

	2. Requerimientos A continuación se presentan los requerimientos mínimos para la prestación del servicio. a) <u>Ración Alimentaria</u> Considerando que la alimentación es parte de la indicación clínica del tratamiento de los pacientes, por lo cual la dietoterapia estará de acuerdo a la patología y requerimientos nutricionales, el Concesionario deberá incluir las modificaciones que indique el médico en relación a consistencia, digestibilidad, selección de nutrientes y aspectos organolépticos, los que originarán los regímenes especiales y deberán ser elaborados en forma separada, con las restricciones correspondientes. Las funciones de nutrición clínica, esto es, la evaluación la evaluación nutricional de pacientes, la indicación dietoterapéutica y el control de ingesta, es de responsabilidad de cada Establecimiento de Salud. Los tiempos y composición de la ración deberán adaptarse a las necesidades de los pacientes y a los requerimientos según patología. Los regímenes básicos incluidos son: • Completo o común • Liviano • Blando sin residuos • Líquido • Líquido- Frío • Hídrico Los regímenes especiales incluidos son: • Hipo o Hiperglucídico • Hipo o Hipercalórico • Hipo o Hyperproteico • Hiposódico • Diabético Los regímenes especiales podrán ser solicitados en diferentes consistencias: entero, blando, papilla, tamizado y líquido. Además se podrán requerir otros regímenes que no son de preparación diaria, pero indispensables para determinados pacientes (isoglucídico, celíaco, alto en grasa, bajo en colesterol y otros), como también aquellos relacionados con los regímenes de prueba detección de patología diagnóstica, test de caroteno, déficit de absorción de vitaminas, alergias, entre otros. El régimen completo para pacientes adultos y educandos deberá tener un aporte calórico entre 2.100 y 2.400 calorías diarias, y para los pacientes del Instituto Nacional de Geriatria deberá ser entre 1.600 y 2.000 calorías, respetando las recomendaciones vigentes para el cuadro clínico y condiciones basales del paciente. Los pacientes que permanezcan en forma prolongada en unidades de atención ambulatoria de cada Establecimiento de Salud tales como Cirugía Mayor Ambulatoria, Hemodiálisis, entre otros, recibirán colaciones previa aprobación del Inspector Fiscal. b) <u>Minutas y Regímenes</u> El Concesionario deberá planificar una minuta de regímenes básicos en períodos de hasta 21 días que rotarán cada seis meses (otoño – invierno y primavera – verano). De esta minuta se derivarán los regímenes especiales. Las minutas deberán estar acordes a las últimas recomendaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS). Para la planificación de las minutas que debe entregar la Sociedad Concesionaria en el Programa Anual, sean para pacientes, funcionarios y educandos, según lo dispuesto en el presente anexo, deberá considerar la frecuencia mínima semanal de los alimentos y el gramaje mínimo neto servido en el plato, considerando pérdidas y cocción de los alimentos, según lo establecido en las tablas N° 3, 4, y 5 del presente anexo.
--	--

Tabla N°3: Tabla de Gramajes de la Ración y su modalidad de entrega (de acuerdo a usuario y tipo de regímenes)

