

Contenido

1	Introducción.....	3
2	Antecedentes	6
3	Desarrollo de la propuesta	6
4	Objetivos.....	7
4.1	Objetivo General.....	7
4.2	Objetivos específicos:.....	7
5	Productos Esperados	8
6	Metodología a utilizar.....	8
6.1	Cartografía y mapas temáticos.....	8
6.2	Caracterización de los diferentes tipos de agentes contaminantes.....	9
6.3	Planta Modelo	14
6.4	Propuesta Inversión	14
6.5	Certificados de calidad.....	14
7	Informe final	14
8	Requisitos y deberes de los oferentes	15
8.1	Aceptación de las bases	15
8.2	Oferentes	15
8.3	Subcontrataciones	16
8.4	Restricciones e inhabilidades	16
8.5	Uso de la información y propiedad intelectual	17
9	Plazos, monto y distribución de los recursos	17
9.1	Plazo de ejecución.....	17
9.2	Monto licitación.....	18
9.3	Cronograma licitación.....	19
9.4	Lugar y recepción de las propuestas	19
9.5	Documentación mínima para la postulación.....	20
9.6	Rechazo de ofertas	21
10	Organización del proyecto	21
10.1	Presentación de oferta técnica y económica.....	21
11	Proceso de evaluación.....	23

11.1	Etapas de admisibilidad.....	23
11.2	Evaluación.....	24
12	Adjudicación.....	25
13	Entrega de informes y formas de pago	26
14	Correspondencias y comunicaciones	27
15	Convenio.....	27
15.1	Comunicación de adjudicación.....	27
15.2	Término anticipado del contrato.....	28
15.3	Multas y sanciones.....	29
15.4	Interpretación del contrato	30
15.5	Tribunales competentes	30
16	Irrevocabilidad y vigencia de las ofertas	30
17	Garantía de seriedad de la oferta	30
18	Anexos.....	31

Bases de licitación

Programa de buenas prácticas en la producción de quesos artesanales en la Región de Los Ríos. IDI 30386974

1 Introducción

En la Región de Los Ríos de Chile, el 13% del PIB corresponde al sector Silvoagropecuario y el 25% del empleo se genera de este sector. Su relevancia lo sitúa como el motor económico regional, razón por la cual la Estrategia Regional de Desarrollo 2009-2019 se estableció que se debía diseñar la Política de Desarrollo Regional para su fortalecimiento, a la cual se alinea la presente licitación.

La falta de leche en algunos predios, que por superficie no pueden producir más, ha llevado a los productores o queseros artesanales a comprar esta materia prima en otras lecherías, desconociendo muchas veces su calidad y condición sanitaria. Respecto de los aspectos sanitarios, éstos se pueden dividir en dos: los que abarcan la materia prima que es la leche y los aspectos sanitarios respecto de la elaboración y conservación de los productos finales, es decir, los quesos.

La mayoría de los productores utilizan la leche de sus propios animales para la elaboración del queso. Estos dicen conocer el estado sanitario afirmando que sus animales se encuentran libres para las enfermedades Tuberculosis, Brucelosis y Leucosis, mientras que los productores que trabajan con proveedores de leche, prácticamente, no poseen información respecto de la calidad sanitaria de esa leche.

En cuanto a la sanidad en la elaboración y conservación del queso, existen pocos productores que han obtenido su resolución sanitaria. El resto trabaja sin formalizar su actividad. Sin embargo, se cree que algunos productores cuentan con los requisitos que establece la SEREMI de Salud a través de las diferentes disposiciones legales que son exigibles en estos casos, siendo la falta de disponibilidad de agua en condiciones formales el problema más recurrente para obtener la resolución sanitaria. Otros productores presentan problemas de infraestructura y equipamiento, capacitación en manipulación de alimentos entre otros. Se hace, entonces, imprescindible capacitar a todos los productores en todas las materias relativas a la producción higiénica de alimentos, como la manipulación, higiene del personal, técnicas de desinfección y limpieza de los equipos y materiales con que se elaboran y conservan los quesos (UACH, 2014).

Respecto de la *Listeria monocytogenes*, es una bacteria que puede ser mortal, que puede ser adquirida por el consumo de alimentos contaminados. Este patógeno es ubicuo en el ambiente y en plantas de procesamiento de alimentos, pero cuando contamina ciertos alimentos, como quesos y cecinas, puede ser mortal. La *Listeria monocytogenes* puede multiplicarse en estos

alimentos, incluso a temperatura de refrigeración. Las personas, al ingerir alimentos contaminados, pueden sufrir meningitis, septicemia, abortos y en algunos casos la muerte.

Listeria monocytogenes tiene la capacidad de vivir en múltiples ambientes, por ejemplo: el suelo, la vegetación, animales, ensilado, alimentos y plantas de procesamiento de alimentos (Ferreira et al., 2014). Además, esta bacteria posee características fisiológicas que le permiten sobrevivir los procesos y las tecnologías que se utilizan para conservar alimentos. Por ejemplo, sobrevive en condiciones de salinidad y acidez y además tiene la capacidad de crecer a la temperatura de refrigeración (Ferreira et al., 2014; Orsi et al., 2011). Ciertos alimentos, como embutidos y quesos, tienen en su matriz humedad y otros factores que facilitan el crecimiento de esta bacteria, la que al contaminar estos alimentos durante su procesamiento, dan las condiciones (junto a la capacidad de *Listeria monocytogenes* de crecer a bajas temperaturas) de crecer a concentraciones muy altas y llegar a las dosis de infección, pero sin cambiar las características organolépticas de estos alimentos. Los productos lácteos son uno de los alimentos que facilitan el crecimiento de *Listeria monocytogenes* (Gould et al., 2014). Entre estos productos, los quesos poseen varios factores que se asocian a la presencia de *Listeria monocytogenes* en ellos: 1) los rumiantes son una fuente conocida de la bacteria, 2) *Listeria monocytogenes* persiste en plantas de procesamiento de productos lácteos y 3) la alta humedad (50-85%) de algunos tipos de quesos (Gould et al., 2014; Lopez-Valladares et al., 2014; Rückerl et al., 2014).

Los quesos artesanales representan una fuente importante de *Listeria monocytogenes*, lo que se ejemplifica con los casos de listeriosis asociados a estos quesos cada año. Las condiciones de producción, como la proximidad a los animales, especialmente rumiantes, y la falta de conocimiento en los productores y en la población en general, hacen que éste sea un problema que necesita ser abordado como un caso de Salud Pública de manera integral.

La Listeriosis es una grave enfermedad cuyo agente etiológico es *Listeria monocytogenes*. Listeriosis es adquirida por el consumo de alimentos contaminados con esta bacteria; siendo el consumo de ciertos alimentos, como por ejemplo quesos y embutidos, la mayor fuente de la enfermedad (Cartwright et al., 2013; Schlech, 2000). La presentación clínica de la listeriosis es diversa, siendo el estado inmunológico del hospedero de gran importancia para el desarrollo de la enfermedad; en personas inmuno-competentes la listeriosis se manifiesta como una enfermedad leve, caracterizada por síntomas similares a un resfrío o gastroenteritis (Schlech, 2000). Sin embargo, en personas con su sistema inmune alterado, por ejemplo pacientes bajo terapia oncológica o adultos mayores, la enfermedad es muy grave y causa cuadros clínicos muy severos caracterizados por encefalitis, meningitis, septicemia y muerte (Allerberger, 2010; Schlech, 2000), produciendo una alta tasa de mortalidad que puede llegar al 30%. La presencia de *Listeria monocytogenes* en mujeres embarazadas, puede dañar profundamente el feto en gestación, causando abortos, nacimiento de fetos muertos o neonatos prematuros que nacen muy enfermos y con un muy mal pronóstico (Schlech, 2000). Una característica de estas últimas décadas es el aumento considerable de la población susceptible a listeriosis. Las expectativas de vida han aumentado, la terapia oncológica es más accesible y ha habido un

incremento de los casos de VIH; todos estos son factores asociados al incremento en la incidencia de listeriosis desde el año 2000 (Allerberger, 2010). En Chile se han detectado múltiples brotes del patógeno: entre los años 2008-2009 y el año 2013, el Instituto de Salud Pública (ISP) reportó brotes con hasta 165 casos y 14 muertes (<http://epi.minsal.cl/vigilancia-epidemiologica/enfermedades-de-notificacion-obligatoria/listeria/>). Estos brotes se han asociado al consumo de quesos Chevrita, quesos Camembert y al consumo de cecinas. En general, todos los años se reportan alrededor de 70-80 casos de listeriosis en el país. Además, en el año 2012 el ISP reportó que ha habido un incremento en la incidencia de listeriosis desde 0,3 a 0,5 por cien mil habitantes. Estos datos son evidencia clara del problema de contaminación de alimentos con *Listeria monocytogenes*.

