

**BASES DE LICITACIÓN EN LÍNEA N° 90002031**

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL  
DEL BANCO CENTRAL DE CHILE**

**BANCO CENTRAL DE CHILE  
GERENCIA DE GESTIÓN CONTABLE Y PLANIFICACIÓN**

**NOVIEMBRE 2021**

4

## **BASES ADMINISTRATIVAS**

### **1. Introducción**

Mediante el presente proceso de Licitación, el Banco Central de Chile requiere contratar servicios de alimentación para su personal.

En adelante los productos y/o servicios antes señalados se denominarán el “Producto” o los “Productos” y/o el “Servicio” o los “Servicios”. Por otra parte, los Proveedores interesados en participar en este proceso se mencionarán como el “Proveedor” o los “Proveedores”, el Portal de Compras del Banco Central de Chile como el “Portal” y el Banco Central de Chile, como el “Banco”.

En el presente Proceso de Compra, podrán presentar Ofertas únicamente Proveedores que sean personas naturales o jurídicas chilenas.

Las presentes Bases de Licitación contienen las condiciones técnicas, administrativas, legales y económicas, bajo las cuales será contratada por el Banco la provisión de los Productos y/o Servicios, así también como las formalidades que los Proveedores deberán cumplir al presentar sus ofertas.

Para adjudicar esta Licitación, las Ofertas recibidas se evaluarán considerando los antecedentes contenidos en la misma, tanto en sus aspectos técnicos como económicos, y será resuelta de acuerdo con los criterios que se indican en el numeral sobre “Evaluación de Ofertas” de estas Bases.

La adjudicación será formalizada mediante la suscripción de un Contrato, de acuerdo con el Modelo de Contrato incluido como Anexo B de estas Bases.

**El presente proceso será gestionado a través del Portal y será el único canal de comunicación electrónico entre el Banco y los Proveedores.**

Asimismo, se hace presente que a los Servicios objeto de la presente contratación les serán aplicables las reglas establecidas en el Código del Trabajo en materia de Subcontratación, por tanto, su ejecución deberá ajustarse estrictamente a los términos de esta Licitación. Para estos efectos, la Empresa deberá considerar la entrega de toda la documentación que se describe en el Anexo N°2 del Modelo de Contrato. La información deberá ser presentada en las oficinas de SERRES VERIFICADORA SpA (Empresa Certificadora), ubicada en Diagonal Cervantes N°683, Oficina 207, Santiago, o en la página web <http://clientes.serres.cl>, antes del día 15 de cada mes, a fin de evitar retrasos en la emisión del certificado correspondiente y los subsecuentes pagos por parte del Banco.

Los Proveedores interesados en participar en este proceso de Licitación, comunicarán su interés aceptando el “Acuerdo de Participación” establecido en el Portal como prerequisite



de participación, dentro del plazo indicado para estos efectos en el Calendario de Actividades. Aquellos Proveedores que no cuenten con una cuenta de acceso al Portal, deberán solicitar su creación a los correos electrónicos [jcvalenz@bcentral.cl](mailto:jcvalenz@bcentral.cl) con copia a [licitaciones@bcentral.cl](mailto:licitaciones@bcentral.cl), indicando en el Asunto el número y nombre de este proceso de Licitación, Razón Social, RUT y domicilio del Proveedor, además del nombre, teléfono y correo electrónico de la persona de contacto.

Forman parte integrante de estas Bases de Licitación, los siguientes documentos:

- Acuerdo de Participación (Portal)
- Calendario de Actividades (Portal)
- Formularios para la Presentación de Ofertas (Portal)
- Bases Administrativas
  - Anexo A: Especificaciones Técnicas.
  - Anexo B: Modelo de Contrato a Suscribir

## **2. Calendario de actividades**

El proceso de Licitación se ajustará al Calendario de Actividades que se encuentra en el Portal en la sección “Contenido” de este proceso. El Banco podrá modificar el Calendario de Actividades, lo que será informado a los Proveedores mediante la mensajería del Portal.

## **3. Consultas y aclaraciones**

Corresponderá a los Proveedores efectuar y solicitar, en las fechas señaladas en el Calendario de Actividades, las preguntas u observaciones correspondientes a este proceso de Licitación, como asimismo, respecto de posibles inconsistencias, omisiones u errores en las Bases y en sus Anexos.

Asimismo, en esta instancia corresponderá a los Proveedores manifestar cualquier condición o situación adicional o distinta de lo establecido por el Banco en estas Bases, instancia en la cual el Banco se pronunciará respecto del planteamiento efectuado.

Las consultas de los Proveedores sólo deberán formularse por medio del sistema de mensajería que provee el Portal, haciendo referencia en el asunto a CONSULTAS - “LICITACIÓN N°90002031”.

El Banco comunicará a través del sistema de mensajería del Portal las respectivas preguntas, observaciones, respuestas y aclaraciones, dentro del plazo indicado en el Calendario de Actividades, sin indicar el autor de las preguntas u observaciones formuladas.

Para todos los efectos, el o los documentos de aclaraciones y respuestas a preguntas u observaciones que el Banco comunique formarán parte integral de estas Bases de Licitación.



#### **4. Reunión Informativa y Visita a dependencias**

En la fecha señalada en el Calendario de Actividades se realizará una reunión informativa en el Banco a la cual deberán concurrir los Proveedores que manifestaron interés en participar en este proceso de Licitación. En esta reunión, el Banco efectuará una exposición con los principales antecedentes sobre los Productos y/o Servicios requeridos.

En la misma oportunidad los Proveedores deberán visitar las dependencias del Banco en las cuales se deberán prestar los Servicios, con el propósito de conocer las características de dichos Servicios y de las áreas de trabajo. En esta visita deberán adquirir un conocimiento adecuado respecto de las características, la forma y condiciones de las dependencias, de la ubicación y la naturaleza de los trabajos, la cantidad y calidad de los elementos, equipos y mano de obra, necesarios para la ejecución del Servicio. Asimismo, en dicha visita, además de recorrer el área a intervenir, los Proveedores observarán las características de las dependencias, haciendo presente cualquier particularidad que no esté prevista en las bases que pudiesen entorpecer el cumplimiento de la correcta prestación del Servicio. La no concurrencia de un Proveedor a esta visita, lo inhabilitará para participar en este proceso.

Para participar en esta visita, los Proveedores deberán entregar una nómina del personal que concurrirá a las dependencias del Banco. Dicha nómina deberá incluir los nombres completos y cédula de identidad o RUT de las personas nominadas y ser enviada a los correos electrónicos [licitaciones@bcentral.cl](mailto:licitaciones@bcentral.cl), [mcontreras@bcentral.cl](mailto:mcontreras@bcentral.cl) y [jvalenz@bcentral.cl](mailto:jvalenz@bcentral.cl), antecedentes que se recibirán hasta las 18.00 horas del día anterior a la fecha programada para esta reunión y visita.

#### **5. Plazo de ingreso y Forma de presentación de las ofertas en el Portal**

Las Ofertas Técnica y Económica deberán ser ingresadas en el Portal, hasta las **14:00** horas de la fecha señalada para tal efecto en el Calendario de Actividades, en la forma señalada en el presente numeral. Para estos efectos, el Proveedor deberá iniciar el proceso de ingreso de la oferta con la debida antelación para completar lo requerido en el plazo señalado.

Los Proveedores deberán utilizar en sus ofertas formatos estándar de documentos (.doc; .pdf; .xls; .jpg) y considerar que el tamaño individual de los documentos a subir en el Portal no debe ser superior a 20Mb.

Todos los antecedentes solicitados en las presentes Bases, en los Anexos y en los Formularios, se considerarán de carácter obligatorio y formarán parte de la evaluación de las Ofertas Técnicas y Económicas.

La participación de un Proveedor en este Proceso de Licitación implica la aceptación pura y simple de las presentes Bases de Licitación, de sus Anexos y del “Acuerdo de Participación” que ha sido aceptado por el representante del Proveedor como requisito preliminar al momento de acceder a los antecedentes de este Proceso a través del Portal.



Si por cualquier motivo el Proveedor que haya manifestado su interés en participar de este proceso, decidiera no presentar una oferta, deberá enviar una comunicación de excusa indicando esta situación y el motivo de su desistimiento. En caso contrario, el Banco se reserva el derecho de no considerar al Proveedor en futuros Procesos de Compras.

El Banco se reserva el derecho a solicitar a los Proveedores mayores precisiones o aclaraciones respecto de las ofertas presentadas.

## **5.1. Antecedentes Administrativos**

Los antecedentes administrativos que deberán ser ingresados al Portal son los que a continuación se detallan:

### **5.1.1. Formularios de Declaraciones**

El Proveedor deberá incluir las siguientes Declaraciones, utilizando para ello, los formularios que se adjuntan en el Portal, firmados por el Representante Legal del Proveedor, los cuales no deberán ser modificados:

1. Estructura vigente de la Sociedad.
2. Declaración de Conflicto de Intereses.
3. Declaración de Confidencialidad.
4. Declaración de Cumplimiento Técnico, Administrativo y Legal.
5. Declaración de No Registrar Saldos Insolutos de Remuneraciones ni Cotizaciones de Seguridad Social.
6. Declaración de no Estar condenado a la Prohibición de Celebrar Actos y Contratos con el Estado (solo personas jurídicas).

### **5.1.2. Antecedentes Legales**

El Proveedor deberá incluir los siguientes antecedentes legales:

- a. Fotocopia simple del RUT del Proveedor y de su(s) Representante(s) legales que suscribirían las Declaraciones y el Contrato.
- b. Certificado de vigencia de la sociedad, emitido con no más de 3 meses a la fecha de su presentación.
- c. Certificado de vigencia de la representación legal, emitido con no más de 3 meses a la fecha de su presentación.
- d. Escritura Pública en la cual constan los poderes de representación del Representante Legal del Proveedor para la suscripción del Contrato.

### **5.1.3. Antecedentes financieros**

El Proveedor deberá incluir los siguientes antecedentes financieros:



- a. Estados financieros clasificados para los años 2019 y 2020, con una estructura financiera similar a la normada por la Comisión para el Mercado Financiero, es decir, Balance General y Estado de Resultados clasificados. Si con motivo de una Licitación anterior, el Proveedor ya ha presentado al Banco sus Estados Financieros para los años indicados, no será necesario que presente nuevamente dichos antecedentes, debiendo hacer referencia a la Licitación en la cual entregó tal documentación.

En el caso que el Proveedor esté constituida como Sociedad Anónima Abierta, el Balance General y Estado de Resultados clasificados a entregar deben estar auditados. Si el Proveedor no es una Sociedad Anónima Abierta, dichos Estados Financieros deberán ser entregados suscritos por el Representante Legal y el Contador del Proveedor, indicando en este último caso, su número de colegiatura profesional, si la posee.

- b. Certificado de endeudamiento en el sistema financiero, de no más de 30 días de antigüedad, otorgado por la Comisión para el Mercado Financiero.

El Proveedor manifiesta que se encuentra en conocimiento y cumpliendo las obligaciones de índole tributaria que le son aplicables. A tal efecto, el Banco podrá solicitar al Proveedor la documentación que acredite que se encuentra al día en el cumplimiento de dichas obligaciones.

En caso que luego del análisis financiero y comercial, se establezca que uno o más Proveedores son No Elegibles, dicha circunstancia le será comunicada al Proveedor a través del Portal de Compras, una vez finalizada la etapa de Evaluación Técnica. Tal comunicación también podrá ser efectuada por carta si el Banco lo estima necesario. Las Ofertas presentadas por dichos Proveedores no serán consideradas en las instancias siguientes, debiendo dejarse constancia de ello en el Informe Final del Proceso.

## 5.2. Oferta Técnica

El Proveedor deberá presentar una Oferta Técnica que incluya una descripción detallada de su propuesta, de tal forma que permita al Banco entender cómo el Proveedor cumplirá con todos los requerimientos señalados en las especificaciones técnicas contenidas en el Anexo A de estas Bases de Licitación, considerando a lo menos la entrega de los antecedentes que se indican en el numeral 13 del Anexo A.

NOTA IMPORTANTE: La Propuesta Técnica y todos los documentos que la conforman, **no deben incluir precios ni tarifas**. El Banco se reserva el derecho de declarar inadmisibles las Ofertas Técnicas que no cumplan con esta exigencia

4

### **5.3. Oferta Económica**

El Proveedor deberá ingresar en el Portal su Oferta Económica por los Productos y/o Servicios, de acuerdo con el Formulario que se encuentra en el Portal para estos efectos, y en el plazo establecido en el Calendario de Actividades para tales fines.

La Oferta Económica deberá ser Pura y Simple, de tal manera que sólo se indique el precio ofertado por los Productos y/o Servicios, más el impuesto que corresponda, considerando estrictamente el formato presentado por el Banco, sin incorporar observaciones o condiciones adicionales respecto de la oferta presentada.

La Oferta Económica deberá tener una validez mínima de 90 días corridos.

La Oferta Económica debe considerar el total de lo requerido para la cabal provisión o prestación de los Productos y/o los Servicios, según lo señalado en las presentes Bases de Licitación y conforme se estipula en las Especificaciones Técnicas del Anexo A. El Banco no considerará como válidas aquellas Ofertas que no cumplan con estas exigencias.

Los precios ofertados deberán comprender todo impuesto, derecho, arancel, permiso, comisión, remuneración, estipendio u honorario y, en general, toda suma o gasto que sea necesaria para proveer los Productos y/o Servicios al Banco, en sus recintos y en las fechas acordadas, de forma tal que ninguna otra suma deba ser pagada por el Banco por el suministro o prestación de los Productos y/o Servicios a que este proceso de Licitación se refiere.

## **6. Garantía por Fiel Cumplimiento de Contrato**

### **6.1. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

Para garantizar el fiel cumplimiento de las obligaciones que deriven del Contrato que se suscriba, el adjudicatario deberá presentar a más tardar al momento de suscribir el Contrato, una garantía por un monto equivalente al 15 % del valor total anual del Contrato, incluido el impuesto correspondiente, que deberá tener fecha de vigencia superior en a lo menos 60 días corridos al término del Contrato, obligándose el adjudicatario a prorrogarla, renovarla o reemplazarla, según sea el caso, en todas las oportunidades que sea necesario mientras se encuentren vigentes las obligaciones que se caucionan en dicho Contrato. Esta prórroga, renovación o reemplazo, deberá ser efectuada por el adjudicatario con no menos de 10 días hábiles bancarios de anticipación a la fecha de vencimiento de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato en poder del Banco. El no cumplimiento oportuno de esta obligación facultará al Banco para hacer efectiva la garantía que se encuentre en su poder.

4

## 6.2. Tipo de Garantía

Para los efectos de la garantía señalada precedentemente, el Proveedor adjudicado deberá otorgar una Boleta Bancaria de Garantía, la cual deberá ser pagadera a la vista y tomada directamente por el Proveedor a favor del Banco Central de Chile.

Para los efectos indicados, la glosa de esta garantía deberá señalar que ella se extiende “Para garantizar el fiel cumplimiento del Contrato N° XXXX”.

## 7. Apertura de Ofertas

La apertura de las Ofertas se llevará a cabo en dos instancias:

- a) Apertura de Ofertas Técnicas: Será de carácter privado y se realizará en la fecha indicada en el Calendario de Actividades, con la participación de un Abogado de la Fiscalía, del Gerente de Gestión Contable y Planificación o quien este designe y del Encargado del Proceso de Compras.

En dicha oportunidad se verificará la entrega de los antecedentes solicitados, levantándose un Acta que será suscrita por los funcionarios del Banco.

Los Proveedores que hayan dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el Banco para presentar la Oferta Técnica y presenten una situación solvente, de acuerdo con los antecedentes económicos y financieros presentados y/o con los antecedentes comerciales que consten de fuentes de acceso público, serán evaluados técnicamente.

Efectuada la evaluación de los antecedentes de las ofertas técnicas, el Banco determinará los Proveedores técnicamente elegibles, los cuales serán considerados para la etapa de evaluación económica.

El Banco comunicará a los Proveedores cuyas propuestas no sean consideradas técnicamente elegibles, y se dejará su Oferta Económica sin abrir.

- b) Apertura de Ofertas Económicas: Sólo las Ofertas de los Proveedores técnicamente elegibles serán consideradas en esta instancia y se realizará en la fecha indicada en el Calendario de Actividades. Este proceso se efectuará en las mismas condiciones y con los mismos participantes de la Apertura de Ofertas Técnicas.

En dicha oportunidad se verificará la entrega de las ofertas económicas, levantándose un Acta que será suscrita por los funcionarios del Banco.

4

## 8. Re Oferta Económica

### 8.1. Presentación de Re Oferta Económica

Si el Banco lo determina conveniente, podrá solicitar a los Proveedores técnicamente elegibles, que hayan presentado una Oferta Económica válida, ingresar en el Portal una segunda Oferta Económica en la fecha y plazo establecido en el Calendario de Actividades, y en los mismos términos y condiciones señalados en el numeral “Oferta Económica” de estas Bases.

En este caso, una vez realizada la primera apertura económica, el Banco les informará a todos los Proveedores técnicamente elegibles, vía mensajería del Portal, **la situación comparativa del precio bruto total de su Oferta Económica respecto de las demás Ofertas**, según el siguiente semáforo de alerta:

#### SEMÁFORO DE ALERTA:

<b>Verde:</b>	Entre un 0% y 5%: ubicada entre las más bajas, pero no necesariamente es la oferta más económica.
<b>Amarillo:</b>	Más de un 5% y hasta un 10% mayor: ubicada entre estos porcentajes con respecto a la oferta más económica.
<b>Rojo:</b>	Más de un 10% mayor: ubicada por sobre este porcentaje con respecto a la oferta más económica.

En esta etapa, los Proveedores tendrán la opción de mantener su Oferta Económica inicial o de presentar una nueva Oferta Económica (Re Oferta) a un precio menor. En cualquier caso, los Proveedores deberán ingresar su Re Oferta en el Portal, aun si deciden mantener su precio.

### 8.2. Apertura de Re Oferta Económica

La apertura de la Re Oferta Económica de los Proveedores técnicamente elegibles, se realizará en la fecha indicada en el Calendario de Actividades. Este proceso se efectuará en las mismas condiciones y con los mismos participantes señalados en la apertura de Ofertas Técnicas, y podrá participar también un representante de cada Proveedor considerado Técnicamente Elegible.

El Encargado del Proceso de Compras comunicará a cada Proveedor Técnicamente elegible la fecha, hora y ubicación de la Apertura, en caso que ésta sea presencial, o la información para ingresar a la sesión de Apertura, si ésta fuera virtual.

En la Apertura se verificará el ingreso al Portal de las Re-Ofertas Económicas, levantándose un Acta que será suscrita por los funcionarios del Banco. En esta Acta se dejará constancia escrita de la participación de los representantes de los Proveedores en la apertura de la Re Oferta, si fuera el caso.

4

En caso que un Oferente presente una Re-Oferta de precio mayor a la inicial, el Banco se reserva el derecho de descartarla, y de considerar en el proceso de evaluación económica su Oferta Económica inicial. Excepcionalmente, el Banco podrá aceptar una Re Oferta con un precio superior, sólo en caso que el Proveedor justifique que incurrió en errores manifiestos, los que serán evaluados caso a caso por el Banco.

En caso que el Banco resuelva no solicitar Re Ofertas, invitará a los Proveedores considerados Técnicamente Elegibles a participar del Acto de Apertura de Ofertas Económicas iniciales, situación que les será comunicado oportunamente.

## **9. Evaluación de Ofertas**

### **9.1. Admisibilidad Requisitos Formales**

Luego de efectuada la apertura de las Ofertas Técnicas, el Encargado del Proceso de Compras evaluará los Antecedentes Administrativos y declarará como **inadmisibles** las que no cumplan con los requisitos formales mínimos establecidos en estas Bases.

### **9.2. Evaluación Financiera-Comercial**

El Banco realizará un análisis financiero-comercial de los Proveedores respecto de los antecedentes financieros solicitados y/o de la información pública disponible.

En caso que la determinación final del análisis financiero-comercial establezca que uno o más Proveedores son **inadmisibles**, dicha circunstancia les será comunicada por el Encargado del Proceso de Compras mediante la mensajería del Portal, una vez finalizada la etapa de Evaluación Técnica. Tal comunicación también podrá ser efectuada por carta si el Banco lo estima necesario. Las Ofertas presentadas por dichos Proveedores no serán consideradas en las instancias siguientes, de lo cual se dejará constancia en el Informe Final del Proceso.

### **9.3. Comisión Evaluadora**

Las Ofertas que hayan sido declaradas como admisibles por el Encargado del Proceso de Compras serán examinadas por una Comisión Evaluadora designada para esta Licitación, la que estará conformada por:

- i. Jefe del Departamento Beneficios y Analítica de Personas
- ii. Profesional 1 del Departamento Beneficios y Analítica de Personas
- iii. Profesional 2 del Departamento Beneficios y Analítica de Personas

4

#### 9.4. Cumplimiento de Requerimientos Técnicos Mínimos

La Comisión Evaluadora deberá verificar para cada Proveedor el cumplimiento de los siguientes requerimientos técnicos mínimos:

- a. La Empresa deberá contar con al menos **5** años de experiencia en el mercado de los servicios de alimentación nacional e internacional.
- b. Presenta al menos un contrato de servicios de alimentación con Certificación ISO 9001:2015 y/o 45001:2018.
- c. Presenta informe que garantiza la calidad de la línea de abastecimiento de la empresa, emitido por su área de Calidad.
- d. El personal propuesto para los cargos claves cumple con las exigencias mínimas establecidas para cada uno de ellos en el numeral 9 del Anexo A.
- e. Presenta Plan de Manejo de Residuos.
- f. Presenta Manual de gestión, procedimientos y plan de manejo de pandemia sanitaria.

Las ofertas que acrediten el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos serán evaluadas por la Comisión Evaluadora.

#### 9.5. Evaluación Técnica

La Evaluación Técnica se llevará a cabo en base a la documentación presentada por cada Proveedor y se evaluarán los factores que se detallan a continuación:

**Tabla N°1 Factores a evaluar**

<b>Descripción</b>	<b>Ponderación</b>
<b>1. FACTOR EMPRESA</b> a) Experiencia en el Mercado Nacional e Internacional (12%) b) Calidad de Proveedores, Bodegas y Vehículos (20%) c) Certificación de Contratos con Sistema ISO 9001:2015 y/o 45001: 2018 (8%)	40%
<b>2. FACTOR TÉCNICO DEL SERVICIO</b> a) Calidad del Servicio (Clientes) (6%) b) Menús para Almuerzo Protocolar A y B (6%) c) Planificación de Minutas de Menú Casino General (descripción de servicio y tabla de frecuencia de consumo semanal) (21%)	60%

4

d) Fichas Técnicas de Materias Primas (12%)	
e) Experiencia del Personal Propuesto (9%)	
f) Plan de Manejo de Residuos (3%)	
g) Plan de Protocolo y Manejo de Pandemia Sanitaria (Covid 19 y similares) (3 %)	
<b>Total</b>	<b>100%</b>

Cada uno de los factores y subfactores, cuando proceda, será evaluado de acuerdo con la siguiente escala:

NOTA	CALIFICACIÓN
76 a 100 puntos	Excelente
51 a 75 puntos	Buena
26 a 50 puntos	Regular
0 a 25 puntos	Deficiente

Las ofertas serán evaluadas de acuerdo con los factores y sub-factores señalados, su respectivo puntaje máximo y los porcentajes descritos. Asimismo, cada uno de los factores y sub-factores será evaluado de acuerdo con los siguientes criterios:

### 1. FACTOR EMPRESA (40%)

- a) Experiencia en el mercado nacional e internacional (12%)

Cantidad de años en el mercado	Puntaje
Más de 10 años	100 puntos
8 a 10 años	80 puntos
5 a 7 años	70 puntos
Menos de 5 años	0 punto

- b) Calidad de Proveedores, Bodegas y Vehículos (20%)

Se evaluará sobre la base del informe que garantiza la calidad de la línea de abastecimiento de la empresa, emitido por la Gerencia de Calidad de la Empresa.

Concepto	Excelente (76 a 100 puntos)	Buena (51 a 75 puntos)	Regular (26 a 50 puntos)	Deficiente (0 a 25 puntos)
Nivel de completitud de los antecedentes presentados y de cobertura de los distintos requerimientos aplicables a estos aspectos.				

4

<p>Un alto nivel (100 puntos) significa que los antecedentes tienen un nivel de detalle exhaustivo, que permite entender claramente las condiciones que presenta la Empresa en estas materias y reconocer sin dudas en qué medida cubren los requerimientos legales y la normativa aplicable a este respecto, concluyendo además que dicha cobertura le permite cumplir a cabalidad con dichos requerimientos.</p>				
--	--	--	--	--

c) Certificación de Contratos con Sistema ISO 9001:2015 y/o 45001:2018 (8%)

<b>Certificaciones</b>	<b>Puntaje</b>
Cuenta con 5 o más contratos con alguna de las dos certificaciones	100 puntos
Cuenta con 3 - 4 contratos con alguna de las dos certificaciones	80 puntos
Cuenta con 1 - 2 contratos con alguna de las dos certificaciones o en proceso de certificación (acreditable)	70 puntos
No cuenta con ningún contrato con Certificación	0 punto

**2. FACTOR TÉCNICO DEL SERVICIO (60%)**

a) Calidad del Servicio (Clientes) (6%)

La evaluación de este factor se solicitará a los dos clientes más relevantes de cada empresa, a quienes se les consultará sobre su apreciación del servicio prestado por la Empresa, derivando en una calificación como la señalada en la siguiente tabla:

<b>Concepto</b>	<b>Puntaje</b>
Excelente	76 a 100 puntos
Buena	51 a 75 puntos
Regular	26 a 50 puntos
Deficiente	0 a 25 puntos

4

b) Menús para Almuerzo Protocolar A y B (6%)

Se evaluarán los 10 Menús de Almuerzo Protocolar presentados por el Proveedor, en relación con el cumplimiento de las condiciones establecidas para la composición del Servicio Protocolar (**Anexo A.2, numeral 3**), con la siguiente escala:

Concepto	Puntaje
Excelente	76 a 100 puntos
Buena	51 a 75 puntos
Regular	26 a 50 puntos
Deficiente	0 a 25 puntos

c) Planificación de Minutas de Menú Casino General (21%)

Se evaluará la Planificación de Minutas de Menú Casino General presentada por el Proveedor, sobre la base de la descripción de servicio y el cumplimiento de la tabla de frecuencia semanal de consumos (**Anexo A.3, numerales 1 al 5**), aplicando la siguiente escala:

% de Cumplimiento (*)	Puntaje
Cumple X % (X: entre 65 y 100)	X puntos (X: entre 65 y 100)
Cumple menos del 65%	0 puntos

(\*): El % de cumplimiento determinará el puntaje obtenido en este subfactor. Por ejemplo, 70% de cumplimiento implicará 70 puntos, 85% de cumplimiento implicará 85 puntos.

d) Fichas Técnicas de Materias Primas (12%)

Se evaluarán las Fichas Técnicas presentadas por el Proveedor, en relación con el cumplimiento de las tablas de gramaje y requisitos de las materias primas (**Anexo A.3, numeral 7**), aplicando la siguiente escala:

% de Cumplimiento (*)	Puntaje
Cumple X % (X: entre 65 y 100)	X puntos (X: entre 65 y 100)
Cumple menos del 65%	0 puntos

(\*): El % de cumplimiento determinará el puntaje obtenido en este subfactor. Por ejemplo, 70% de cumplimiento implicará 70 puntos, 85% de cumplimiento implicará 85 puntos.

4

e) Experiencia del Personal Propuesto (9%)

Este factor se calificará individualmente para cada persona propuesta y posteriormente la calificación de este subfactor se calculará como el promedio simple de las calificaciones individuales.

