



LICEO BICENTENARIO MINERO S.S. JUAN PABLO II

SERVICIO LOCAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
IQUIQUE
Iquique | Alto Hospicio



BASES DE LICITACIÓN
“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL LBM S.S. JUAN PABLO II”
2026 – 1er semestre

Alto Hospicio, 22 de enero del 2026

El presente documento tiene como finalidad de invitar a participar a todos los interesados al proceso de licitación para la entrega de los servicios de alimentación de funcionarios del Liceo Bicentenario Minero SS Juan Pablo II para el primer semestre que comprende desde el 23 de febrero hasta el 10 de julio del año 2026 ambas fechas inclusive.

INFORMACIÓN GENERAL

El Liceo Bicentenario Minero S.S. Juan Pablo II es un establecimiento ubicado en la comuna de Alto Hospicio que cuenta con una matrícula de 1.114 alumnos durante el año 2026. Cuenta con una dotación de personal de profesionales y asistentes de la educación de aproximadamente 145 funcionarios. El establecimiento se emplaza en el sector centro de la comuna, específicamente en Pasaje El Salitre N° 3397, cercano a la Ruta A-16 y Avenida Teniente Hernán Merino Correa.

OBJETIVO

El objetivo principal es entregar los servicios de alimentación para los funcionarios del establecimiento y que responde a los recientes cambios estructurales y orgánicos en que se encuentra nuestra institución, estableciendo los procesos requeridos por nuestro sostenedor SLEP Iquique y Fundación Collahuasi.

ALCANCE

Contratación de un proveedor para los servicios de alimentación para los funcionarios del establecimiento educacional Liceo Bicentenario Minero SS Juan Pablo II de la comuna de Alto Hospicio para el primer semestre que comprende desde el 23 de febrero hasta el 10 de julio del año 2026 ambas fechas inclusive.

Los servicios corresponden a la entrega de una porción de almuerzo en formato colación que debe ser entregado al personal responsable del liceo, que se hará cargo de la distribución de los almuerzos al personal. La cantidad promedio diaria son de 140 almuerzos aproximadamente. Los requisitos son:

- Una porción de almuerzo tipo colación (plato de fondo) en envase desechable de plumavit, aluminio o cartón biodegradable. El envase deberá ser de las medidas estándar, aproximadamente de 24x14x9 cms., y cantidad de porción deberá ser acorde a lo entregado en los servicios de comida de la comuna, la que se verá de manera presencial con el proveedor.
- Debe contar con un menú semanal, que debe ser enviado con anticipación. Este menú no debe contener exceso de frituras ni alimentos excesivamente procesados, como papas fritas, entre otras.
- La entrega total de los productos debe ser al menos a las 12:45 pm en su totalidad y no parcializada. Además, deberá entregar una relación diaria de las cantidades entregadas debidamente aprobada y revisada por la encargada de recepción de los almuerzos.
- El almuerzo debe tener una alternativa Normal y una Hipocalórica. Las cantidades serán informadas de manera diaria o semanal al proveedor.

- Debe contar con un día de legumbre para todo el personal (días martes de cada semana). Este día se debe considerar una cantidad menor (120 aprox.).
- Siempre se considerará un almuerzo extra a costo del establecimiento, el cual será guardado en refrigeración como muestra por mínimo 72 horas en caso de intoxicación o problemas gastrointestinales por parte del personal, para su posterior muestreo por las autoridades pertinentes. En esta alternativa se solicitará orientación al servicio de salud y ACHS.
- Los servicios serán entregados entre el día 23 de febrero de 2026 hasta el 10 de julio de 2026, ambos días inclusive. No se contempla el servicio los días feriados establecidos por calendario cronológico y académico, por condiciones adversas, por problemas externos al establecimiento o meramente decisión del propio del establecimiento. Esta decisión se informará al proveedor de la forma más oportuna posible y en que la ocasión y condición lo amerite.

CONDICIONES DEL SERVICIO

- Emisión de contrato de servicios por el periodo mencionado en el punto anterior.
- El proveedor debe contar con inicio de actividades y facturación para la prestación de los servicios. Además, deberá contar con todos los permisos sanitarios para la manipulación y traslado de alimentos.
- La facturación será por mes vencido de acuerdo a los productos entregados y pagadera con crédito a 30 días.
- Se le entregará un documento denominado "Estándar para Empresas Prestadoras de Servicios de Alimentación" para su cumplimiento, además del "Reglamento Especial para Empresas Contratistas". Se pide cumplir con todos los requisitos y documentación requerida.
- Dentro del establecimiento, se manejará un libro de reclamos y sugerencias por parte de los mismos funcionarios, el que deberá ser revisado periódicamente por el proveedor para las mejoras correspondientes.