Alimento	Gramaje de la Ración	Modalidad de Entrega
Leche en polvo semidescremada 12% materia grasa o descremada con 0% materia grasa.	200 cc reconstituida al 10%	Desayuno, Once y preparaciones culinarias que lo requieran
Leche líquida semidescremada o descremada con o sin lactosa	200 cc	Opcional para desayuno y once para pacientes de acuerdo a indicaciones clínicas.
Pan Marraqueta (con y sin sal)	100 g	Desayuno y Once pacientes
Pan batido especial (marraqueta)	50 g	Almuerzo y Cena Funcionarios y Pacientes
Galletas de agua y/o soda	6 unidades (30 g)	A opción del paciente
Pan corriente o integral	100 g	Desayuno y colaciones frías de funcionarios
Pan integral	50 g	Almuerzo y Cena, según régimen del paciente
Mantequilla	30 g	Sachet
Mermelada azucarada	30g	En pocillos o sachet
Mermelada sin azúcar	30 g	En pocillos o sachet
Manjar	30 g	En pocillos o sachet
Miel	30 g	En pocillos o sachet
Dulce de Membrillo	30 g	Porcionado
Quesillo	40 g	Porcionado
Queso gouda laminado		
Jamón pavo o pechuga pavo laminada	40 g	Porcionado
Jamón planchado o jamón sándwich	40 g	Porcionado
Pate ternera	30 g	Porcionado
Huevo para el desayuno del personal (revuelto)	1,5 unidades	Porcionado
Azúcar	2 sachet (10-12 g aprox.)	Sachet
Endulzante (SUCRALOSA o equivalente debidamente aprobado por el Inspector Fiscal)	2 unidades	Sachet
Te bolsa	1 unidad	Bolsa
Café	2 g	Sachet
Te granel	1 g	Preparado
Yogurt	125 g	Pote individual
Yogurt	175 g	Pote individual

Tabla N°4: Tabla de gramajes netos mínimos al plato y frecuencia semanal mínima de consumo para Sala Cuna A

Alimentos	Gramos Netos al plato (*)	Frecuencia semanal mínima		Observaciones
		Almuerzo	Cena	
Vacuno molido	30 g	1 a 2	1 a 2	Posta con un contenido de materia grasa no superior al 10% para régimen completo y a 5% para otros regímenes.
Pechuga de Pollo, Pavo	30 g	2 a 3	2 a 3	Pechuga de pollo y pavo deshuesado, sin piel y sin adherencias de grasa.
Leguminosas	70 g	1 a 2	-	Porotos, lentejas, garbanzos en reemplazo de carne, entregar a partir de los 8 meses y con antecedentes de alergia a los 12 meses.
Cereales, arroz o fideos o sémola	10 g	Diario	Diario	Adicionar cereales al puré mixto a los 6 meses de edad.
Verduras Cocidas		Diario	Diario	Papas, porotos verdes, zanahoria, zapallos, acelgas o espinacas, zapallo italiano.
Papas	50 g			
Acelgas o espinaca	15 g			
Zanahoria	25 g			
Zapallo	40 g			
Porotos verdes	15 g			
Zapallo italiano	15 g			
Frutas	100 g	Diario	Diario	Manzana, peras, duraznos, damascos, pepino dulce, naranja, plátano.
Aceite	5 cc	Diario	Diario	Aceite de pepita de uva, 100% maravilla, canola o maíz.

Nota (*): Se entiende por gramaje neto al plato, el correspondiente una vez preparado el alimento y servido.



Handwritten signature or initials.



Handwritten signature or initials.