Cantidad de años	Puntaje
5 ó más años sobre el mínimo requerido	100 puntos
3 – 4 años sobre el mínimo requerido	90 puntos
1 – 2 años sobre el mínimo requerido	80 puntos
Mínimo de años requeridos	70 puntos
Menos del mínimo requerido	0 punto

f) Plan de Manejo de Residuos (3%)

Concepto	Excelente (76 a 100 puntos)	Bueno (51 a 75 puntos)	Regular (26 a 50 puntos)	Deficiente (0 a 25 puntos)
<p>Nivel de descripción de los antecedentes del Plan y de su cobertura de los distintos requerimientos planteados por el Banco para este aspecto.</p> <p>Un alto nivel (100 puntos) significa que el Plan tiene un nivel de descripción de los antecedentes y actividades que conforman el plan, que permite entender claramente y reconocer sin dudas su alcance y evaluar suficientemente en qué medida cubren los requerimientos legales, la normativa aplicable y lo establecido en el Anexo A a este respecto, concluyendo además que dicha cobertura le permite cumplir a cabalidad con dichos requerimientos.</p>				

4

g) Plan de Protocolo y Manejo de Pandemia Sanitaria (3%)

Concepto	Excelente (76 a 100 puntos)	Bueno (51 a 75 puntos)	Regular (26 a 50 puntos)	Deficiente (0 a 25 puntos)
<p>Nivel de descripción de los antecedentes del Plan y de su cobertura de los distintos requerimientos planteados por el Banco para este aspecto.</p> <p>Un alto nivel (100 puntos) significa que el Plan tiene un nivel de descripción de los antecedentes y actividades que conforman el plan, que permite entender claramente y reconocer sin dudas su alcance y evaluar suficientemente en qué medida cubren los requerimientos legales, la normativa aplicable y lo establecido en el Anexo A a este respecto, concluyendo además que dicha cobertura le permite cumplir a cabalidad con dichos requerimientos.</p>				

El puntaje final se obtendrá del promedio de las calificaciones de los factores, efectuadas por los integrantes de la Comisión Evaluadora, con la ponderación y puntajes indicados en la tabla respectiva.

Serán consideradas como Técnicamente Elegibles aquellas ofertas que obtengan un promedio de Evaluación Técnica igual o superior a 70 puntos (sobre un máximo de 100), según calificación que se efectuará a cada oferta, y que no haya obtenido en ninguno de los factores y subfactores evaluados, un puntaje promedio igual o menor a 40 puntos.

El Encargado del Proceso de Compras recibirá del área usuaria las evaluaciones técnicas consolidadas en función de la evaluación individual de cada integrante de la Comisión Evaluadora. Como resultado de esta consolidación se obtendrán las Ofertas consideradas como “Técnicamente Elegibles”.

#### 9.6. Evaluación Económica

La Evaluación Económica será efectuada por el Encargado del Proceso de Compras, de conformidad a los siguientes criterios:

4

- a) Sólo serán consideradas las Ofertas Económicas presentadas por los Proveedores considerados como Técnicamente Elegibles en la etapa de Evaluación Técnica.
- b) Se seleccionará al Proveedor que presente la Oferta Económica con el Precio Total más bajo, entendiendo como Precio Total al valor de referencia calculado para 12 meses de servicio, IVA incluido, considerando la sumatoria de:
- b.1) Los consumos anuales de referencia indicados por el Banco en el numeral Anexo A.1 para los Servicios indicados en los numerales 1, 2 y 3 del Anexo A.2, multiplicados por los precios indicados en la respectiva oferta económica para dichos Servicios. Esto corresponde a lo siguiente:

Servicio	Consumo anual de referencia según Anexo A.1 (a)	Precio ofertado por Proveedor (IVA incluido) (b)	Precio anual (a) x (b)
<b>SERVICIO GENERAL CASINO</b>			
Desayuno Casino	4.668		
Desayuno Casino Modalidad Descartable	381		
Almuerzo Casino Modalidad Libre Elección	71.981		
Almuerzo Casino Fin de semana y festivo	481		
Almuerzo Casino Modalidad Dirigido con Vajilla	77.316		
Almuerzo Casino Modalidad Descartable	1.044		
Colación Trabajo Extraordinario	444		
Almuerzo Fin de Semana y Festivo Modalidad Descartable	55		
Cena Dia Hábil	1.774		
Cena modalidad Descartable Hábil, Fin de Semana y Festivo	3.972		
Cena Fin de Semana y Festivo	514		
Almuerzo Especial Casino	1.335		

4

SERVICIO GERENCIA			
Café (grano, instantáneo o descafeinado - con o sin leche), Te (con o sin leche) o Agua de Hierba	2.520		
Bebidas en Lata (350cc) y/o Jugo Boca Ancha (300cc)	7.428		
Mineral (330 cc)	7.224		
Almuerzo Ejecutivo	2.904		
Almuerzo Express	1.058		
Docena de Tapaditos	4		
Galletas Artesanales	2.316		
Galletas Finas	6		
Galletas Soda e Integral	2.776		
SERVICIO DE PROTOCOLO			
Aperitivo Protocolar Tipo A	92		
Aperitivo Protocolar Tipo B	59		
Desayuno Protocolar Tipo A	55		
Desayuno Protocolar Tipo B	74		
Almuerzo Protocolar A con Vino	28		
Almuerzo Protocolar A sin Vino	32		
Almuerzo Protocolar B con Vino	8		
Almuerzo Protocolar B sin Vino	11		
Garzón de Llamado Jornada Completa	14		
Garzón de llamada Media Jornada	1		
Servicio Lavado Mantel 3,5 mts. aprox	14		

4

Servicio Lavado Mantel 4,5 mts. aprox	68		
Servicio Lavado de Mantel 9 mts. aprox	13		
Servicio Lavado de Servilletas	1.186		
Precio Total Servicios			

b.2) Gastos generales y de administración mensuales (para Tramo 4) x 12

b.3) Gastos en dotación de Casino y Gerencia mensuales (para Tramo 4) x 12

#### **9.7. Resolución de empates**

Si en el resultado de la Evaluación Final de las Ofertas Económicas se produjera un empate entre dos o más Proveedores, se adjudicará la Licitación al Proveedor que presente el mayor Puntaje en el subfactor “Calidad de Servicio (Clientes)” (letra a) del factor 2). En caso que se mantenga la situación de empate, se establece como segundo mecanismo de desempate, la adjudicación al Proveedor que presente el mayor Puntaje en el subfactor “Planificación de Minutas de Menú Casino General” (letra b) del factor 2)

#### **9.8. Informe Final**

El resultado consolidado de las Evaluaciones Técnica y Económica, junto con la Propuesta de Adjudicación, constará en un único Informe Final, que será firmado por todos los integrantes de la Comisión Evaluadora y por el Jefe de Departamento de Adquisiciones.

#### **10. Adjudicación de la Licitación**

El Banco aceptará la Propuesta de Adjudicación presentada en forma total, o declarará desierto el Proceso de Licitación, esto último cuando no se presenten ofertas elegibles o cuando éstas no resulten convenientes a sus intereses, con sujeción a lo previsto en las presentes Bases, sin derecho de los Proveedores a entablar acción o reclamo por indemnizaciones, retribuciones o compensaciones de ninguna especie.

El Banco comunicará los resultados del Proceso de Licitación a cada uno de los Proveedores Técnicamente Elegibles, en la fecha señalada para ello en el Calendario de Actividades, mediante la mensajería del Portal y su publicación en el sitio Web del Banco ([www.bcentral.cl](http://www.bcentral.cl)).

4

## **11. Desistimiento**

Si comunicada la adjudicación de la Licitación, el adjudicatario desistiera de formalizar el Contrato, se le impedirá participar nuevamente en Procesos de Compra del Banco, salvo que justificare, a plena satisfacción del Banco, los motivos de su desistimiento.

En este evento, el Banco podrá adjudicar la Licitación al Proveedor que le seguía en precio o realizar nuevamente un Proceso de Compra si lo estima conveniente.

Si la comunicación de adjudicación de la Licitación no se le enviara en la fecha máxima establecida para ello en el Calendario de Actividades, el adjudicatario tendrá derecho a desistirse y retirar los antecedentes, documentos y garantías presentados, sin cargo para el Banco, siendo éste el único efecto legal de la referida falta de comunicación de aceptación de la propuesta.

## **12. Contrato**

Dentro del plazo máximo de 5 días hábiles bancarios, contados desde la comunicación de la adjudicación de la Licitación, el Banco enviará al adjudicatario el Contrato por los Productos y/o Servicios requeridos, el cual deberá ser suscrito por éste en un plazo no superior a los 5 días hábiles bancarios contados desde la fecha de su envío.

El Contrato contendrá las condiciones establecidas en el Modelo que se adjunta como Anexo B, incorporando en lo que corresponda, las condiciones de la oferta presentada por el adjudicatario y que hayan sido aceptadas por el Banco, además de las adecuaciones que resulten del proceso de consultas y aclaraciones de esta Licitación.

A más tardar al momento de suscribir el Contrato, el adjudicatario deberá entregar la Garantía de Fiel Cumplimiento del mismo.

Para todos los efectos legales, las presentes Bases, al igual que el Acuerdo de Participación, la Oferta, las consultas, observaciones, respuestas y aclaraciones, formarán parte integrante de los Contratos.

La no suscripción del Contrato o la no entrega de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, dentro del plazo indicado, dará derecho al Banco para dejar sin efecto la adjudicación, sin derecho a reclamo, acción o indemnización alguna por parte del adjudicatario.

## **13. Subcontratación**

En este Proceso de Licitación, los Proveedores podrán, si ello es factible y técnicamente conveniente, subcontratar el cumplimiento de algunas de las obligaciones, siempre que se declare expresamente en la Oferta Técnica y sea aceptado por el Banco. En todo caso, los



servicios subcontratados no podrán corresponder a servicios propios de la esencia y naturaleza de las obligaciones que asume en virtud de esta contratación. Asimismo, por la tal subcontratación no cesa, en caso alguno, la responsabilidad de la Empresa por la administración, calidad, garantía de trabajos, materiales, elementos y componentes; el cumplimiento de plazos y de los pagos que como Contratista pueda adeudar a los Subcontratistas, así como de los impuestos de cualquier naturaleza que los pueda gravar, y del cumplimiento de las leyes en la forma que la Empresa está obligada con el Banco, en especial, y siempre que ello sea pertinente, de la legislación laboral

#### **14. Cesión**

El Proveedor y/o adjudicatario, según corresponda, no podrá ceder o transferir, sea total o parcial, los derechos y obligaciones que nacen con ocasión de esta Licitación y del contrato que se suscriba, salvo autorización expresa del Banco.

**BANCO CENTRAL DE CHILE**

4

## ANEXO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 1. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS

- 1.1. El servicio se prestará en el Banco, en los recintos ubicados en Agustinas N°1180 y Morandé N°115, de la comuna de Santiago.
- 1.2. El Banco designa como interlocutora y supervisora del servicio de alimentación objeto de estas Bases a su profesional Nutricionista, quien verificará en terreno, en las oportunidades que lo estime necesario, el cumplimiento de su sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria respecto de materias primas, almacenamiento, elaboración y expendio de las preparaciones, la forma de suministro de los servicios, la higiene de las personas que los preparan, manipulan y sirven y el cumplimiento de las demás obligaciones que impone el Servicio. Lo anterior, sin perjuicio de la actuación en estas mismas labores de otro personal que el Banco determine y comunique a la Empresa oportunamente.
- 1.3. El Banco 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 determinará a su juicio exclusivo. Si en el resultado de estos análisis microbiológicos se detectaren irregularidades con criterio de Rechazo, según el Reglamento Sanitario de los Alimentos, el Banco podrá aplicar sanciones económicas a la Empresa, indicadas en el numeral 12 de este Anexo.
- 1.4. Las preparaciones alimenticias gastronómicas deben favorecer una nutrición óptima y estilos de vida saludables, utilizando en su elaboración materias primas más saludables, mínimamente procesadas, alimentos integrales, semillas y similares, reducida en azúcares refinados, gluten, lactosa, preservantes y colorantes artificiales, sin grasas hidrogenadas y similares, con el objeto de proteger y propiciar cambios en la alimentación que mejoren la salud, calidad de vida y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) asociadas a la alimentación.
- 1.5. La preparación, elaboración, manipulación, mantención y suministro de alimentos sanos e inocuos se deberá realizar con estricto cumplimiento a las normas sanitarias y de higiene vigentes, establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, protocolos y normativas vigentes según la autoridad sanitaria.
- 1.6. Los servicios de alimentación que se señalan precedentemente consistirán en las prestaciones y servicios especificados en el Anexo A.2 de estas Bases, denominado Composición de los Servicios.

4

- 1.7. La Empresa será responsable de cumplir en todo momento con las leyes, reglamentos, protocolos sanitarios, ordenanzas y demás disposiciones que rigen esta actividad, liberando al Banco de toda responsabilidad por el incumplimiento de las mismas. Por consiguiente, la Empresa se hará responsable pecuniariamente de las eventuales infracciones que por estos conceptos aplique el Ministerio de Salud, del Medioambiente u otro organismo controlador, como asimismo por las indemnizaciones que correspondan, por los perjuicios que pudieren ocasionarse tanto al Banco como a terceros.

En caso que el Banco, a consecuencia de tales incumplimientos, fuere obligado a pagar multas o indemnizaciones, la Empresa deberá reembolsar de inmediato al Banco tales desembolsos. En caso contrario, el Banco deducirá el monto que se trate de la facturación por el pago de los servicios mensuales, a través de una nota de cobro, o bien, si fuese insuficiente, con cargo a la Boleta Bancaria de Garantía a que se refiere la Cláusula Novena del Modelo de Contrato del Anexo B.

- 1.8. 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 de dichas autorizaciones o permisos, si el motivo se debe a deficiencias estructurales de las dependencias en que funciona la central de alimentación y comedores del Banco, debiendo, en todo caso, informar de inmediato tal circunstancia a la Nutricionista del Banco, a objeto de efectuar las transformaciones o habilitaciones pertinentes. El Banco cuenta con Autorización Sanitaria vigente para el Funcionamiento del Casino.
- 1.9. La Empresa estará inhabilitada para reutilizar utensilios, alimentos manipulados y/o preparaciones gastronómicas para otro servicio. La excepción a esta regla se realizará con piezas de carnes cocidas y productos de pastelería que no hayan sido porcionados, cuyos riesgos de inocuidad se encuentran controlados y acreditados por los registros de proceso de cocción y refrigeración, situación que deberá ser autorizada en terreno por la Nutricionista y su consumo se deberá efectuar dentro de las 24 horas. siguientes.
- 1.10. La Empresa deberá considerar dentro de sus gastos, el abastecimiento necesario de dosificadores de pared y de sanitizante de manos, tipo alcohol gel o similar, para los comensales del casino general y áreas anexas de la central de alimentación que se requieran.
- 1.11. La Empresa deberá considerar dentro de sus Servicios, el lavado de vajilla, cristalería, utensilios de cocina y su sanitización, así como el pulido o abrillantamiento de la platería, con productos específicos que no sean corrosivos y abrasivos con el baño de plata y utensilios de cocina, de acuerdo a la recomendación del proveedor y especificación técnica del producto químico a utilizar. Además, deberá mantener el



control del almacenamiento y orden correspondiente de las especies y productos químicos utilizados.

- 1.12. La Empresa se obliga a presentar, diariamente, o con la periodicidad que se le indique, a la Nutricionista del Banco, el registro de asistencia de su personal y/o cualquier otro antecedente que se le solicite.
- 1.13. No se permitirá el uso de las instalaciones, elementos, equipamiento y dependencias del Banco para preparaciones gastronómicas o cualesquiera otras, cuyo destino no sea para el uso interno del Banco.
- 1.14. El Banco podrá, a su juicio exclusivo y sin expresión de causa, solicitar a otras empresas distintas de la Empresa, la realización de atenciones de eventos u otros afines.
- 1.15. La Empresa acepta que el Banco podrá, a su juicio exclusivo, en cualquier tiempo y sin expresión de causa, eliminar cualquier servicio de los indicados en el Anexo A.2 de las presentes Bases, previo aviso de 15 días corridos antes de su implementación.
- 1.16. La Empresa deberá proveerse de todos los artículos de escritorio y papelería necesarios para el desarrollo de sus funciones.
- 1.17. La Empresa, a través de su Gerencia y Jefe de Operaciones sostendrá periódicamente reuniones de planificación, coordinación y evaluación del Servicio y cumplimiento de carta gantt, con la Nutricionista del Banco, quien determinará y comunicará las fechas de ellas.
- 1.18. Para efectos de una eficiente administración y control de los servicios, el Banco proporcionará a la Empresa un equipo computacional, con una cuenta de correo electrónico, denominada “Repostero”, así como el acceso a un área compartida de la red computacional del Banco con el Departamento Calidad de Vida y Analítica de personas, en donde la Empresa llevará los registros diarios de servicios efectuados, según formato entregado por el Banco, controles e historial mensual de los servicios prestados al Banco, así como el inventario y reposición de vajilla y listado de personal y sus funciones y cualquier otra información que el Banco le solicite. La Nutricionista y otro personal que el Banco estime conveniente, sólo tendrán privilegio de lectura de dichos datos, en tanto que la Empresa contará con privilegio de ingreso, modificación y lectura de la información.
- 1.19. La Empresa deberá acreditar cada 6 meses la realización de los exámenes de laboratorio de salud de todo su personal (Lecho ungueal, cultivo nasal, coprocultivo). Dichos exámenes no deben presentar presencia de patógenos y en caso de detectarse, la Empresa debe asegurar el correcto tratamiento médico.

4

## 2. PRINCIPALES SERVICIOS A PRESTAR POR LA EMPRESA

- 2.1. La Empresa deberá entregar los siguientes Servicios: a) Servicio General de Casino, b) Servicio de Gerencia y de Protocolo y c) Servicios de Catering, de acuerdo con los requerimientos descritos para cada uno de ellos en el Anexo A.2.
- 2.2. El Servicio General de Casino, para la atención del personal del Banco, o terceros expresamente autorizados por el Banco, se prestará según se indica a continuación:
  - a) En días hábiles bancarios, horario de atención entre las 07:00 y 19:00 horas. Para el servicio de almuerzo se utilizará la modalidad de autoservicio con libre elección y/o excepciones, según restricciones de Protocolo Sanitario u otros vigentes.
  - b) En fines de semana y festivos, el horario de atención de almuerzo será entre las 12:00 hrs. a las 15:00 hrs, en que se utilizará la modalidad de menú dirigido según requerimientos previos.
  - c) En períodos excepcionales, de crisis sanitaria y/o similares se aplicarán protocolos específicos dictados por la autoridad sanitaria, en coordinación con el Banco.

Estos servicios serán entregados en el Casino del Banco, ubicado en el cuarto piso del edificio de Agustinas N°1180 y en servicio de delivery a oficinas del personal según requerimientos y definiciones que se especificarán en el Anexo A.2.

- 2.3. Los Servicios de Gerencia y de Protocolo, incluyendo además en este caso, el servicio de coffee break y adicionales, de conformidad con lo establecido en el Anexo A.2 de estas Bases, se prestarán entre las 08:00 y 19:00 horas. Los servicios mencionados se entregarán en forma personalizada en los comedores ubicados en Agustinas N°1180, tercer piso, en las oficinas o en otros lugares ubicados en los edificios de Agustinas N°1180 y Morandé N°115, si así es requerido, a través del Repostero de Agustinas.
- 2.4. Los servicios de Catering descritos en el Anexo A.2 podrán ser solicitados directamente por la Gerencia de Asuntos Institucionales del Banco, los cuales deberán ser organizados y atendidos por el Área de Banquetería de la Empresa y consistirán en los siguientes: servicio de desayuno, almuerzo, cóctel y coffee break, en fecha y horario a convenir según requerimiento. Para estos servicios, las preparaciones no pueden ser elaboradas en las instalaciones y dependencias del Banco.

## 3. OTROS SERVICIOS

La Empresa deberá prestar además los siguientes otros servicios:

- 3.1. Servicio de café en grano, bebestibles calientes e insumos dispensados por máquinas automáticas instaladas tanto en los edificios de Agustinas como Morandé. La empresa



deberá cotizar el servicio de café y bebestibles calientes, según las especificaciones técnicas descritas en Anexo A.5.

**Este servicio tiene carácter opcional, esto es, el Banco se reserva el derecho de contratar o no este servicio dentro del contrato general de Servicios de Alimentación.**

La cantidad y ubicación de las máquinas de café y bebestibles calientes se indica en el citado Anexo A.5.

Será de su responsabilidad y costo mantener los receptáculos del exceso de agua, limpios y sanitizados. La Empresa deberá considerar en sus costos, los productos químicos e insumos para la limpieza y sanitización exterior de las máquinas de café, bebestibles calientes y estaciones, las veces que sea necesaria durante el día.

Una de las condiciones para contratar este servicio será que las Fichas Técnicas de los Productos, que deberá presentar el Proveedor en su Oferta Técnica, cumplan con las especificaciones técnicas que se establecen en el Anexo A.5 para dichos productos.

- 3.2 Servicio de reposición de insumos (botellones, vasos y similares) para las máquinas expendedoras de agua purificada instaladas tanto en los edificios de Agustinas como Morandé ubicación descrita en Anexo A.5, a través del abastecimiento de insumos, que proveerá el Banco.

Para tal efecto, la Empresa realizará las solicitudes de requerimientos validadas por la Nutricionista y recibirá directamente del proveedor que el Banco designe a su juicio exclusivo, las materias primas y elementos adicionales, las almacenará bajo su responsabilidad y controlará su uso, informando semanalmente a la Nutricionista. Por otra parte, deberán controlar adecuadamente los stocks existentes a fin de solicitar, directamente al proveedor, la reposición de ellos oportunamente. La información digital sobre este servicio deberá mantenerse en disco compartido. Será de su responsabilidad y costo mantener los receptáculos del exceso de agua limpios y sanitizados.

La Empresa deberá considerar en sus costos, los productos químicos e insumos para la limpieza y sanitización exterior de las máquinas expendedoras de agua purificadas, las veces que sea necesaria durante el día.

- 3.3 Actividades Transitorias

La Empresa que se adjudique los servicios, deberá entregar las minutas de los diferentes servicios, a lo menos, con tres semanas de anticipación al inicio de sus servicios, pudiendo ser la misma planificación de menús propuesta en este proceso de licitación.



La Nutricionista del Banco revisará y aprobará los menús en un plazo de cinco días hábiles siguientes.

Para efectos de la entrega y recepción de los inventarios del Banco a la empresa adjudicada, la Nutricionista del Banco coordinará la referida entrega y recepción, en forma previa al inicio del servicio. Si bien está previsto iniciar los servicios el 01.03.2022, la Empresa adjudicada podrá hacer uso de algunas instalaciones a partir del 24.02.2022, lo cual deberá ser debidamente coordinado con el Banco en forma previa a esa fecha.

- 3.4 La Empresa, dentro del plazo de 30 días corridos desde el inicio del Servicio, deberá hacer entrega digital a la Nutricionista del Banco de las recetas originales de las preparaciones gastronómicas a utilizar en el Servicio, de conformidad con los gramajes establecidos en el Anexo A.3, debiendo mantener actualizada la información según la planificación de menú. La Empresa, deberá dar cumplimiento a los requisitos de las materias primas, basado en las Normas de Normalización Chilena, Reglamento Sanitario y normativas vigentes.
- 3.5 La Empresa deberá realizar bimestralmente, a su costo, exámenes que incluyan: a) Check list de higiene sanitaria; y b) Análisis microbiológico tanto del personal manipulador de alimentos (3 muestras) como de superficies de trabajo (6 muestras) y preparaciones gastronómicas (6 muestras de diferentes preparaciones). Sus resultados serán informados por escrito a la Nutricionista del Banco, 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.
- 3.6 Llevar a cabo en ciertas ocasiones especiales (Aniversario del Banco, Fiestas Patrias, y Navidad y /u otra actividad y fecha que el Banco lo solicite) un Almuerzo Especial en el Casino del Banco, con la posibilidad de contar con animación y/o música en vivo y decoración del Casino, durante cada año que dure el Servicio, si las condiciones de Protocolo sanitario lo permiten. El costo del servicio de alimentación de este Almuerzo Especial deberá ser presentado en el Formulario de Oferta Económica.

La Empresa que resulte adjudicada, deberá presentar las propuestas de Animación y Decoración para estos eventos, incluyendo una cotización de su costo en forma independiente del servicio de alimentación de este Almuerzo Especial, en forma oportuna y previa para aprobación de la Nutricionista del Banco, pudiendo el Banco optar o no por su implementación.

Los menús de los almuerzos especiales serán extensibles al servicio de cena.



- 3.7 Administrar, coordinar y controlar el servicio de lavandería y planchado de mantelería y ropa de trabajo. Estas labores incluyen la recepción y almacenamiento en óptimas condiciones.
- 3.8 La Empresa deberá habilitar, bajo su propio costo y diseño, dos pantallas con los menús en formato digital, con numerología y simbología de manzanas para publicar diariamente el menú con sus respectivos aportes calóricos y contenido de colesterol, en el sitio que el Banco le asignará especialmente para ello. Para este último se utilizarán los criterios de recomendación: Restringido = color rojo, moderado = color amarillo y libre = color verde.

Rango de colesterol	Clasificación	Color de manzana
Hasta 80 mgs.	Libre	Verde
81 a 160 mgs.	Moderado	Amarillo
Mas 161 mgs.	Restringido	Rojo

- 3.9. La Empresa deberá implementar en forma permanente y rotativa un programa de estrategias visuales y comunicacionales de campañas nutricionales que favorezcan la elección de una alimentación más saludable, programa que debe ser visado por la Nutricionista del Banco.
- 3.10. La Empresa, a su costo, implementará canales de comunicación a través de la tecnología que se acuerde en conjunto, para la evaluación de los servicios y sugerencias. Mensualmente remitirá un reporte de resultados al Banco con un plan de acción en caso de ser necesario, de acuerdo con los resultados informados.
- 3.11 La Empresa deberá contratar y administrar el sistema de control de aforo en tiempo real del Casino, cuyo costo será reembolsado por el Banco. El sistema debe indicar el aforo en una pantalla dispuesta en la entrada del Casino General.
- 3.12 Durante el servicio de almuerzo en el Casino General, con la plantilla definida, la Empresa deberá disponer del siguiente personal adicional, para las funciones que se indican en cada caso:
- 2 auxiliares en forma permanente, para la limpieza y sanitización de sillas, mesas y comedores.
  - 1 funcionario para la coordinación y control del acceso al casino.

#### 4. MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

- 4.1 La Empresa deberá coordinar el ingreso de sus proveedores a las dependencias del Banco, en un horario diario desde las 07:00 horas a las 08:15 horas, de lunes a viernes.

4

La Empresa será responsable de los deterioros que pudieran ocasionar sus proveedores a las instalaciones del Banco, en el transporte interno de las materias primas.

- 4.2 La Empresa deberá presentar los 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 de su Gerencia de Calidad o similar, de acuerdo con lo solicitado en el numeral 13 de este Anexo.
- 4.3 La Empresa deberá disponer del total de materias primas para la elaboración de sus menús en las bodegas del Banco, con un mínimo de 48 horas de antelación al servicio. Esta regla no es extensiva para los productos de cóctel y/o panadería.
- 4.4 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, disminución de gramajes de materias primas a utilizar en las preparaciones, para disminuir los costos de producción.
- 4.5 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. PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LOS SERVICIOS

- 5.1. Tal como se solicita en el numeral 13 de este Anexo, la Empresa, en su Oferta Técnica, deberá adjuntar las Fichas Técnicas originales del fabricante de las principales Materias Primas a utilizar en el Servicio clasificadas según su naturaleza, indicadas en anexo A.3 con la descripción del producto o alimento, nombre del fabricante, características físicas, químicas y microbiológicas, ingredientes y aporte nutricional.

La Empresa que resulte adjudicada, no podrá introducir cambios en las materias primas presentadas en su oferta, las cuales pasarán a ser parte del contrato. En caso que la Empresa requiera efectuar un cambio respecto de las materias primas presentadas, deberá justificarlo y presentar la Ficha Técnica correspondiente a la Nutricionista del Banco, quien lo evaluará y decidirá la aprobación previa correspondiente, conforme a los antecedentes presentados.