Las Plantas de procesamiento de quesos se han asociado a la presencia de *Listeria monocytogenes*, además y muchos brotes de listeriosis han sido atribuidos a los quesos. Por ejemplo, una publicación reciente reporta que entre 1998-2011 se produjeron 90 brotes de listeriosis atribuidos a quesos en los Estados Unidos (Gould et al., 2014). Estudios de la presencia de *Listeria monocytogenes* en plantas procesadoras de quesos han encontrado esta bacteria en superficies de contacto directo con el alimento, como en otras superficies (pisos) (Ho et al., 2007). Se ha observado que *Listeria monocytogenes* puede contaminar los quesos producidos con leche no pasteurizada o durante el procesamiento (Gould et al., 2014). Pasteurizar es relativamente fácil; sin embargo, en plantas de procesamiento, el rastrear la contaminación posterior, encontrar la fuente de contaminación y controlar que la bacteria llegue al alimento es más complejo requiere de programas estrictos de desinfección, estudios microbiológicos tanto en los productos finales como en el ambiente de las plantas de procesamiento y de un sistema racional que utilice tecnologías de punta para subtipificar las bacterias presentes en la planta (Ferreira et al., 2014; Gould et al., 2014; Ho et al., 2007). La situación es más compleja aún en quesos artesanales que son producidos en el campo en proximidad a los animales, especialmente rumiantes, los que presentan un alto riesgo de ser contaminados (Ho et al., 2007). Un sistema de vigilancia que sea efectivo para reducir *Listeria monocytogenes* en quesos artesanales es un gran desafío, principalmente por el número de productores y la diversidad en las condiciones de producción y venta. Sin embargo, la implementación de una vigilancia sistemática, que sea basado en el riesgo puede reducir la presencia de *Listeria monocytogenes*. Finalmente, es muy importante para poder evitar la contaminación que el productor de quesos artesanales conozca de esta enfermedad y de las medidas que debe implementar para controlar la presencia de *Listeria monocytogenes* en sus productos finales.

2 Antecedentes

2.1 De la Corporación

La Corporación, es una institucionalidad de Derecho Privado, sin fines de lucro al alero del Gobierno Regional, y se rige por las normas del Título XXXIII del Libro I del Código Civil; por el reglamento sobre concesión de personalidad jurídica de corporaciones y fundaciones; por las disposiciones contenidas en el Capítulo VII de la Ley N° 19.175, Orgánica Constitucional sobre Gobierno y Administración Regional; y por sus estatutos.

La Corporación está dotada de una estructura basada en tres unidades estratégicas: Unidad de Innovación para la Competitividad, Desarrollo Económico Local y Atracción de Inversiones y Proyectos Estratégicos. El rol de esta institución es formular, implementar y ejecutar estudios, programas y proyectos estratégicos que favorezcan la consolidación de la Región de Los Ríos y a la construcción de un tejido productivo vigoroso, que fortalezca la equidad y el desarrollo económico local.

Sus objetivos, de acuerdo al artículo 4° de los estatutos son “promover el desarrollo productivo regional; contribuir al mejoramiento de la competitividad regional; promover la generación y desarrollo de proyectos de investigación, innovación y transferencia tecnológica en la Región; promover el desarrollo y la actividad turística regional y su promoción en el extranjero; y en general, las destinadas a propiciar actividades o iniciativas sin fines de lucro y que contribuyan al desarrollo económico regional”.

Bajo esta línea, la Corporación Regional se posiciona como un promotor del desarrollo productivo regional, generando proyectos de investigación, innovación y transferencia tecnológica. Además debe promover el desarrollo y la actividad turística regional y su promoción en el extranjero.

3 Desarrollo de la propuesta

3.1 Antecedentes del proyecto

La *Listeria monocytogenes* es una bacteria que se adquiere por el consumo de alimentos contaminados por este patógeno, que es ubicuo en el ambiente y se puede presentar en plantas de procesamiento de alimentos, pero cuando contamina ciertos alimentos, como quesos y cecinas, puede multiplicarse, incluso a temperatura de refrigeración, produciendo meningitis, septicemia, abortos y muerte. Por otro lado, los quesos artesanales representan una fuente importante de *Listeria monocytogenes*, lo que se ejemplifica con los casos de listeriosis asociados a estos quesos cada año. Las condiciones de producción, como la proximidad a los animales, especialmente rumiantes, y la falta de conocimiento en los productores y en la población en general, hacen que éste sea un problema que necesita ser abordado como un caso de Salud Pública de manera integral.

El hecho que la producción y venta de quesos artesanales generen un ingreso económico para pequeños y medianos productores, junto con el reconocimiento de sus productos, hace muy necesario difundir e implementar un sistema de vigilancia integrada como herramienta para disminuir el riesgo de transmisión de *Listeria monocytogenes* y otros agentes patógenos que les ayude a obtener un producto más inocuo y de calidad.

3.2 Propósitos de la licitación

El presente documento corresponde al llamado a licitación del “PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS.” y, mediante este programa, se pretende aplicar un sistema de vigilancia integrada como herramienta para disminuir el riesgo de agentes contaminantes, principalmente *Listeria monocytogenes*, en quesos artesanales en la Región de los Ríos, que permita producir productos inocuos comercializables en el mercado regional y nacional, mediante la implementación y desarrollo de manuales de buenas prácticas productivas y la obtención de las respectivas resoluciones sanitarias en la SEREMI de Salud de Los Ríos.

4 Objetivos

4.1 Objetivo General

Disminuir el riesgo de transmisión de patógenos a humanos, principalmente de *Listeria monocytogenes* y otros patógenos, al aplicar un sistema de vigilancia integrada en quesos artesanales en la Región de los Ríos, Chile.

4.2 Objetivos específicos:

- a. Identificar la prevalencia de microorganismos (según normativa vigente) en queso; agua y leche utilizada en la elaboración de quesos artesanales.
- b. Identificar los productores que poseen problemas de contaminación por *Listeria monocytogenes* y su subtipificación (según normativa vigente).
- c. Trabajar en terreno, acorde a la legislación vigente, con los productores de quesos artesanales catastrados para identificar las distintas vulnerabilidades en materia de *Listeria monocytogenes* y otros patógenos relacionados con agua y leche (según normativa vigente).
- d. Generar recomendaciones para enfrentar el problema.
- e. Generar un programa de inversión público privado, que permita mejorar las condiciones sanitarias y productivas de los empresarios asociados a la producción de quesos artesanales.

5 Productos Esperados

- a. Distribución georeferenciada de productores visitados, clasificados según su rol dentro de la cadena de valor.
- b. Informe de caracterización de los diferentes tipos de agentes contaminantes en los insumos (leche y agua) y productos elaborados, según la cadena de valor.
- c. Propuesta de protocolo piloto tipo, documentado en un Manual de Buenas Prácticas.
- d. Propuesta de diseño de planta modelo.
- e. Propuesta plan de inversión público privado.
- f. Entregar certificados de calidad.

6 Metodología a utilizar

El oferente que participe de esta licitación deberá presentar la metodología específica que utilizará para el desarrollo del “PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS, CHILE”, para ser aplicada a los productores de quesos artesanales de la Región de los Ríos, la que podrá ser ajustada, en una reunión previa de planificación con la contraparte técnica designada para el referido estudio, una vez adjudicada la licitación. Además, deberá presentar una Carta Gantt, referida a las operaciones a realizar.