Tabla N°5: Tabla de gramajes netos mínimos al plato y frecuencia bisemanal mínima de consumo para Sala Cuna B				
Alimentos	Gramos Netos al plato (*)	Frecuencia bisemanal mínima		Observaciones
		Almuerzo	Cena	
Carnes rojas (2 veces a la semana)				
Vacuno entero Vacuno picado Vacuno molido	40 a 70 g 40 a 70 g 40 a 70 g	2	2	Asiento, Punta Ganso, Posta o Tapapecho (desgrasado) de consistencia blanda. Para carne molida solo se usará posta, cuyo contenido de materia grasa no podrá ser mayor a 10% para régimen completo y a 5% para otros regímenes.
Pollo, Pavo (2 a 3 veces a la semana)				
Trutto entero o corto de pollo, sin piel	40 a 70 g	1	-	
Pechuga de pollo deshuesado, sin piel	40 a 70 g	1	1	
Pechuga de pollo picado, sin piel y sin grasa	40 a 70 g	1	1	
Pechuga de pavo, sin piel, deshuesada	40 a 70 g	1	-	Alternativo del pollo
Huevos en guisos(2 veces a la semana)	1 unidades	2	-	
Pescado (1 a 2 veces a la semana)				
Filete merluza, reineta, salmón, otro similar	40 a 70 g	1 a 2	-	Sin espinas
Guisos, pastel, preparaciones a base de masas, sopas, etc.				
Sopas, consomé, sopas crema	200cc	3	3	En base a verduras, carne vacuno o pollo, con cereales finos, preelaboradas, etc. a partir de los 2 años.
Carbonadas, ajiaco, cazuelas, legumbres	200cc Carne 40 g	1 a 2	-	Deben contener la consistencia de guiso, suficiencia nutritiva y de saciedad.
Pastel de papas, choclo, otras verduras, con pino de carne, o queso etc.	150 g Carne 50g	2	1	Porcionado como plato principal a partir de los 2 años
Pastas, con salsas a base de carnes, quesos, etc.	150 g Carne 40 g	1	1	Porcionado como plato principal a partir de los 2 años
Acompañamientos				
Arroz	80 g	1	1	
Fideos	150-180 g	1	1	
Papas	60 grs	2	1	
Puré de papas	100 g	1	1	
Verduras solas o mixtas	150- g	Diario	Diario	
Frutas 2 a 3 unidades	100 gr por vez	Diario	Diario	Manzana, peras, duraznos, damascos, pepino dulce, naranja, plátano, melón y kiwi.
Aceite	5 cc	Diario	Diario	Aceite de pepita de uva, 100% maravilla, canola o maíz.
Nota (*): Se entiende por gramaje neto al plato, el correspondiente una vez preparado el alimento y servido. El Concesionario deberá planificar y disponer de minutas especiales para los pacientes, funcionarios y educandos de la Sala Cuna en Fiestas Patrias, Navidad, Año Nuevo y en otras 2 fechas del año que deberán ser acordadas con la Dirección de cada Establecimiento de Salud y el Inspector Fiscal en el Programa Anual del servicio. Se considerará minuta especial, aquella mejorada en gramajes, en ofertas alternativas de platos principales o postres y/o la utilización de productos que tradicionalmente se consumen en el país para conmemorar las mencionadas festividades. Para el caso de pacientes con régimen liviano, la minuta debe ser mejorada, considerando las restricciones nutricionales que corresponda. Cada minuta deberá indicar el gramaje en bruto y neto a entregar al paciente de los ingredientes a utilizar por tipo de régimen, especificando por ración, los aportes calóricos y nutritivos de macro y micronutrientes: proteínas, hidratos de carbono, lípidos, sodio, calcio, fósforo, potasio, hierro, colesterol y fibra dietaria. Los cálculos nutritivos de las minutas deberán ser realizados con la última edición de la "Tabla Chilena de				

Composición Química de Alimentos” y la “Norma Técnica que regula la organización y el funcionamiento de los Servicios de Alimentación y Nutrición de los Establecimientos de Salud y Unidades Centrales de Producción de Alimentos”, ambos del MINSAL.

Las minutas, una vez revisadas y aceptadas por el Inspector Fiscal, no podrán ser modificadas por la Sociedad Concesionaria. Sin embargo en casos que, por motivos ajenos a la Sociedad Concesionaria, se produzcan problemas de abastecimiento de materia prima, ésta informará y planteará alternativas, las que deben contemplar las mismas condiciones nutritivas. Estas modificaciones deberán ser aprobadas por el Inspector Fiscal y contar con la autorización del Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud. Esta información deberá estar permanentemente actualizada en el SIC, establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación.