- 5.2. Durante el desarrollo del servicio, la Empresa deberá presentar los menús de Casino General (desayuno, almuerzos y cena), a la Nutricionista del Banco, con 45 días corridos de anticipación a su fecha de implementación, debiendo procurar que en la oferta gastronómica de cada 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 alimentación saludable con un aporte nutricional equilibrado y acorde con las exigencias laborales del personal del Banco, con actividad ligera y aceptabilidad de los comensales. Dicho menú deberá indicar, además,



información nutricional de calorías y colesterol de cada preparación, según gramaje y materias primas del contrato y otros aportes nutricionales que se pudieran solicitar. Para las calorías y colesterol se deberán utilizar las Tablas de Composición Química de los Alimentos actualizada. Para la aplicación de lo señalado en este numeral, la Empresa deberá dar estricto cumplimiento a la frecuencia semanal de consumos y tabla de gramajes establecidos en el Anexo A.3 de estas Bases.

La Nutricionista aprobará las planificaciones de minutas, dentro de los 20 días corridos siguientes de recibido el documento, no pudiendo ser modificadas posteriormente por la Empresa, salvo previa autorización de la Nutricionista.

- 5.3. Las programaciones de minutas serán válidas para dos meses consecutivos. La Nutricionista del Banco podrá informar de cambios de preparaciones para el segundo mes del ciclo de menú, con 20 días de anticipación a su implementación.
- 5.4. La Empresa deberá entregar a la Nutricionista del Banco, con 30 días de anticipación a su entrada en vigencia, un set de carta menú de Servicio Protocolar tipo A y B con énfasis en refinada gastronomía, con 10 alternativas para: entradas, platos de fondo y postres, según estacionalidad verano e invierno. Estos menús deberán contar con la participación y aprobación del Chef Instructor o del profesional con más alta calificación profesional en gastronomía de la Empresa. Una vez aprobadas las cartas protocolares, la Empresa deberá realizar una presentación y degustación de las preparaciones bajo su costo. Posteriormente, la Empresa confeccionará un recetario con ingredientes, descripción de paso a paso con las fotografías de los menús, y capacitar *in situ* a los chefs de Gerencia en un plazo máximo de 15 días corridos desde que fue validada la carta protocolar. La entrada en vigencia de la carta protocolar será en los meses de abril y noviembre de cada año. En caso de la carta protocolar, ésta no está sujeta a frecuencia semanal. Esta actividad deberá estar consignada en la planificación de carta Gantt de cada año.
- 5.5. La Empresa deberá considerar en sus costos, la implementación de un panel de degustación diario con todas las preparaciones de los almuerzos de Casino general, almuerzos protocolares y aperitivos, cuando corresponda. Este panel, estará constituido por el Administrador del contrato, Jefe de cocina y/o Chef de gerencia y la Nutricionista del Banco. Las evaluaciones deberán registrarse según el formato de gestión de calidad de la Empresa. En el 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, debiendo ésta proponer 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.
- 5.6. Se aplicará el siguiente procedimiento de control mensual de los servicios:



5.6.1. Para el control de los servicios correspondientes al Servicio de Casino General, el Banco cuenta con un sistema de tarjeta magnética (o similar en el futuro) para todos sus empleados y personas autorizadas para acceder al servicio de alimentación, la que debe ser introducida al inicio de la línea de acceso en un sistema de puerta de molinete.

El control de los servicios de colacion y cena se realizará a través de planilla.

5.6.2. Para el control de los Servicios de Protocolo y de Oficinas, la Empresa emitirá recibos y adjuntará el respectivo mensaje de solicitud electrónico.

5.6.3. La Empresa entregará semanalmente a la Nutricionista un informe con los servicios prestados, para efectos de revisión con los comprobantes respectivos, a fin de agilizar el control total mensual de los servicios para su posterior pago.

5.6.4. El Banco solicitará informes mensuales de gestión de los servicios prestados, clasificados por tipo de servicio, precios, unidades etc.

## 6. CONTROL DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS

6.1 La Empresa deberá acreditar el servicio de Alimentación del presente contrato con el Banco, con la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, a más tardar el 30 de noviembre del 2022 y, posteriormente, mantenerla vigente mientras dure la prestación del Servicio. Para tal efecto, tan pronto reciba la Certificación, deberá remitir copia de dicha certificación y auditorías de calidad al Banco. Asimismo, durante el desarrollo de sus labores de producción gastronómica y atención al cliente deberá cumplir permanentemente con dicho programa de aseguramiento de calidad.

6.2 La Empresa deberá también acreditar el servicio de Alimentación del presente contrato con el Banco, con la “Certificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, según las Normas de Calidad ISO 45001:2018”, a más tardar el 30 de noviembre del 2022 y, posteriormente, mantenerla vigente mientras dure la prestación del Servicio. Para tal efecto, tan pronto reciba la Certificación deberá remitir copia de dicha certificación y auditorías de calidad.

6.3 Al inicio de sus servicios la Empresa deberá entregar al Banco su Plan de Aseguramiento de Calidad en aplicación para la prestación de sus servicios.

6.4 La empresa deberá remitir los resultados originales de las auditorías internas y externas de sus sistemas de calidades. Posteriormente, regularizar las entregas de los planes de acciones según se requiera. Estas auditorías deben estar consideradas en la planificación anual de la carta Gantt.

4

6.5 Las Certificaciones solicitadas en los puntos anteriores deben ser para los sistemas de Gestión de Calidad en aplicación en el servicio de alimentación para el Banco Central, no corporativa de la Empresa; su alcance debe considerar los servicios de casino, gerencia y proveedores.

## 7. ELEMENTOS Y EQUIPOS A UTILIZAR PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

7.1 Proveer, bajo su propio cargo y mantención, en forma permanente durante toda la vigencia del Servicio:

a) Los siguientes equipos en perfecto estado de funcionamiento y presentación:

- 2 Máquinas automáticas y modernas expendedoras de bebidas gaseosas y jugos fríos.

Referencia:



- 1 Máquina automática y moderna expendedora de aguas saborizadas, con refrigeración.

Referencia:



- 1 Máquina de jugos con refrigerante para colocar agua detox capacidad mínima 10 lts.
- 1 Conservadora de helados decorativa, para la línea de autoservicio.
- 2 Máquinas congeladoras, horizontal de 350 litros aprox.
- 1 unidad Visi cooler 1 puerta vidriada

4

- 1 vitrina refrigerada sobrepuesta para postre para la línea de autoservicio
  - 5 Balanzas de precisión digitales de 30 Kg. con sensibilidad de 5 gramos, con bandeja de acero inoxidable medida aprox. 30 \*25 cms., para ser utilizada en las siguientes áreas: bodega, cocina gerencia, repostería, salad bar y cocina caliente.
  - 1 Procesador de alimentos con su respectivo set de disco de corte.
  - 1 Balanza de precisión digital de 150 kg. Para el área de bodega.
  - 1 Ablandador de agua conectado a la red de agua potable para la maquina lavavajilla y sus insumos.
  - 1 Máquina eléctrica ecológica desincrustante, lava loncheras de 200 Lts. Con su provisión de productos químicos
- b) Vajilla, cuchillería y todo lo necesario para otorgar el servicio de casino, considerando un índice de 30 % superior a los comensales informados.
- c) Utensilios de trabajo tales como: ollas y sartenes de acero inoxidable, cuchillos, porcionadores, guantes anticorte, elementos de protección personal, tablas para cortar de diferentes colores según la naturaleza del producto a utilizar, basureros, y todo lo necesario para prestar el servicio.
- 7.2. La Empresa tendrá también la responsabilidad del control de la Mantelería proporcionada por el Banco a la Empresa y la responsabilidad de la mantención ordenada correspondiente, manteniendo inventarios actualizados de existencias y responsabilizándose pecuniariamente de las mermas originadas por descontrol de los inventarios de su responsabilidad, además, controlar y administrar la mantelería descartable que el Banco pudiese entregar a la Empresa.
- 7.3. La Empresa tendrá también la responsabilidad del cuidado y orden de todos los bienes muebles, vajillería, cristalería, mantelería y otros elementos y materiales proporcionados por el Banco a la Empresa para la ejecución de las labores asignadas, controlando y actualizando los inventarios en forma mensual, información que debe mantener en disco compartido con el Banco. El Banco se reserva el derecho de verificar los antecedentes.
- 7.4. Será de cargo de la Empresa, el abastecimiento y la reposición mensual de la vajilla, cuchillería y otros, necesarios para otorgar el servicio del comedor del Casino. La Empresa deberá mantener un inventario diario del 130 % para el personal informado, información que debe mantener actualizada en disco de red compartido. Mensualmente deberá acreditar con fotocopia de las facturas la reposición señalada. En el caso que el Banco entregue inventarios de vajilla, cuchillería y otros, la Empresa deberá reponerlos en la misma cantidad, formato y calidad.
- 7.5. Será de cargo de la Empresa la reposición mensual de la vajilla, cubiertos y otros, correspondientes a los comedores de Ejecutivos. Esta reposición deberá ser de la misma



calidad y tipo a las actualmente en uso. La Empresa, mensualmente deberá acreditar con fotocopia de las facturas la reposición señalada. Asimismo, deberán restituirlos, al término del Servicio, en las mismas condiciones en las que fueron recibidos, habida consideración del desgaste y deterioro natural o normal de éstos por su uso ordinario.

En el caso que las especies se encuentren discontinuadas, se procederá a valorizar los artículos de conformidad con otros de similares características, concretándose el pago de dicho faltante al Banco, a través de una nota de cobro a descontar del pago de la facturación mensual correspondiente.

- 7.6. Será de responsabilidad y cargo de la Empresa la mantención y reparación de los equipos de cocina entregados por el Banco, a través de los representantes técnicos de cada equipo. En Anexo A.1 se adjunta listado de dicho equipamiento. Para este efecto, la Empresa adjudicada entregará al inicio del servicio un plan anual de mantención, con ejecución mínima bimestral que comprenda todos los equipos existentes. Las reparaciones que resulten necesarias deberán ejecutarse como máximo dentro los 5 días hábiles. Los repuestos a utilizar deberán corresponder a los originales para cada equipo.

Las mantenciones deberán realizarse en horarios convenidos con el Banco, los cuales no pueden intervenir con el proceso productivo ni involucrar riesgos a la inocuidad alimentaria.

- 7.7. La Empresa que resulte adjudicada, deberá llevar un registro actualizado, por cada equipo. El Banco, 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 equipamiento por parte del organismo verificador, la Nutricionista informará vía e-mail a la Empresa, quien en un plazo no superior a 5 días hábiles bancarios deberá regularizar la mantención o reparación del equipamiento.

En el caso de periodos de crisis sanitarias o similar definida por el Banco, donde el servicio de alimentación funcione en rangos mínimos clasificados en rango 1, las mantenciones preventivas se realizarán cada 3 meses. Las emergencias de mantención serán abordadas inmediatamente por la Empresa.

- 7.8. Para efectos de lo mencionado en numeral anterior, la Empresa adjudicada, al inicio del contrato, deberá presentar el registro de proveedores del servicio de mantención, debidamente acreditada por el fabricante y fotocopia de los contratos con ellas.
- 7.9. La Empresa será responsable de la operación y manipulación del equipamiento de cocina y demás equipos que el Banco pondrá a su disposición para el cumplimiento del Servicio. En caso de verificarse una negligente o descuidada utilización de las instalaciones y elementos de Casino, situación que bastará con la acreditación de la Nutricionista del Banco, la Empresa responderá pecuniariamente hasta el monto



correspondiente al gasto en que el Banco deba incurrir para reparar cada elemento dañado.

- 7.10. La Empresa estará inhabilitada de realizar transformaciones y/o modificaciones a las instalaciones o equipos del Banco, salvo previa autorización expresa del Banco.
- 7.12. La empresa deberá disponer de un sistema de comunicación para el uso del personal que presta el Servicio de Gerencia, tal como celular o radio o similar, que no sea invasivo con sus funciones de servicio.

## 8. MANEJO DE RESIDUOS Y LIMPIEZA

- 8.1. La Empresa deberá considerar dentro de sus Servicios la limpieza y sanitización esmerada en los recintos de la central de alimentación, reposteros, bodegas y Comedores General y de toda otra dependencia que se entregue en uso exclusivo a la Empresa, con excepción de los baños y áreas de vestuario del personal de la Empresa, cuya responsabilidad será del Banco. 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 deberá utilizar los accesorios y equipamientos que provea para estos efectos (carros de limpieza, mopas, nebulizador, etc).
- 8.2. La Empresa deberá considerar dentro de sus gastos, la limpieza y sanitización diaria de todas las áreas de la central de alimentación, bodegas, cámaras de refrigeración, salas de pre elaborado, de lavados, considerando el cielo, campanas, paredes y lavado de piso. Asimismo, deberá mantener aseado y sanitizado el Comedor General durante toda la jornada y realizar el aseo al término de ésta (no se incluye lavado de pisos, de responsabilidad del Banco). Incluye también, la limpieza y sanitización de las máquinas expendedoras de café y bebestibles calientes, aún si el Banco no ha contratado dicho servicio con la Empresa, además de las máquinas expendedoras de agua purificada, Para este efecto, la Empresa, al inicio del servicio contratado, deberá entregar a la Nutricionista del Banco el programa de limpieza y sanitización diario, semanal, mensual y ficha técnica de los productos químicos a utilizar, los que deberán ajustarse a la normativa vigente y mantenerlos actualizados mientras dure el contrato.
- 8.3. La Empresa deberá considerar dentro de sus gastos, la limpieza y sanitización de todo el equipamiento gastronómico. Para la limpieza diaria del horno Rational, deberá considerar los productos y dosificaciones recomendados por el fabricante, además, se debe considerar diariamente la aplicación de desincrustante en la maquina lavavajillas.
- 8.4. La Empresa deberá clasificar y llevar un registro auditable de Emisiones de Residuos y Transferencia de Contaminantes, de acuerdo a la política de residuos del Banco y normativa vigente, donde se establece para Casino a lo menos 7 categorías:

4

- A) RECICLABLES:
  - I) Plásticos,
  - II) Vidrios,
  - III) Latas,
  - IV) Papeles y Cartones,
  - V) Aceites y Grasas.
  
- B) NO RECICLABLES:
  - VI) Otros residuos sólidos no reciclables (Principalmente Orgánicos).
  
- C) RESPEL:
  - VII) Contenedores de Químicos categorizados como peligrosos.

La Empresa registrará la cantidad de residuos que genera, por categoría. Lo anterior se podrá controlar con variables de volumen y de fácil transformación a medida de peso, en función a una relación de densidad del tipo de residuo.

- 8.5. Traslado de la basura en contenedores diferenciados de acuerdo al código de colores de la NCH3322, para cada categoría al contenedor ubicado en el patio interior del Banco. Los desechos deben ser eliminados en doble bolsa para carga pesada, cuya carga total no debe exceder de los 20 kgs.
  
- 8.6. Ejecutar, a su costo, el manejo y eliminación final de residuos grasos de acuerdo con la normativa vigente y numerales 8.4 y 8.5.
  
- 8.7. Contratar la fumigación, sanitización y desratización mensual de los recintos entregados bajo su responsabilidad, incluyendo baños, lo que significa una superficie de aproximadamente 1.185 metros cuadrados. Dichos trabajos, deberán ser realizados el día sábado, después de las 16:00 horas., bajo la supervisión del personal de la Empresa, adoptando todas las medidas de seguridad y alertas pertinentes.
  
- 8.8. Será de cargo y responsabilidad de la Empresa la limpieza y mantención diaria de los ductos y desagües de los recintos del Casino del Banco. Para el caso que éstos se tapen, el Banco efectuará el destape inmediato para dar fluidez al servicio y su costo será descontado de la facturación mensual del servicio.
  
- 8.9. La Empresa deberá informar cuatrimestralmente las intervenciones medio ambientales que se utilizan en el Servicio de alimentación para el manejo ecológico de los residuos (reciclaje, compostaje, etc.)
  
- 8.10. La Empresa deberá considerar un programa comunicacional con frecuencia anual para enseñar el manejo ecológico de los residuos (reciclaje, compostaje, etc.) a los trabajadores del Banco.

4

## 9. PERSONAL

- 9.1. La Empresa será responsable de entregar el servicio con los requisitos exigidos a su personal, descritos en este numeral.
- 9.2. La Empresa cada vez que solicite autorización de ingresos a nuevo personal, deberá acreditar su contrato de trabajo vigente, exámenes de salud sin la presencia de patógenos y toda la documentación solicitada en la Plataforma de Gestión de Contratistas del Banco. Esta información debe subirse a dicha plataforma con a lo menos 4 días hábiles de anticipación a la fecha de ingreso al Banco.

### 9.3. Personal a asignar por la Empresa

- 9.3.1. La Empresa deberá estar representada en el Banco durante toda la jornada de trabajo hábil por el Administrador del Contrato, a objeto de coordinar las diferentes labores de su responsabilidad y servir de interlocutor válido con la Nutricionista del Banco siendo además el responsable del cumplimiento de las actividades asignadas al personal del contrato.

En caso de permiso o licencia debe ser reemplazado inmediatamente por un profesional con las mismas características del cargo, siendo responsabilidad de la jefatura superior de la Empresa, debiendo informar por escrito a la Interlocutora del Banco, con al menos 48 horas de antelación en caso de permiso programado.

- 9.3.2. El Administrador del Contrato de la Empresa será el representante de la Empresa en terreno, supervisando y dirigiendo el servicio, además debiendo preocuparse de la oportuna y correcta presentación de los trabajadores, previendo y solucionando los problemas que puedan presentarse o se presenten 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 suscribirá. Por lo tanto, quedará inhabilitado para desarrollar cualquier labor de manipulación u 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 a los funcionarios y ejecutivos del Banco.
- 9.3.3. El Supervisor de Calidad será el encargado de verificar en terreno el cumplimiento del reglamento sanitario vigente, de las Buenas prácticas, normas de higiene y sistemas de calidad de los servicios contratados, incluyendo supervisión al azar en los servicios del fin de semana. Debe implementar un programa de charlas y reforzamiento al personal basado en el Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP), independiente del programa de capacitación exigido en el numeral 9.3.8.

4

- 9.3.4. El Maître deberá ejercer supervisión, administración y participación permanente en la atención de los servicios de Gerencia Diarios, a Oficinas y Protocolar, en cualquier dependencia del Banco en que se le requiera. Además, deberá coordinar los pedidos de agua purificada e insumos con el proveedor a solicitud de la Nutricionista del Banco.
- 9.3.5. El Chef Ejecutivo, además de sus funciones de producción, deberá supervisar al personal de la línea de autoservicio y orientar al personal del Banco sobre las preparaciones e ingredientes gastronómicos.
- 9.3.6. El Banco podrá, por intermedio de su Nutricionista o de otro funcionario que designe para tal efecto, requerir documentación contractual y de pago de remuneraciones, para efectos de comprobar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en este contrato en relación con dicho personal, entre ellas la asistencia y el pago de bono de asistencia, obligándose la Empresa a proporcionar todos los antecedentes que a este respecto le sean solicitados.
- 9.3.7. Todo el personal de la Empresa debe ser técnicamente calificado, de acuerdo con los oficios a desarrollar y deben estar capacitados y acreditados en el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 y 45001 vigentes y supervisado en forma permanente por la Empresa, para asegurar una óptima atención. Asimismo, deberán ser capacitados formalmente en cursos de duración mínima de 12 horas, una vez al año, en cada uno de los siguientes temas: 1) HACCP basados en la Norma Chilena 2861, 2) Seguridad Alimentaria, 3) Atención de Clientes y 4) Servicio de Protocolo. Esta última capacitación, sólo se exigirá para el personal que desarrolle funciones de servicio a Oficinas, como Garzones, Maitre, Auxiliar Patio Inglés y Administrador del Contrato. Además de la capacitación descrita, la Empresa deberá realizar cursos en cocina fría, caliente, repostería y alta gastronomía, para todo el personal de las áreas involucradas, con una duración de 12 horas cada uno. En aquellos casos de rotación de personal, el reemplazante debe acreditar o realizar los cursos en un plazo máximo de 30 días hábiles bancarios a contar de la fecha de inicio del reemplazo, siendo responsabilidad del Administrador del Contrato ante el Banco.
- 9.3.8. La Empresa adjudicada se obliga a prestar el Servicio objeto de estas Bases, considerando las personas propuestas en el proceso de licitación.
- Para el caso del reemplazo de alguno de estos trabajadores durante el desarrollo del contrato, la Empresa se obliga a proveer un trabajador de similares características profesionales o técnicas para el referido reemplazo, el cual deberá contar con la aprobación de la Nutricionista del Banco.
- 9.3.9. 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

4

del Servicio. Dicha planta no podrá ser modificada durante la vigencia del contrato, salvo autorización previa y expresa de la Nutricionista del Banco.

9.3.10. La Empresa deberá disponer de, a lo menos, la plantilla mínima de personal en los cargos y funciones que se describen en Anexo A.4 de las Bases, debiendo cumplir con los siguientes requisitos respecto del personal que asigne a este servicio:

9.3.10.1 El Administrador del Contrato deberá poseer mínimo 4 años de experiencia en administración de contratos similares al que se refieren estas Bases y con al menos una certificación como: ISO 9001, 45001, y/o HACCP; ser profesional del área nutricional o de alimentos; dominio de PC en lo que se refiere a uso de Word, Excel y Correo Electrónico; buen trato y experiencia en atención de clientes y con calificación superior en la Empresa.

9.3.10.2 El Supervisor de Calidad deberá ser profesional del área de nutrición o Ingeniería en alimentos, con 2 años mínimo de experiencia en sistemas basados en HACCP. Es deseable que posea experiencia en normas de certificación ISO 9001 y 45001.

9.3.10.3 El Maître que atenderá los servicios de protocolo del Banco, deberá poseer: experiencia en el cargo de administrador de servicios de Oficina, atención protocolar de 4 años como mínimo; educación media aprobada; y estar encasillados en un nivel de calificación superior en la estructura de cargos de la Empresa.

9.3.10.4 El Chef ejecutivo de Casino General deberá ser un Chef con experiencia mínima de 4 años en contratos similares en tipo de servicio y número de raciones al solicitado por el Banco y con al menos con una certificación como: ISO 9001, 45001 y/o HACCP, poseer título profesional en Administración en Producción Gastronómica o similar y estar encasillados en un nivel de calificación superior en la estructura de cargos de la Empresa.

9.3.10.5 El Chef de Cocina de Gerencia deberá tener una experiencia mínima de 2 años en el cargo de Chef en atención protocolar y cocina de excelencia gastronómica y o ser instructor de capacitación de la Empresa; poseer título profesional en Administración en Producción Gastronómica o similar, tener experiencia en sistema de calidad como: ISO 9001, 45001 y/o HACCP, y estar encasillados en un nivel de calificación superior en la estructura de cargos de la Empresa.

4

- 9.3.10.6 Los Garzones destinados a la atención protocolar deberán cumplir con las siguientes condiciones: poseer experiencia mínima de 2 años en este tipo de servicios, educación media completa y estar encasillados en un nivel de calificación superior en la estructura de cargos de la Empresa.
- 9.3.10.7 El Administrativo debe tener dominio nivel usuario del computador y nivel intermedio para el manejo de planilla Excel (tablas dinámicas, gestión y administración de datos). La Nutricionista del Banco podrá solicitarle apoyo para sus funciones diarias, en la medida en que no le dificulte la realización de las tareas propias de su cargo.
- 9.3.10.8 Los requisitos señalados en este numeral deberán ser acreditados por la Empresa a través de la presentación de los currículum vitae y otros antecedentes de su personal, los cuales para el personal inicial deberán ser presentados en su oferta, de acuerdo a lo indicado en el numeral 13 de este Anexo. El Banco se reserva el derecho de entrevistar y verificar los antecedentes del personal.
- 9.4. Será obligación de la Empresa, ante eventuales cambios de personal para los cargos de Administrador de Contrato, supervisor de calidad, Maitre, Chef de Gerencia y Chef ejecutivo de Cocina General, que el reemplazante cumpla con un período de orientación de 3 días hábiles bancarios, como mínimo, para cada cargo. Asimismo, se deberá disponer de reemplazantes para estos cargos y el resto de la plantilla en los períodos de vacaciones y/o permisos por ausentismos. La entrega de cargo debe quedar documentada y firmada por los involucrados y Administradora. Se debe almacenar en disco compartido.
- 9.5. Durante el período de vacaciones del personal de la Empresa, será obligatorio que permanezca el 50% del personal de planta, en cada área, no pudiendo coincidir las vacaciones del Administrador del Contrato con las del Maitre y las del Chef de Protocolo con el Chef ejecutivo de Casino General. La Empresa deberá entregar la programación de vacaciones de su personal a la Nutricionista del Banco, considerando los respectivos reemplazos de acuerdo con las condiciones de personal exigidas por el Banco en este numeral.
- 9.6. La Empresa deberá mantener un archivo permanente, en las dependencias del Banco, 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 el Banco, estará facultado para consultar dichas carpetas.
- 9.7. Los antecedentes del personal que la Empresa deba destinar en el Banco para la ejecución de los servicios deberán contar con la calificación previa de la Gerencia de

4

Seguridad del Banco. Para este efecto la Empresa deberá subir a la plataforma del portal de Contratistas del Banco a lo menos 10 días corridos antes del inicio del servicio, toda la documentación de los trabajadores que ocupará en la ejecución de los servicios y certificado de antecedentes, el cual deberá ser renovado cada 6 meses.

9.8. El Banco 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.

## 10. ROPA Y ELEMENTOS DE TRABAJO DEL PERSONAL

10.1. La Empresa se obliga a proporcionar a su personal, en cada año calendario, a lo menos, 3 uniformes completos en cada estación de verano e invierno, que incluyan zapatos cómodos y ropa de trabajo adecuada a las funciones y servicios que desempeñarán, habida consideración de las estaciones de verano e invierno en la materialidad de los uniformes, debiendo el personal mantener en todo momento su vestuario en excelente estado de conservación, presentación y condiciones de limpieza. El Banco dispone de tres áreas de elaboración (preliminares, ensaladas y repostería) con temperatura controlada de máximo 12°C a 15°C, por lo cual, la Empresa deberá proporcionar a todos los manipuladores de estas áreas, además, el vestuario térmico y polerón polar blanco para el desempeño de sus funciones, debiendo declarar al Banco su detalle. El personal femenino que trabaje en las áreas de producción deberá usar pantalones como parte de su uniforme. Asimismo, la Empresa se obliga a exigir y controlar el uso sistemático de los uniformes y de la presentación personal de sus empleados. Para el caso de atención a ejecutivos el personal (garzón y maitre) utilizará vestuario semi informal.

La Empresa deberá entregar, a lo menos, 3 tenidas para cada estación de verano e invierno del año, con sus respectivas camisas, pantalones, cinturón y zapatos de vestir. Para la atención de servicios protocolares se entregará anualmente: 2 smoking negros, 3 camisas cuello paloma, corbatines, faja de raso. Respecto al lavado de los trajes smoking, la Empresa deberá acreditar con la documentación correspondiente (factura de lavaseco) ante la Nutricionista del Banco, que el lavado de estas prendas será de cargo de la Empresa y se realiza, a lo menos, tres veces al mes. Todo el Personal deberá portar placa identificatoria con su nombre y apellido en un formato por definir en conjunto con el Banco.

10.2. Respecto al lavado de los trajes smoking, la Empresa deberá acreditar con la documentación correspondiente (factura de lavaseco) ante la Nutricionista del Banco, que el lavado de estas prendas será de cargo de la Empresa y se realiza de acuerdo a su uso, a lo menos, tres veces al mes.

10.3. El personal de la Empresa que atienda el Servicio de Casino General deberá tener, adicionalmente a lo ya descrito, 2 vestimentas de servicio completas por temporada (verano e invierno) para esta función, de excelente presentación, que se diferencie de

4

las otras labores de producción. A la vez, la Empresa deberá contar con uniformes disponibles para su personal de reemplazo de las labores indicadas en este punto de modo de mantener el estándar de la vestimenta.