La metodología específica, presentada como parte de la oferta técnica, deberá estar alineada a la legislación vigente y ser reflejo de la experiencia total o parcial de trabajo del equipo oferente en la materia, junto con el programa y análisis de aplicaciones de metodologías similares a nivel nacional e internacional. Especial relevancia tendrá la adaptación que pueda tener al caso local.

El estudio debe incorporar el estado del arte.

6.1 Cartografía y mapas temáticos

Se debe incorporar la distribución georeferenciada de productores visitados, clasificados según su rol dentro de la cadena de valor (productor lechero; productor lechero y productor de queso; productor lechero, productor de queso y comercializador; comercializador) con informe documentado de terreno donde se incluyan medios de verificación. Para ello, se estima una población muestra de al menos 40 productores queseros regionales, de los cuales la contraparte técnica entregará una lista base que puede ser mejorada o aumentada.

6.1.1 Sistema de referencia Geodésico

El Sistema de Referencia Geodésico que se debe utilizar para representar cartográficamente la Región de Los Ríos es SIRGAS-CHILE (Sistema de Referencia Geocéntrico para las Américas – Chile).

Los parámetros simplificados que definen el Sistema de Referencia SIRGAS – CHILE son:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| a. Sistema de Referencia | SIRGAS |
| b. Marco de Referencia | ITRF 2000 |
| c. Tipo de Datum | Geocéntrico |
| d. Elipsoide | GRS-80 |
| e. Época de Ajuste | 2002.0 |

Fuente: IGM, 2008

Aunque el elipsoide de referencia utilizado por SIRGAS es el GRS-80 y no el WGS-84 utilizado por los GNSS (Global Navigation Satellite System), para efectos de representación cartográfica no presenta ningún conflicto de posicionamiento.

6.1.2 Proyección cartográfica

La proyección cartográfica que se debe utilizar es la Universal Transversal de Mercator (UTM), con husos 18S o 19S según corresponda. Sin embargo para efectos de representación de la totalidad de la Región de los Ríos, se sugiere el huso 18 (EPSG: 32718).

Toda información territorial (capas) debe ser entregada en formato Shape con su respectiva base de datos y sistema de proyección (prj) y otros medios digitales de planos o mapas en formato jpg, png o bmp.

6.2 Caracterización de los diferentes tipos de agentes contaminantes

Se estima que se deberá tomar muestras de, al menos, un total de 40 productores de quesos artesanales de la Región de los Ríos.

El informe de caracterización de los diferentes tipos de agentes contaminantes en los insumos (leche y agua) y productos elaborados (incluyendo recomendaciones para su erradicación o control) debe incorporar la cadena del valor.

6.2.1 Vigilancia de calidad del agua

Se consideran los siguientes parámetros: coliformes totales, coliformes fecales, *Escherichia coli*, cloro libre residual, pH y turbiedad, para verificar cumplimiento de estos parámetros según la norma NCh 409 of 84 y sus modificaciones. Es suficiente la identificación de un grupo determinado de microorganismos con significado higiénico y sanitario. La enumeración de

estos microorganismos es importante porque brindará una idea del nivel de contaminación y las cifras resultantes se podrán comparar con los valores propuestos en las normas de calidad del agua. A estos grupos de microorganismos se los considera como indicadores bacterianos de contaminación. En el caso de agua para consumo humano, comúnmente se utilizan *E. coli* y coliformes fecales como indicadores de contaminación por heces de seres humanos y animales de sangre caliente. Con las determinaciones fisicoquímicas básicas se sabe que en las áreas rurales el problema principal de la calidad del agua bebida es la contaminación de tipo biológico y en especial la contaminación bacteriana. Sin embargo, también es necesario efectuar un monitoreo de tres parámetros fisicoquímicos de importancia práctica: el cloro libre residual, la turbiedad y el pH.

Los análisis se realizarán en un Laboratorio con acreditación vigente ante el Instituto Nacional de Normalización (INN), según NCh-ISO 17025.Of2005. Los ensayos a aplicar deberán corresponder a métodos acreditados para los parámetros a determinar.

La recolección de la muestra es crítico en el procedimiento de la evaluación de la calidad del agua. Se requiere especial atención a:

- La selección de los puntos de muestreo.
- Los puntos de muestreo deben ser representativos de las diferentes fuentes de agua que abastecen el sistema.
- Los puntos de muestreo deben ser representativos de los lugares más susceptibles de contaminación.
- Debe haber una distribución uniforme de los puntos de muestreo a lo largo del sistema.
- El volumen de muestra debe ser suficiente para todos los análisis requeridos, preferentemente no menos de 250 ml para análisis microbiológico y químico, respectivamente.

Para análisis microbiológico los frascos deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

- Frascos de vidrio de boca ancha con tapa rosca, estériles.
- Frascos de vidrio resistentes a esterilización en autoclave.
- Frascos de vidrio con cierre hermético y capacidad de 250 ml.
- Frascos de vidrio limpios y cuidadosamente enjuagados (último enjuague con agua destilada).
- Esterilizados a 121 ° C por 30 minutos.
- Termómetro con escala de -10 a 110 ° C.
- Heladera con bolsas refrigerantes o bolsa con hielo.

Para análisis físico químico los frascos deberán cumplir con las siguientes especificaciones: - Frascos de plástico de alta densidad (polipropileno HDPP) de 250 ml, tapa rosca, boca ancha.

6.2.2 Análisis microbiológico

El análisis microbiológico de las muestras deberá desarrollarse en un Laboratorio con acreditación vigente ante el Instituto Nacional de Normalización (INN), según NCh-ISO 17025.Of2005. Los ensayos a aplicar deberán corresponder a métodos acreditados para *Listeria monocytogenes* y los demás patógenos a determinar. Quesos: Se deberá tomar un total de tres muestras por productor, cuatro veces al año. Las muestras de queso, deberán ser tomadas asépticamente y deberán ser colocadas en bolsas estériles. Las muestras serán transportadas al Laboratorio respectivo para su posterior procesamiento en el breve plazo posible, durante el transporte las muestras deberán mantenerse a una temperatura no mayor a 4°C.

Leche: 1 muestras por productor 2 veces al año.

Agua: 1 muestras por productor 1 vez al año.

6.2.3 Subtipificación molecular

Las cepas aisladas de *Listeria monocytogenes* serán molecularmente caracterizadas por medio de electroforesis de campo pulsado (PFGE por su sigla en inglés). PFGE se realizará según el protocolo de CDC PulseNet para *Listeria monocytogenes*¹. Específicamente, se utilizarán dos enzimas de restricción (ApaI y AscI), electroforesis serán realizadas en una unidad Bio-Rad CHEF Mapper. Geles serán analizados con el software BioNumerics.

6.2.4 Identificación de productores con quesos contaminados

Los resultados obtenidos del cultivo y subtipificación molecular serán analizados por productor en el tiempo. Estos datos iniciales permitirán identificar: 1) productores que presentan quesos contaminados con *Listeria monocytogenes* y otros patógenos; y 2) productores que presentan contaminación con múltiple subtipos de *Listeria monocytogenes* y 3) productores que presentan una contaminación persistente de sus quesos. Una vez identificados los productores que presentan contaminación, se les realizará un muestreo ambiental del lugar físico donde se producen los quesos (cocina o fábrica).

¹ (http://www.cdc.gov/pulsenet/protocols/pulsenet_listeria_protocol%20.pdf)

6.2.5 Manual de Buenas Practicas

Se espera una propuesta de protocolo piloto tipo, documentado en un Manual de Buenas Prácticas para reducir el riesgo de agentes contaminantes, principalmente *Listeria monocytogenes* y otros patógenos, clasificados según agentes de la cadena de valor de la producción de quesos artesanales de la Región de Los Ríos, basándose en la NORMA GENERAL TÉCNICA N° 97 SOBRE DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS ARTESANALES, relacionada con la extracción de leche en sala de ordeña para producción de quesos artesanales.