El Concesionario podrá solicitar modificación a las minutas establecidas en el Programa Anual, a través de una evaluación semestral del Servicio de Alimentación de Pacientes y Funcionarios, para lo cual deberá presentar una propuesta de minutas alternativas al Inspector Fiscal para su consideración. Para tales efectos, el Concesionario deberá entregar las minutas al Inspector Fiscal, con dos meses de anticipación a la fecha que corresponde al cambio de temporada. Las minutas serán aprobadas o devueltas, en caso de observaciones, a la Sociedad Concesionaria, las que deberán ser corregidas por la misma y entregadas nuevamente para su aprobación, dentro de un plazo máximo de 15 días de recibidas. En caso que subsistan observaciones, se deberá entregar el servicio en conformidad a lo dispuesto en las minutas aprobadas en el Programa Anual correspondiente al año calendario en curso.

Para la distribución de la molécula calórica diaria de las minutas se deberá considerar lo establecido en la normativa vigente.

Para los niños menores de 2 años, además de las indicaciones clínicas del Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud, el Concesionario deberá considerar las orientaciones de la “Guía de Alimentación Niño(a) Menor de 2 años”, del MINSAL, año 2005 y sus actualizaciones.

c) Estructura de las raciones

i) Pacientes

La Tabla N°6 presenta la estructura de raciones para pacientes en las distintas modalidades de regímenes básicos definidos.

Tabla N°6: Estructura de Raciones para Pacientes por Comida según Régimen Básico

Raciones	Régimen					
	Completa o común	Liviano	Blando sin Residuos	Líquido	Líquido Frio	Hídrico
Desayuno y Onces	Té preparado o agua de hierbas 200 cc. Puro o con leche.	Té preparado o agua de hierbas 200 cc puro o con leche.	200 cc de té preparado, chuño o agua de hierbas	Agua de hierbas con azúcar o endulzante (SUCRAL OSA o equivalente debidamente aprobado por el Inspector Fiscal)	Jalea	Infusión de hierbas con o sin edulcorante
	Leche semidescremada 200 cc. 12 % materia grasa o descremada con o sin lactosa.	Leche descremada 200 cc. 0 % materia grasa, con o sin lactosa.	100 o 50 gr de pan (con o sin sal) blanco o integral o 6 galletas de soda o agua	Jalea o jalea sin azúcar	Helado (no cítricos, colores claros)	—



COA

			100 o 50 gr. de pan blanco o integral o bien 6 galletas agua o soda.	100 o 50 gr. pan blanco con sal o sin sal o pan integral o 6 galletas agua o soda.	Agregado; para desayuno y onces, jamón de pavo cocido o quesillo.	—	Yogurt o leche	—
			Agregado; Mantequilla. Presentar una rotación de 8 variedades diferentes para desayuno y onces que contengan dos alternativas cada una, tales como queso, quesillo, jamón de pavo, mermelada, miel, dulce de membrillo, manjar, entre otros, dispensados en pocillos individuales cubiertos o sachet. El Inspector Fiscal podrá autorizar al Concesionario la entrega en sachet, en caso que éste lo solicite.	Agregado; presentar una rotación de 8 variedades diferentes para desayuno y onces que contengan dos alternativas cada una, tales como quesillo o queso fresco, jamón de ave, mermelada, mermelada sin azúcar según régimen, miel, dulce de membrillo, manjar, entre otros.	Azúcar o endulzante artificial (SUCRALOS A o equivalente debidamente aprobado por el Inspector Fiscal) en sachet (2 unidades)	—	—	—
			Azúcar a granel o endulzante artificial (SUCRALOSA o equivalente debidamente aprobado por el Inspector Fiscal) en sachet (2 unidades).	Azúcar o endulzante artificial (SUCRALO SA o equivalente debidamente aprobado por el Inspector Fiscal) en sachet (2 unidades)	—	—	—	—
	Almuerzo /Cena	Ensalada o Sopa	Se indicará al Paciente Ensalada o Sopa	Se indicará al Paciente Ensalada o Sopa	Sopa a base de carne ave sin piel o vacuno desgrasado, clara de huevo. Con farináceos o cereales y verdura (zanahoria)	—	—	Agua e infusiones de hierbas con o sin edulcorante
			Ensalada: Deben ser preparadas con verduras crudas o cocidas, compuestas por una variedad o mixta de acuerdo a la programación en el menú. Las ensaladas deben servirse con aderezos.	Ensalada: Deben ser preparadas con verduras crudas o cocidas, no flatulentas, compuestas por una variedad o mixta de acuerdo a la programación en el menú. Las ensaladas deben servirse con aderezos.	—	—	—	—