10.4. El Personal auxiliar de gerencia deberá usar en forma permanente vestimenta de servicio del comedor Casino, indicada en 10.1.

10.5. La Empresa deberá proporcionar a su personal guantes y mascarillas desechables para la manipulación de alimentos listos para el consumo, lo que no lo exime a los funcionarios del lavado frecuente de manos.

10.6. La Empresa deberá cumplir con los siguientes requisitos respecto del vestuario del personal que asigne al Servicio:

10.6.1. El Maître y los Garzones que atenderán los servicios de protocolo del Banco deberán vestir, camisa blanca con cuello paloma; smoking y pantalón en casimir de color negro. humita negra; faja de raso doble de color negro; calcetines y zapatos negros.

10.6.2. Para el caso de atención a ejecutivos, el personal garzón y maitre utilizará vestuario semi informal. La empresa deberá entregar, a lo menos, 3 tenidas para cada estación de verano e invierno del año, con sus respectivas camisas, pantalones, cinturón y zapatos de vestir. Para la atención de servicios protocolares se entregará anualmente

10.6.3. El personal de la Empresa con cargo de administración deberá contar con, a lo menos, cuatro trajes anuales, de excelente presentación, calidad y terminaciones según su cargo.

10.6.4. El personal de cocina y servicios que atienda en el Casino General deberá utilizar 2 uniformes distintos: Uno para realizar las funciones de atención del autoservicio y comedor general y otro para manipulación de alimentos y aseo.

10.6.5. El personal de aseo y bodega estará inhabilitado para manipular alimentos.

10.6.6. El Auxiliar que atenderá la limpieza y sanitización de máquinas de café y provisión de vasos a máquinas expendedoras de agua, deberá vestir en forma permanente vestuario de atención a comedor Casino General.

## 11. OBLIGACIONES DEL BANCO

El Servicio licitado comprende las siguientes obligaciones del Banco:



- 11.1. El Banco se obliga a proporcionar la vajillería, platería, mantelería, equipamiento de cocina y recintos disponibles y necesarios para la prestación del Servicio requerido para el servicio Protocolar Para tal efecto, al momento del inicio del Servicio, el Banco entregará los inventarios señalados 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 Anexo A.1 de estas bases, se incluye una descripción del principal equipamiento gastronómico con que cuenta el Banco.
- 11.2. El Banco repondrá la vajilla y cubiertos de los Comedores de Ejecutivos, sólo en caso de desgaste y deterioro natural o normal de éstos, situación que deberá ser acreditada y aprobada por la Nutricionista del Banco.
- 11.3. El pago de las cuentas de energía eléctrica, agua y gas.
- 11.4. El pago de las cuentas telefónicas nacionales.
- 11.5. Programa y ejecución de limpieza industrial de ductos de campanas y cámara desgrasadora.
- 11.6. Mantención y reparación de cámaras y áreas de refrigeración.
- 11.7. Mantención y reparación de montaplatos
- 11.8. Mantención y reparación del sistema de llamado de comedores Protocolares y sala Herrera Guevara.
- 11.9. Sistema de comunicación interna para las funciones del Servicio.
- 11.10. Los gastos que origine la conservación del inmueble.
- 11.11. Los gastos del servicio de WiFi de la pantalla menú.
- 11.12. Los gastos del Sistema de Control de aforo digital.
- 11.13. El Banco entregará en comodato gratuito a la Empresa una impresora en red para el desarrollo de sus informes y labores diarias de la cuenta Repostero. Será de responsabilidad y costo de la Empresa, proveerse de la papelería necesaria para estos efectos.

## 12. SANCIONES Y DEDUCCIONES

El Banco podrá aplicar sanciones a la Empresa cuando se verifique alguna de las siguientes irregularidades:

4

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

12.1.1 Párrafo V, “De los Requisitos de Higiene de los Establecimientos”, desde el Artículo 38 al 51, ambos inclusive.

12.1.2 Párrafo VI, “De los Requisitos de Higiene de las Personas”, desde el Artículo 52 al 60, ambos inclusive.

12.1.3 Párrafo VII, “De los Requisitos de Higiene en la Elaboración de Alimentos”, desde el Artículo 61 al 70, ambos inclusive.

12.1.4 Resultados de análisis microbiológicos de muestras de alimentos con criterio de "Rechazo" para los parámetros de Rcto. Aeróbicos mesófilos, S. Aureus, B cereus, C perfringes y salmonella, de acuerdo con el Reglamento Sanitario de los Alimentos, según informe de entidad verificadora del Banco.

Por las infracciones señaladas anteriormente, el Banco aplicará a la Empresa una multa de \$300.000 (trescientos mil pesos), por cada artículo infringido.

12.2. 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 del Banco.

Por las infracciones señaladas anteriormente, el Banco aplicará a la Empresa una multa de \$300.000 (trescientos mil pesos), por cada infracción.

12.3. Reutilización de alimentos y/o preparaciones que se encuentren 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.

Por la infracción señalada anteriormente, el Banco aplicará a la Empresa una multa equivalente de \$300.000 (trescientos mil pesos), por cada evento.

12.4. Entrega de alimentos cuyo gramaje sea inferior en un 25% respecto de lo estipulado en el Anexo A.3 de estas Bases, en una muestra representativa del 50% de lo preparado.

Por la infracción señalada anteriormente, el Banco aplicará a la Empresa una multa de \$150.000 (ciento cincuenta mil pesos), por cada evento.

12.5. Entrega de preparaciones que no cumplan con las calidades gastronómicas y organolépticas inherentes al producto.



Por la infracción señalada anteriormente, el Banco aplicará a la Empresa una multa de \$90.000 (noventa mil pesos), por cada evento.

- 12.6. Ausencia de productos declarados en la composición de los servicios, utilización de materias primas y/o productos que no correspondan a las calidades y calibres exigidos.

Para cada una de la (s) infracción(es) señalada(s) anteriormente, el Banco aplicará a la Empresa una multa de \$90.000 (noventa mil pesos), por cada evento.

- 12.7. Por el incumplimiento a la fecha estipulada para la certificación del contrato con las normas ISO 9001:2015 y 45001:2018.

Por la(s) infracción(es) señalada(s) anteriormente, el Banco aplicará a la Empresa una multa de \$300.000 (trescientos mil pesos) por cada mes de incumplimiento a cada una de las certificaciones.

- 12.8. Por cada día que medie para el reemplazo del personal en sus cargos posterior a un día hábil establecido por el Banco, se descontará de la facturación el valor proporcional al cargo. Después de los dos días hábiles sin reemplazo, el descuento se multiplicará por 2 por cada día de ausentismo.

- 12.9. Las sanciones que el Banco imponga a la Empresa según lo indicado en numerales anteriores, serán 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 que la Empresa presente sanciones en forma reiterada, ello podrá ser considerado, a juicio del Banco, causal de término de contrato.

- 12.10. Todas las sanciones señaladas precedentemente, se duplicarán en su monto, en el caso de reiterarse la ocurrencia de la falta, en forma consecutiva.

### 13. ANTECEDENTES A PRESENTAR EN LA OFERTA TÉCNICA

El Proveedor deberá presentar los siguientes antecedentes en su Propuesta Técnica:

- a) **Experiencia del Proveedor:** Deberá indicar la experiencia que el Proveedor tiene en servicios de alimentación similares a los que se refiere esta licitación, a nivel nacional e internacional, con información de fechas, clientes, contactos y otra información asociada, considerando el formato del Formulario que se dispone para estos efectos en el Portal.



- b) **Certificaciones de Calidad:** Documentación que acredite las Certificaciones de Calidad ISO 9001:2015 y/o 45001:2018 con que cuenta el Proveedor para contratos por servicios de alimentación similares a los que se refiere la presente licitación.
- c) **Informe sobre calidad de la línea de abastecimiento del Proveedor:** Deberá entregar un informe del Departamento de Calidad del Proveedor con los antecedentes que permitan acreditar el cumplimiento de todos los requerimientos legales y normativos en relación con el abastecimiento de sus materias primas desde sus proveedores, sus condiciones de almacenamiento y de transporte hasta el lugar de utilización final.
- d) **Plan de Manejo de Residuos:** Deberá presentar el Plan de Manejo de Residuos con que cuenta el Proveedor y que implementaría en el Banco en caso de resultar adjudicado en este proceso de licitación, de forma de cumplir con los requerimientos normativos y legales en esta materia y con aquellos establecidos al respecto en este Anexo.
- e) **Manual de gestión, procedimientos y plan de manejo de pandemia sanitaria:** Deberá presentar el Plan, manual y procedimientos para el manejo de pandemia sanitaria con que cuenta el Proveedor y que debería aplicar en el Banco en caso de resultar adjudicado en este proceso de licitación, de forma de cumplir con los requerimientos existentes en esta materia, establecidos por la autoridad sanitaria y por el Banco en este Anexo.
- f) **Planificación de Menú para el Casino:** Deberá entregar una planificación para 4 semanas, incluyendo días hábiles y fines de semana, para los menús de: desayuno (solo días hábiles), almuerzo, colación y cena del Servicio de Casino General (días hábiles e inhábiles). Para estos menús debe incluir el cálculo con los aportes nutritivos de calorías y mg. de colesterol, por preparación, de acuerdo con las materias primas, frecuencia de consumo y gramajes descritos en **Anexo A.3**.
- g) **Menús para Almuerzo Protocolar:** Deberá entregar una planificación, de acuerdo con la composición de servicio descritas en **Anexo A.2**, para:
- 10 menús para almuerzo, cada uno para el Servicio protocolar tipo A
  - 10 menús para almuerzo, cada uno para el Servicio protocolar tipo B.
- h) **Fichas Técnicas de Materias Primas:** El Proveedor deberá adjuntar las Fichas Técnicas originales del fabricante de las principales Materias Primas a utilizar en el Servicio, clasificadas según su naturaleza, indicadas en anexo **A.2** con la descripción del producto o alimento, nombre del fabricante, características físicas, químicas y microbiológicas, ingredientes y aporte nutricional.
- i) **Fichas Técnicas de Café y Bebestibles Calientes:** El Proveedor deberá presentar las Fichas Técnicas de los siguientes Productos:

4

- Café en grano Calidad Estándar
  - Café en grano Calidad Premium
  - Café en grano Calidad Descafeinado
  - Capuchino
  - Moccachino
  - Chocolate
  - Te Negro o Verde
- j) Antecedentes de Personal propuesto:** El Proveedor deberá presentar el curriculum vitae y sus respectivos respaldos (títulos, certificados experiencia laboral, etc.) del personal a asignar para cada uno de los cargos Claves que se indican:
- Administrador del Contrato
  - Supervisor de Calidad
  - Maitre
  - Garzones Protocolares (3)
  - Chef para Gerencia
  - Chef ejecutivo de Casino General
- k) Subcontrataciones:** Listado de actividades a subcontratar, si las hubiere, identificando en cada caso al Proveedor a subcontratar, considerando lo señalado a este respecto en el numeral 18 de las Bases.

**ANEXO A.1**  
**INFORMACIÓN GENERAL DEL SERVICIO**

**1. ESTADÍSTICAS DEL SERVICIO**

Esta información estadística es proporcionada sólo como referencia general y no representa, en ningún caso ni circunstancia, el consumo que se producirá en la realidad durante la vigencia del contrato, pudiendo éste ser inferior, igual o superior a los datos que se entregan a continuación.

Considerando la situación de pandemia ocurrida durante los últimos dos años, la situación de los servicios de alimentación ha presentado diversas variaciones, tanto en lo que se refiere al tipo de servicios prestados como a la cantidad de consumos efectuados durante este período. Por lo anterior, se presentan datos de consumos para el período enero a diciembre de 2019, que corresponden a estadísticas pre pandemia; para el período marzo a julio de 2021, que corresponden a un período de bastante restricción en el aspecto sanitario y para el mes de octubre de 2021, en que independientemente de la existencia aún de algunas restricciones sanitarias, el Banco inició un sistema de trabajo híbrido, que puede ser considerado más estable en cuanto a expectativas de trabajo presencial y, por ende, de cantidad de consumos, aunque no necesariamente del tipo de servicios, en lo referido a almuerzos. Las estadísticas de consumos para los períodos señalados son las siguientes:

	CONSUMOS 2019 (Enero - Diciembre)	CONSUMOS Marzo a Julio 2021	CONSUMOS Octubre 2021
<b>SERVICIO CASINO</b>			
Desayuno Casino	4.588	404	389
Desayuno Casino Modalidad Descartable		381	
Almuerzo Casino Modalidad Libre Elección	119.969		
Almuerzo Casino Fin de semana y festivo	802		
Almuerzo Casino Modalidad Dirigido con Vajilla		4.011	6.443
Almuerzo Casino Modalidad Descartable		2.906	87
Colación Trabajo Extraordinario	729	1.120	37
Almuerzo Fin de Semana y Festivo Modalidad Descartable		55	

4

Cena Dia Hábil	2957	2.698	
Cena modalidad Descartable Hábil, Fin de Semana y Festivo		524	331
Cena Fin de Semana y Festivo	857	33	
Almuerzo Especial Casino	2.225		
<b>SERVICIO GERENCIA</b>			
Café (grano, instantáneo o descafeinado - con o sin leche), Te (con o sin leche) o Agua de Hierba	27.919	375	210
Bebidas en Lata (350cc) y/o Jugo Boca Ancha (300cc)	9.243	1.182	619
Mineral (330 cc)	20.486	719	602
Almuerzo a Oficina	2.904		
Almuerzo Express	1.763		
Docena de Tapaditos	6		
Galletas Artesanales	3.627	370	193
Galletas Finas	10		
Galletas Soda e Integral	4.627	3	
<b>SERVICIO DE PROTOCOLO</b>			
Aperitivo Protocolar Tipo A	153		
Aperitivo Protocolar Tipo B	99		
Desayuno Protocolar Tipo A	92		
Desayuno Protocolar Tipo B	86		
Almuerzo Protocolar A con Vino	47		
Almuerzo Protocolar A sin Vino	54		
Almuerzo Protocolar B con Vino	14		
Almuerzo Protocolar B sin Vino	19		
Garzón de Llamado Jornada Completa	24		

4

Garzón de llamada Media Jornada	1		
Servicio Lavado Mantel 3,5 mts. aprox	23		
Servicio Lavado Mantel 4,5 mts. aprox	113		
Servicio Lavado de Mantel 9 mts. aprox	21		
Servicio Lavado de Servilletas	1.977		

En consideración a lo anterior, para los efectos de determinar los consumos anuales de referencia a utilizar para el cálculo indicado en la letra b.1) del numeral 9.6 de las bases (Evaluación Económica), solo para esos efectos, se utilizará la columna con datos del mes de octubre de 2021, multiplicado por 12, y en los casos en que no se registra consumo en ese mes se utilizará el dato del año 2019 multiplicado por 0,6. En el caso que no hay datos para esos dos períodos, se utilizará el dato del consumo del período marzo a julio de 2021.

2. DOTACIÓN DE REFERENCIA DE PERSONAS DEL BANCO CON SERVICIO A LA OFICINA

Total Personas	32
----------------	----

3. DOTACIÓN GENERAL DE REFERENCIA DE PERSONAS QUE SE ESTIMA ASISTAN AL ALMUERZO EN PROMEDIO DIARIAMENTE.

Funcionarios Habituales	300
-------------------------	-----

Se debe tener presente que los consumos entre distintos días de la semana pueden variar significativamente.

4. DESCRIPCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE COCINA EXISTENTES POR ÁREAS DE TRABAJO

Comedores del Autoservicio

- Sillas: 240 unidades
- Mesas: 60 unidades con capacidad para 4 personas

Cafetería

- Hervidor y mantenedor Biggi
- Máquina de Café Express
- Molinillo para café en grano

4

#### Área de sopas

- 2 Microondas
- 2 Peroles eléctricos de sopas
- 1 Salad bar central refrigerado

#### Línea de Autoservicio

- Atril dispensador de bandejas y servicios de acero inoxidable
- 3 Bañomaría eléctrico de acero inoxidable con 3 depósitos de 80cm c/u. marca Biggi
- Línea para postres
- 1 Visicooler doble vertical
- 1 vitrina refrigerada de sobre mesa
- Carros bandejeros de acero inoxidable, marca Oppicci
- 2 Mantenedores dobles de platos

#### Cocina Área fría

- 4 Mesones de acero inoxidable
- 1 Lavadero de acero inoxidable
- 1 Visicooler 1 puerta

#### Cocina Área caliente

- 4 Campanas para extracción de olores de acero inoxidable
- 1 Horno industriales a gas de acero inoxidable de 2 cámaras, Biggi
- 1 Anafe industrial de acero inoxidable con 6 quemadores, Biggi
- 1 Anafe industrial de acero inoxidable con 4 quemadores; Biggi
- 2 Mantenedor industrial, vertical, eléctrico y de acero inoxidable
- 1 Freidora tubular Biggi
- 1 Centro de cocción automático, eléctrico de 20 bandejas, incluye ablandador, Rational
- 1 Sartén basculante a gas, de acero inoxidable, Biggi.
- 3 Mesón de acero inoxidable
- 1 Lavaplatos de acero inoxidable
- 2 Lavamanos de acero inoxidable de pedal
- 1 Abatidor Irinox
- 1 Batidora universal, industrial

#### Área de Repostería

- 1 Lavadero con dos depósitos de acero inoxidable
- 2 Mesones de acero inoxidable
- 1 Visicooler vertical
- 1 Carro almacenador con 6 separaciones
- 1 Batidora Hobart empotrada en mesón de acero inoxidable

#### Área Cocina de Gerencia

- Cocina semi industrial con cuatro platos y horno de acero inoxidable, Biggi
- Campana para extracción de olores de acero inoxidable

4

- Plancha o churrasquera industrial de acero inoxidable con atril, Oppici
- Lavaplatos con dos depósitos de acero inoxidable
- 2 Mesones de acero inoxidable
- 1 Batidora de sobremesa Kitchen Aid
- 1 Visicooler doble
- Mesón refrigerado con dos puertas, Promani
- 1 Mantenedor de alimentos de sobremesa, Roller grill

#### Área para procesos preliminares

- Mesones de acero inoxidable (2)
- 1 Lavadero industrial con dos depósitos
- 1 Lavadero industrial simple

#### Área para el lavado de ollas

- Lavaderos industriales de acero inoxidable (3)
- Mesones de acero inoxidable (2)
- Repisa mural de acero inoxidable
- Mueble metálico con separaciones

#### Área para el lavado de vajilla

- Campana para extracción de vapor de acero inoxidable
- Máquina lavadora de vajilla industrial, eléctrica marca Hobart con calderín
- Lavaplatos con dos depósitos industriales de acero inoxidable
- 3 Mesones de acero inoxidable en línea

#### Área para secado de vajilla y utensilios

- Lavaplatos industrial con un depósito de acero inoxidable
- 2 Mesones de acero inoxidable

#### Área para guardar vajilla y utensilios

- 4 Estantes para vajilla con cuatro bandejas
- 1 Mesón de acero inoxidable de 2mts.
- 4 Muebles metálicos para vajilla con puerta

#### Reposterero de Gerencia Edificio de Agustinas

- 1 Cocina industrial de cuatro platos y horno
- 2 Montacargas para traslado de platos preparados (Mantenimiento a cargo del Banco)
- 1 Máquina para hacer hielo, Everest
- 1 Lavaplatos doble de acero inoxidable
- 1 Visicooler
- 1 Máquina de café
- 1 Mantenedor de sobremesa de platos calientes
- 1 Hervidor y mantenedor de 50 lts., Biggi
- 4 Carros de transporte cerrados de policarbonato negro, Rubbermaid

4

- 1 licuadora semindustrial de acero inoxidable, Skymssen
- 1 Exprimidor de cítricos semindustrial de acero inoxidable, Skymssen
- 1 Sistema de llamado de comedores con 4 controles

Comedor del Personal de “la Empresa”

- 3 mesas
- 18 sillas

Otras Dependencias

- Bodega para abarrotes
- Bodega para detergentes
- Bodega para maquinaria, equipos y utensilios
- Bodega para vajilla y cristalería
- Cámara de refrigeración para materias primas máximo 6 C° .
- Cámara de Congelados (- 18°C) y Precámara de refrigeración máximo 6 C°.
- Cámara de refrigeración en área de producción de máximo 6 C°.
- Congeladores Horizontales

4

## ANEXO A.2 COMPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS

Los servicios de alimentación que se describen en este Anexo se clasifican en cuatro tipos:

### **Servicio General de Casino.**

Corresponde al servicio de alimentación entregado a través de la línea de autoservicio, con libre elección entre las alternativas diarias y, además servicio de desayuno, colación extraordinaria y cena, en el Comedor del cuarto piso del Banco.

Para los servicios de cenas en días hábiles y almuerzos de fines de semana y/o festivos, se utilizará la modalidad de plato servido para retermalizar en envase descartable, etiquetado con el nombre del funcionario.

En caso de excepciones, por protocolo sanitario, el servicio de Casino General se entregará en formato individual, en modalidad dirigido, ya sea en vajilla descartable o tradicional, manteniendo la misma composición y requisitos del servicio general, modificando la variedad de menús y alternativas diarias disponibles, las que serán definidas en coordinación y aprobación de la Nutricionista del Banco.

### - **Servicio de Gerencia.**

Corresponde al servicio de alimentación estándar a nivel ejecutivo, el que será atendido ya sea en los comedores, salas de reunión o en las oficinas. El tipo de preparaciones a entregar serán las mismas preparaciones planificadas para el Casino General, en términos de variedad y calidad, sólo con diferencia en cuanto a la forma de su presentación y distribución en la bandeja.

### - **Servicio de Protocolo.**

Dado el quehacer del Banco y para situaciones muy particulares, se podría requerir un servicio de aperitivo y almuerzo protocolar, que corresponde al nivel más alto de calidad y personalización. Por lo anterior, y con la intención de poder disponibilizar estos servicios, si es que fuese necesario, se requiere incorporar y cotizarlos con alternativas tales como las que se indican a continuación. Este tipo de alimentación se prestará en los comedores protocolares del tercer piso del edificio del Banco.

### - **Eventos de Catering.**

Los servicios de Catering descritos en este Anexo podrán ser solicitados directamente por la Gerencia de Asuntos Institucionales del Banco, los cuales deberán ser organizados y atendidos por el Área de Banquetería de la Empresa y consistirán en los siguientes: servicio de desayuno, almuerzo, cóctel y coffee break, en fecha y horario a convenir según

4

requerimiento. Para este servicio, las preparaciones no pueden ser elaboradas en las instalaciones y dependencias del Banco.

**1) SERVICIO DE CASINO GENERAL Y OTROS SERVICIOS A ENTREGAR A TRAVÉS DEL AUTOSERVICIO DEL CUARTO PISO.**

1.1) DESAYUNO (en horario de 07:00 a 08:00 horas)

- 1 té o café instantáneo, con o sin leche líquida descremada 0% de Materia Grasa, variedad sin lactosa y origen vegetal, según requerimiento previo.
- Un sandwich en pan corriente, o molde multigrano, con uno o más agregados, más mantequilla cuando corresponda, como aliado, jamón, queso, arrollado, quesillo, pasta de ave o palta natural (con o sin agregado), según requerimientos; se podrá solicitar el reemplazo del sandwich por 1 fruta y 1 yogurt normal o light.

1.2) ALMUERZO (en horario de 12:00 a 15:00 horas)

Servicio modalidad libre elección:

- Sopa con agregado proteico de origen animal o vegetal según programación, de libre consumo.
- Crema natural de verduras de libre consumo
- Sopa de régimen liviano con agregado proteico en autoservicio
- Salad bar de consumo libre según la siguiente descripción: mínimo de 5 variedades de ensaladas; estará dado por el tipo de vegetales que la conforman.

Se definirán las siguientes variedades:

- Tubérculos (papas)
- Hojas (lechuga, espinacas, acelga, repollo etc.)
- Tallos (apio, etc.)
- Raíces (zanahorias, betarragas, rábanos, cebollas, etc.)
- Crucíferas (brócolis, coliflor, etc.)
- Frutos (tomate, berenjenas, zapallos italianos etc.)
- Granos frescos, secos o semillas (arvejas, choclo, habas, porotos verdes, porotos, etc.)

3 deben ser crudas y 2 cocidas, con las siguientes características:

- 3 variedades con un solo ingrediente
- 2 variedades con más de un ingrediente
- 1 variedades de salsas a base de yogurt
- 2 variedades de dressing liviano en calorías

4

Se debe incluir:

4 variedades de garnituras (1 variedad de origen proteico: (2 veces x semana) de alto valor biológico) y 3 veces x semana proteína de origen vegetal), 3 variedades granos, semillas o frutos secos, cereales (como quinoa, couscus, mote), vegetales.

Aceite de oliva extra virgen y aceite de canola.

Limón natural.

Un plato de fondo a elegir entre:

- Dos preparaciones de elaboración tipo casera, con 2 variedades de acompañamientos.
  - Una Preparación vegana caliente con aporte proteico vegetal, sin gluten y lactosa con su acompañamiento integral. Dentro de la frecuencia semanal debe considerar 2 veces legumbres, en diferentes formatos gastronómicos.
  - Una alternativa de ensaladas de frutas de la estación con un mínimo de cinco variedades de ellas más un agregado proteico, yoghurt batido natural o con sabor normal o liviano en calorías en envase individual original o una porción de queso mantecoso o fresco o frutos secos según programación.
  - Una preparación hipocalórica a base de vegetales fríos con aporte de proteínas de alto de valor biológico según programación.
  - Una alternativa de pechuga de pollo o pavo a la plancha o grille u horno: según programación (\*)
  - Una alternativa de pescado a la plancha o al horno según programación (\*).
- (\*) = Las alternativas de aves y pescado a la plancha o al horno se usarán según programación para los regímenes liviano e hipocalóricos de libre demanda.
- Arroz perla (con o sin sal) y verduras de digestibilidad liviana de libre demanda, y cualquier otro régimen que solicite la Nutricionista previamente.

Un postre a elegir entre siete alternativas de la siguiente estructura:

- Una Fruta natural entera de la temporada a elegir entre 3 variedades.
- Una Fruta al jugo (macedonia natural, compotas naturales o deshidratadas, fruta en conserva, etc.) según programación.
- Una Ensalada de frutas natural, con un mínimo de cuatro variedades.
- Un Postre de leche (2/5) o bebida de origen vegetal con azúcar o endulzante natural (3/5), según programación
- Un Producto de pastelería fina normal (3/5) o liviano en calorías, integral o sin gluten y con endulzante natural (2/5), preparado en casino
- Una Jalea libre de calorías sin aspartame, ciclamato, sacarina y/o similar, que no tenga antecedentes de estudios con daño a las personas.
- Una porción de helado en variedad normal, con azúcar y con endulzante natural.

Otros:

- Bebida y jugo de pulpa reconstituido (Embotelladora Andina o similar) en variedad normal y libre de calorías de libre consumo.
- Agua fresca con rodaja de cítricos o frutas libre consumo.

4

- Agua saborizada con pulpa de frutas reconstituido y/o Nestea en dos sabores en variedad normal y libre de calorías de libre consumo.
- Pan especial o integral y/o multi grano.
- Sal, Biosal, sal de mar.
- Café (en grano o instantáneo) express, cortado o café instantáneo o té (negro o verde) o infusión de hierbas con azúcar, estevia o alulosa.

Servicio modalidad dirigido:

- En el caso de servicio dirigido por excepciones de protocolo sanitario, se utilizarán los mismos estándares definidos para el servicio de cena. Las variedades de preparaciones diarias estarán determinadas por la cantidad de servicios diarios a requerir según los requerimientos de la Nutricionista del Banco.

1.3. CENA DÍA HÁBIL (19:00 hrs.), ALMUERZO Y CENA FINES DE SEMANA Y FESTIVOS, en envase descartable amigable con el medio ambiente y de buena calidad.

