

**CONSULTAS Y ACLARACIONES**  
**LICITACIÓN PÚBLICA ARRIENDO CAFETERIA ZOCALO EDIFICIO B**  
**HOSPITAL CLINICO 2022**  
**(RESOLUCIÓN EXENTA N°9479 DE FECHA 15-11-2022)**

**1) ¿Cómo se efectúa el cálculo de monto total del contrato para efectos de la emisión de documento de garantía?**

**Respuesta;** La garantía por el contrato puede ser; Boleta de Garantía Bancaria, Vales Vista, Pólizas, entre otros, el día que se firma el Contrato de arriendo se calcula con el valor de la Unidad de Fomento (UF). Se calcula la cantidad de UF presentadas en su propuesta como "Canon de Arriendo" se multiplica el valor UF mensual por los 48 meses y a ese valor final se considera un 30% del valor total del contrato, que correspondería a la garantía y que se transforma en pesos chilenos. Esta garantía debe tener fecha de vencimiento el 01 de marzo del año posterior, siendo renovada anualmente al 20 de diciembre de cada año

La garantía podrá otorgarse física o electrónicamente. En los casos en que se otorgue de manera electrónica, deberá ajustarse a la Ley N°19.799 sobre Documentos Electrónicos, Firma Electrónica y Servicios de Certificación de dicha firma.

Ejemplo: Valor ofertado 20 UF mensuales por periodo de contrato 48 meses, valor total contrato 960 UF por un 30 % equivalente a 288 UF, las cuales deben ser calculadas a pesos chilenos considerando la fecha de firma del contrato y valor de la UF del mismo día.

CAFETERIA ZÓCALO	EJEMPLO
Valor Unidad de Fomento (UF) fecha 01-12-2022	\$ 34.817.-
Cantidad mensual UF contrato	20
Valor mensual	\$ 696.340.-
Valor Contrato x 48 meses	\$ 33.424.320.-
Cálculo garantía 30%	\$ 10.027.296.-

**2) ¿Cómo puede ser valorada la “experiencia en el rubro” de la cafetería, considerando que tengo años de trabajo, pero también en lugares no concesionados, sean, cafeterías de las que soy propietario?**

**Respuesta;** la experiencia que será evaluada es la que se acredite mediante certificado en donde los servicios prestados de Cafetería hayan sido en dependencias de “Instituciones de Salud, Pública o Privada”, es uno de los requisitos solicitados en las Bases de la Licitación Pública.

**3) Para el apartado “alimentos saludables”, ¿qué se considera un alimento saludable, en base a algún número de sellos?**

**Respuesta;** Deberá detallar los productos que tendrá a la venta (incluir cantidad de sellos, para la evaluación del Punto A, variedad de Alimentos Saludables) Anexo N°5. Si la propuesta no menciona sellos de los productos, ni especificaciones de los platos, no se podrá calcular la cantidad de alimentos saludables.

**4) Para el apartado “Variedad de productos”, “bebidas calientes”, productos que varían en cuanto a su tamaño, por ejemplo, una bebida caliente de 100 ml y otra de 200 ml, ¿son valoradas como productos diferentes?**

**Respuesta;** La variedad de los productos no esta determinada por el tamaño, por ejemplo, cuando menciona café, detallar, capuchino, chocolate, etc. No es necesario indicar presentaciones de venta.

**5) Para el apartado “platos calientes”, productos como empanadas, ¿son contabilizadas en este ítem o en el de “sándwich y masitas”?**

**Respuesta;** Las empanadas están en el ITEM de “sándwich y masitas”.

**6) ¿Debe incluirse un protocolo de seguridad sanitaria Covid 19 con los puntos indicados en “medidas ante la alerta sanitaria” en el anexo 6?**

**Respuesta;** a la fecha de publicación de las bases aun se encuentra vigente la alerta sanitaria, por lo cual se debe presentar modalidad de trabajo de acuerdo con lo que permita el “Plan Paso a Paso”.

7) ¿Existe alguna restricción para el otro negocio en funcionamiento, en este caso la farmacia, que al igual que el espacio para cafetería, también vende sándwich envasados, bebidas calientes y bebidas frías, además de los productos propios de su giro? Pues el aumento en el arriendo es sustancial y por cierto genera un impacto en los resultados de la operación.

**Respuesta;** A la fecha no existe restricciones para los otros arriendos de los espacios físicos como; farmacia o máquinas dispensadoras de snack, bebidas calientes y frías. Dado que no existe otra cafetería en nuestro centro asistencial por lo cual no se genera una competencia directa.

8) Detalle de carta Gantt adjunta en Resolución Exenta N°9479 se encuentran enunciados los porcentajes de valoración, tanto de la oferta económica como de la oferta técnica.

#### DETALLE DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

OFERTA ECONOMICA (45%)	OFERTA TÉCNICA (55 %)								
CANON ARRIENDO (100 PUNTOS)	DETALLE DE ALIMENTOS Y HORARIO DE ATENCION (35% = 600 PUNTOS)						FORMA DE COBRO (10%)	EXPERIENCIA EN EL RUBRO (10%)	
	HORARIO	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	
PUNTOS MAXIMOS POR ITEM	100	100	100	100	100	100	100	100	
TOTAL 600 PUNTOS	100	500							

9) ¿A qué se refieren entonces los 20 puntos de la carta Gantt para el horario?

**Respuesta;** El horario propuesto para las presentes bases podrá ser extendido o reducido de acuerdo con la demanda y/o necesidades de funcionamiento que requiera el Hospital y necesidades de dicho servicio en común acuerdo horario de atención propuesto para el servicio de cafetería es de; Lunes a Viernes – 08:30 horas. a 19:30 Horas. – Sábados y domingos 09:00 a 17:30 Horas. Festivos cerrados. La oferta debe ser consignada en la Propuesta, que se incluye en Anexo N°3 Oferta Técnica).

**10) ¿Nos cabe alguna responsabilidad en su seguridad, si por ejemplo un paciente diabético asiste a comprar alimentos altos en azúcares? Además, la cafetería se encuentra ubicada cerca del aula hospitalaria, seremos sujetos de multa si por ejemplo llega un estudiante/ Paciente a comprar una bebida caliente y en el trayecto de regreso al aula sufre una quemadura por derrame de la bebida caliente?**

**Respuesta;** Ante los ejemplos anteriormente expuestos no existe responsabilidad, de la cafetería ante lo que compra el cliente o si en el trayecto la bebida se derrama, la responsabilidad es ante lo que ocurra en el espacio físico en arriendo.

**11) ¿Atendida la mención a la seguridad de los pacientes, y a que nosotros no podemos consultar a los clientes que van a comprar si son o no pacientes?**

**Respuesta;** este punto está dirigido a entregar un servicio: atención al cliente, calidad y eficiencia, para la correcta ejecución del contrato, las bases de la Licitación Pública no mencionan restricciones de venta a los usuarios.

**12) ¿Si existe una agresión a un funcionario de la cafetería, ¿el conducto regular es el mismo a través de la página web u oficina de participación ciudadana o a través de la subdirección administrativa?**

**Respuesta;** Si existe una agresión de un funcionario a un trabajador de la Cafetería, el conducto regular es mediante a la pagina WEB u Oficina de participación Ciudadana.

**13) ¿Quiere decir eso que, aun así, debemos enviarles en archivo la rotulación de cada producto? ¿En el bien entendido de que los proveedores deben entregar sus productos rotulados, debemos mandar foto del rótulo de cada producto que venderemos?**

**Respuesta;** Se entiende que los proveedores deben entregar sus productos rotulados, en el caso que la modalidad de atención sea en mesas, se entiende los platos son preparados, pero si mantienen productos a la venta que son para consumo fuera de la cafetería estos deben venir rotulados de acuerdo a las normas que se apliquen, por ejemplo fecha de elaboración y vencimiento.

14) ¿Si el aforo debe mantenerse ¿cómo se espera poder atender con mesas en la cafetería para poder prestar un completo servicio tanto a funcionarios como pacientes y público en general si deben permanecer, por ejemplo 10 clientes en el espacio? Lo anterior generaría un tiempo de espera muy alto que podría resultar en un servicio ineficiente desde el punto de vista de la satisfacción usuaria y en un claro detrimento de las ventas.

**Respuesta;** a la fecha de publicación de las bases aún se encuentra vigente la alerta sanitaria, por lo cual el aforo y la modalidad de atención van a depender de la continuidad del plan paso a paso, ante lo anteriormente expuesto a la fecha se mantiene vigente el uso de mascarilla en los Centros de Salud. Se elimina limitaciones de aforo en espacios abiertos y cerrados en estos últimos se recomienda mantener la ventilación cruzada y la vacunación.

El oferente adjudicado debe evaluar el modelo de negocios que le acomode y que asegure poder cumplir con contrato a razón del espacio disponible.

  
**LUISA SOTOMAYOR ALVAREZ**  
**SUBDIRECTORA(S) ADMINISTRATIVO**  
**HOSPITAL CLINICO PUNTA ARENAS**

  
  
**LUIS VARGAS CÁRDENAS**  
**DEPARTAMENTO COMERCIALIZACIÓN**  
**HOSPITAL CLINICO MAGALLANES**