		Sopa tipo consomé o crema a base de carne pollo o vacuno desgrasado.	Sopa: Tipo consomé a base de carne ave sin piel o vacuno desgrasado.	—	—	—	—
		Se indicará para la cena y/o según indicación.	Se indicará para la cena y/o según indicación.	—	—	—	—
	Plato de fondo	Una alternativa de acuerdo al menú.	Una alternativa de acuerdo al menú.	Incluye carne ave sin piel, vacuno desgrasado, pescado a la plancha cocido o al horno, acompañado de cereales y farináceos, y zanahoria.	Consomé de ave o vacuno	—	—
		Para el plato de fondo se deben usar como condimentos: sal, aromatizantes como orégano, perejil, cilantro, ajo, aliño completo.	Para el plato de fondo se deben usar como condimentos: sal, aromatizantes como orégano, perejil, cilantro.	Se deben usar sólo sal como condimento	—	—	—
	Postre	Una alternativa de acuerdo a menú programado. Frutas crudas y cocidas, deshidratadas, postres de Leche, producción propia, pre-elaborados a base de masas, o similares.	Una alternativa de acuerdo a menú programado. Frutas crudas y cocidas, deshidratadas, evitando las flatulentas, postres de Leche preparados con leche 0% materia grasa. Producción propia o pre-elaborados a base de masas, entre otros.	Manzana cruda, rallada o cocida, jalea con o sin azúcar, chuño con azúcar o edulcorante y/o canela. maicena, arroz o sémola cocida en agua.	Jalea	Jalea	—
						Helado de agua (no cítricos, colores claros)	—
	Pan	Especial con o sin sal según corresponda, 50 gramos.	Especial con o sin sal según corresponda, 50 gramos.	Especial con o sin sal según corresponda, 50 gramos.	—	—	—
	Otros	Agua para hidratación: mínimo 1.000 cc. o según indicación.	Agua para hidratación: mínimo 1.000 cc. o según indicación.	Agua para hidratación: mínimo 1.000 cc. o según indicación.	Agua para hidratación: mínimo 1.000 cc. o según indicación.	Agua para hidratación: mínimo 1.000 cc. o según indicación.	Agua para hidratación: mínimo 1.000 cc. o según indicación.
		Agua envasada baja en sodio					

Nota: (*) Se entiende por aderezos: aceite, sal y jugo de limón, en sachet, una (1) unidad por paciente o según indicación clínica según patologías. En el caso de azúcar o endulzante artificial se debe utilizar sachet dos (2) unidades por paciente o conforme indicación clínica según patología.

Los regímenes especiales deberán ser preparados y/o complementados, según indicación del Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud.



