



BANCO CENTRAL DE CHILE

CONSULTA AL MERCADO SERVICIOS GASTRONÓMICOS PARA EL BALNEARIO DEL BANCO CENTRAL DE CHILE

1. Mercado Objetivo

Empresas de Servicios de Operación Gastronómica y Hotelería.

2. Objetivo

Obtener información relativa a las distintas alternativas de modelos de negocio para los servicios gastronómicos y de hotelería para el Balneario del Banco Central de Chile.

3. Generalidades

El Banco Central de Chile está evaluando la posibilidad de cambiar el modelo de negocio existente para los servicios gastronómicos del Balneario de Punta de Tralca de la institución, ubicado en Avenida Isidoro Dubornais N°1931, Sector Punta de Tralca, Comuna del El Quisco. Para este fin, se requiere hacer una consulta al mercado para conocer su percepción, opinión, requerimientos y consideraciones para que sea atractivo participar en un proceso de licitación que sea favorable para todas las partes.

4. Futuro Proceso de Compra asociado

Licitación por el Servicio de Operación Gastronómica para el Balneario del Banco Central de Chile.

5. Plazo y forma de envío de respuestas:

Los proveedores interesados en participar en este proceso de Consultas al Mercado, deberán enviar sus respuestas a las consultas detalladas en el numeral 7 de este documento, hasta el día **viernes 20 de abril de 2018**, a los siguientes correos electrónicos: mzamora@bcentral.cl con copia cotizaciones@bcentral.cl.



BANCO CENTRAL DE CHILE

6. Consideraciones adicionales

- Se hace presente que este proceso de Consultas al Mercado no constituye una Cotización, por lo que los eventuales Proveedores deben abstenerse de enviar propuestas económicas.
- El Banco se reserva el derecho de solicitar mayores antecedentes o aclaraciones a las respuestas que reciba y eventualmente, a coordinar reuniones con los eventuales Proveedores participantes en este proceso para complementar sus respuestas con consultas presenciales.

7. Consultas a responder:

7.1.¿Qué características debe tener el recinto en términos de infraestructura para que usted participe en una licitación que le asigne la concesión del servicio de atención de restaurant (Casino) y bar?

Respuesta:.....

7.2.¿Qué características en términos de políticas de uso debe tener el recinto para que usted participe en una licitación que le asigne la concesión del servicio de atención de restaurant (Casino) y bar?

Respuesta:.....

7.3.¿Qué características en términos de contratación de personal y seguridad laboral debe tener el recinto para que usted participe en una licitación que le asigne la concesión del servicio de atención de restaurant (Casino) y bar?

Respuesta:.....

7.4.¿Qué características en términos de las variables que se indican más abajo, u otras que usted considere relevantes, debe tener tanto el recinto como el contrato para que usted participe en una licitación que le asigne la concesión del servicio de atención de restaurant y bar?

- Infraestructura, equipamiento, permisos, patentes
- Políticas de uso del recinto. Uso restringido en temporada alta y fines de semana largos.
- Disponibilidad comercial del recinto
- Disponibilidad de uso de alojamiento en las cabañas del recinto
- Contratación de personal, facilidades de alojamiento



BANCO CENTRAL DE CHILE

- Constitución de garantía como la de fiel cumplimiento del contrato
- Pago de comisiones al Banco por ingresos de eventos
- Multas por no cumplimiento de dotación o calidad del servicio
- Duración mínima del contrato
- Administración de los servicios básicos
- Venta de los servicios gastronómicos y de bar a los pasajeros del Banco. (Eventos)
- Modalidad y frecuencia de pagos de los servicios con el Banco.
- Montajes para eventos
- Perjuicios o Garantías para el concesionario y para el mandante
- Controles e inspecciones
- Reglamentos Sanitarias de alimentos
- Seguridad y Prevención de riesgos

Respuesta:.....

7.5.¿Cuál es a su juicio la mejor manera de administrar los eventos que se puedan contratar en un lugar como el descrito?. En cuanto a avisos previos, coordinaciones, necesidades de información, etc.

Respuesta:.....

7.6.Cuáles son, desde su experiencia, los requerimientos que se deben considerar en una concesión como la descrita, en cuanto a:

- Políticas de manejo de cadena de frío
- Modalidad de reposición de verduras frescas (conservación, rotación, adquisición y mermas)
- Política respecto de aceites de fritura (Rotación y calidades)
- Política de control de inventario y mermas, tanto para perecibles como para no perecibles.
- Protocolo respecto de tomas de muestras para verificar contaminación

Respuesta:.....

BANCO CENTRAL DE CHILE

Santiago, 11 de abril de 2018.