Según programación mensual:

- 1 Ensalada con 2 variedades de vegetales con garnitura (\*) peso total 250 grs.
- 1 Crema natural de vegetales o sopa.
- 1 Plato de fondo con acompañamiento o alternativa hipocalórica según requerimiento anticipado por la Nutricionista.
- 1 Postre (\*).
- 1 Bebida en lata o jugo boca ancha, agua mineral en botella individual reciclable.
- 1 Pan especial multigrano máx. 50 gramos.
- Servilletas.
- Vaso y cubierto descartables amigable con el medio ambiente.
- Aderezos en sachet: aceite, sal.
- Limón natural.

(\*) El menú seguirá la frecuencia semanal del casino, la cual no incluirá: legumbres, cerdo, interiores, y mariscos.

Este servicio debe ser montado en forma individual para cada beneficiario indicando su nombre, en la bandeja de casino, sellado con film plástico adherente.

Las preparaciones deben contener salsas livianas, que permitan su retermalización en microondas.

El personal responsable de la manipulación y elaboración de todos los servicios de almuerzos y cenas de los fines de semana y festivos corresponderá a los cargos de personal idóneo y de mayor responsabilidad en el contrato.

4

1.4) COLACIÓN PARA TRABAJO EXTRAORDINARIO, deberá estar compuesta por lo siguiente:

- 2 unidades de sándwiches en pan de molde normal e integral de variedad: carne de vacuno (churrasco o mechada), o ave o jamón o vegetariano, más 2 variedades de agregado como palta, tomate, lechuga más mayonesa o kétchup o mostaza o aliado jamón queso.
- 1 bebida en lata 350 cc aprox. o jugo no retornable de 300 cc aprox. o agua mineral en envase retornable

Modalidad de Entrega del Servicio:

Las colaciones trabajo extraordinarios deberán ser entregados por su personal, en los siguientes horarios:

- Lunes a Viernes hasta las 19:00 hrs.
- Sábados, Domingos y Festivos hasta las 15:00 hrs.

1.5) ALMUERZOS ESPECIALES EN CASINO GENERAL

Se considerarán los siguientes servicios adicionales por funcionario, para las fechas que se indican:

- Aniversario del Banco.
- Fiestas Patrias.
- Navidad o Año Nuevo.
- Campaña Gastronómica
- Otras fechas a solicitud del Banco

Composición del Menú:

- 1 bebestible de aperitivo jugo natural etc.
- 1 jugo natural frutas (natural/congelado).
- 2 bocadillos como canapés finos o empanaditas de cóctel de queso o crosstini o similar.
- 2 unidades de: brochetas o duxelle ave o similar.
- Salad Bar sin aporte proteico de libre elección, según variedades descritas en 1.2.
- Consomé de carne, ave y crema natural de verduras, de libre elección.
- 1 Entrada Almuerzo Gerencia Tipo B según requerimiento.
- 1 Plato de fondo elaborado, similar al menú Almuerzo protocolar Tipo B.
- 1 Buffet de postres, a elegir entre 7 alternativas. Debe incluir pastelería fina.
- Bebida de libre consumo.
- Pan especial.
- Mesón de cafetería habitual (café en grano o instantáneo, cortado, té (negro o verde) e infusiones).

4

Para el caso de la campaña gastronómica, la Empresa no deberá considerar la estructura descrita, debiendo presentar una alternativa distinta, adecuada a la naturaleza de la campaña, en toda la composición del menú.

En cada Almuerzo Especial del Casino (Aniversario, Fiestas Patrias, Navidad o Año Nuevo, Campañas Gastronómicas y /u otra fecha que el Banco solicite) llevar a cabo una animación en vivo y decoración del Casino, de excelente nivel, durante cada año que dure el Servicio. La Empresa que resulte adjudicada, deberá presentar los proyectos de eventos, en forma oportuna y previa para aprobación de la Nutricionista del Banco.

## **2. SERVICIOS DE GERENCIA**

### **2.1) CAFETERÍA DE LA MAÑANA**

(En horario de 08:00 a 10:30 horas)

Este servicio es atendido en las oficinas

- Infusión caliente, con o sin leche líquida descremada, 0% de materia grasa variedad sin lactosa y origen vegetal según requerimiento previo (café en grano, instantáneo o descafeinado o té o hierba) con azúcar o estevia o alulosa y/o similar.
- Una porción de galletas o de soda normales o integrales o de agua (3 unidades)
- Dos bebidas en lata 350 cc aprox. o jugo no retornable de 300 cc aprox. o agua mineral de 330 cc. en envase retornable
- Reposición sólo si es requerido.

### **2.2) ALMUERZO A OFICINA**

(En horario de 12:00 a 15:30 horas)

- i) El tipo de alimentación a entregar será similar en términos de cantidad, variedad y calidad a la del Casino General, adecuando la planificación de menú al hecho que es un almuerzo que se debe transportar en bandeja.

La estructura de la planificación diaria es la misma del Casino.

La bandeja además debe considerar:

- Una bebida en lata 350 cc aprox. o jugo no retornable de 300 cc aprox. o agua mineral 330 cc en envase retornable con el medio ambiente.
- Alcuza debe llevar aceite de oliva extra virgen, limón natural o aceto balsámico sal, biosal y/o sal de mar.
- 1 Pan 50 grs. especial normal o integral multigrano
- 2 Galletas de soda normales o integrales.
- Café en grano, café instantáneo, té o hierbas.



Este almuerzo será entregado en bandeja individual, utilizando cobertor de bandeja y servilleta descartable que el Banco entregará.

Adicionalmente, la Nutricionista del Banco podrá solicitar cualquier régimen especial y/o solicitar reemplazo del aporte proteico por una porción de queso.

ii) Almuerzo Express:

- 2 unidades de sándwiches en pan de molde normal e integral de variedad: carne de vacuno (churrasco o mechada) o ave o vegetariano más 2 variedades de agregado como palta, tomate, lechuga más mayonesa o ketchup o mostaza
- Una bebida desechable, néctar de frutas y/o agua mineral con o sin gas según servicio de gerencia.
- Un postre a elección del menú Almuerzo a casino general.
- Café en grano, café instantáneo, té (negro o verde) o hierbas.

2.3) CAFETERÍA DE LA TARDE (en horario de 15:30 a 19:00 horas), según demanda

- Infusión caliente, con o sin leche líquida descremada, 0% de materia grasa variedad sin lactosa y origen vegetal, según requerimiento previo (café en grano, instantáneo o descafeinado o té o hierba) con azúcar o estevia o alulosa y/o similar.
- Bebida en lata 350 cc aprox. o jugo no retornable de 300 cc aprox. o agua mineral de 330 cc., en envase retornable

### 3. SERVICIO DE PROTOCOLO

Como se señaló anteriormente, para situaciones muy particulares derivadas del quehacer del Banco, se podría requerir un servicio de aperitivo y almuerzo protocolar, situaciones que requerirían el nivel más alto de calidad y personalización. Por ello, por si fuese necesario requerir estos servicios, es necesario tenerlos disponibles, con alternativas como las que se indican a continuación:

3.1) DESAYUNO Y/O SERVICIO DE TÉ, PROTOCOLAR TIPO A.

- Té, café instantáneo “Fina Selección” o de grano, con o sin leche líquida descremada, 0% de materia grasa, variedad sin lactosa y origen vegetal, según requerimiento de libre consumo.
- Zumo de fruta o jugo de pulpa de fruta restituido (natural/ congelada), de libre consumo.
- 1 sándwich en bollería actualizada de alta calidad, como croissant con agregado, según requerimiento.

4

- 1 sandwich en pan de molde normal o integral MULTIGRANO o 1 unidad tipo tapadito de ave palta, aliado, jamón palmito, etc. según requerimiento.
- Ensalada de frutas naturales.
- Porción de torta fina de elaboración externa o pastelería fina a base de frutas o bollería dulce fina (couques, brioches, kuchen, strudel u otro por definir) de elaboración externa o interna de excelente nivel gastronómico.

### 3.2) DESAYUNO Y/O SERVICIO DE TÉ, PROTOCOLAR TIPO B

- Té, café instantáneo “Fina Selección” o de grano, con o sin leche líquida descremada, de libre consumo.
- Zumo de fruta o jugo de pulpa de fruta restituido (natural/ congelada), de libre consumo.
- 1 Porción de galletas finas frescas (4 unidades)
- 1 sándwich en bollería actualizada de alta calidad como croissant con agregado según requerimiento.
- 1 sándwich en pan de molde normal o integral o 1 unidad tipo tapaditos de ave palta, aliado, jamón palmito, etc., según requerimiento.

### 3.3) COFFEE BREAK

Serán valorizados de acuerdo con los componentes entregados y deben contemplar:

- Infusión caliente (té o café de granos o instantáneo o descafeinado con o sin leche o infusión de hierbas con azúcar o sucralosa
- Bebida en lata 350 cc aprox.
- Jugo boca ancha no retornable de 300 cc aprox.
- Agua mineral con o sin gas de 330 cc., en envase retornable.
- Una porción (3 unidades) de galletas finas frescas (sólo a personal autorizado)
- Una porción (3 unidades) de galletas artesanales
- Una porción (3 unidades) de galletas de agua o soda normal o integral.
- Una porción de frutos secos en formato individual de origen de 50 grs.

### 3.4) APERITIVO PROTOCOLAR TIPO A.

Se podrá escoger entre 4 alternativas o bien hacer mezcla entre ellas:

#### Alternativa 1

- 1 Bebestible a escoger entre: agua mineral, bebida o jugo natural.
- 4 Bocados fríos, como canapés especiales: (centolla, caviar, salmón de roca, ostiones etc.) o crosstini o similar, según requerimiento.
- 2 brochetas o 2 duxelle o similar: filete de vacuno, camarón ecuatoriano con sus respectivas salsas.

4

Alternativa 2

- 1 Bebestible a escoger entre: agua mineral, bebida o jugo natural.
- 2 unidades de Bocados fríos o calientes, como: empanaditas en masa de hoja, queso con camarones, espinaca ricotta, jamón queso, canapés especiales, vol au vent de: queso roquefort, espinaca-ricotta, langostinos, centolla, o similar.
- 2 unidades de Bocados fríos o calientes como: mini brochetas, cazuelitas: (ostiones-parmesano, langostinos salteados), ceviche de salmón y/o corvina, pinchos de: jamón serrano aceituna y/o queso cabra, salmón ahumado, o similar.

Alternativa 3

- 1 Bebestible a escoger entre: agua mineral, bebida o jugo natural.
- 6 Bocados fríos como, canapé especiales: (centolla, caviar, salmón de roca, ostiones etc.) o crosstini o similar, según requerimiento.

3.5) APERITIVO PROTOCOLAR TIPO B.

Se podrá escoger entre cuatro alternativas o bien hacer mezcla entre ellas:

Alternativa 1

- 1 Bebestible a escoger entre: agua mineral, bebida o jugo natural.
- 4 Bocados fríos como canapés finos: camarón nacional, huevos de codorniz, pavo almendra, espárragos, palmitos, etc. o crosstini o similar, según requerimiento.
- 2 brochetas: de ave - piña, queso fresco - aceituna, vegetarianas, etc.

Alternativa 2

- 1 Bebestible a escoger entre: agua mineral, bebida o jugo natural.
- 2 unidades de Empanaditas en masa de hoja: de queso, pino, vegetariana o similar.
- 2 unidades de Cazuelitas: de machas a la parmesana, ceviche de reineta, champiñones salteados, o similar.

Alternativa 3

- 1 Bebestible a escoger entre: agua mineral, bebida o jugo natural.
- 3 vol au vent de: jaiba, jamón-queso, vegetariana, o similar.
- 2 pinchos de: queso mantecoso, queso fresco, jamón ahumado pierna, jamón de pavo o vegetarianas, o similar.

Alternativa 4

- 1 Bebestible a escoger entre: agua mineral, bebida o jugo natural.
- 6 Bocados fríos como canapés finos: camarón nacional, huevos de codorniz, pavo almendra, espárragos, palmitos, etc. o crosstini o similar según requerimiento.

4

### 3.6) ALMUERZO PROTOCOLAR TIPO A:

Composición del menú en base a Alta Gastronomía Nacional e Internacional de vanguardia:

#### Entrada:

A base de ingredientes como: centolla, camarones ecuatorianos, ostiones, jamón serrano, salmón de roca, pescados fino, queso (roquefort, ahumado, de oveja, bombomccino), etc., acompañado de verduras finas y salsas.

#### Plato de fondo:

Elaborado a base de ingredientes como: filete de vacuno y wayu, carnes exóticas (jabalí, avestruz, o similar), entrecot, albacora, lenguado, turbot, mero, camarones ecuatorianos, pollo relleno y preparaciones con relleno de centolla, salmón de roca, camarones ecuatorianos, etc., más acompañamientos afines a la preparación, como couscous, pastas artesanales, verduras y similares.

Además, deben ofrecerse salsas opcionales.

#### Un postre fino:

Como pastelería de elaboración externa o interna de excelente nivel gastronómico, frutas rellenas, parfait, mousse con cobertura y presentación especial, etc., más ensalada de frutas opcional.

Pan especial de diferentes variedades preferencia casero o integral, galletas de soda normales o integrales de libre consumo.

#### Bebidas:

Bebidas, néctar de frutas y/o agua mineral con o sin gas, de libre consumo, ofrecido en jarra.

Vino sauvignon blanc y cabernet sauvignon, l Montes Alpha y/o similar (previa aprobación del Banco) de libre consumo.

#### Otros:

Alcuza con Aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico, limón natural y sal.

Infusión caliente (café instantáneo, o descafeinado, o de grano, o té o hierbas) con azúcar y/o estevia, alulosa y/o similar.

### 3.7) ALMUERZO PROTOCOLAR TIPO B:

Composición del menú en base a Alta Gastronomía Nacional e Internacional de vanguardia.

4

Una entrada a base de ingredientes como:

Jamón de pierna, pastrami, quesos finos, mariscos como machas, pinzas de jaiba, huevos de codorniz, langostinos, queso fresco, queso de cabra, pavo, empanada fina, terrinas o mousse a base de verduras acompañado de vegetales finos y salsas.

Plato de fondo a base de ingredientes como:

Lomo de vacuno, lomo de cerdo, solomillo de cerdo, pollo o pavo con o sin relleno, salmón, trucha, reineta, corvina con o sin relleno de verduras y o mariscos (langostinos, jaibas, etc.), más acompañamiento afin como couscous, pastas artesanales, verduras y similares y salsas opcionales.

Un postre fino como:

Pastelería elaborada o interna de excelente nivel gastronómico, frutas rellenas, parfait, mousse con cobertura y presentación especial, o similar, más ensalada de frutas opcional.

Pan especial o integral, galletas de soda normales o integrales, de libre consumo.

Bebidas:

Bebidas, néctar de frutas y/o agua mineral con o sin gas, de libre consumo, ofrecido en jarra.

Vino sauvignon blanc y cabernet sauvignon, Montes Alpha y/o similar (previa aprobación del Banco) de libre consumo.

Otros:

Alcuza con aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico, limón natural y sal.

Infusión caliente (café instantáneo, o descafeinado, o de grano, o té o hierbas) con azúcar y/o estevia, alulosa y/o similar.

#### **4. SERVICIOS DE CATERING**

##### **4.1) SERVICIO DESAYUNO:**

###### **1) TIPO 1**

- Café de grano Juan Valdez
- Té e infusiones
- Leche
- Chocolate caliente
- Jugo de frutas naturales a elegir: Naranja, frambuesa y chirimoya
- Tapaditos surtidos entre:
- Mini pan pita de jamón de pavo palta aceituna
- Miga integral de salame y queso crema

4

- Mini croissant de ave y queso chanco
  - 1 Shot de Suspiro de papayas y lúcuma
  - 1 Cupcake
- 2) TIPO 2
- Té, café de grano y leche.
  - Jugos naturales a elegir: Naranja, frambuesa y chirimoya
  - Sándwiches (2 pp.): croissant y/o pan blanco o integral (jamón queso, Ave palta, Ave pimiento, jamón palmito).
  - Galletas finas (4 pp)
  - Mini pastelería (2 pp)
  - Ensaladas o brochetas Frutas Naturales
  - Agua Mineral
- 3) TIPO 3
- Té, café de grano y leche.
  - Jugos naturales a elegir: Naranja, frambuesa y chirimoya
  - Sándwiches (2 pp.): croissant y/o pan blanco o integral (jamón queso, Ave palta, Ave pimiento)
  - Galletas finas (4 pp)
  - Ensalada o brochetas de Frutas Naturales
  - Agua Mineral
- 4) TIPO 4
- Té, café de grano y leche.
  - Jugos naturales a elegir: Naranja, frambuesa y chirimoya
  - Sándwiches (2 pp.): croissant y/o pan blanco o integral (jamón queso, Ave pimiento)
  - Agua Mineral

#### 4.2) SERVICIO COFFEE BREAK

##### TIPO 1

- Té, café de grano y leche.
- Agua mineral
- Galletas simples (2 pp.)

##### TIPO 2

- Café de grano, té, leche
- Agua mineral con y sin gas
- Galletas finas de pastelería (4pp)

##### TIPO 3

- Café de grano, té, leche

4

- Jugo de frutas naturales
- Agua mineral con y sin gas
- Tapaditos surtidos de: ave palta, ave pimiento, vegetariano (2pp)
- Surtido de mini pastelería (2 pp)

#### TIPO 4

##### Café bienvenida

- 4 Agua Mineral sin gas (para expositores)
- Té, café de grano y soluble, leche.
- Para comer: galletas finas (3 por persona)

##### Café intermedio

- Té, café de grano y soluble, leche.
- Jugo, bebidas normales y light, agua mineral con y sin gas
- Para comer: galletas finas (3 por persona),
- sándwich de miga a elegir: ave palta, aliado, jamón palmito, vegetariano (2 porciones por persona).

##### Café tarde

- Té, café de grano y soluble, leche.

#### 4.3) SERVICIO CÓCTEL

##### TIPO 1

##### DEL BAR

- Jugos de frutas naturales
- Bebidas, light y agua mineral

##### BOCADITOS DE COCTEL

- 6 Canapés finos surtidos: Salmón, camarones, centolla, pavo con almendras  
Jamón serrano, palmitos, espárragos y choclo coctel
- 2 Mini wraps de verduras y pollo

##### MINI POSTRES

- Brochetas de frutas
- Vasos tres leches
- Vasos Pie de limón
- Vasos suspiro limeño
- Creme Brulé

##### BOCADOS DULCES

- Pan de Pascua (según fecha u otra masa)

4

- Chocolates finos
- Mini pastelería

## TIPO 2

### DEL BAR

- Jugos de frutas naturales
- Bebidas, light y agua mineral

### BOCADOS FRIOS (4 por persona)

- Salmón sellado a las finas hierbas y pebre de palta
- Paté de campo al oporto y cebolla caramelizada en tostada al merken
- Gazpacho de tomate y centolla marinada al limón de pica y wasabi
- Caponata de vegetales con jamón serrano crocante.
- Roulade de salmón ahumado relleno de alcaparras y sellado en sésamo tostado

### SURTIDO DE QUESOS FINOS (4 por persona)

- Camembert, ahumado, finas hierbas, gruyere y edam
- Decorados con frutos secos, galletas y tostadas

### SELECCIÓN DE SUSHI (3 por persona)

- California rolls
- Salmón rolls
- Avocado rolls
- Sashimi
- Salsas de soya, wasabi y gengibre

### BOCADOS DULCES (2 por persona)

- Chocolates finos
- Mini pastelería

## TIPO 3: VINO DE HONOR

### DEL BAR

- Jugos de frutas naturales
- Bebidas, light y agua mineral

### SURTIDO DE QUESOS FINOS (4 por persona)

- Camembert, ahumado, finas hierbas, gruyere y Edam
- Decorados con frutos secos, galletas y tostadas
- 2 Tapaditos surtidos
- Café en grano, e infusiones

4

- Chocolates finos

#### TIPO 4

##### DEL BAR

- Jugos de frutas naturales
- Bebidas, light y agua mineral

##### BOCADOS FRIOS (6 por persona entre)

- Salmón sellado con finas hierbas y pebre de palta
- Jamón pastrami en mermelada de tomates
- Centolla magallánica marinada en limón de pica y palta

##### BOCADOS CALIENTES (6 por persona entre)

- Brocheta de res apanada en frutos secos
- Pincho de camarones en salsa thai
- Mini quiche de alcachofa y tocino

#### TIPO 5

##### DEL BAR

- Jugos de frutas naturales
- Bebidas, light y agua mineral

##### BOCADITOS DE COCTEL

- 6 Canapés finos surtidos
- Salmón, camarones, centolla y pavo con almendras
- Jamón serrano, palmitos, espárragos y chochito coctel
- 2 Empanaditas de coctel: camarones, queso y espinacas
- 2 Pinchos de camarón ecuatoriano en salsa de champagne
- 2 tapaditos de roast beef y ave palta
- 2 quiche de espinacas de champiñones, lorraine

##### BOCADOS DULCES (3 por persona)

- Chocolates finos
- Dulcecitos finos
- Mini pastelería

#### TIPO 6

##### DEL BAR

- Jugos de frutas naturales
- Bebidas, light y agua mineral

4

#### BOCADITOS DE COCKTAIL

- 6 Aperitivos finos surtidos:
  - Tostaditas de caviar en plaque
  - Tártaro de atún con palta en vasito individual
  - Canapé de camarón ecuatoriano con pepino
- 2 Tacitas rellenas con ensalada caprese
- Jamón serrano con melón calameño
- Tomate con queso mozzarella y aceituna al oliva
- 2 Empanaditas de cocktail en masa filo centolla y camarones
- 2 Camarones ecuatorianos en salsa thai
- 2 Steak de filete de res con sésamo en salsa bourgiñone
- 2 Quiche de alcachofa y aceitunas
- 2 Mini croissant de salmón y jamón serrano
- 1 Pocillo individual de camarones al estilo borsalino
- 2 Surtido de mini postres
- Suspiros limeños, tiramisú, tres leches con pistacho, crème brûlée
- Brochetas de frutas con salsa de chocolate
- Café de grano
- Chocolatito

#### 4.4) SERVICIO DE ALMUERZOS:

##### TIPO 1: ALMUERZO PROTOCOLAR

- 01 Entrada protocolar A
- 01 Plato de fondo protocolar A
- buffet de postres con mínimo 4 alternativas (masa, postres elaborados y ensalada de frutas natural con salsas)
- Pan especial, aderezos
- Vino, jugos naturales, agua mineral y bebida a ofrecer
- Café, e infusiones
- Chocolate

##### TIPO 2: ALMUERZO BUFFET FRIO (DE PIÉ CON MESAS ALTAS DE APOYO)

##### DEL BAR

- Jugos de frutas naturales
- Bebidas, light y agua mineral
- 2 Sándwich por persona entre:
  - Salmón ahumado, rúcula, queso philadelphia en pan croissant
  - Sándwich vegetariano queso, aceituna, alcachofa en pan integral (u otra opción similar)
- SELECCIÓN DE SUSHI (2 por persona)
- California rolls

4



- Salmón rolls
- Salsas de soya, wasabi y jengibre

#### POSTRES

- Postre tres leches (u otro)
- Ensalada de frutas de temporada

Todos los servicios de catering deben considerar vajilla, mesas, mantelería y atención de garzón según corresponda.

4

**ANEXO A.3**  
**TABLA DE FRECUENCIA, GRAMAJES Y MATERIAS PRIMAS DE LOS SERVICIOS**

1. TABLA DE FRECUENCIA SEMANAL DE CONSUMOS PARA ALMUERZOS DÍAS HÁBILES (en plato de fondo)

PREPARACION A BASE DE:	FRECUENCIA
VACUNO ENTERO	1
VACUNO PICADO O MOLIDO	1
PESCADO	1
CERDO	1
PAVO	1
POLLO TROZADO	1
POLLO PICADO	1
LEGUMBRES	1 (con agregado proteico)
MARISCOS	1 (cada 15 días)
INTERIOR	1 (cada 15 días)
VEGETARIANA	1 (como crepps o panqueques rellenos con verduras, pastas con salsa vegetariana, etc)
<b>ESPECIFICACIONES DE PROGRAMACIÓN (*)</b>	
LOMO LISO	2 veces al mes (1 A LO POBRE 1 VEZ CADA 2 MESES)
CORVINA	1 al mes

(\*) Las especificaciones de lomo liso y corvina corresponden a preparaciones para AUTOSERVICIO, que reemplazarán en su oportunidad a las de VACUNO ENTERO y PESCADO, respectivamente.

2. TABLA DE FRECUENCIA SEMANAL DE CONSUMOS DE ACOMPAÑAMIENTOS PARA ALMUERZOS DIAS HABILES.

ACOMPAÑAMIENTO	FRECUENCIA
Guarniciones a base de verduras (bouquetier, salteado, flan, budín al vapor, chapsui, guiso, etc.)	5
Arroz normal e integral	2
Fideos o Masas normal e integral	1
A base de papas	1
Otros Cereales	1

4

Legumbres en puré (en reemplazo del tubérculo)	(1 cada 15 días)
Ensaladas (3 variedades similar al plato frio sin agregado proteico)	5

3. TABLA DE FRECUENCIA MENSUAL PARA ALMUERZOS Y CENAS DE DIAS FESTIVOS Y FINES DE SEMANA (RANGO DE 8 A 10 DÍAS AL MES PARA CADA SERVICIO)

<b>PLATO DE FONDOS</b>	<b>FRECUENCIA</b>
CARNE DE VACUNO ENTERA	2
CARNE DE VACUNO PICADA O MOLIDA	1
PESCADO	2
PAVO PECHUGA ENTERO	1
POLLO (PECHUGA O TRUTO ENTERO)	2
POLLO PICADO	1
PREPARACIÓN VEGETARIANA	1

<b>ACOMPañAMIENTO (220 grs. En cocido aprox.)</b>	<b>FRECUENCIA</b>
ARROZ NORMAL E INTEGRAL	2
FIDEOS O MASAS NORMAL E INTEGRAL	2
A BASES DE PAPAS	2
OTROS CEREALES	1
A BASES DE VERDURAS	3
<b>POSTRE</b>	<b>FRECUENCIA</b>
A BASES DE LECHE (NORMAL Y/O LIGHT) O BEBIDA VEGETAL	2
A BASES DE MASA (NORMAL O LIGHT)	2
JALEA LIGHT SOLA O CON FRUTAS	1
ENSALADA DE FRUTAS O FRUTA TROZADA	3
COMPOTA O FRUTAS EN CONSERVA NORMAL O LIGHT	2

4

4. TABLA DE FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL DE SANDWICHS PARA DESAYUNO CASINO.

INGREDIENTES	FRECUENCIA
PALTA	1
JAMON PLANCHADO DE CERDO O PAVO O QUESO MANTECOSO O QUESO FRESCO	1
JAMON – QUESO GAUDA (ALIADO)	1
JAMON PLANCHADO DE CERDO O PAVO CON AGREGADO DE PALTA	1
PASTA DE AVE SIN AGREGADO DE MAYONESA O ACOMPAÑAMIENTO DULCE CON MANTEQUILLA O MARGARINA AIREADA VEGETAL	1
Total	5

5. TABLA DE GRAMAJE PARA DESAYUNO DE CASINO

INGREDIENTES	GRAMOS
JAMON PLANCHADO DE CERDO O PAVO	50
QUESO GAUDA (ALIADO)	30
QUESO MANTECOSO (SOLO)	50
QUESO FRESCO	60
DULCE DE MEMBRILLO	60
MERMELADA	60
MANTEQUILLA O MARGARINA AIREADA VEGETAL AGREGADO DE BASE SEGÚN CORRESPONDA	30
PASTA DE AVE	60
AGREGADO PALTA	50
PALTA SOLA	70

6. TABLA DE GRAMAJES CASINO Y GERENCIA

VACUNO (*1)	GRAMOS
CHURRASCO SANDWICH	120
BISTEC (POSTA)	160
BIFE DE LOMO (SIN GRASA)	180
AL HORNO	180
COCIDO, AL JUGO, ETC.	180
OSOBUCO	220

4

CARNE MOLIDA, ASADO ALEMÁN, CROQUETAS, ETC.	100
LENGUA	200
CALLITOS	200
PANITA	140
ESCALOPA	120
CARNE MECHADA (POLLO GANSO, CHOCLILLO)	160
CAZUELA SIN HUESO	140
TROZADO, GOULASH, STROGONOFF	140
CARBONADA, CHAPSUI	140
SOPA ENTRADA (molida o picada)	30

<b>CERDO (*1)</b>	<b>GRAMOS</b>
LOMITO DE SANDWICH	120
CHULETA	180
PULPA DESHUESADA (cocida o al horno)	180
LOMITO AL HORNO	180
LOMITO A LA PLANCHA	160
COSTILLAR	280
PRIETA	200
CAZUELA (deshuesada)	140
JAMÓN (salsa, etc.)	100

<b>AVES – POLLO (*1) en caso de materias primas congeladas aumentar un 10 % del peso.</b>	<b>GRAMOS</b>
El gramaje deberá ser de 2 kg. Mínimo, sin menudencias	
ENTERO (asado, al jugo, al coñac, etc.)	1/4 de unidad
DESHUESADO (pechuga)	160
EN PASTEL DE CHOCLOS, CAZUELA, Y SIMILARES	1/8 de unidad (TRUTRO CORTO)
EN ARROZ A LA VALENCIANA Y ANDALUZA	1/8 de unidad
EN PREPARACIONES DE RELLENO (panqueques, zapallitos, pimentones, etc.)	120
EN SALSA, CHAPSUI, PICADO	120
EN SOPA (entrada)	30
EN SANDWICH	120

<b>PAVO (*1)</b>	<b>GRAMOS</b>
ASADO, AL JUGO, CAZUELA, etc. (SOLO PECHUGA DESHUESADA)	180
CHAPSUI, SALSA, PICADO	120

4

SOPA (entrada)	30
En caso de utilizar carnes congeladas deberá considerarse un 10 % más.	