		Asimismo, el Concesionario deberá someter a la aprobación del Inspector Fiscal, dentro del Programa Anual, un listado de colaciones: postres de leche, de frutas y otros, que deberán estar incluidas en la ración del régimen correspondiente. En caso de requerir suplementos nutricionales en polvo o líquido para cubrir las necesidades nutricionales de algunos pacientes, el Concesionario deberá incorporarlos en las raciones según indicación del Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud. Estos suplementos nutricionales serán de cargo y costo de cada Establecimiento de Salud. ii) Funcionarios El Concesionario deberá entregar la alimentación a funcionarios de cada Establecimiento de Salud, en el espacio destinado al Casino definido en el Proyecto Definitivo. Excepcionalmente, previa autorización del Inspector Fiscal, la Sociedad Concesionaria deberá proporcionar una colación equivalente nutricionalmente a un almuerzo o cena a aquellos funcionarios que por motivos fundados no puedan hacer uso del Casino en los horarios establecidos en el presente anexo. La cantidad solicitada será notificada cada día en los horarios establecidos en el Programa Anual, la cual no podrá superar el 5% de las raciones de funcionarios diarias. La Sociedad Cocesionaria deberá planificar para los funcionarios un set de minutas con una frecuencia no inferior a 21 días, las que deberán estar disponibles para la temporada otoño-invierno y primavera-verano. Diariamente deberá presentar al menos 2 alternativas de menú que deben ser intercambiables entre sí, es decir, los funcionarios pueden elegir cualquier acompañamiento para el plato principal, dentro de las alternativas existentes. Adicionalmente deberá ofrecer una alternativa hipocalórica, como también deberá considerar los pedidos especiales de regímenes para funcionarios que indicará el Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud. Deberá considerar también en estas frecuencias la variedad. La Tabla N° 7 siguiente presenta la Estructura de Ración de los Funcionarios según autoservicio de almuerzo o cena. Tabla N°7 Estructura de Ración de los Funcionarios según autoservicio de almuerzo o cena <table><tr><th>Autoservicio</th><th>Ensalada</th><th>Sopa o crema</th><th colspan="2">Plato de fondo</th><th colspan="2">Postre</th><th>Bebestible</th><th>Pan</th></tr><tr><td>Almuerzo (Aporte calórico de 1.100 calorías)</td><td>Cuatro variedades</td><td>Una alternativa</td><td>Dos alternativas con vacuno, ave o pescado más acompañamientos intercambiables.</td><td>Una alternativa hipocalórica en base a verduras o frutas, ambas con un agregado proteico.</td><td>Tres opciones fijas: fruta natural, jalea o helado.</td><td>Dos opciones en base a leche (elaboración propia)</td><td>Dos alternativas: jugo, agua purificada</td><td>50 gramos</td></tr><tr><td>Cena (Aporte calórico 860 calorías)</td><td>Tres variedades</td><td>Una alternativa</td><td>Una alternativa con vacuno, ave o pescado más acompañamientos intercambiables.</td><td>Una alternativa hipocalórica en base a verduras o frutas, ambas con un agregado proteico.</td><td>Tres opciones fijas: fruta natural, jalea o helado.</td><td>Dos opciones en base a leche (elaboración propia)</td><td>Dos alternativas: jugo, agua purificada</td><td>50 gramos</td></tr></table> En cuanto a la estructura del desayuno para funcionarios, se aplicará lo dispuesto en la Tabla N°6 para el desayuno y once de pacientes en régimen completo. Asimismo, como alternativa de colación para funcionarios, el Concesionario deberá considerar un envase conteniendo: • Un sándwich de carne de vacuno o ave adicionado de tomate u otra verdura, en pan corriente de 100 gramos. El sándwich debe ser preparado en la Central de Alimentación. • Una fruta o yogurt entero de, al menos, 125 cc. • Un jugo individual larga vida de 200 cc. • Servilleta doble.	Autoservicio	Ensalada	Sopa o crema	Plato de fondo		Postre		Bebestible	Pan	Almuerzo (Aporte calórico de 1.100 calorías)	Cuatro variedades	Una alternativa	Dos alternativas con vacuno, ave o pescado más acompañamientos intercambiables.	Una alternativa hipocalórica en base a verduras o frutas, ambas con un agregado proteico.	Tres opciones fijas: fruta natural, jalea o helado.	Dos opciones en base a leche (elaboración propia)	Dos alternativas: jugo, agua purificada	50 gramos	Cena (Aporte calórico 860 calorías)	Tres variedades	Una alternativa	Una alternativa con vacuno, ave o pescado más acompañamientos intercambiables.	Una alternativa hipocalórica en base a verduras o frutas, ambas con un agregado proteico.	Tres opciones fijas: fruta natural, jalea o helado.	Dos opciones en base a leche (elaboración propia)	Dos alternativas: jugo, agua purificada	50 gramos
Autoservicio	Ensalada	Sopa o crema	Plato de fondo		Postre		Bebestible	Pan																					
Almuerzo (Aporte calórico de 1.100 calorías)	Cuatro variedades	Una alternativa	Dos alternativas con vacuno, ave o pescado más acompañamientos intercambiables.	Una alternativa hipocalórica en base a verduras o frutas, ambas con un agregado proteico.	Tres opciones fijas: fruta natural, jalea o helado.	Dos opciones en base a leche (elaboración propia)	Dos alternativas: jugo, agua purificada	50 gramos																					
Cena (Aporte calórico 860 calorías)	Tres variedades	Una alternativa	Una alternativa con vacuno, ave o pescado más acompañamientos intercambiables.	Una alternativa hipocalórica en base a verduras o frutas, ambas con un agregado proteico.	Tres opciones fijas: fruta natural, jalea o helado.	Dos opciones en base a leche (elaboración propia)	Dos alternativas: jugo, agua purificada	50 gramos																					