6.2.6 Descripción de los procesos generales de elaboración de quesos.

Describir un flujograma detallado de buenas prácticas en:

- a. Lugar de ordeña: saneamiento del área, desinfección del animal y extracción de leche, como subprocesos mínimos a considerar para su descripción. (Incluyendo tiempo de resguardo recomendable para extracción de leche, tras aplicación de antibióticos en animales). Recomendar prácticas de desinfección animal y buenas prácticas para extracción de leches.
- b. Sala de elaboración: Considerando recomendaciones del sistema de pasteurización y la aplicación de algunos productos químicos para cortar la leche. ¿Qué implementos existen? ¿Cómo se utilizan? ¿Cómo se mantienen? ¿Cómo se limpian?
- c. Sala de salado/prensa: Recomendación de porcentaje de sal en el proceso.
- d. Sala de guarda y maduración: Indicar cuales son las condiciones mínimas que debiera tener. ¿Cuánto tiempo de maduración y medidas para controlar la humedad?
- e. Proceso de transporte: Considerando la manipulación que implica el proceso de transporte hacia los puntos de ventas.

6.2.7 Control de plagas (descripción de manejo y vector de contaminación).

Según la normativa Decreto 157 y sus modificaciones, entre otras vigentes.

6.2.8 Identificación de los factores de riesgo asociado a la presencia de *L. monocytogenes*

- a. Colección de muestras ambientales: En productores con quesos positivos de *Listeria monocytogenes* se deberá realizar un muestreo ambiental con el fin de realizar planes correctivos y encontrar la fuente de contaminación. Cada muestreo se deberá diseñar en forma individual para los productores que presenten *Listeria monocytogenes* en sus quesos. Las muestras ambientales se tomarán con esponjas estériles del ambiente donde se producen los quesos (ej. pisos, drenajes), superficies en contacto con alimentos (ej. rebanadoras, utensilios) y otras superficies. Las esponjas estériles se colocarán en bolsas Whirl-Pak estériles y serán transportadas al laboratorio para ser procesadas. El cultivo y caracterización molecular serán realizados con los mismos protocolos descritos para las muestras de quesos. Los distintos subtipos serán analizados en cada productor sobre el tiempo y contando con la variable de la superficie donde fueron aislados para identificar la

fuentes de contaminación (Especificaciones microbiológicas según D.S. N°977/96 con sus artículos 171-175).

- b. Verificación de cumplimiento de Normativa vigente: Este estudio pretende verificar la calidad de los quesos artesanales. A los productores visitados en terreno se les verificará el cumplimiento de la normativa vigente asociada a las disposiciones del Reglamento Sanitario de los Alimentos DS N°977/96 y complementos. Los productores que sean negativos, es decir que no presenten problemas, en todos los muestreos durante el primer año van a ser dados de alta del programa. Al finalizar el primer año, la SEREMI de Salud debe recibir un listado de cada productor que no presentó quesos positivos. En el caso de los productores con quesos positivos, se deberá informar solamente los nombres de los productores que no participaron de la visita en terreno y que presenten quesos con presencia de *Listeria monocytogenes*. El nombre del resto de los productores con quesos positivos, que fueron visitados en terreno no será entregado a la SEREMI y se trabajará con ellos para controlar la contaminación de sus quesos.

6.2.9 Visitas a Terreno

Este estudio postula realizar visitas a los productores de quesos artesanales, para dar a conocer sobre la manipulación de alimentos, los riesgos a las personas cuando se producen quesos contaminados (*L. monocytogenes*) y como controlar la contaminación. Temas a revisar:

- *Listeria monocytogenes* y listeriosis.
- Alimentos que facilitan el crecimiento de *L. monocytogenes*.
- Normativa vigente.
- Manipulación de alimentos.
- Protocolos de desinfección.
- Control de *Listeria monocytogenes* en plantas de procesamiento y en productos finales.

6.2.10 Trabajo con el personal de la SEREMI de Salud

Esta etapa tiene por objetivo revisar, junto al personal de la SEREMI de Salud, las tecnologías vigentes para detectar *Listeria monocytogenes*, diseños de muestreos ambientales y planes correctivos. Temas a revisar:

- *Listeria monocytogenes*: biología, transmisión y situación actual.
- Métodos de detección y subtipificación molecular.
- Diseño de un muestreo ambiental de *Listeria monocytogenes*.
- Identificación de las áreas problemáticas que contienen el patógeno y localización de las fuentes de contaminación.
- Conceptos de zonas: contacto o no con el alimento.
- Planes correctivos y protocolos de desinfección.

6.3 Planta Modelo

Propuesta de diseño de planta modelo, incorporando temas de inversión y procesos productivos (considerando aspectos de normativa), definición de materialidad, planta por nivel, elevaciones, cortes, cuadro resumen de superficies, especificaciones técnicas y maqueta virtual; y el desarrollo de una propuesta de modelo de comercialización en base a circuitos cortos. El desarrollo de la planta modelo debe realizarse en formato dwg.

6.4 Propuesta Inversión

Establecer una agenda de inversión regional programada para los productores queseros, que permita jerarquizar objetivamente y obtener una propuesta de priorización técnica a partir de la definición de equipamientos e infraestructura que se necesita en el sector. Dicha agenda debe definir:

- a. Inversión en infraestructura.
- b. Inversión en capacitación.
- c. Otras inversiones complementarias

La sistematización debe ser categorizada según:

- a. Productor y agente de la cadena de valor.
- b. Año de programación de inversión.
- c. Entidad(es) responsables de la inversión.

6.5 Certificados de calidad

Entregar certificados de calidad, otorgados a productores de quesos artesanales en la Región de Los Ríos. Debe contemplar las normas gráficas vigentes (<http://www.subdere.gov.cl/normas-graficas>).

7 Informe final

El Informe final deberá cumplir con los objetivos planteados y compilar la información sistematizada de todos los informes de avance y sus respectivos productos solicitados. Además, el análisis deberá indicar el nivel de confianza del estudio, indicando su metodología. Por otra parte, los productores contemplados en este programa deben cumplir con los requisitos de la Ley N°19.749, que establece normas para facilitar la creación de microempresas familiares. Este material debe ser entregado en formato digital a través de dos CD o DVD y en forma escrita a través de 4 ejemplares, en formato hot-melt, tapa papel couché de 200 a 250 gr/m², debidamente diseñados según la instrucción que dará el mandante.

8 Requisitos y deberes de los oferentes

8.1 Aceptación de las bases

Los oferentes a la presente licitación, en adelante “oferentes” deberán firmar ante notario la “Declaración Jurada de Conocimiento y Aceptación de las Bases” (Anexo 7). Mediante la firma de dicho documento se entiende para todos los efectos legales, que el oferente conoce y acepta el contenido íntegro de las presentes bases y acepta los resultados de este llamado.

La decisión de la Corporación es INAPELABLE, sin derecho a indemnización alguna. El oferente favorecido deberá mantener durante todo el proceso de ejecución de la propuesta seleccionada, una constante relación con la Corporación o con quienes ésta designe, debiendo considerar citaciones a reuniones de trabajo, recoger sus instrucciones, observaciones y/o correcciones y solicitar la entrega de su visto bueno en cada una de las etapas mencionadas en la programación presentada. En el caso de contravención a lo expuesto de manera reiterada (más de tres veces) se dará término anticipado al contrato.

8.2 Oferentes

Podrán participar en esta licitación personas jurídicas con o sin fines de lucro, que cumplan con los siguientes requisitos:

- i. Persona jurídica con domicilio en Chile o el extranjero, con experiencia demostrable de al menos 3 años relativa al área del presente estudio. Y al menos 5 años el director del equipo de trabajo.
- ii. Los profesionales que se desempeñen en la ejecución del estudio deben contar con a lo menos 3 años de experiencia profesional y, asimismo, estar en posesión de un título profesional en el área de: Medicina Veterinaria, Ingeniería en alimentos, Agronomía, Ingeniería Civil, Arquitectura, Ciencias Económicas y Administrativas, Geografía y/o carreras afines; deseable conocimientos y experticia demostrable en manejo de actividades productivas, desarrollo territorial, estudios de mercado, planificación, negocios y comercialización y aquellas pertinentes al estudio.