REQUISITOS

Los participantes deberán entregar su propuesta y cotización por lo servicios solicitados en un documento donde indique su experiencia de tipo curriculum empresarial, donde muestre a las empresas que presta o prestaba servicios, datos de la empresa, ubicación y fotografías de las instalaciones donde se preparan los productos, así como de los productos mismos.

Los costos deberán estar de acuerdo a los precios de mercado que se manejan dentro de la comuna de Alto Hospicio y en relación a la cantidad de la porción entregada.

Por último y muy importante, en la propuesta deberá indicar un menú tipo carta donde indique todos los tipos de plato que ofrecerá, o separados por proteína y acompañamiento, como por ejemplo:

- Acompañamientos: Arroz chaufa, arroz blanco, arroz árabe, fideos blancos, fideos verdes, etc.

- Proteína: Pollo asado, pollo al horno, pollo al jugo, pollo alverjado, pollo apanado, pollo broaster, escalopa de pollo, carne a la olla, carne mechada, bistec de carne, salteado de carne, salteado mixto de carne y pollo, cerdo al jugo, costillar al horno, etc.
- Legumbres: Porotos, lentejas, garbanzos, alverjitas, etc.

O podrá indicar un menú tipo carta como:

- Arroz chaufa con estofado de carne
- Fideos con salsa de carne y huevo frito
- Lentejas
- Puré con pollo asado
- Etc.

Lo que corresponde al menú hipocalórico, es importante entregar un menú basado en bajas calorías y que no se repetitivo, como por ejemplo:

- Ensalada de lechuga, tomate y pepino con pollo a la plancha
- Ensalada de repollo con palta y zanahoria rallada con carne al jugo
- Tomate relleno con atún o pollo acompañado de una cama de lechuga
- Quinoa con verduras y pollo asado
- Etc.

Todo lo anterior es un punto importante en la tabla de evaluación para el proceso de selección, la que se indicará más adelante.

MEDIOS Y PLAZOS

Para todo lo anterior, se pide enviar cotización con los requisitos y propuestas establecida por los postulantes al correo administracion@liceobicentenario-minero.cl, hasta el día viernes 11 de febrero del presente año. La respuesta se enviará dentro de los siguientes 10 días corridos al proveedor seleccionado.

El contrato durará desde el 23 de febrero hasta el 10 de julio del presente año, pudiéndose renovar de manera automática sin previo aviso o mediante aviso formal por parte de la directiva del establecimiento.

Por otra parte, se podrá dar término anticipado al contrato cuando el prestador no cumpla con las condiciones mínimas solicitadas o que se encuentre afectado la salud de los funcionarios, ya sea por enfermedades o intoxicaciones. Los mecanismos de verificación serán los que establezca la autoridad sanitaria competente, por lo que se en ese periodo será separado de las funciones de proveedor mientras dure la investigación.

EVALUACIÓN

La evaluación de las propuestas tendrá una escala de 0 a 10, donde 0 indica que no se presentó, 1 es nota muy baja y nota 10 es nota muy alta. Las propuestas se medirán como sigue:

- **Evaluación / 15%** - Forma de entrega de la propuesta: La propuesta y cotización deberá ser clara y precisa, en un formato formal, amigable y que sea entendible para su revisión.
- **Evaluación / 35%** - Precio: Los precios deberán ser indicados CON IVA INCLUIDO.
- **Evaluación / 20%** - Experiencia: En el documento deberá indicar la experiencia en otras empresas, con fecha de inicio y termino de los servicios y cantidad de almuerzos entregados en cada empresa.
- **Evaluación / 15%** - Menú: deberá entregar un menú para revisión y análisis de acuerdo a los criterios establecidos en esta licitación.
- **Evaluación / 10%** - Datos de la empresa: Deberá indicar los datos de la empresa, así como la situación tributaria actual, de emisión de facturas, si cuenta con datos bancarios de la empresa y resolución sanitaria.
- **Evaluación / 5%** - Anexos: Podrá entregar información anexa a la propuesta, como valor agregado de los servicios, evidencias fotográficas, etc.

Desde ya agradecemos por su interés y participación en el proceso.

Nota: Cualquier dato, error u omisión de lo enviado anteriormente, por favor contactarse al correo iquire.administracion@snaeduca.cl.

Saluda atentamente,

Equipo Directivo
LBM Juan Pablo II
SNA Educa