<b>PESCADOS (fritos, al jugo, mantequilla, etc.) (*1)</b>	<b>GRAMOS</b>
FILETE CONGELADO SIN ESPINAS	200
FILETE FRESCO SIN ESPINAS	180
CON HUESO	200
MARISCOS (Chupe, Salsas, etc.)	120

<b>PLATOS FRÍOS</b>	<b>GRAMOS</b>
QUESO MADURO “MANTECOSO”	80
QUESO FRESCO	100
HUEVO (más 50 gramos de: jamón o queso fresco o mantecoso)	1 unidad
JAMÓN COCIDO	80
ATÚN LOMITO EN AGUA	100
POLLO O CARNES FRÍAS COCIDAS	120
MARISCOS COCIDOS	120

<b>PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL</b>	<b>GRAMOS</b>
TOFU	120
PVT (PROTEINA (SOYA) VEGETAL TEXTURIZADA)	80
LEGUMBRE EN SUS DIFERENTES PREPARACIONES(CRUDAS)	70 A 100
CHAMPIÑONES	120
EN PLATO PRINCIPAL: SEMILLAS Y FRUTOS SECOS (PIPAS DE ZAPALLO, GIRASOL, SESAMO, ALMENDRAS, NUECES Y SIMILARES.	80
EN ENTRADA: SEMILLAS Y FRUTOS SECOS (PIPAS DE ZAPALLO, GIRASOL, SESAMO, CHIA, ALMENDRAS, NUECES Y SIMILARES	20
EL APORTE PROTEICO DEL PLATO PRINCIPAL COMPLETO	20
OTROS APORTES PROTEICOS NATURALES (COCHAYUYO, QUINOA, ETC) EL GRAMAJE DEBE CORRESPONDER A LO PROPORCIONAL DEL APORTE PROTEICO DEFINIDO	

<b>PASTELERÍA</b>	<b>GRAMOS</b>
EN ALMUERZO	100

<b>POSTRES</b>	<b>GRAMOS</b>
JALEA LIBRE DE CALORIAS CON ENDULZANTE NATURAL	150
POSTRES DE LECHE O BEBIDA VEGETAL	120
FRUTAS AL JUGO (deshidratadas, macedonia, compota, etc) (*2)	120
ENSALADA DE FRUTAS (5 variedades)	180
HELADO	150

4

FRUTA NATURAL (*3)	220
PASTELERÍA (FINA Sólo Gerencia)	100

**EXPLICACIÓN NOTAS:**

(\*1) = GRAMAJE CRUDO

(\*2) = PESO DRENADO

(\*3) = CALIBRE O CATEGORÍA 1 (Dependiendo del tipo de fruta) Y GRADO 1

<b>INGREDIENTES PARA DESAYUNOS Y SERVICIO DE TÉ PROTOCOLAR</b>	<b>GRAMOS</b>
AGREGADO PROTEICO POR SANDWICH	50
PAN (Croissant, miga, etc.)	50
PAN TAPADITO	50
ENSALADA DE FRUTAS	180
PASTELERÍA FINA	150

<b>ALTERNATIVA DE ALMUERZO PLATO FRÍO CASINO</b>	<b>PESO</b>
PREPARACION HIPOCALORICA (a lo menos 3 variedades de vegetales), más ½ unidad de palta Hass más aporte proteico (PARA CASINO Y ALMUERZO A OFICINA GERENCIA)	400 gramos más aporte proteico
ENSALADA DE FRUTAS (5 variedades de fruta fresca más aporte proteico o yogurt)	400 gramos más aporte proteico
YOGURT NORMAL, NATURAL O LIGHT (envasado y sellado de origen) PARA ALTERNATIVA DE ENSALADA DE FRUTA DE ALMUERZO Y DESAYUNO CASINO.	170 gramos
AGREGADO PROTEICO DE MIX FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, NUECES, PASAS, ETC.) O QUESO MANTECOSO	60 GRS

7. TABLA DE GRAMAJES PARA SERVICIO PROTOCOLAR

<b>VACUNO (GRAMAJES EN CRUDO, SIN GRASA)</b>	<b>GRAMOS</b>
LOMO LISO	200
MEDALLÓN DE FILETE	200
CARPACCIO DE FILETE	100

<b>CERDO (GRAMAJES EN CRUDO, SIN GRASA)</b>	<b>GRAMOS</b>
JAMÓN SERRANO O PIERNA LAMINADO (para entrada)	60
LOMO	180
SOLOMILLO	180

4

<b>CORDERO (GRAMAJES EN CRUDO, SIN GRASA)</b>	<b>GRAMOS</b>
PULPA	180
CHULETA, CORTE FRANCÉS	260

<b>VARIOS (GRAMAJES EN CRUDO, SIN GRASA)</b>	<b>GRAMOS</b>
CARNES EXÓTICAS (ENTRADA)	60
CARNES EXÓTICAS (PLATO DE FONDO) utilizar filete	160

<b>AVE (GRAMAJES EN CRUDO)</b>	<b>GRAMOS</b>
PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	140
PECHUGA DE PAVO DESHUESADA	160
POLLO DE GRANO (PESO APROXIMADO 350 GRS.)	½ Unidad
ENTRADA	60

<b>PESCADOS (GRAMAJES EN CRUDO, FILETE, SIN ESPINAS)</b>	<b>GRAMOS</b>
TURBOT	200
LENGUADO	200
SALMÓN	200
TRUCHA (TRONCO, SIN CABEZA NI COLA)	1 UNIDAD
CORVINA	200
ALBACORA	200
MERO	200
ATUN (ALETA AMARILLA, FILETE)	200
CARPACCIO	100
MAHI MAHI	200
MERLUZA AUSTRAL	200

<b>MARISCOS</b>	<b>GRAMOS</b>
ENTRADA (centolla, camarón ecuatoriano, jardín de mariscos, etc.)	90
SALSA	50
RELLENO (carnes, aves, pescados, etc.)	50
CAMARONES ECUATORIANOS	Calibre 21/25

<b>POSTRES</b>	<b>GRAMOS</b>
PASTELERÍA FINA	150
POSTRES FINOS	150
ENSALADA DE FRUTAS (5 variedades y colores)	180

4

## 8. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

TE TWINING O SIMILAR EN SUS DIFERENTES VARIEDADES PARA DESAYUNO, SERVICIO DE TÉ Y ALMUERZO PROTOCOLAR
TÉ CEYLÁN (BOLSITA) ETIQUETA NEGRA PARA CASINO Y GERENCIA DIARIO
CAFÉ NESCAFÉ EN SUS VARIEDADES NORMAL Y DESCAFEINADO Y FINA SELECCIÓN. ESTE ÚLTIMO PARA DESAYUNOS, SERVICIO DE TÉ PROTOCOLAR.
LECHE LÍQUIDA DESCREMADA 0 % MG
PAN CORRIENTE 100 GRS
PAN FRICA O MOLDE 100 GRS
ACEITE 100% CANOLA (PARA COCINAR Y ALCUZAS)
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN ENVASADO EN ORIGEN
JAMÓN PLANCHADO GRADO 1 (AUTOSERVICIO)
JAMÓN PIERNA GRADO 1 (GERENCIA)
CARNES SÓLO TIPO V
CARNE MOLIDA HASTA 4% DE GRASA. DEBE MOLERSE EN CASINO Y CORRESPONDER A CORTES DE POSTA ROSADA O NEGRA.
PORCIÓN DE GALLETAS FRESCA FINAS 4 UNIDADES
PROVEEDORES GALLETAS FRESCAS FINAS: A DETERMINAR POR EL BANCO
PORCIÓN DE GALLETAS ARTESANALES FRESCAS Y DE SODA 3 UNIDADES
PROVEEDORES GALLETAS ARTESANALES FRESCAS: A DETERMINAR POR EL BANCO
PROVEEDOR DE CANAPES.: A DETERMINAR POR EL BANCO (INCLUIDO EL SERVICIO DE CATERING)
SANDWICH CHURRASCO DE POSTA
PROVEEDOR DE EMPANADAS FINAS DE PINO: A DETERMINAR POR EL BANCO
ARROZ TUCAPEL O SIMILAR GRADO 1, GRANO LARGO
CONSERVAS GRADO 1
AZÚCAR IANSA O SIMILAR
LEGUMBRES GRADO 1, MARCA MARTINI O SIMILAR
PESCADOS A UTILIZAR: REINETA, PALOMETA, SALMÓN, ALBACORILLA, , COJINOVA, MERLUZA AUSTRAL,CORVINA EN ALMUERZOS DIARIOS. CORVINA 1 VEZ AL MES.
JAMÓN CRUDO VARIEDAD PROSCIUTTO STAGIONATO INTERFOLIADO MARCA BALUGANI ITALIANO O SIMILAR, SEGÚN EVALUACION
FRUTA DESHIDRATADA GRADO 1
CHANCACA MARCA DELICIOSA
HUEVOS DE PRIMERA
HORTALIZAS Y FRUTAS CLASIFICADAS CALIBRE O CATEGORÍA 1 Y GRADO 1
MARGARINA LIGHT MARCA BONELLA AIREADA O SIMILAR

PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA DEBE USARSE MANTEQUILLA SIN SAL
POSTRES DE LECHE DEBERÁN CONTENER UN MÍNIMO DE 80% DE LECHE DILUIDA AL 10%
AGUA MINERAL: VARIEDAD NATURAL Y CON SABOR
STEVIA O ALULOSA O TAGATOSA O ENDULZANTE NATURAL QUE NO TENGA ESTUDIO DE DAÑOS A LA SALUD DE LAS PERSONAS.
VARIEDAD DE SAL: NORMAL, SAL DE MAR Y BIOSAL.
NO INCLUIR VARIEDADES DE PESCADO: BESUGO, BLANQUILLO, TILAPIA Y/O SIMILARES
VINOS MONTES ALPHA Y SIMILAR CATEGORIA EN DIFERENTES VARIEDADES PARA ALMUERZOS DE PROTOCOLO
PULPA DE FRUTAS CONGELADA CON Y SIN AZUCAR MARCA GUALLARAUCO O SIMILAR
BEBIDAS LACTEAS A BASE DE VEGETALES PREPARADAS IN SITU O ENVASADA

9. PRODUCTOS DESCARTABLES A UTILIZAR EN OFICINA - GERENCIA

SERVILLETA DE COCKTAIL BLANCA DOBLE HOJA
--

10. PRODUCTOS DESCARTABLES A UTILIZAR EN CASINO GENERAL

SERVILLETA DE TIPO COCKTAIL
-----------------------------

4

#### ANEXO A.4 DOTACIÓN

La dotación de personal indicada en este Anexo corresponde a la dotación mínima que el Banco estima necesaria para el servicio, según los tramos que se indican a continuación, considerando la cantidad estimada de consumos de almuerzo que informará el Banco en la oportunidad y forma que se indica en la Cláusula Tercera del Contrato y en función de la cual se determinará la dotación mínima de personal de la Empresa.

La dotación mínima de personal requerida por el Banco para los distintos tramos es la siguiente:

<b>CARGOS CASINO</b>	<b>Tramo 1 (hasta 100 almuerzos)</b>	<b>Tramo 2 (101 – 200 almuerzos)</b>	<b>Tramo 3 (201 a 300 almuerzos)</b>	<b>Tramo 4 (301 – 400 almuerzos)</b>	<b>Tramo 5 (+ 400 almuerzos)</b>
Administrador	1	1	1	1	1
Supervisor de calidad	1	1	1	1	1
Administrativo	-	1	1	1	1
Economista	1	1	1	1	1
<b>Area Cocina Caliente</b>					
Chef Ejecutivo	1	1	1	1	1
Maestro	1	2	2	3	3
Aspirante	-	-	1	1	1
<b>Cocina Fría - Casino</b>					
Maestro	1	1	1	1	1
Aspirante	-	1	1	1	1
<b>Repostería - Casino</b>					
Maestro	1	1	1	1	1
Aspirante	-	1	1	1	1
<b>Personal de apoyo</b>					
Auxiliares	3	5	8	8	8
<b>TOTAL DOTACION CASINO</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>21</b>

4

<b>CARGOS AREA GERENCIA</b>	<b>Tramo 1 (hasta 100 almuerzos)</b>	<b>Tramo 2 (101 – 200 almuerzos)</b>	<b>Tramo 3 (201 a 300 almuerzos)</b>	<b>Tramo 4 (301 – 400 almuerzos)</b>	<b>Tramo 5 (+ 400 almuerzos)</b>
CARGO					
Chef	1	1	1	1	1
Maitre	1	1	1	1	1
Garzones Protocolares	1	2	3	3	3
Auxiliar	-	1	1	1	1
<b>TOTAL DOTACION GERENCIA</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

Sin perjuicio de lo anterior, la Empresa determinará y declarará en su oferta 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.

El Banco pagará mensualmente a la Empresa el valor de la dotación para el tramo que haya comunicado como requerimiento para el mes respectivo, considerando el costo total de la dotación según tramo que se indique en la Oferta Económica del Proveedor adjudicado y en el contrato que se suscriba con éste.

No obstante lo anterior, el Banco descontará el costo del personal que presente ausencia sin ser reemplazado, para lo cual la Empresa deberá informar además en su Oferta Económica, el costo de las remuneraciones mensuales de los distintos cargos indicados anteriormente, cuyos valores serán considerados para los efectos de dichos descuentos, considerando un valor día sobre la base de 30 días al mes.

Adicionalmente, el Banco pagará a la Empresa una “Asignación Asistencia BCCh” por un monto de \$30.000 mensuales, para todo el personal de planta que hubiese trabajado en dependencias del Banco cumpliendo con un 100% de asistencia, exceptuando los feriados legales, valor que la Empresa deberá incorporar en las remuneraciones de dicho personal.

Por otra parte, el total de haberes (imponibles más movilización, considerando la “Asignación Asistencia BCCh”, cuando corresponda) para los cargos de inferior complejidad de la Empresa no podrán ser inferiores a \$500.000.

El Banco verificará mensualmente el cumplimiento de la entrega de las remuneraciones mínimas y, en caso de proceder, de la “Asignación BCCh”, lo que en caso de corresponder y no ser entregado por la Empresa, será descontado a través de nota de crédito de la facturación siguiente del servicio.



## **ANEXO A.5. ESPECIFICACIONES TECNICAS SERVICIO DE CAFÉ Y BEBESTIBLES CALIENTES**

- 1.1. **En caso que este Servicio sea contratado por el Banco**, la Empresa prestará el Servicio con 16 máquinas nuevas de su propiedad, sin uso, automáticas expendedoras de café en granos y bebestibles calientes (con molinillo incluido para la molienda de los granos de café). Las máquinas deben ser con pedestal, a excepción de las máquinas conectadas a bidón, además deben tener mesón de apoyo para vasos, dosificadores de sachet, revolvedores y servilletas.
- 1.2. Las máquinas deben tener autonomía de servicio, con estanque de agua de a lo menos 5 litros, 750 grs. de café en grano (normal o descafeinado) y contenedores para la leche en polvo granulada y variedad de bebestibles. Las máquinas deben entregar café expreso corto y largo y alguna opción con leche como cortado y late.
- 1.3. La Empresa proporcionará las máquinas señaladas en el número anterior, en comodato, sin costo para el Banco, donde una de ellas debe ser exclusiva para café en grano descafeinado.
- 1.4. La Empresa debe utilizar café en grano de excelente calidad o similar, con una composición mínima del 50 % Arábica y 50 % Robusta y leche en polvo granulada descremada 0 % mg., además, variedades de bebestible como: capuchino, mocachino o similar, té negro o verde (extracto), chocolate con y sin leche.
- 1.5. Para endulzar el café y bebestibles se deberá utilizar azúcar y endulzante no calórico tal como Estevia, alulosa o tagatosa. No se acepta el uso de sacarina o ciclamato de sodio.

Las materias primas a utilizar deben cumplir en todo momento con las disposiciones del Reglamento Sanitario de los Alimentos. En el caso de utilizar productos importados, se debe acreditar el número y fecha de la resolución del Servicio de Salud que autoriza la internación del producto. No se aceptarán marcas propias de café en grano y bebestibles.

- 1.6. La Empresa en su cotización deberá presentar 2 categorías de café en grano: calidad estándar y premium. Cada categoría debe contener 3 variedades de marcas de café, donde se indique procedencia y ficha técnica.
- 1.7. La empresa deberá señalar el precio por cada categoría en forma independiente, en el formulario que se encuentra en el Portal. El Banco seleccionará por cada categoría la variedad que se ajuste a sus intereses.
- 1.8. La Empresa debe publicar en cada máquina, la variedad de café en grano que contiene, sus características organolépticas y origen. El letrero o similar, debe ser de excelente presentación y con letra de tamaño legible, los cuales deben mantenerse siempre en perfectas condiciones. En caso de no cumplir esta condición deben ser renovados.



1.9. El Servicio que otorgará la Empresa comprende la provisión de:

- 16 Máquinas nuevas sin uso para café en grano y bebestibles calientes (no deben ser arrendadas por la empresa, deben ser de propiedad de la empresa proveedora), según detalle del cuadro de distribución que se incluye al final de este Anexo.
- Las máquinas deben ser digitales, de última generación y con filtro para el agua potable.
- Café en granos en tres variedades y marcas diferentes, una de ellas corresponderá a café descafeinado.
- Vasos térmicos desechables, de polipapel o material biodegradable de 200 cc.
- Sachets de azúcar (\*)
- Sachets de endulzante no calórico (\*)
- Servilletas de papel tamaño cóctel (\*)
- Revolvedores de madera

(\*) Elementos con imagen corporativa del Banco.

INFORMACION SOBRE MAQUINAS DE CAFÉ Y AGUA PURIFICADA							
MAQUINAS DE CAFÉ					MAQUINAS DE AGUA		
Edificio	Ubicación	Maquinas De Café	Conectado a Red	Conectado a Bidón	Maquinas de Agua Purificada	Conectado a Red	Conectado a Bidón
Agustinas	PISO -1	1	SI	SI	1	SI	NO
Agustinas	PISO 1 Dentro Tesoreria	1	NO	SI	2	NO	SI
Agustinas	PISO 1 Fuera Tesoreria	1	SI	NO	1	SI	NO
Agustinas	PISO 2 Patio Inglés	2	NO	SI	1	SI	NO
Agustinas	PISO 3	1	SI	NO	1	SI	NO
Agustinas	PISO 4	1	SI	NO	1	SI	NO
Agustinas	PISO 4 CASINO	1	NO	SI	1	SI	NO
Agustinas	PISO 5	x	x	x	1	NO	SI
Agustinas	PISO 6	1	NO	SI	1	NO	SI
Agustinas	PISO 7	1	SI	NO	1	SI	NO
Constitucion	PISO 1	1	SI	NO	1	SI	NO
Constitucion	PISO 2	1	SI	NO	1	SI	NO
Constitucion	PISO 3	1	SI	NO	1	SI	NO
Constitucion	PISO 5	1	SI	NO	1	SI	NO
Constitucion	PISO 7	1	SI	NO	1	SI	NO
Constitucion	PISO 10	1	NO	SI	1	SI	NO
<b>TOTAL</b>		<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>3</b>
CENTRAL RICARDO CUMMING (NO SE VISITA)							
UBICACIÓN	Maquinas de Agua Purificada	Conectado a Red	Conectado a Bidon		Informacion solo referencial para solicitar abastecimiento de insumos		
SECTOR COMEDOR	1	NO	SI				
BODEGA	1	SI	NO				
PATIO SAN PABLO	1	SI	NO				
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>				

4

**ANEXO B  
MODELO DE CONTRATO A SUSCRIBIR**

Nº [ ]

**CONTRATO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DEL BANCO  
CENTRAL DE CHILE**

En Santiago de Chile, a [ ], entre el BANCO CENTRAL DE CHILE, organismo autónomo de derecho público, RUT N° 97.029.000-1, en adelante el “Banco”, representado en este acto por don[/doña ], Gerente de Gestión Contable y Planificación y por don[/doña ], Jefe de Departamento de Adquisiciones, todos domiciliados en Agustinas N° 1180, Santiago, por una parte, y por la otra, [ ] en adelante la “Empresa”, RUT N° [ ], representada en este acto por [ ], ambos domiciliados en [ ], se ha convenido lo siguiente:

**PRIMERO : Objeto del Contrato**

El Banco contrata a la Empresa para realizar la prestación del Servicio de Alimentación del Personal del Banco, cuyas especificaciones se detallan en el Anexo N°1 del presente Contrato, en adelante, también, el “Servicio”.

El Servicio se prestará de acuerdo con los términos y condiciones que se establecen en las cláusulas siguientes; en las Bases de Licitación N° 90002031 de fecha [ ] de [ ] de 20[ ], que incluye el proceso de consultas y aclaraciones respectivo; en la oferta presentada por la Empresa, con fecha [ ] de [ ] de 20[ ] y aceptada por el Banco con fecha [ ] de [ ] de 20[ ]; y en los Anexos que a continuación se detallan, los que debidamente firmados por las partes, se consideran formar parte integrante del presente Contrato, para todos los efectos legales:

Anexo N°1: Especificaciones Técnicas.

Anexo N°2: Documentación Empresa Contratista.

**SEGUNDO : Vigencia del Contrato**

El presente Contrato tendrá una vigencia de un año, contado desde la fecha de suscripción. Al término de este período, se renovará automáticamente por otro período de igual duración, con un máximo de 4 renovaciones, a menos que una de las partes comunique a la otra su intención de no renovarlo, aviso que debe ser enviado por escrito con a lo menos 120 días corridos de anticipación a la fecha de término del período de vigencia inicial, o de su prórroga, según corresponda.

4

**TERCERO : Especificaciones Técnicas del Servicio**

La Empresa se obliga a prestar el Servicio conforme a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo N°1 del presente Contrato.

El Banco, a través de su Interlocutor válido, comunicará a la Empresa la definición de uno de los tramos a considerar por la Empresa para la prestación del servicio, el cual determinará la dotación mínima de personal que deberá asignar para los Servicios de Casino General, de Gerencia y de Protocolo, así como el nivel de gastos generales y administración a pagar por el Banco. Esta comunicación se deberá hacer con al menos 15 días hábiles de antelación al inicio del mes en que se requiere partir con la aplicación del tramo correspondiente. Los tramos a considerar para estos efectos son los que se indican en la siguiente tabla:

<b>Tipos de Tramos</b>	<b>Promedio demanda mensual</b>
<b>Tramo 1 (T1)</b>	<b>1- 100 almuerzos</b>
<b>Tramo 2 (T2)</b>	<b>101-200 almuerzos</b>
<b>Tramo 3 (T3)</b>	<b>201 -300 almuerzos</b>
<b>Tramo 4 (T4)</b>	<b>301-400 almuerzos</b>
<b>Tramo 5 (T5)</b>	<b>sobre 400 almuerzos</b>

**CUARTO : Precio del Servicio**

El precio que el Banco pagará a la Empresa por la prestación del Servicio es el siguiente:

*[Según Oferta Económica de la Empresa adjudicada, considerando:*

- a) Gastos generales y de administración mensuales, por tramo*
- b) Gastos por dotación de personal mensuales, por tramo*
- c) Precios para Servicio General de Casino*
- d) Precios para Servicio de Gerencia*
- e) Precios para Servicio de Protocolo*
- f) Precios para Servicios de Catering]*

El precio antes señalado comprende todo impuesto, derecho, arancel, permiso, comisión, remuneración, estipendio u honorario, y en general, toda suma o gasto que sea necesaria para la prestación del Servicio al Banco, de forma tal que la Empresa no podrá reclamar ningún otro pago por el Servicio a que este Contrato se refiere ni por ningún otro concepto, con excepción del Impuesto al Valor Agregado, que será de cargo del Banco.



En tanto mantenga su vigencia el Contrato, los precios o tarifas del Servicio se reajustarán anualmente, de acuerdo con un porcentaje igual a la variación que experimente el Índice de Precios al Consumidor durante los últimos 12 meses inmediatamente anteriores. Este reajuste se aplicará una vez que se cumpla el primer año de vigencia del Contrato.

**QUINTO :            Forma y lugar de pago del Servicio**

El Banco pagará el valor del Servicio por mensualidades vencidas, y contra su Recepción Conforme de acuerdo a las condiciones establecidas en la Cláusula sobre Recepción Conforme del presente Contrato.

Los precios expresados en moneda extranjera se pagarán en el equivalente en pesos, de acuerdo al tipo de cambio observado vigente a la fecha de emisión de la factura correspondiente. Igual conversión se realizará respecto de los precios o tarifas expresadas en Unidades de Fomento.

Para facturar el pago del Servicio, la Empresa deberá solicitar al Interlocutor Válido del Banco, el “N° del Pedido de Compra” y el “Código de Aprobación de Pago”, que deberán ser parte de la “Glosa” en la facturación correspondiente.

Para los efectos del pago señalado, la Empresa deberá remitir el documento de cobro electrónicamente al correo [facturasbcch@bcentral.cl](mailto:facturasbcch@bcentral.cl), indicando el “N° del Pedido de Compra” y el “Código de Aprobación de Pago” para proceder a cursar el pago correspondiente. Una vez aprobado el documento de cobro correspondiente por el Banco, será pagado dentro de los 10 días hábiles bancarios siguientes a la fecha de su aprobación.

El Banco efectuará el pago en sus oficinas ubicadas en la ciudad de Santiago. Sin embargo, se reserva el derecho de efectuarlo a través de una empresa bancaria con la cual haya celebrado algún convenio de pago a sus proveedores, bajo la modalidad de abono en cuenta corriente o vale vista, según sea la forma de pago que elija la Empresa. Para tal efecto, el Banco comunicará a la Empresa la entidad bancaria a través de la cual efectuará los pagos, debiendo la Empresa indicar, dentro del plazo de 5 (cinco) días hábiles bancarios, contados desde la fecha de dicha comunicación, la modalidad en la cual desea recibir el pago. Si así no lo hiciera dentro del plazo indicado, se entenderá que se acoge al pago mediante vale vista, que deberá retirar en las oficinas de la empresa bancaria que se le ha indicado.