El oferente deberá describir con detalle el organigrama del equipo de trabajo, con los miembros claves del equipo (aquellos que serán evaluados) señalando con claridad sus integrantes, roles, responsabilidades y dedicación al proyecto. Podrán incluir otros miembros que participarán en el equipo de trabajo, y en dicho caso deberán detallar también los mismos aspectos requeridos para el equipo de trabajo clave. Deberán describir con detalle las características de cada miembro del equipo según jefe de proyecto, analistas y otros expertos, indicando formación profesional o técnica, competencias, experiencia en dicho rol, proyectos, conocimientos y certificaciones profesionales obtenidas, etc.

- iii. Las personas jurídicas, deberán contemplar dentro de su objeto social, la realización de proyectos, investigaciones o estudios en algunas de las materias indicadas en el punto anterior.
- iv. Cada oferente podrá participar sólo en una postulación.
- v. Se espera que parte del equipo se encuentre disponible en forma permanente en la región, para interactuar con la contraparte técnica de esta consultoría.

8.3 Subcontrataciones

Toda subcontratación por el oferente en materias relacionadas con el objeto de esta licitación, deberá ser informada anticipadamente por el oferente a la Corporación, pudiendo este último objetar dicha subcontratación. Los ejecutores no podrán ceder o traspasar la realización parcial o total de lo contratado.

En caso de que el oferente opte por la modalidad de subcontratación de alguna de las etapas, éste deberá en su propuesta detallar los servicios que pretende subcontratar aportando el nombre del subcontratista y adjuntar toda la documentación que permita valorar la solvencia y capacidad de los mismos.

Los eventuales subcontratos que la empresa oferente proponga para entregar cualquier bien o producir cualquier servicio no la eximirá, en ningún caso, de las responsabilidades por la totalidad de la oferta presentada, siendo por ende el adjudicatario el único responsable del desempeño de los subcontratistas, manteniendo La Corporación, únicamente trato directo con el adjudicatario.

El proponente seleccionado será el único responsable del cumplimiento de todas las obligaciones laborales, previsionales, asistenciales, tributarias, financieras, económicas y otras concernientes a las personas que emplee directamente o en forma de subcontratación.

8.4 Restricciones e inhabilidades

La Corporación no podrá transferir recursos a:

- i. Oferentes que presenten rendiciones de cuentas pendientes con la Corporación o el Gobierno Regional de los Ríos, relacionadas con fondos concursables o convenios anteriores al año 2015.
- ii. Oferentes de instituciones, empresas, universidades, organizaciones, personas jurídicas cuyos miembros de su directorio u organismo administrativo mantengan situaciones pendientes en fondos concursables de La Corporación o el Gobierno Regional de Los Ríos, como persona natural o por medio de personas jurídicas.

8.5 Uso de la información y propiedad intelectual

Toda la documentación suministrada, tanto en formato escrito como digital, por parte de los oferentes de los servicios solicitados como parte del proceso del presente llamado a licitación se entenderá de uso exclusivo de la Corporación.

Todos los documentos tanto en formato escrito como digital, parciales o finales entregados por los oferentes adjudicatarios del estudio derivados del futuro contrato, una vez adjudicado, en adelante indistintamente “ejecutores” o “adjudicatarios”, serán de uso y propiedad la Corporación y podrán ser utilizados para los fines que se estime pertinente, mencionando la fuente.

El adjudicatario se obliga a mantener la más estricta confidencialidad sobre la información, antecedentes o base de datos a que tenga acceso en la prestación de los servicios encomendados. Asimismo, se compromete a adoptar todas las medidas oportunas para garantizar que sus empleados o asociados mantengan igual confidencialidad, respondiendo en definitiva de todos los perjuicios que se deriven de la infracción de esta obligación, correspondiente a una multa que asciende al 20% del total del monto del presente estudio. Así mismo no podrá utilizar la información antes mencionada, de un modo distinto al necesario para el debido cumplimiento de sus obligaciones contractuales y sólo podrá usar con fines curriculares y/o académicos los antecedentes que le otorgue el hecho de haber ejecutado la consultoría, previa consulta y autorización por escrito de la Corporación.

9 Plazos, monto y distribución de los recursos

9.1 Plazo de ejecución

El estudio se basa en cuatro etapas, las cuales son consecutivas, de tal forma que se debe iniciar en primera instancia con el estudio de la demanda y proyección de carga para finalizar con el modelo de gestión, teniendo como plazo máximo de ejecución de 12 meses, una vez firmado el contrato. El plazo incluye los periodos de revisión de avances e informes por parte de la Corporación, sin perjuicio de que la Corporación pueda indicar un aumento en los plazos debido a la postergación y/o modificación de ciertas actividades indicadas en las presentes bases, que sean requisitos y/o antecedentes para continuar la consultoría que por este acto se licita y siempre con la finalidad de la mejor obtención de los objetivos de la contratación.

9.2 Monto licitación

Se estima que se deberá tomar muestras de un total entre 40 productores de quesos artesanales de la Región de los Ríos.

MES DE ENTREGA del INFORME	4	7	10	12
PAGO	30%	20%	20%	30%
ETAPAS/INFORMES	1	2	3	4
GEORREFERENCIACION	50%; del total de productores, Shp.	100%; del total de productores, Shp.		
CARACTERIZACION PATOGENOS	25%; del total de productores, Shp.	75%; del total de productores, Shp.	100%; del total de productores, Shp.	
PROTOCOLO	25%; Definir objetivos e índice, de acuerdo a normativa vigente.	50%; Avance, de acuerdo a normativa vigente.	75%; Avance, de acuerdo a normativa vigente.	100%; Entrega final, de acuerdo a normativa vigente.
DISEÑO PLANTA MODELO	25%; Esquema Básico	50%; Avance	75%; Avance	100%; Entrega final
AGENDA DE INVERSION	25%; Definir objetivos e índice, de acuerdo a normativa vigente.	50%; Avance, de acuerdo a normativa vigente.	75%; Avance, de acuerdo a normativa vigente.	100%; Entrega final, de acuerdo a normativa vigente.
ENTREGA CERTIFICADOS		25%; Diseño del certificado		100%; Entrega de certificados

El monto máximo disponible es de \$ 70.000.000 (setenta millones de pesos) con todos los impuestos incluidos. La adjudicación de la presente licitación se hará por el total del Estudio y no por etapa separadas. El pago se realizará contra aprobación por parte de la Corporación, o de quien ésta designe de cada informe y aceptación de la factura correspondiente.

9.3 Cronograma licitación

En la siguiente tabla se muestran las etapas y cronograma de la presente licitación:

ETAPA	PLAZOS	FECHAS
Consultas y Admisibilidad	Inicio Licitación	13 de octubre de 2015
	Inicio Consultas	14 de octubre de 2015
	Cierre Consultas	23 de octubre de 2015
	Cierre Licitación	09 de noviembre de 2015
	Publicación de Resultados admisibilidad	10 de noviembre de 2015
	Adjudicación de la Licitación.	17 de noviembre de 2015
Proyecto	Inicio estimado del Proyecto.	23 de noviembre de 2015

La Corporación informará a través de la página web **www.corporacionlosrios.cl**, cualquier cambio en el presente cronograma, siendo responsabilidad de los interesados la revisión de la misma. En caso de que la Corporación detecte que no existe ninguna oferta, podrá aumentar el plazo de cierre de la licitación hasta un máximo de 10 días, de manera de evitar la declaración automática de concurso desierto. Esta situación se informará oportunamente en el proceso de compra a través del sitio web antes señalado.

Los resultados del proceso serán comunicados a los participantes por medio de un correo electrónico a las direcciones señaladas en las postulaciones.

9.4 Lugar y recepción de las propuestas

Las propuestas serán recepcionadas en formato impreso (dos copias) y digital (una copia), hasta las 12:30 horas del día 09 de noviembre de 2015, en la oficina de partes de La Corporación Regional de Desarrollo Productivo de los Ríos ubicada en Esmeralda N°643, 2° piso, Valdivia.

No será considerada ninguna oferta que se reciba fuera del lugar y plazo señalados en la presente cláusula.