iii) Sala Cuna

La estructura de la ración diaria de los educandos, debe incluir desayuno, almuerzo, once y cena, más colaciones matutinas y vespertinas, todos los días del año (incluye festivos), de acuerdo a los niveles. Deberá considerarse dietas especiales de regímenes, en correspondencia a la indicación médica entregada por el Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud, según corresponda.

La alimentación deberá elaborarse siguiendo las recomendaciones de la Junta Nacional de Jardines Infantiles (JUNJI) para cada grupo etario.

La Tabla N°8 siguiente presenta la estructura de raciones definida para Sala Cuna que deberá prestar el Concesionario.

Tabla N°8: Estructura de Raciones Sala Cuna A y B

Grupo	Desayun o /Once	Colación	Almuerzo y Cena			Otros
			Ensalada	Plato Fondo	Postre	
Sala Cuna A	Fórmula láctea de acuerdo a indicación del especialista	Fruta cruda o cocida, (100 ml) puede ser molida, raspada o rallada. Manzana, pera, duraznos, damasco, plátano, pepino dulce, naranja e ir incorporando progresivamente el resto de las frutas.		Puré Mixto o Puré de leguminosas	Fruta cruda o cocida (100 ml), puede ser molido, raspado o rallada, Manzana, pera, duraznos, damasco, plátano, pepino dulce, naranja e ir incorporando progresivamente el resto de las frutas.	Agua
				Puré Mixto 150 a 200 grs, Acelga o espinaca 15 grs, zanahoria 25 grs, zapallo 40 grs, fideos o arroz o sémola 10 grs, papas 50 grs, carne 20 grs de pollo o pavo sin piel o posta, pescado y aceite 5ml (de pepita de uva, 100% maravilla, canola o maíz).		
				Puré de leguminosas 200 grs, 70 grs cocido de leguminosas, 20 grs Zapallo, 10 grs de fideos, aceite 5 ml (de pepita de uva, 100% maravilla, canola o maíz).		
Sala Cuna B	200 cc. leche 12 % MG con cereal sin pan o leche con o sin saborizante más 35 gr de pan o tres galletas dulces sin crema ni chocolate	Fruta cruda o cocida (100 ml), puede ser picadas o enteras. Manzana, pera, duraznos, damasco, plátano, pepino dulce, naranja y otros.	Ensalada o sopas naturales (carbonada o cremas de verduras)	Una alternativa de acuerdo al menú.	Postre: Una alternativa de acuerdo a menú programado. Frutas crudas y cocidas, deshidratadas, postres de leche.	Agua para hidratación: 500 cc. o según
	Mantequilla. