANON ARRIEN DO (100 PUNTOS)	HORARIO	ALIMENTOS SALUDABLE	VARIEDAD DE PRODUCTOS BEBIDAS FRIAS Y CALIENTES	VARIEDAD DE SNACK	VARIEDAD DE SWD Y MASITAS	VARIEDAD DE PLATOS FRIO Y CALIENTE	FORMA DE COBRO	EXPERIENCIA EN EL RUBRO
TOTAL	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Maria Hidalgo Nail.	100	100	100	<ul style="list-style-type: none"> •Bebidas Calientes =50 •Frías=50 <p style="text-align: center;">Total=</p> <p style="text-align: center;">100</p>	100	100	<ul style="list-style-type: none"> • Platos Frios =50 • Platos Calientes=50 <p style="text-align: center;">TOTAL =100</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Transferencia=40 • Tarjetas Crédito – Debito=40 •Efectivo=20 <p style="text-align: center;">TOTAL= 100</p>	100
Ximena Garcés Miranda	100	100	100	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas Calientes =50 •Frías=50 <p style="text-align: center;">TOTAL=</p> <p style="text-align: center;">100</p>	90	100	<ul style="list-style-type: none"> • Platos Frios=50 • Platos Calientes=50 <p style="text-align: center;">TOTAL= 100</p>	<ul style="list-style-type: none"> Transferencia =40 • Tarjetas Crédito – Debito=40 <p style="text-align: center;">TOTAL= 80</p>	60
Flor Mabel Barrientos Mansilla	100	100	100	<ul style="list-style-type: none"> •Bebidas Calientes =50 •Frías=50 <p style="text-align: center;">TOTAL=</p> <p style="text-align: center;">100</p>	100	100	<ul style="list-style-type: none"> • Platos Frios=50 • Platos Calientes=50. <p style="text-align: center;">TOTAL=</p> <p style="text-align: center;">100</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Transferencia=40 • Tarjetas Crédito – Debito=40 • Efectivo=20 <p style="text-align: center;">TOTAL=</p> <p style="text-align: center;">100</p>	60

OFERTA ECONOMICA (45%)			OFERTA TÉCNICA (55 %)						=100%
POSTULANTE (PUNTOS MAXIMOS POR ITEM)	CANON ARRIENDO PUNTOS	(45%=100 PUNTOS)	TOTAL DETALLE DE ALIMENTOS Y HORARIO DE ATENCIÓN	(35% = 600 PUNTOS)	FORMA DE COBRO (PUNTAJE)	10%=100 PUNTOS	EXPERIENCIA EN EL RUBRO (PUNTAJE)	10%=100 PUNTOS %	TOTAL
Maria Hidalgo Nail.	100	45%	600	35%	100	10%	100	10%	100%
Ximena Garcés Miranda	100	45%	590	34.41%	80	8%	60	6%	93.41%
Flor Mabel Barrientos Mansilla	100	45%	600	35%	100	10%	60	6%	96%

8.- OBSERVACIONES DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMINA Y OFERTA TÉCNICA

Oferta Económica.

No se presentan observaciones.

Oferta Técnica.

En la apertura se detectan en el contenido de las ofertas las siguientes observaciones:

Evaluación de productos por ITEM;

Nº	Oferente	Rut Nº	Motivo
2	Ximena Garcés Miranda	9.374.990-1	En la evaluación de los productos por cantidad, existen productos repetidos en los ITEM como lo es el caso del ITEM Bebidas calientes y frías no se consideran los yoghurt batidos como bebidas, ya que se encuentran mencionados en los snack. En el ITEM snack no se consideran los smothie, ya que se encuentran mencionados en las bebidas Calientes y Frías, y ni los sándwich, que están mencionados también en el ITEM variedad de SWD y Masitas.

Experiencia en el rubro;

2	Ximena Garcés Miranda	9.374.990-1	Se evalúa la experiencia por los años en el rubro pero, no presenta experiencia en Cafetería en dependencias de Salud Privada o Pública, se otorga puntaje por años dado que presenta contrato vigente a la fecha con certificados que lo acreditan.
3	Flor Mabel Barrientos Mansilla	9.049.337-k	Se evalúa la experiencia por los años en el rubro pero, no presenta experiencia en Cafetería en dependencias de Salud Privada o Pública, pero acredita ser propietaria de Cafetería Privada, con certificado que lo acreditan.

Ante los puntos expuestos, la comisión evaluadora compuesta por el cuerpo resolutivo:

- ✓ D. Luisa Sotomayor Álvarez, Subdirectora(S) Administrativa.
- ✓ D. Luis Vargas Cárdenas, Departamento de Comercialización.
- ✓ D. Marco Alvarado Mancilla, Subdirector(S) de Operaciones.
- ✓ D. Jocelyn Ali Mancilla, Supervisora(S) Área de Mayordomía.

9.- CONCLUSIÓN:

La comisión Evaluadora de acuerdo a los criterios para la adjudicación señalado en el punto 19 "Criterios de Evaluación", de las Bases Administrativas de la Licitación se propone al Director(S), adjudicar la Licitación Pública por el "**Arriendo de Espacio Físico destinado a la Cafetería del Zócalo Edificio B del Hospital Clínico de Magallanes**", al oferente **D. María Angélica Hidalgo Nail, Rut: 7.161.155-0**, por ser, su propuesta conveniente para los intereses del Hospital desde el punto de vista Técnico y Económico.

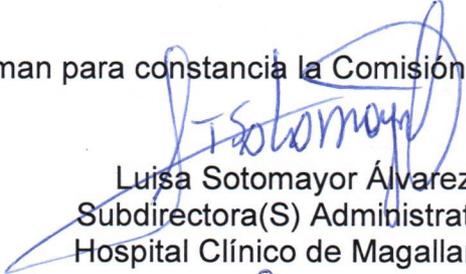
Se deja como observación que en relación con la distribución de los platos presentados se solicitará una reunión con el oferente D. Maria Hidalgo Nail, con la finalidad de poder establecer la modalidad de atención, que permita mejorar los tiempos con respecto a la atención diaria, entorno a las aglomeraciones y las filas de espera que se presentan. Ante lo anteriormente expuesto se solicitará al "Arrendador" una propuesta del plan de trabajo y funcionamiento de la cafetería, en cuanto a la cantidad de platos en el menú y modalidad de atención.

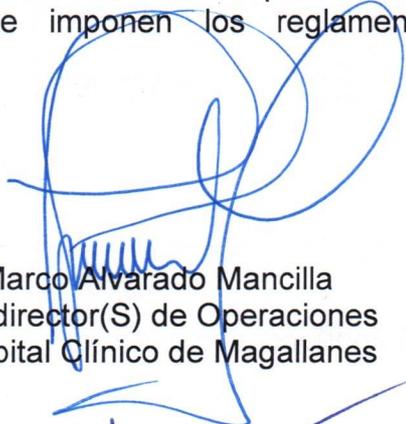
10.- DECLARACIÓN DE COMISIÓN EVALUADORA:

Los integrantes de la Comisión Evaluadora que suscriben y firman el presente acta en mérito de lo expuesto y atendido que la única oferta presentada, declaran en su totalidad que, en conformidad con lo dispuesto en el Art. 62 N° 6 de la Ley 18.575 y Art. 12 de la Ley N° 19.880, no se encuentran afectados a ninguna situación que vulnere el principio de probidad o que genere algún conflicto de intereses con los oferentes del presente proceso licitatorio; que durante el proceso de Licitación no han tenido contacto con los oferentes, a excepción de las situaciones expresamente autorizadas por las Bases de Licitación, y que mantendrán confidencialidad en cuanto a las ofertas y deliberaciones que se lleven a cabo durante el proceso de evaluación.

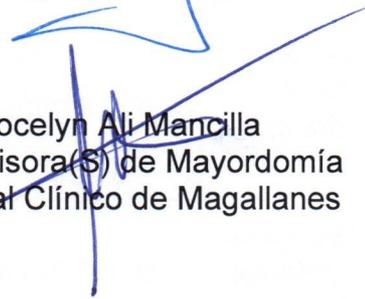
En caso contrario, el integrante que vulnere tal disposición se hará responsable de las sanciones administrativas, civiles y/o penales que imponen los reglamentos y disposiciones legales correspondientes.

Firman para constancia la Comisión Evaluadora,


Luisa Sotomayor Álvarez
Subdirectora(S) Administrativa
Hospital Clínico de Magallanes


Marco Alvarado Mancilla
Subdirector(S) de Operaciones
Hospital Clínico de Magallanes


Luis Vargas Cárdenas
Departamento de Comercialización
Hospital Clínico de Magallanes


Jocelyn Ali Mancilla
Supervisora(S) de Mayordomía
Hospital Clínico de Magallanes



Punta Arenas, 12 de Enero de 2023.