La Corporación, se reserva el derecho a publicar en su sitio web, cualquier tipo de aclaración y/o anexo durante el proceso de licitación, por lo que será responsabilidad de los oferentes mantenerse actualizados de cualquier antecedente que se incorpore. En caso que la aclaración o anexo, sea de tal magnitud que de alguna manera modifique las presentes bases, se otorgará un plazo prudente para que lo oferentes puedan adecuar sus ofertas.

9.5 Documentación mínima para la postulación

Los oferentes deberán presentar, como documentación mínima:

- i. Formulario de postulación, debidamente completado y firmado por el representante legal de la institución oferente. (Presentación del oferente, oferta técnica y oferta económica).
- ii. Curriculum Vitae, en adelante “CV”, de cada uno de los integrantes del equipo técnico, que dé cuenta de la participación en actividades o proyectos relacionados con la temática de esta convocatoria.
- iii. Copia simple de los títulos profesionales de las personas que participarán en la consultoría.
- iv. Carta de compromiso de todos los participantes firmada en original.
- v. Declaración Jurada simple de no estar afecto a las inhabilidades y restricciones señaladas anteriormente en las presentes bases.
- vi. Declaración Jurada de Conocimiento y Aceptación de las Bases.
- vii. Certificado de personalidad jurídica vigente, con antigüedad no superior a 90 días, desde el día de presentación de la propuesta.
- viii. Copia simple de acta de constitución de la persona jurídica (corporaciones o fundaciones) o escritura pública de constitución en caso de sociedades, y sus modificaciones.
- ix. Certificado o declaración jurada de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales
- x. Fotocopia de carnet del representante legal.
- xi. Garantía de seriedad de la oferta (ver punto 16).
- xii. Copias de Check list (al momento de entrega de la oferta).

En caso de existir subcontrataciones de actividades puntuales:

- i. Curriculum vitae de la empresa o institución a subcontratar
- ii. Currículum vitae de los integrantes del equipo técnico que formarán parte de los servicios a subcontratar como parte del estudio, que dé cuenta de la participación en actividades o proyectos relacionados con la temática de esta convocatoria.
- iii. Copia simple de los títulos profesionales de las personas que participarán en la consultoría.
- iv. Carta de compromiso de todos los participantes firmada en original.
- v. Declaración Jurada simple de no estar afecto a las inhabilidades y restricciones señaladas anteriormente en las presentes bases.
- vi. Certificado de personalidad jurídica vigente, con antigüedad no superior a 90 días, desde el día de presentación de la propuesta.
- vii. Fotocopia de carnet del representante legal.

9.6 Rechazo de ofertas

La Comisión evaluadora se reserva el derecho de rechazar cualquier oferta, e incluso rechazarlas todas, si no cumplen una o más disposiciones de estas Bases, o no se estimen, a juicio de la misma, convenientes para los intereses de La Corporación.

A criterio de la Corporación, podrán además ser descalificadas aquellas propuestas en que se compruebe una presentación incompleta o ambigua de los documentos o antecedentes presentados por los oferentes. Los oferentes afectados por el rechazo de sus ofertas no tendrán derecho a solicitar indemnización alguna por este hecho.

10 Organización del proyecto

10.1 Presentación de oferta técnica y económica

Para el cumplimiento de los objetivos de esta licitación las propuestas presentadas deben incluir de forma detallada todos los ítems señalados en los puntos anteriores, basados en dos partes fundamentales, una propuesta técnica y otra económica que se ajuste y sean acordes entre ellas.

10.1.1 Oferta técnica.

Las ofertas deben ser entregadas en formatos: 2 impreso y 1 digital (CD o DVD), en un sobre cerrado, rotulados de la siguiente forma:

<p>Llamado a licitación de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo para:</p> <p>“PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS”</p> <p>Oferta técnica</p> <p>Identificación de la persona Jurídica</p> <p>Nombre de contacto</p> <p>Correo de contacto</p> <p>Fono de contacto</p> <p>Dirección.</p>
--

Junto al sobre cerrado, el oferente deberá presentar dos copias impresas del documento “CHECK LIST DE POSTULACIÓN” firmado por el representante legal informando la documentación de su respectiva propuesta, la cual será verificada durante la etapa de admisibilidad.

10.1.2 Estructura base de la oferta técnica.

Esta se encuentra esquematiza en: “La Bases Licitación de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo” y básicamente propone desarrollar los siguientes ítems:

- a. Portada: Debe incluir la información descrita en el recuadro anterior
- b. Índice: Debe incluir un índice del documento.
- c. Alcance General: Breve exposición sobre la interpretación del oferente a los objetivos y resultados de los términos de referencia asociados a esta iniciativa. Básicamente se debe incluir los conocimientos asociados del territorio e incluir otros alcances que el o los expertos recomienden como necesarios.
- d. Descripción de la experiencia del oferente: El oferente debe hacer una clara y cronológica descripción de la experiencia en las materias y/o áreas y presentar currículo de la institución atinente a la materia y/o áreas.
- e. Descripción detallada de la forma en que se dará cumplimiento a los productos y servicios solicitados y comprometidos: Se debe incluir la metodología a utilizar, dentro de la metodología se debe considerar a La Corporación como contraparte y hacer una completa propuesta a los procesos de difusión y transferencia, y todo ello reflejado y coherente con la carta Gantt expuesta.
- f. Anexos solicitados (capítulo 18 del presente documento).
- g. Anexos adicionales que el oferente considere relevante para el estudio y que permita demostrar su experiencia en la materia relativa al presente estudio.

En el caso que la Corporación comprobare que alguno de los antecedentes acompañados por los oferentes es falso o adulterado, el oferente quedará fuera de bases. Asimismo, quedará imposibilitado de participar en próximas licitaciones de la Corporación y se tomarán las medidas legales que correspondan respecto a la entrega de dicha información.

10.1.3 Oferta económica

La oferta debe ser entregada en un sobre cerrado en los siguientes formatos:

- a. Impreso. 2 copias, debidamente anilladas o empastadas.
- b. Digital. 1 copia en CD o DVD.

El sobre cerrado, debe ser rotulado de la siguiente forma:

Llamado a licitación de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo para:
**“PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS
ARTESANALES EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS”**

Oferta Económica

Identificación de la persona Jurídica

Nombre de contacto

Correo de contacto

Fono de contacto

Dirección.

10.1.4 Estructura oferta económica

La oferta económica está basada en el cumplimiento de los servicios/productos asociados a los objetivos de la Licitación, valorizando a estos según las características de las actividades a desarrollar para su cumplimiento. Esta se encuentra esquematiza en el Anexo 3 – Ficha Económica.

Cabe destacar que para la presente licitación se considera todos los valores con impuestos incluidos.

La oferta económica debe ser firmada por el representante legal de la empresa oferente.

11 Proceso de evaluación

11.1 Etapa de admisibilidad

En ella se contempla la revisión de todos los antecedentes recepcionados, de modo de evaluar si cumplen o no con lo requerido en las bases de licitación en relación a la documentación solicitada en la postulación. Esta etapa será realizada por el equipo técnico de la Corporación nombrado por el Gerente General, y en ella se podrá solicitar mayores antecedentes con la intención de clarificar la oferta presentada o solicitar nueva documentación. Se levantará un acta de esta etapa, en la cual se estipule el total de ofertas admisibles que pasarán a la fase de evaluación.

La Corporación declarará las ofertas inadmisibles cuando éstas no cumplan los requisitos establecidos en las presentes Bases; declarará desierta una licitación cuando no se presenten ofertas, o bien, cuando éstas no resulten convenientes a sus intereses. De todo lo obrado se levantará un acta.

En el caso que el oferente no cumpla con lo requerido en las bases, la Corporación le comunicará por escrito que ha quedado fuera de bases.

Criterios de admisibilidad

- i. Fecha y hora de ingreso de la oferta, entregados dentro del plazo establecido en las bases del concurso.
- ii. Iniciativa se postula conforme a los usos aprobados en las disposiciones presupuestarias que fundan estas bases.
- iii. Entrega de documentación indicada en las presentes bases debidamente completadas, acorde a las fechas de vigencia solicitadas.