**SEXTO :            Recepción Conforme**

Se entenderá por Recepción Conforme la comunicación escrita de la Nutricionista del Banco, o su representante, dejando constancia que la Empresa prestó el Servicio para el cual fue contratada. Se otorgará mensualmente, una vez verificado que el Servicio fue prestado de conformidad a lo estipulado en las especificaciones técnicas del presente Contrato. Este requisito será necesario para proceder al o los pagos en los términos señalado en la Cláusula de Forma y lugar de pago del Servicio.



El Banco contará con 5 hábiles bancarios para emitir la constancia de Recepción Conforme a contar de la fecha de término de la prestación del Servicio.

En caso que el Banco no reciba conforme la prestación del Servicio, deberá comunicar por escrito a la Empresa las observaciones que estime pertinentes, las que la Empresa deberá subsanar e informar en un plazo no superior a 5 días hábiles bancarios, contados desde la comunicación de las observaciones.

#### **SÉPTIMO :            Término Anticipado del Contrato**

Acaecido un evento de incumplimiento o falta grave por parte de la Empresa de las obligaciones que le impone el Contrato, el Banco, para el solo efecto de información, remitirá a la Empresa un aviso escrito comunicándole la ocurrencia de dicho evento de incumplimiento o falta grave y de su intención de poner término anticipado al Contrato.

En caso de existir una garantía por fiel cumplimiento, procederá a su cobro cumplido el plazo de 24 horas posteriores al envío de dicho aviso, según dispone la cláusula de Garantía de fiel cumplimiento de Contrato.

Sin perjuicio de la facultad del Banco indicada en el párrafo anterior, la Empresa contará con un plazo de 2 días hábiles bancarios, contado desde la comunicación efectuada por el Banco, para emitir sus descargos. El Banco tendrá un plazo de 2 días hábiles bancarios para analizar los descargos de la Empresa y determinar si procede o no terminar el presente Contrato, sin derecho a indemnización a favor de la Empresa, pagando sólo el costo de aquellos Servicios cuyo suministro haya sido efectuado hasta la fecha de término dispuesta por el Banco y al cual éste haya dado su aprobación, en la forma establecida en este Contrato.

En caso que el Banco determinara que los descargos presentados por la Empresa tienen el mérito suficiente para no terminar el Contrato, se lo comunicará a la Empresa y procederá a devolver todo o parte de la garantía de fiel cumplimiento, según corresponda, en caso de haberla cobrado.

Se entenderá que dicho evento de incumplimiento o falta grave ha ocurrido, entre otros casos, especialmente cuando la Empresa no ha cumplido total y oportunamente las obligaciones que ha asumido, o si éstas han sido cumplidas imperfectamente, como también por el incumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas en el Anexo N°1 de este Contrato, respecto del Servicio contratado.

Asimismo, el Banco podrá terminar el Contrato en el evento que respecto de la Empresa se hubiere aprobado un Acuerdo de Reorganización Extrajudicial o Simplificado; o se hubiere iniciado un Procedimiento Concursal de Liquidación Voluntaria o Forzosa, ambos en los términos de la Ley N° 20.720. En ningún caso, se podrá poner término anticipado al Contrato invocando el inicio de un Procedimiento Concursal de Reorganización, durante el período en



que se encuentre gozando de la Protección Financiera Concursal de que trata la misma Ley N° 20.720.

El Banco igualmente podrá terminar el Contrato cuando se presente cualquier otra situación que evidencie la notoria insolvencia de la Empresa; se disolviera por cualquier causa legal; registrare documentos protestados; se encontrare en cesación de pagos; si alguno de sus socios, Directores o Gerentes fuere sometido a proceso o formalizado por algún delito que merezca pena aflictiva; o si la Empresa no diera cumplimiento a las obligaciones previsionales y de seguridad social, laborales y tributarias, en relación con sus trabajadores destinados a la prestación del Servicio.

También será considerada como causa de término, la omisión, inexactitud o incumplimiento de las declaraciones consignadas en las cláusulas del presente Contrato.

La terminación del Contrato tendrá efecto *ipso facto*, para lo cual bastará el despacho por el Banco de una comunicación escrita, señalando la ocurrencia del evento de incumplimiento y dejando constancia de su voluntad de terminarlo.

No obstante lo anterior, el Banco se reserva el derecho de poner término anticipado al Contrato, sin expresión de causa en cualquier momento, previo aviso escrito remitido con a lo menos 30 días corridos de anticipación a la fecha de término deseada, sin derecho a indemnización o retribución alguna, pagando sólo el costo de aquellos Servicios cuyo suministro haya sido efectuado hasta la fecha de término dispuesta por el Banco y al cual éste haya dado su aprobación, en la forma establecida en este Contrato.

En ningún caso, el aviso escrito de término de Contrato, libera a la Empresa de su obligación de proveer el Servicio hasta la fecha efectiva de su término.

#### **OCTAVO : Multas**

En caso de incumplimiento total o parcial, por causas atribuibles a la Empresa de las obligaciones que ésta asume por el presente Contrato, el Banco podrá aplicar a la Empresa las siguientes sanciones y deducciones:

*[se detallan en el numeral 12 del Anexo A de las bases]*

De producirse dicho evento, el Banco a su juicio exclusivo, imputará la multa aplicada al precio establecido para el Servicio, y se hará efectiva a la Empresa a través de la emisión de una nota de cobro, o bien, el Banco hará efectiva la garantía de fiel cumplimiento.

En caso que el Banco determine aplicar una multa y para el solo efecto de información, remitirá a la Empresa un aviso escrito comunicándole dicha decisión. En caso de existir una garantía por fiel cumplimiento, procederá a su cobro cumplido el plazo de 24 horas



posteriores al envío de dicho aviso, según dispone la cláusula de Garantía de fiel cumplimiento de Contrato, o, alternatively, emitirá la nota de cobro correspondiente.

Sin perjuicio de la facultad del Banco indicada en el párrafo anterior, la Empresa contará con un plazo de 5 días hábiles bancarios, contado desde la comunicación efectuada por el Banco, para emitir sus descargos o subsanar el motivo de la multa. El Banco tendrá un plazo de 5 días hábiles bancarios para determinar si los descargos de la Empresa tienen mérito suficiente para dejar sin efecto la aplicación de la multa. Finalizado dicho plazo, el Banco comunicará a la Empresa su determinación final y procederá a ratificar la aplicación de la multa o a dejarla sin efecto, en cuyo caso devolverá todo o parte de la garantía de fiel cumplimiento, en caso de haberla cobrado, o dejará sin efecto la emisión de la nota de cobro, según corresponda.

En cualquier caso, el monto total de las deducciones que efectúe el Banco respecto de incumplimientos acaecidos, no excederá del 10 % del precio o tarifa total bruta mensual, que el Banco deba pagar a la Empresa, de conformidad con este Contrato, sin perjuicio de su facultad de ponerle término anticipado y hacer efectiva la garantía de fiel cumplimiento.

Las estipulaciones precedentes, no implican una renuncia del Banco al derecho que le asiste de exigir el pago de las indemnizaciones que correspondan, por los perjuicios que el incumplimiento de la Empresa pudiera irrogarle, conforme lo dispuesto en el artículo 1.543 del Código Civil y a lo establecido en la Cláusula sobre Responsabilidad de este Contrato.

#### **NOVENO : Garantía por fiel cumplimiento de Contrato**

Para garantizar el fiel cumplimiento de las obligaciones que se deriven del presente Contrato, la Empresa hace entrega en este acto de una Garantía por fiel cumplimiento de Contrato (la "Garantía"), por la suma de \$ [\_\_\_\_], monto equivalente al 15 % del valor total anual del Contrato, impuestos incluidos, documento que deberá tener fecha de vigencia superior en 60 días corridos a la fecha de término de la vigencia de la prestación del Servicio. Dicho instrumento deberá señalar que la Garantía se extiende para "garantizar el fiel cumplimiento del Contrato".

La Empresa se obliga a prorrogar, renovar o reemplazar la Garantía, según sea el caso, en similares condiciones de monto y de plazo de vigencia, a solo requerimiento del Banco, en especial para los posteriores períodos de vigencia del presente Contrato y en todas las oportunidades que sea necesario mientras se encuentren vigentes cualquiera de las obligaciones que se caucionan. Esta prórroga, renovación o reemplazo deberá ser efectuada por la Empresa con no menos de 10 días hábiles bancarios de anticipación a la fecha de vencimiento de la Garantía en poder del Banco.

La mencionada Garantía caucionará, en especial, la cabal y oportuna prestación del Servicio en los términos y condiciones establecidas en el presente Contrato.



El Banco podrá hacer efectiva la Garantía, sin perjuicio de las indemnizaciones a que tenga derecho, que deriven de perjuicios causados por el incumplimiento por parte de la Empresa, de cualquiera de las obligaciones del Contrato, en los términos establecidos en esta Cláusula.

En caso que el Banco determine hacer efectiva la Garantía señalada en esta Cláusula y para el solo efecto de información, remitirá a la Empresa un aviso escrito comunicándole dicha decisión con al menos 24 horas de anticipación a su cobro, en los términos que se indican en las cláusulas de Termino Anticipado del Contrato y de Multas, según corresponda.

Para los efectos de la Garantía señalada, la Empresa entregará una Boleta Bancaria de Garantía, que deberá ser emitida a favor del Banco, tomada directamente por la Empresa y pagadera a la vista por una empresa bancaria autorizada para funcionar en Chile.

#### **DÉCIMO : Personal**

La Empresa ejecutará el Servicio a que se refiere el presente Contrato con trabajadores de su dependencia, por lo que 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 las remuneraciones, gratificaciones, horas extraordinarias, impositivos previsionales, seguros de accidentes del trabajo, seguros de vida, riesgos por daños a terceros y a cualquier otra prestación que ésta deba pagar a sus dependientes.

Todo cambio en el personal asignado al Servicio deberá ser previamente aprobado por el Banco, para lo cual la Empresa deberá justificar e informar por escrito de los cambios que desea realizar a la conformación del equipo de trabajo a cargo del Servicio, con a lo menos 10 días corridos de anticipación si el cambio es permanente, o 24 horas de anticipación si es un cambio temporal, salvo excepciones de fuerza mayor y debidamente justificadas. En todo caso el Banco se reserva el derecho de pedir la sustitución del personal asignado sin expresión de causa, como asimismo impedir su reemplazo sin su consentimiento, en cualquier instante mientras se encuentre vigente el Contrato.

El Banco se reserva el derecho de objetar al personal designado por la Empresa para prestar servicios en sus dependencias, si éstos no cumplen con los requisitos de salud, higiene, presentación personal y comportamiento adecuado, pudiendo exigir su reemplazo.

La Empresa deberá velar por la continuidad del Servicio durante los periodos en que otorgue vacaciones a sus dependientes que estén ejecutando los Servicios al Banco o durante los periodos de ausencia de éstos originados por licencia médica o por cualquier otro motivo.

Será de cargo de la Empresa la alimentación y movilización del personal que asigne a la ejecución de los Servicios en las dependencias del Banco.

En atención a las disposiciones del Título VII del Libro I del Código del Trabajo que regula el trabajo en régimen de subcontratación, a lo dispuesto en el artículo 66 bis de la Ley N°



16.744, sobre Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales, a las normas del Decreto Supremo N° 76, de 2006, del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, que dispuso las normas reglamentarias de la Ley N°20.123, en relación con la Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en Obras, Servicios y Faenas que dicha ley señala y al Decreto Supremo N° 319, de fecha 13 de diciembre de 2006, del mismo Ministerio, que estableció las normas reglamentarias de la Ley N°20.123, referidas a la Acreditación del Cumplimiento de Obligaciones Laborales y Provisionales de las empresas contratistas y subcontratistas, las partes convienen en la presente cláusula los derechos y obligaciones de cada una de éstas en relación con dichas materias.

**a) Reglamento Especial:** La Empresa declara tomar conocimiento del alcance de las disposiciones contenidas en el “Reglamento Especial de Seguridad para Empresas Contratistas y Subcontratistas”, en adelante el “Reglamento Especial”, y se obliga personalmente y bajo su responsabilidad a cumplirlo íntegramente, como también a exigir su cumplimiento tanto a sus trabajadores como a los subcontratistas que deba emplear para la prestación de los servicios a que se refiere el presente Contrato. En cualquier momento, la Empresa podrá solicitar al Interlocutor Válido del Banco una copia impresa de este “Reglamento Especial” o consultarlo directamente en el sitio web del Banco.

Para todos los efectos legales, la Empresa asume la más amplia y plena responsabilidad por todo acto, hecho que realice o ejecute u omisión en que incurra a cualquier título en relación con las normas del citado Reglamento Especial, como también por los actos, hechos u omisiones de sus trabajadores o de cualquiera persona que le preste servicios a cualquier título y que se relacionen con infracciones vinculadas a dicho Reglamento Especial, debiendo la Empresa responder solidariamente en los términos previstos en los artículos 2.320 y 2.322 del Código Civil.

**b) Instructivo de Documentación:** En relación con el derecho de información que establece el artículo 183-C del Código del Trabajo, la Empresa se obliga a presentar al Banco, en cada período mensual, un certificado de cumplimiento de sus obligaciones laborales y previsionales con su personal que presta servicios al Banco.

A fin de acreditar el cumplimiento de las obligaciones precitadas y para los efectos de lo dispuesto en el Decreto Supremo N°319, de 2006, del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, la Empresa deberá presentar mensualmente los antecedentes requeridos para la Acreditación de Cumplimiento de sus Obligaciones Laborales y Previsionales a la empresa acreditadora que el Banco le indique, de acuerdo a lo señalado y dando cumplimiento, en lo que le es pertinente, a las disposiciones contenidas en el Anexo N° 2, de tal manera que mensualmente el Banco pueda obtener de dicha empresa acreditadora las respectivas certificaciones de Cumplimiento de Obligaciones Laborales y Previsionales para los efectos de lo dispuesto en el artículo 183-C del Código del Trabajo.



El no cumplimiento cabal y oportuno por parte de la Empresa de lo precedentemente estipulado y de las condiciones establecidas en el mencionado Instructivo, podrá ser considerado un incumplimiento grave de las obligaciones que impone este Contrato.

Asimismo, será causal de término anticipado del Contrato el caso que la Empresa mantenga tres meses consecutivos sin acreditar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales con su personal que presta servicios al Banco.

En el caso que el Banco consienta por escrito que la Empresa haga uso de subcontratistas para la prestación del Servicio o la ejecución de las Obras que constituye el objeto de este Contrato, deberá requerir de dichos subcontratistas y presentar al Banco la misma certificación y con idéntica periodicidad que respecto de sus propias obligaciones. En el evento que la relación contractual del Contratista con la empresa subcontratista sea de una duración inferior al lapso de un mes, dicha certificación deberá ser presentada al Banco a la fecha de inicio de los Servicios u Obras del subcontratista y a la época del término de las mismas.

**c) De las retenciones:** El Banco pagará a la Empresa el 50% del precio bruto mensual una vez que se realice la Recepción Conforme, en los términos indicados en la Cláusula de Recepción Conforme del Contrato.

El Banco ejercerá el derecho de retención indicado en el artículo 183-C del Código del Trabajo, reteniendo mensualmente a la Empresa el saldo restante del pago mensual respectivo hasta que la Empresa acredite oportunamente el cumplimiento íntegro y pertinente de sus obligaciones laborales y previsionales en la forma señalada en el literal precedente.

En caso de incumplimiento de la Empresa de sus obligaciones de seguridad social, el Banco procederá con cargo a la suma retenida y, a su elección, a pagar directamente hasta la concurrencia del monto retenido lo adeudado por la Empresa a los trabajadores o a la institución previsional acreedora, por concepto de las referidas obligaciones, entendiéndose para todos los efectos legales que el Banco en virtud del pago antedicho se ha subrogado en los derechos de los acreedores mencionados en los términos del artículo 183-C del Código del Trabajo.

Asimismo y sin perjuicio de la procedencia de la aplicación de las normas de compensación legal de las obligaciones, la Empresa autoriza desde ya expresamente al Banco para imputar el crédito indicado precedentemente a las obligaciones que éste le adeude hasta la concurrencia del monto de la subrogación previamente mencionada, conviniéndose que bastará al Banco para acreditar que ha operado la citada compensación de obligaciones, la sola remisión que efectúe a la Empresa de los antecedentes que comprueben el pago de las obligaciones que ésta adeudaba, y la imputación que el Banco ha efectuado a los créditos de que era titular la Empresa. Las partes declaran que la remisión de los antedichos documentos por parte del Banco a la Empresa constituirá recibo o comprobante suficiente del mismo, como también de la correcta imputación de los fondos por parte del Banco en los términos



indicados en esta cláusula y liberará al Banco de cualquier responsabilidad respecto del referido pago y de su suficiencia en relación con las obligaciones solucionadas hasta concurrencia de la suma que conste en dicho documento.

Se conviene, asimismo, que el derecho de retención precedentemente establecido y la imputación antes indicada, serán también aplicables respecto de las infracciones constatadas por la Dirección del Trabajo en sus fiscalizaciones a empresas contratistas o subcontratistas referidas al pago de remuneraciones y asignaciones en dinero adeudadas a los trabajadores; de las cotizaciones previsionales; y, de las indemnizaciones legales que correspondan, todo ello de conformidad a lo establecido en los artículos 183-C y 183-D del Código del Trabajo y en el artículo 23 del Decreto Supremo N° 319 de 2006, del Ministerio del Trabajo y Previsión Social, citados en esta cláusula.

**d) De las Sanciones:** Para los efectos de lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 13 del Decreto Supremo N°76, de 2006, del Ministerio del Trabajo y Previsión Social y lo prescrito en el Reglamento Especial de Seguridad para Empresas Contratistas y Subcontratistas, las partes acuerdan que se sancionarán con multa a beneficio del Banco las infracciones en que incurra la Empresa respecto de las normas de dicho Reglamento y de las disposiciones de la presente cláusula. La multa por cada infracción, cuyo monto determinará privativamente el Banco, ascenderá hasta por una cantidad no inferior al 1% ni superior al 5% del valor bruto mensual del Contrato. Además, en caso de tratarse de infracciones reiteradas, podrá el Banco, según lo determine, poner término de inmediato al Contrato.

Para el caso que el Banco detecte la comisión de una infracción por parte de la Empresa a las obligaciones contenidas en el citado Reglamento o a las que alude la presente cláusula, dicha infracción será comunicada, por escrito mediante carta certificada, enviada por el Jefe de Departamento de Adquisiciones o quien lo subrogue o reemplace, al representante legal de la Empresa, a fin de que ésta pueda formular los descargos que estime del caso dentro del plazo de 5 días hábiles bancarios contado desde la fecha de la remisión de la comunicación respectiva. Vencido dicho plazo, haya o no efectuado sus descargos la Empresa, el Banco a través del personero indicado o quien éste determine expresamente, resolverá acerca de la aplicación de la sanción, la que se comunicará a la Empresa mediante el mismo procedimiento.

La multa respectiva podrá hacerse efectiva con cargo al crédito que tenga la Empresa en contra del Banco en razón de los servicios que le preste o con cargo a la Garantía de cumplimiento del Contrato entregada por ésta al Banco.

La sanción de multa contemplada en esta cláusula será sin perjuicio de la aplicación de otras sanciones, de conformidad a lo previsto en el Reglamento Especial de Seguridad para Empresas Contratistas y Subcontratistas.

Se conviene que en el evento que al Banco se le aplique multa o cualquier otra sanción por algún organismo laboral o previsional, en razón o por causa de algún incumplimiento en que



incurra la Empresa respecto de cualquier trabajador de su dependencia, la Empresa deberá pagar de inmediato al Banco y a su solo requerimiento el monto total de la multa o de la sanción respectiva. En el caso de tratarse de una demanda judicial, una vez notificada al Banco, la Empresa deberá hacerle entrega de una Boleta Bancaria de Garantía emitida a favor del Banco, tomada directamente por la Empresa y pagadera a la vista por una empresa bancaria autorizada para funcionar en Chile, por el monto de la respectiva demanda, la que deberá mantenerse vigente hasta que la sentencia del juicio correspondiente quede firme y ejecutoriada. Si la Empresa no otorgare la mencionada garantía, el Banco podrá hacer efectiva cualquier otra garantía que se encuentre en su poder. Asimismo, la Empresa se obliga a indemnizar al Banco por los perjuicios en que éste incurra hasta por el valor equivalente al total de la suma demandada, de la multa o sanción que se aplique, y de los gastos que deba efectuar para su defensa ya sea ante entidades administrativas o judiciales, facultándose al Banco para provisionar o deducir, en su caso, las sumas que se le puedan adeudar por este concepto del valor de cualquier pago por el Servicio que le preste la Empresa o de las garantías de cumplimiento entregadas al Banco por ésta.

**UNDÉCIMO : Interlocutores**

Por el Banco participará un profesional designado por la Gerencia de Personal, quien deberá ser considerado como Interlocutor en los aspectos técnicos de este Contrato. Asimismo, la Empresa nombrará a un profesional como Interlocutor o Supervisor, quien será considerado como contraparte técnica válida ante el Banco.

Los nombres de los interlocutores se señalan a continuación:

NOMBRES	EN REPRESENTACIÓN DE
	BANCO
	EMPRESA

No obstante, por necesidades operativas del trabajo, para parte o la totalidad de los temas inherentes al Servicio, las partes podrán nombrar en su reemplazo a otros profesionales que cumplan esta labor técnica, sin que sea necesario suscribir un Adenda para tal efecto.

**DUODÉCIMO : Confidencialidad**

La Empresa asume como obligación la de mantener y resguardar la confidencialidad de la “Información Confidencial o Altamente Sensible” que les sea proporcionada por el Banco. Por consiguiente, queda expresamente establecido que todos los documentos e información proporcionada a la Empresa o de la que tome conocimiento, con ocasión de la ejecución del Contrato no pueden ser divulgados a terceros en ninguna forma.



Asimismo, la Empresa se obliga a usar dicha información sólo para los fines previstos en el Contrato, y a no imprimir, transferir, transmitir o grabar mediante cualquier medio, difundir o darle publicidad.

La Empresa asume dichas obligaciones en el carácter de condiciones esenciales para la suscripción y vigencia del Contrato.

Dicha obligación se extiende a su personal dependiente contratado bajo cualquier modalidad, incluido honorarios y a aquellas en calidad de servicios transitorios. Al efecto la Empresa se obliga a poner en conocimiento de todos ellos de la existencia del deber de confidencialidad en los términos aquí señalados y velar por su cumplimiento ya sea mediante los correspondientes contratos o la suscripción de acuerdos de confidencialidad con aquellos, según corresponda.

El Banco, en caso de entregar a la Empresa “Información Confidencial” o “Información Altamente Sensible”, deberá informar de tal situación al Interlocutor Válido de la Empresa, debiendo el Banco catalogar adecuadamente dicha información a fin de ser claramente identificable.

El Banco se reserva el derecho de solicitar a la Empresa la destrucción de la documentación que tenga el carácter de “Información Confidencial” o “Información Altamente Sensible”, lo que deberá ser certificado por un apoderado de la Empresa con facultades suficientes para ello.

No se entenderá como “Información Confidencial” o “Información Altamente Sensible”, aquella que ha sido puesta a disposición del público en el momento en que la Empresa recibió esa “Información Confidencial” o “Información Altamente Sensible” o en forma posterior.

Asimismo, se exceptúa de la obligación antes indicada, aquella “Información Confidencial” o “Información Altamente Sensible” que la Empresa deba divulgar o entregar por mandato legal u orden emanada de autoridad competente. En este caso, la Empresa deberá informar dicha circunstancia al Banco dentro del plazo de 24 horas siguiente a la notificación por la autoridad requirente, de modo que el Banco pueda intentar las acciones que estime procedentes para evitar su entrega o divulgación.

La obligación de confidencialidad subsistirá entre las partes, aún después de finalizada la prestación del Servicio y por un plazo de 3 años contado desde dicha fecha, salvo que tal información haya sido calificada, catalogada y entregada a la Empresa por el Banco como “Información Altamente Sensible”, en cuyo caso la obligación de confidencialidad subsistirá de manera indefinida.

Finalmente, las partes dejan constancia que el Banco se rige por el principio de transparencia en el ejercicio de la función pública en los términos del artículo 65 bis de la Ley Orgánica Constitucional que lo rige, por lo que resolverá las peticiones de información que se formulen



sobre antecedentes de la empresa relativos a este Contrato, en los términos establecidos en esa legislación.

#### **DECIMOTERCERO : Tratamiento de Datos de Carácter Personal**

La Empresa declara que en materia de tratamiento de los datos de carácter personal a la que acceda en virtud del presente Contrato, los datos serán y permanecerán bajo responsabilidad del Banco, debiendo sujetarse la Empresa a las disposiciones de la Ley N° 19.628, sobre Protección a la Vida Privada.

En particular, la Empresa garantiza:

- a) Que el tratamiento de los datos personales se efectuará de conformidad con la legislación vigente, así como con los criterios, requisitos y especificaciones establecidos en el Contrato.
- b) Que los datos personales a los que la Empresa tenga acceso como consecuencia de la ejecución del Contrato, no serán aplicados ni utilizados para un fin distinto al indicado en dicho Contrato.
- c) Que devolverá al Banco los datos de carácter personal que hayan sido objeto de tratamiento, en un plazo de quince (15) días hábiles contados desde la fecha de término del Contrato.
- d) Que destruirá cualquier documento, soporte o copia de los datos de carácter personal que hayan sido objeto de tratamiento en virtud de lo dispuesto en el Contrato y que no hayan podido ser devueltos, según lo indicado en el literal anterior.
- e) Que adoptará, en el tratamiento de los datos suministrados por el Banco, las medidas de índole técnica y organizativa necesarias exigidas por la normativa legal, así como aquellas que el Banco pudiera imponer en el Contrato, de forma que se garantice la seguridad de los datos de carácter personal y se evite su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado.”

#### **DECIMOCUARTO : Responsabilidad de la Empresa por infracciones legales y reglamentarias**

En la prestación del Servicio a que se refiere el presente Contrato, la Empresa será responsable de cumplir durante toda la ejecución del presente Contrato, con todas las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones gubernamentales vigentes en Chile y en su caso en el extranjero.

Particularmente, la Empresa manifiesta y garantiza al Banco que, a su leal saber y entender, se encuentra en conocimiento y cumpliendo las obligaciones de índole tributaria que le son



aplicables. A tal efecto, la Empresa presentará, a solicitud del Banco, la documentación que acredite que se encuentra al día en el cumplimiento de dichas obligaciones. En consecuencia, el Banco quedará exonerado de cualquier responsabilidad derivada de tales obligaciones.

La Empresa declara expresamente que los recursos o dineros con que cuenta o con los que desarrollará este Contrato, no provienen de ninguna actividad ilícita.

**DECIMOQUINTO : Saldos insolutos de Remuneraciones y Cotizaciones de Seguridad Social**

La Empresa declara que a la fecha de suscripción del presente Contrato se encuentra al día en el cumplimiento de sus obligaciones laborales y sociales y que no registra saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con los trabajadores que se desempeñarán en la ejecución del Contrato.

La Empresa se obliga a informar al Banco de cualquier cambio en la situación señalada en un plazo no superior a 30 días corridos desde ocurrido el evento.

**DECIMOSEXTO : Responsabilidad por Violaciones de Patentes y/o Derechos de Autor**

La Empresa se hace exclusivamente responsable de toda violación a derechos de propiedad intelectual y/o industrial legalmente constituidos, que sea resultante de su participación en este Contrato y del Servicio que provee al Banco. Esta responsabilidad comprende aquellas violaciones que sean cometidas por la propia Empresa y el personal a su cargo; se extenderá a todos los pagos que deban ser realizados en razón de indemnizaciones y multas, así como a todos otros gastos o costos resultantes y comprenderá todas aquellas violaciones cometidas dentro de los 5 años siguientes al término de la vigencia del presente Contrato.

Las indemnizaciones y multas referidas en esta sección serán aquellas que sean determinadas en una sentencia judicial firme o en una transacción aprobada por la Empresa.

En caso que el Banco sea notificado de cualquier demanda o acción por parte de un tercero relacionada con la violación de derechos de propiedad intelectual o industrial de dicho tercero, éste pondrá en conocimiento de la Empresa, a la brevedad, dicha situación a fin que pueda constituirse en tercero coadyuvante del proceso respectivo. Cualquier transacción que pueda convenir el Banco con el tercero demandante y cuyo pago deba ser asumido por la Empresa, deberá ser previamente aprobada por escrito por la Empresa.

**DECIMOSÉPTIMO : Publicidad y uso del nombre del Banco**

La Empresa no podrá usar el nombre o logo del Banco para fines promocionales, de publicidad o cualquier otro, cualquiera sea el medio o soporte que se utilice para tales efectos,





sin previa autorización por escrito del Banco. Lo anterior se hace extensivo al personal de la Empresa.

La autorización que otorgue el Banco indicará la forma y condición en la cual la Empresa podrá hacer el correspondiente uso.

#### **DECIMOCTAVO : Conflicto de Intereses**

La Empresa declara que no tiene otros intereses comprometidos en la ejecución de la prestación objeto del presente Contrato que los vinculados a la ejecución íntegra y cabal del mismo. Asimismo, declara que no mantiene personal dependiente contratado bajo cualquier modalidad, incluida la de honorarios o en calidad de servicios transitorios, que se encuentren relacionadas con el Banco, por lo que asume las responsabilidades legales y contractuales correspondientes, en caso de inexactitud, falsedad u omisiones en lo antes declarado.

Esta declaración es considerada por el Banco una condición esencial y determinante en la celebración del presente Contrato y su infracción producirá su término inmediato.

Las partes entienden que existe dicho conflicto respecto de la Empresa en toda negociación, acto, contrato u operación en que sea parte, tenga interés, intervenga o tenga cualquier otra forma de participación, algún funcionario del Banco, su cónyuge, conviviente civil o sus parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad inclusive (esto es, abuelos, padres, hermanos, hijos y nietos, y suegros, yernos/nueras y cuñados), como asimismo, las sociedades o empresas en las cuales éste 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 director o dueño directo o indirecto del 5% o más de su capital; y las personas por quien el funcionario del Banco actúe como representante, asesor o consultor. Asimismo, constituye tal especie de conflicto cualquier otra situación, de la cual tenga conocimiento la Empresa que pueda influir en la decisión del Banco de celebrar el presente Contrato.

La Empresa se obliga a informar por escrito al Banco, tan pronto tuviere conocimiento de ello, de cualquier conflicto de intereses que se presente con posterioridad a la fecha de otorgamiento del presente Contrato, y acepta que ante dicha situación el Banco evalúe las circunstancias que configuren el conflicto de intereses respectivo, pudiendo a su arbitrio poner término al Contrato o perseverar en él.

#### **DECIMONOVENO : Prohibición de Cesión del Contrato y Subcontratación**

La Empresa no podrá ceder o transferir, sea total o parcialmente, los derechos y obligaciones del presente Contrato ni sus obligaciones, salvo autorización expresa del Banco.

De acuerdo a las características de las obligaciones que la Empresa asume por el presente contrato, y si ello fuere factible y técnicamente conveniente, podrá subcontratar el

4

cumplimiento de algunas de dichas obligaciones, siempre que lo haya declarado en su oferta técnica y haya sido aceptado por el Banco. En todo caso, los servicios subcontratados no podrán corresponder a servicios propios de la esencia y naturaleza de las obligaciones que asume en virtud de esta contratación. Asimismo, por la tal subcontratación no cesa, en caso alguno, la responsabilidad de la Empresa por la administración, calidad, garantía de trabajos, materiales, elementos y componentes; el cumplimiento de plazos y de los pagos que como Contratista pueda adeudar a los Subcontratistas, así como de los impuestos de cualquier naturaleza que los pueda gravar, y del cumplimiento de las leyes en la forma que la Empresa está obligada con el Banco, en especial, y siempre que ello sea pertinente, de la legislación laboral.

#### **VIGÉSIMO : Equipamiento y Materiales**

El Banco se compromete a disponer los lugares adecuados y/o infraestructura física eventualmente necesaria para la debida prestación del Servicio. No obstante, la Empresa deberá disponer de materiales, elementos y equipamientos necesarios para la ejecución del presente Contrato.

#### **VIGÉSIMO PRIMERO : Responsabilidad de la Empresa**

La Empresa responderá ante el Banco:

- a) Por cualquier clase de errores en la ejecución del presente Contrato. Para prevenir los errores, la Empresa deberá ejercer el cuidado razonable y obrar diligentemente en la prestación de todos los Servicios, sea que los realice directamente o no, debiendo responder hasta por la culpa leve.
- b) Por cualquier perjuicio directo que el Banco sufra por algún hecho o actuación culposa o dolosa, de parte de cualquiera de las personas que se encuentren asignadas a las actividades que se deriven de la ejecución de este Contrato. La Empresa se obliga a: i) Velar por la conducta de sus dependientes en la ejecución del presente Contrato, siendo su obligación implementar e imponer todas las medidas necesarias y hacerse plenamente responsable por sus actuaciones y omisiones dolosas o culpables; y ii) Indemnizar por los daños directos que pudieren causar sus dependientes al Banco, sin perjuicio de las demás acciones legales que pudieran corresponder a este último.
- c) Por la selección y entrenamiento del personal idóneo para desempeñar las actividades que se deriven de la ejecución de este Contrato, de manera que no podrá exonerarse de responsabilidad ni aún en el caso de haber acreditado que ha empleado el debido cuidado para su contratación, sin poder impedir la comisión del hecho culposo o doloso.
- d) Aun cuando el perjuicio sufrido por el Banco sea detectado con posterioridad a la fecha en que el respectivo dependiente de la Empresa haya cesado en el desempeño de sus funciones y, aún después del término del presente Contrato dentro del plazo de 5 años.



- e) Por los daños y perjuicios directos, previstos o que se debieron haber previsto de acuerdo con el objeto del Contrato, salvo que los daños y perjuicios puedan ser imputables al dolo de la Empresa o sus dependientes, ya que en ese caso responderá de todos los daños se le causen al Banco por el incumplimiento de las obligaciones contraídas para la ejecución de este Contrato.
- f) Asimismo, se obliga a defender al Banco de cualquier demanda o acción legal presentada en su contra y que sea atribuible a cualquier acción u omisión de la Empresa o sus dependientes, y se obliga igualmente a asumir todos los costos y gastos, incluyendo los honorarios razonables de los abogados y costas del juicio, en conexión con tales demandas o acciones legales.
- g) En el caso que el Banco sea objeto de alguna sanción económica impuesta por cualquier autoridad administrativa y/o judicial, que sea consecuencia de la ejecución o inejecución del presente Contrato, la Empresa deberá soportar el pago de la totalidad de dicha sanción y obligarse, además, a cumplir a su propio costo, en tiempo y forma, las demás exigencias o medidas que pudiera imponer o recomendar la autoridad correspondiente.

#### **VIGÉSIMO SEGUNDO : Prevención de delitos**

La Empresa declara conocer la Ley N°20.393, que establece la responsabilidad penal de las personas jurídicas en los delitos de lavado de activos, financiamiento del terrorismo y delitos de cohecho y que cuenta dentro de su organización con los sistemas y controles adecuados tendientes a prevenir la comisión de los delitos tipificados en la dicha ley. Por lo anterior, la Empresa declara conocer la tipificación de cada uno de esos delitos y declara que no realizará ni consentirá que estos se realicen por sus accionistas, socios, directores, administradores, ejecutivos o trabajadores.

La Empresa se obliga, adicionalmente, a comunicar al Banco todo acto o conducta que revista caracteres de delito del cual tome conocimiento en el contexto de la prestación del Servicio al Banco. El incumplimiento de alguna de las obligaciones antes mencionadas facultará al Banco para poner término de forma inmediata al presente Contrato, sin obligación de pago ni indemnización alguna.

La Empresa garantiza que durante la vigencia del presente Contrato se abstendrá de realizar u ofrecer pagos o brindar beneficios en favor de cualquier empleado, mandatario o de un tercero, con la intención de ejercer influencia sobre la conducta de dicho empleado, mandatario o tercero, en lo concerniente al presente Contrato o la prestación del Servicio estipulada en el mismo.

La Empresa se obliga a no emplear el nombre del Banco para obtener beneficios personales que sean o puedan ser directos o indirectos. El incumplimiento de esta obligación hará



responsable a la Empresa por los perjuicios que se causen al Banco, sin que ello impida la iniciación de las acciones penales correspondientes.

La Empresa declara expresamente que los recursos o dineros con que cuenta o con los que desarrollará este Contrato, no provienen de ninguna actividad ilícita.

### **VIGÉSIMO TERCERO : Anticorrupción**

La Empresa deberá asegurarse durante la vigencia del contrato que:

a) Ni ella ni sus socios, accionistas, directores, administradores, ejecutivos o trabajadores, son o han sido parte de ningún contrato, acuerdo o convenio con cualquier persona que al tiempo de celebración del Contrato haya estado:

- i) Identificada en la lista de nacionales especialmente designados y personas bloqueadas, emitida por el Departamento del Tesoro de los Estados Unidos de América (List of Specially Designated Nationals and Blocked Persons, "Lista SDN") o
- ii) Sancionado por la Oficina de Control de Activos en el Extranjero (Office of Foreign Assets Control "OFAC") del Departamento del Tesoro de los Estados Unidos de América.

b) Ni ella ni sus socios, accionistas, directores, administradores, ejecutivos o trabajadores, han sido o están siendo investigados o han sido sancionados por cualquier autoridad competente, y otras autoridades de vigilancia y control con facultades de acuerdo a su naturaleza y actividad;

c) Ni ella y ni sus socios, accionistas, directores, administradores, ejecutivos o trabajadores han incurrido en conductas de aquellas sancionadas de acuerdo con lo establecido en leyes anticorrupción y demás normas que la modifiquen, aclaren, desarrollen o deroguen;

d) Ni ella ni sus socios, accionistas, directores, administradores, ejecutivos o trabajadores, han cometido conducta alguna que contraría lo estipulado en la Ley de Prácticas Corruptas en el Extranjero (Foreign Corrupt Practices Act (FCPA)) de los Estados Unidos de América, así como la Ley del Reino Unido de Gran Bretaña denominada "Ley de Sobornos".

La Empresa se obliga a notificar de inmediato al Banco cualquier cambio a las situaciones declaradas en la presente cláusula, informando las medidas que tomará para mitigar los daños que ello pueda causar. No obstante lo anterior, la Empresa faculta al Banco para terminar anticipadamente el contrato sin que ello genere multa o indemnización alguna en el evento en que la Empresa, su socios, accionistas, directores administradores, ejecutivos, trabajadores, representantes o beneficiarios finales, sean incluidos por cualquier causa en



dichas listas o sean condenados por narcotráfico, lavado de activos y demás conductas contrarias a la ley.

**VIGÉSIMO CUARTO : Prohibición de trabajo infantil y de toda forma de discriminación o abuso a sus trabajadores**

La Empresa declara que sus dependientes o trabajadores cumplen con la edad mínima de empleo establecido en las leyes o reglamentos de las jurisdicciones donde operan y que dan cumplimiento a los estándares establecidos por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en esta materia. A su vez, en ningún caso, la Empresa podrá permitir que menores de edad, aun estando autorizados para ello, realicen trabajos que los expongan a riesgos físicos que pudieran dañar su desarrollo físico, mental o emocional o afectar el normal desarrollo de sus actividades escolares.

De conformidad con las leyes aplicables, la Empresa deberá respetar los derechos de sus trabajadores en materia de afiliación sindical y negociación colectiva, con sujeción a las normas aplicables, cuando corresponda.

Adicionalmente, la Empresa declara que las decisiones de empleo se basan en la libre elección y que, en caso alguno, toleran, permiten o autorizan el trabajo forzado o bajo confinamiento ni cualquier manifestación o amenaza de castigo físico, de violencia o de cualquier forma de abuso verbal, psicológico, sexual o físico como método de control o disciplina.

La Empresa declara que ningún trabajador será objeto de discriminación arbitraria por motivos de raza o etnia, situación socioeconómica, idioma, ideología u opinión política, discapacidad, religión o creencia, sindicalización o falta de ella, sexo, orientación sexual, identidad de género, estado civil, edad, filiación, apariencia personal o enfermedad.

**VIGÉSIMO QUINTO : Canal de Denuncias de Proveedores**

La Empresa declara que conoce que el Banco ha establecido un Canal de Denuncias Externo para sus proveedores como mecanismo de comunicación para que tanto las empresas como sus trabajadores informen conductas que puedan implicar un incumplimiento legal o normativo por parte de algún funcionario o área del Banco.

Se consideran dentro del concepto de “proveedores” a cualquier persona natural o jurídica que mantenga un contrato con el Banco, a sus empleados y a las empresas que estos contraten a su vez para proveer los productos o prestar los servicios al Banco (“subcontratistas”).

Los denunciantes deberán informar a través del Canal de Denuncias Externo cualquier conducta de que tengan conocimiento durante la ejecución del contrato.



Los proveedores se obligan a informar a sus empleados y a sus subcontratistas de la existencia de un Canal de Denuncias, así como a instruir a sus subcontratistas a que informen de ello a sus empleados.

Las denuncias deberán ser presentadas a través del sitio web del Banco en el apartado “Canal de Denuncias Externo”.

Las denuncias efectuadas deberán ser veraces y proporcionadas, no pudiendo ser utilizado este mecanismo con fines distintos de aquellos que persigan el cumplimiento de la normativa vigente.

La identidad del denunciante y el contenido de la denuncia será considerarán como información confidencial para el Banco y, por lo tanto, no será comunicada, en ningún caso, al denunciado.

Sin perjuicio de lo anterior, la información antes indicada podrá ser entregada al Ministerio Público o a los Tribunales de Justicia, en la medida que fuera requerida por tales autoridades, o debido al cumplimiento de la obligación de denunciar un delito establecida para los funcionarios del Banco en el Código Penal.

#### **VIGÉSIMO SEXTO : Modificación de Condiciones**

Las partes acuerdan que toda intención de modificación a la prestación del Servicio y a los términos señalados en las Cláusulas del presente Contrato deberán comunicarse por escrito, todo esto, como requisito preliminar para convenir un eventual cambio de las condiciones pactadas en el presente Contrato.

#### **VIGÉSIMO SÉPTIMO : Servicios Adicionales**

Sin perjuicio de lo señalado en la Cláusula anterior, el Banco podrá solicitar a la Empresa la realización servicios adicionales similares o complementarios a los contratados y que no se encuentren especificados en el Anexo N°1 del Contrato. Para tal efecto, el Banco remitirá a la Empresa por escrito una cotización sobre el tipo de servicio, el plazo en que deberá efectuarse y las condiciones del mismo.

La Empresa revisará la solicitud y, de resultar factible la realización de los servicios solicitados, presentará por escrito una oferta que contendrá el precio, los impuestos correspondientes, materiales, tipo de trabajo, entregables y plazo para su ejecución. De no ser factible la realización de los servicios en los términos requeridos, la Empresa informará las condiciones en que podrá prestar el servicio solicitado, incluyendo la oferta correspondiente.

En caso de aceptar la oferta enviada por la Empresa, el Banco deberá comunicar expresamente su consentimiento por escrito o mediante correo electrónico. Alternativamente,



podrá enviar una nueva solicitud a la Empresa, quien resolverá en los mismos términos señalados en el párrafo anterior.

Una vez que las partes han llegado a un acuerdo, estos servicios adicionales se formalizarán mediante la correspondiente Adenda al presente Contrato.

### **VIGÉSIMO OCTAVO: Evaluación de Proveedores**

El Banco realizará la evaluación de la adquisición del Producto o la prestación del Servicio, una vez recibido conforme el Producto y/o Servicio y durante la vigencia del Contrato, cuando corresponda.

Los criterios de evaluación del desempeño de Proveedores serán los siguientes:

- a) **Calidad:** Se considera en este concepto si los servicios fueron prestados conforme a lo requerido en el Contrato o si los bienes fueron entregados cumpliendo las especificaciones técnicas. También se deberá considerar en este concepto si el Banco aplicó multas, realizó el cobro de garantías o el producto fue devuelto.
- b) **Plazo:** Se refiere a la oportunidad de entrega de los bienes o servicios contratados y si el Proveedor cumplió con las fechas y/o plazos pactados.
- c) **Cantidad:** Contempla si el Proveedor entregó la totalidad de los bienes adquiridos o prestó totalmente los servicios contratados.
- d) **Servicio:** Es el objeto del Contrato, el cual debe ser prestado por el proveedor, en tiempo, plazo, condiciones y calidad señalada en el mismo contrato.

La Evaluación de Desempeño se realizará sobre la base de una escala de 1 a 5:

Nota	Descripción
1	Desempeño Deficiente / No cumple
2	Desempeño Regular / Cumple Parcialmente
3	Desempeño Suficiente / Cumple lo Esperado
4	Muy buen Desempeño / Cumplimiento
5	Excelente Desempeño y Cumplimiento

El Banco comunicará al Proveedor el resultado de la Evaluación de Desempeño en caso de que la calificación sea menor a 3.

Respecto de los Proveedores que sean calificados con nota inferior a 3, el Banco podrá aplicar las siguientes sanciones:

4

- a) Amonestación
- b) Suspensión temporal de participar en Procesos de Compra del Banco
- c) Suspensión definitiva de participar en Procesos de Compra del Banco

El Proveedor afectado podrá efectuar sus descargos a las sanciones aplicadas en un plazo de 2 días hábiles, los cuales serán evaluados por el Banco en un plazo de 3 días hábiles, quien determinará en definitiva si corresponde mantener o modificar la sanción aplicada al Proveedor.

#### **VIGÉSIMO NOVENO: Cambio de Estructura Societaria**

Durante la vigencia del presente Contrato, la Empresa se obliga a informar al Banco, cualquier cambio en la estructura societaria o de propiedad de la Empresa declarada en el Proceso de Licitación/Cotización referido en la Cláusula Primera, documento que forma parte integrante de este Contrato.

La Empresa deberá informar dicho cambio en un plazo no superior a los 30 días corridos siguientes a la fecha en que éste se haya formalizado, debiendo acreditarlo mediante la documentación legal correspondiente, actualizando la información utilizando para ello el formato de la declaración original.

#### **TRIGÉSIMO: Legislación aplicable y domicilio**

El presente contrato se rige íntegramente por las leyes de la República de Chile. Para todos los efectos legales que se deriven del presente Contrato, las partes fijan su domicilio especial en la comuna de Santiago.

#### **TRIGÉSIMO PRIMERO: Resolución de Conflictos**

Cualquier dificultad que pudiera producirse entre las partes con motivo de la aplicación, interpretación, cumplimiento, incumplimiento, validez o resolución del presente Contrato, se someterá a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de Justicia de la comuna de Santiago.

#### **TRIGÉSIMO SEGUNDO: Representación**

Las personerías de don[/doña ] y de don[/doña ] para representar al Banco, constan en las escrituras públicas de fechas 27 de enero y 15 de julio de 2020, otorgadas ante el Notario Público don Álvaro González Salinas, que las partes declaran conocer.

La personería de don [ ] para representar a la Empresa, consta en la escritura pública de fecha [ ] de [ ] de [ ], otorgada ante el Notario Público don [ ], que las partes declaran conocer.





**TRIGÉSIMO TERCERO: Copias**

El presente Contrato se firma en dos ejemplares del mismo tenor y forma, quedando uno en poder de cada parte.

[  
GERENTE DE GESTIÓN CONTABLE Y  
PLANIFICACIÓN  
BANCO CENTRAL DE CHILE

[  
JEFE DE DEPARTAMENTO DE  
ADQUISICIONES  
BANCO CENTRAL DE CHILE

[  
REPRESENTANTE LEGAL  
EMPRESA

4

**ANEXO N°1  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

*[Este Anexo corresponde a la descripción de los Servicios, de acuerdo con las especificaciones técnicas detalladas en las Bases de Licitación respectivas, más las eventuales modificaciones y complementos que deriven del proceso de consultas y aclaraciones y de la oferta del proveedor adjudicado, en lo que sea aplicable.]*

[  
GERENTE DE GESTIÓN CONTABLE Y  
PLANIFICACIÓN  
BANCO CENTRAL DE CHILE

[  
JEFE DEPARTAMENTO DE  
ADQUISICIONES  
BANCO CENTRAL DE CHILE

REPRESENTANTE LEGAL  
EMPRESA

4

**ANEXO N° 2  
DOCUMENTACIÓN EMPRESAS CONTRATISTAS**

**ANEXO 2.A  
COMPROBANTE DE RECIBO  
DEL REGLAMENTO ESPECIAL DE SEGURIDAD**

En representación de la Empresa Contratista, declaro haber recibido un ejemplar del Reglamento Especial de Seguridad para Empresas Contratistas entregado por el Banco Central de Chile y manifiesto haber tomado conocimiento del alcance de sus disposiciones, aceptando lo señalado en dicho Reglamento, quedando obligada mi representada a cumplir las obligaciones que establece, como también a hacerlas cumplir por el personal dependiente de la empresa que represento.

EMPRESA QUE RECIBE	
CARGO DE QUIEN RECIBE	
FECHA RECEPCION REGLAMENTO	
REGIÓN (ubicación del proyecto, servicio o faena)	
ENTREGADO POR	
CARGO	

4

**ANEXO 2.B**  
**REQUISITOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EMPRESAS**  
**CONTRATISTAS**

1. ANTECEDENTES GENERALES

Razón Social	
Dirección	
Comuna	
Correo electrónico	
Teléfono	
Representante Legal	
Actividad Económica	
Rut	
Nº total de trabajadores	
Organismo al cual se encuentra adherido por concepto Ley Nº 16.744	

2. REQUISITOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS

La Empresa Contratista deberá entregar al Banco:

- 2.1. Fotocopia de última cotización por concepto de seguro de Accidentes del Trabajo y Enfermedad Profesional del Organismo Administrador al cual se encuentra adherido o del Instituto de Normalización Previsional.
- 2.2. Certificado de Estadística de Accidentes (Tasa de Accidentalidad y de Siniestralidad por Incapacidades Temporales de los últimos 24 meses). La Empresa Contratista deberá solicitar Certificado de Accidentalidad al Organismo Administrador de la Ley Nº 16.744 donde se encuentre adherido.
- 2.3. Si cuenta con más de 100 trabajadores, deberá señalar el nombre del Experto Asesor en Prevención de Riesgos y Nº de Registro.
- 2.4. Si cuenta con más de 25 trabajadores deberán contar con un Comité Paritario de Higiene y Seguridad señalando el nombre del Presidente y Secretario.

Lo anterior, se complementará con la documentación que deberá proporcionar la empresa contratista o subcontratista en la plataforma web “Portal Contratistas” disponible por el Banco para la Gestión del Sistema de Gestión de Salud y Seguridad de Trabajadores.

4

**ANEXO 2.C**  
**REGISTRO DE ANTECEDENTES QUE SE DEBEN PRESENTAR ANTES Y**  
**DURANTE LAS FAENAS, OBRAS O SERVICIOS**

El Banco Central de Chile para efectos de planificar y dar cumplimiento a sus obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo deberá mantener en la faena, obra o servicios y por el tiempo que ésta se extienda, un Registro Actualizado de Antecedentes, en papel y/o soporte digital, el que deberá contener a lo menos los siguientes antecedentes de las Empresa Contratistas y sus subcontratistas:

- a) Razón Social de la Empresa y RUT.
- b) Organismo Administrador de la Ley N° 16.744 y dirección de los Centros de Atención al que deberá ser trasladado el trabajador en caso de accidente.
- c) Dirección de Organismo Administrador, al cual debe dirigirse en caso de accidente.
- d) Nombre de la obra o denominación de los trabajos y nombre del encargado de los trabajos o tareas, cuando corresponda;
- e) Número de trabajadores, y fecha estimada de inicio y de término de cada uno de los trabajos o tareas específicas que ejecutará la empresa.
- f) Listado del personal en orden alfabético (nombre completo, cédula de identidad, cargo), cualquier cambio en la nómina del personal deberá ser comunicado a la Gerencia de Seguridad del Banco Central de Chile.
- g) Cronograma de las actividades o trabajos a ejecutar, indicando el nombre o razón social de la empresa subcontratista;
- h) Copia del contrato que mantiene con el Banco Central de Chile, como asimismo, copia de los contratos que mantiene con las subcontratistas,
- i) Historial mensual de los accidentes del trabajo y enfermedades profesionales de la faena,
- j) Informes de las evaluaciones de los riesgos que podrían afectar a los trabajadores en la obra, faena o servicios;
- k) Registro de visitas y medidas prescritas por los organismos administradores de la Ley N° 16.744; y copias de informes o actas de Inspecciones de entidades fiscalizadoras, cuando se hayan elaborado.
- l) Registro de Capacitación de todos los trabajadores y de sus Subcontratos.
- m) Registro del equipamiento, herramientas y elementos de protección personal usados para sus servicios.

El Banco Central de Chile podrá solicitar, además, información de la accidentabilidad y siniestralidad laboral a las Empresas contratistas y a sus subcontratistas.

4

## ANEXO N°2.D CERTIFICACIÓN DE CONTRATISTAS

### 1. INSTRUCTIVO DE LA DOCUMENTACIÓN A CERTIFICAR

La Empresa Contratista deberá presentar en las oficinas de Serres Verificadora SpA (Empresa Certificadora) ubicada en Diagonal Cervantes N° 683, Oficina 207, Santiago o en la página web <http://clientes.serres.cl>, la documentación que se detalla más adelante, debiendo cumplir en forma rigurosa con la completitud de los requisitos, su periodicidad y los formatos establecidos por la Empresa Certificadora, a fin de evitar retrasos en la emisión del certificado correspondiente.

El plazo para entregar la documentación será **hasta el día 15 del mes** siguiente a la prestación del servicio. En caso de que el día 15 sea sábado, domingo o festivo, la documentación deberá ser remitida el día hábil anterior a dicha fecha.

Además, con la entrega de la documentación mensual, deberá enviar todas las declaraciones juradas requeridas, en el formato establecido por la Empresa Certificadora, firmadas por el representante legal o por una persona debidamente autorizada.

Asimismo, deberá entregar la documentación de carácter no periódico en forma previa a su fecha de vencimiento o, en caso de actualización o modificación de esta, según corresponda.

### 2.- REVISION DE LA DOCUMENTACIÓN

Corresponde a la comprobación efectiva por parte de la Empresa Certificadora, respecto de que los documentos laborales y previsionales se encuentren cuadrados y pagados por la Empresa Contratista. Al finalizar este proceso, se emitirá el Certificado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales.

### 3.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

Documento	periodicidad	Formato
Nómina de Trabajadores	Mensual	Planilla Previred, Excel
Libro de remuneraciones (5 o más trabajadores a certificar)	Mensual	Pdf
Liquidaciones de sueldo	Mensual	Pdf
Finiquitos ratificados ante Ministro de Fe	Cuando corresponda	Pdf
Contratos de trabajo (trabajadores nuevos)	Cuando corresponda	Pdf

4



Serres Verificadora SpA se reserva el derecho de solicitar cualquier información adicional en relación con la documentación solicitada.

#### 4.- EMPRESAS SUBCONTRATISTAS

En los casos en que la Empresa Contratista se encuentre autorizada por el Banco para subcontratar a terceros trabajos o prestaciones de servicios, deberá comunicar por escrito a la Empresa Certificadora nombres y apellidos de la persona natural o identificación de la persona jurídica que oficiará como subcontratista. La Empresa Contratista deberá recabar y adjuntar la documentación requerida a dicho subcontratista, haciéndose responsable de la misma.

[            ]  
GERENTE DE GESTIÓN CONTABLE Y  
PLANIFICACIÓN  
BANCO CENTRAL DE CHILE

[            ]  
JEFE DE DEPARTAMENTO DE  
ADQUISICIONES  
BANCO CENTRAL DE CHILE

REPRESENTANTE LEGAL  
EMPRESA

4