11.2 Evaluación

Resuelta la etapa previa, se contempla una evaluación técnica. Para la etapa de evaluación técnica se constituirá un Comité Técnico de expertos en el área que corresponda, el que evaluará las ofertas presentadas. Éste levantará un acta que dejará constancia del puntaje de evaluación de cada oferta, las observaciones realizadas por los evaluadores y las recomendaciones y/o sugerencias que se establezcan. El puntaje total obtenido por el oferente se obtendrá del promedio ponderado de los criterios evaluados.

Sólo aquellos oferentes que hayan obtenido de la evaluación técnica, un puntaje total, determinado según se identifica en el párrafo anterior, igual o superior a 5.0 serán considerados para conformar la lista priorizada de ofertas y pasar así a la etapa de adjudicación. No obstante lo anterior, la comisión técnica que para estos efectos constituya la Corporación, podrá modificar aumentando o disminuyendo la citada nota mínima mencionada en el presente párrafo, dependiendo de la complejidad del estudio y de las ofertas recibidas.

La Corporación se reserva el derecho de solicitar en cualquier momento del proceso mayores antecedentes o aclaraciones, si así lo estimare conveniente, siempre que aquello no amerite ventajas por sobre otros postulantes. Los criterios de evaluación son los siguientes:

Nº	CRITERIO	PONDERACIÓN
1	Experiencia del oferente y equipo técnico en iniciativas similares	35%
2	Metodología de trabajo y propuesta técnica	50%
3	Oferta económica y valor agregado	15%
	Total	100%

ÍTEM A EVALUAR		FACTOR
Experiencia del oferente y equipo técnico en iniciativas similares		
Institución Postulante	Vinculación de la entidad con iniciativas similares. Trayectoria de la entidad.	15%
Jefe de Proyecto	Mayor cantidad de años de experiencia en el rubro. N° de trabajos (proyectos, estudios, consultorías, asesorías, otros) en los que haya participado pertinentes a la consultoría. Formación Post Universitaria en el área	20%
Equipo Profesional	Coherencia del perfil con el o los profesionales ofrecidos. N° de proyectos y/o estudios en los que haya participado cada profesional del equipo, relacionados con la temática solicitada para cada tipo de perfil profesional o área equivalente. Años de experiencia proyectos, estudios, consultorías, asesorías, otros	
Metodología de trabajo y propuesta técnica		
Línea Base y planificación	Cumple con los requerimientos expresados en las bases y presenta argumentos técnicos sustentados. Propone elementos complementarios que mejoren y/o aumenten los productos finales. La propuesta de todos los productos es coherente y permite obtener resultados ordenados y sistémicos	50%
Identificación y aplicación muestral	Cumple con los requerimientos expresados en las bases y presenta argumentos técnicos sustentados. Propone elementos complementarios que mejoren y/o aumenten los productos finales. Incorpora elementos de benchmarking.	
Plan de manejo y protección de los núcleos de abundancia y alrededores.	Cumple con los requerimientos expresados en las bases y presenta argumentos técnicos sustentados. Propone elementos complementarios que mejoren y/o aumenten los productos finales. Considera elementos económicos (productivos), ambientales, sociales, institucionales, tecnológicos y de desarrollo territorial.	
Organización de trabajo.	Coherencia entre dedicación, y responsabilidades (tareas) y resultados esperados. Definición de perfiles y responsabilidades. Dedicación de tiempo real. Carta Gantt (plazos).	
Oferta económica y valor agregado		
	Propuesta acorde a los objetivos estratégicos del estudio, que permitan complementar y dar valor al producto final.	15%

12 Adjudicación

Durante la etapa de adjudicación, se presentará el resultado de la evaluación técnica a la Comisión de Compras y adjudicaciones de la Corporación, la que resolverá adjudicar a aquella oferta que se considere más ventajosa de acuerdo a los requerimientos, y que se estime más conveniente a los objetivos de la presente licitación, independientemente del puntaje obtenido en la evaluación técnica.

La Corporación podrá, en caso de que el adjudicatario se rehúse a suscribir el Contrato, adjudicar al oferente que le siga en escala de priorización. Los oferentes que no resulten seleccionados no tendrán derecho a indemnización de ninguna naturaleza.

13 Entrega de informes y formas de pago

A fin de acreditar el logro de los objetivos específicos de la presente licitación, así como el cumplimiento de las actividades señaladas en este documento, el adjudicatario deberá presentar los siguientes informes, divididos en Informes técnicos por etapas y Final:

Informes:

- a. 1° informe técnico o de avance.
- b. 2° informe técnico o de avance.
- c. 3° Informe técnico o de Avance.
- d. Informe final.

El Informe final debe ser entregado en formato digital a través de un CD o DVD y en forma escrita a través de 4 ejemplares, en formato hot-melt, tapa papel couche de 200 a 250 gramos/m², debidamente diseñados según la instrucción que dará La Corporación.

Pagos:

- a. Primera cuota, correspondiente a un 30% del valor total del contrato, contra aprobación por parte de la Corporación, o de quien ésta designe, del primer Informe de avance y aceptación de la factura correspondiente.
- b. Segunda cuota, correspondiente al 20% del valor total del contrato, contra aprobación por parte de la Corporación, o de quien ésta designe, del segundo Informe de avance y aceptación de la factura correspondiente.
- c. Tercera cuota, correspondiente al 20% del valor total del contrato, contra aprobación por parte de la Corporación, o de quien ésta designe, del segundo Informe de avance y aceptación de la factura correspondiente.
- d. Cuarta cuota, correspondiente al 30% del valor total del contrato, contra aprobación por parte de la Corporación, o de quien ésta designe, del tercer Informe de avance e “Informe Final”, y aceptación de la factura correspondiente.

14 Correspondencias y comunicaciones

La Corporación dirigirá las comunicaciones pertinentes a la licitación a la dirección que el oferente haya informado. El período de consultas finaliza el 23 de octubre de 2015, a las 12:00 horas.

Las respuestas a las preguntas recibidas durante el proceso serán publicadas en el sitio web: www.corporaciondelosrios.cl, 26 de octubre de 2015, las cuales serán resueltas sin dar a conocer el oferente que la formula, asimismo, las repuestas serán consideradas como parte de las bases de la Licitación descrita en el presente documento.

Cualquier modificación que se incluya mediante estas respuestas será parte integrante del contrato que se firme entre las partes.

Las consultas se realizarán exclusivamente de forma electrónica, a la siguiente dirección de correo: **consultas@corporacionlosrios.cl**

La Corporación, se reserva el derecho a publicar en su sitio web, cualquier tipo de aclaración y/o anexo durante el proceso de licitación, por lo que será responsabilidad de los oferentes mantenerse actualizados de cualquier antecedente que se incorpore. En caso que la aclaración o anexo, sea de tal magnitud que de alguna manera modifique las presentes bases, se otorgará un plazo prudente para que lo oferentes puedan adecuar sus ofertas.

15 Convenio

15.1 Comunicación de adjudicación

Una vez adjudicada la presente licitación se comunicará mediante correo electrónico al oferente favorecido y se procederá a firmar el contrato dentro del plazo de 10 días hábiles contados desde que éste sea puesto a su disposición. Del mismo modo se comunicará vía correo electrónico a aquellos postulantes que no hayan sido seleccionados.

El contrato será redactado por la Corporación y deberá ser firmado ante NOTARIO PÚBLICO, debiendo entregarse a la Corporación tres copias de éste, todo a costa del participante adjudicatario.

Al momento de contratar, el adjudicatario deberá presentar en papel y original o copia autorizada de los siguientes documentos:

- i. Escritura pública de constitución de la persona jurídica, con certificado de inscripción vigente en el Registro de Comercio del Conservador de Bienes Raíces correspondiente, con fecha no anterior a 60 días, y sus modificaciones.
- ii. Copia legalizada del documento en que conste la personería o mandato del representante legal, si no estuviere acreditado en los documentos anteriores, con fecha

no anterior a 60 días contados desde la fecha fijada para la presentación de las propuestas en originales o fotocopias legalizadas ante Notario.

- iii. Nombre Representante Legal, nacionalidad, estado civil, profesión o cargo y copia autorizada ante Notario Público de su Cédula de Identidad.

La celebración del contrato implicará el otorgamiento de la siguiente garantía:

Boleta de Garantía Bancaria con carácter de irrevocable pagadera a la vista y al sólo requerimiento de la Corporación destinada a garantizar el fiel cumplimiento del contrato. El valor de esta garantía será equivalente al 10% del valor total del contrato. La vigencia de esta garantía se extenderá hasta los 90 días hábiles siguientes al término del contrato, a la orden de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo de la Región de Los Ríos, Rut: 65.035.343-9, domiciliada en Esmeralda N° 643, segundo piso, Valdivia. El documento deberá decir en su glosa: “Para garantizar a la Corporación el fiel cumplimiento del contrato Llamado a licitación de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo de Los Ríos para: “PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS”.

El plazo de la vigencia de la boleta será determinado como fecha cierta por la Corporación al momento de firmarse el contrato.

El adjudicatario podrá solicitar un anticipo de hasta un 10% del monto del contrato, correspondiente al primer pago, para lo cual deberá realizar la solicitud formalmente adjuntando una Boleta de Garantía por el monto total solicitado como anticipo, el plazo de la vigencia de esta boleta será determinado como fecha cierta por la Corporación al momento de firmarse el contrato. El documento deberá decir en su glosa: “Para garantizar a la Corporación el anticipo del contrato: “PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS”.

No se aceptarán boletas de garantías de terceros, sólo serán aceptadas boletas de garantía del adjudicatario del estudio.

15.2 Término anticipado del contrato

La Corporación podrá poner término anticipado al contrato cuando el adjudicatario incurra en incumplimiento grave de las obligaciones que asume en virtud de éste. De esto se notificará por escrito al adjudicatario quedando sin efecto el contrato para todos los efectos legales y sin necesidad de declaración judicial.

Esta notificación no dará derecho al adjudicatario a reclamar indemnización alguna y la Corporación se reservará el derecho de deducir las acciones legales que correspondiese.

En caso de incumplimiento, por consiguiente Término Anticipado del Contrato, la Corporación hará efectiva, la boleta de fiel cumplimiento del contrato.

Se entienden como incumplimiento grave de sus obligaciones:

- i. La segunda vez que un mismo informe sea observado por el mandante debido alguna de las siguientes causas:

Descripción deficiente de las actividades y/o productos comprometidos o no permite evaluar el avance real del proyecto en función de las actividades definidas en la carta Gantt del mismo.

- ii. El atraso en la carta Gantt del proyecto supera los 20 días corridos (sólo cuando el atraso sea justificado debido a circunstancias no previstas y la extensión de plazo sea solicitada por el adjudicatario y autorizado por la Corporación se omite esta obligación).
- iii. Cualquiera otra causal estipulada en estas bases.

Del mismo modo, la Corporación podrá, en cualquier momento, poner término al contrato sin indemnización alguna al ejecutor, notificándolo por escrito mediante carta certificada, si éste cayere en insolvencia, se disolviera la sociedad o se decretare su quiebra, sin perjuicio de ejercer los derechos e interponer en su contra las acciones civiles y penales que procedan.

La decisión de poner término al Contrato por incumplimiento grave de las obligaciones del Consultor será comunicada por escrito al adjudicatario, señalando las circunstancias pormenorizadas que justifican tal decisión. En un plazo de diez días contados desde la fecha de la notificación del término anticipado del Contrato, la Corporación procederá a la liquidación de los pagos pendientes relacionados con el estudio, ya sea pagando al adjudicatario los montos que se le adeuden o haciendo efectiva la Garantía de fiel cumplimiento para recuperar los montos que correspondan por concepto de anticipos.

15.3 Multas y sanciones

En caso de que el ejecutor incurra en demoras en la entrega de los productos requeridos deberá pagar una multa ascendente a 1% por día de atraso, pero también incurrirá en dicha multa en caso de atraso en los plazos o etapas parciales.

La multa correspondiente será rebajada administrativamente, por la Corporación de la cuota de pago respectiva.

Sólo por razones de fuerza mayor o si estos atrasos fuesen requeridos para dar fiel cumplimiento al proyecto, la Corporación podrá ampliar los plazos de entrega, previa solicitud presentada por el proveedor.

15.4 Interpretación del contrato

En caso de conflictos para interpretar los elementos que forman parte del presente estudio, se establece como orden de prelación el siguiente:

- i. Contrato.
- ii. Propuestas Técnica y Financiera del oferente.
- iii. Respuestas sobre consulta a las bases.
- iv. Bases del Concurso.

15.5 Tribunales competentes

Los Tribunales Ordinarios de Justicia de la ciudad de Valdivia, serán los competentes para resolver los conflictos que se susciten entre las partes con motivo de la interpretación, aplicación o ejecución del Contrato.

16 Irrevocabilidad y vigencia de las ofertas

Todas las ofertas presentadas serán irrevocables y su plazo de vigencia se extenderá hasta el día en que La Corporación haya firmado el contrato con el adjudicatario, o hasta la fecha en que La Corporación haya comunicado que se ha declarado desierta la Licitación.

17 Garantía de seriedad de la oferta

Para tener derecho a participar en la licitación, cada oferente deberá entregar una garantía de seriedad de su oferta, consistente en una Boleta de Garantía Bancaria con carácter de irrevocable, pagadera a la vista y al solo requerimiento de La Corporación Regional de Desarrollo Productivo de la Región de Los Ríos, Rut: 65.035.343-9, domiciliada en Esmeralda N° 643, por una suma del 1% del valor de la licitación.

Su vigencia será de 60 días contados desde la fecha de la apertura. En la glosa se debe indicar que es “Para garantizar la Seriedad de la Oferta para la Licitación: “PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS”.

Si encontrándose próxima la fecha de vencimiento de la Boleta de Garantía Bancaria, aún estuviere en curso el proceso de firma del contrato con el oferente adjudicado, éste deberá prorrogar su vigencia o tomar una nueva boleta de garantía bancaria en las mismas condiciones en que se tomó la boleta primitiva, a total satisfacción de La Corporación.

Esta garantía se hará efectiva, especialmente, en los siguientes casos:

Si siéndole adjudicada la licitación:

- a. No se proporcionan los antecedentes necesarios para elaborar el contrato respectivo, o
- b. No suscribe el contrato dentro del plazo fijado por la Corporación para hacerlo, o
- c. No entregare en forma oportuna la garantía de fiel cumplimiento del contrato.

La garantía de seriedad de la oferta entregada por el oferente cuya oferta haya sido aceptada, le será devuelta una vez que suscriba el contrato correspondiente y contra la recepción conforme de la boleta de fiel cumplimiento del contrato.

Las boletas de garantía bancarias serán devueltas a los oferentes no adjudicados, a los 10 (diez) días hábiles de efectuada la adjudicación de la propuesta, en calle Esmeralda N° 643. Un delegado del representante legal, podrá retirar el documento con un poder simple, adjuntando una fotocopia de su cédula de identidad y de la del representante legal.

En caso que la licitación sea declarada desierta, las garantías de seriedad que se hubieran recibido se devolverán una vez que se encuentre totalmente tramitada la respectiva resolución, bajo las mismas condiciones del párrafo anterior.

18 Anexos

Se incluyen los siguientes anexos, los que se consideran como parte integral de las presentes bases.

Anexo 1. Presentación del oferente.

Anexo 2. Ficha técnica.

Anexo 3. Ficha económica.

Anexo 4. Información síntesis del equipo consultor.

Anexo 5. Datos curriculares de los profesionales (Resumen cv).

Anexo 6. Declaración jurada simple de compromiso (carta de compromiso).

Anexo 7. Declaración jurada ante notario de conocimiento y aceptación de las bases.

Anexo 8. Declaración jurada simple de no estar afecto a las inhabilidades y restricciones señaladas anteriormente en las presentes bases.

Anexo 9. “Check list de postulación” firmado por el representante legal de la institución.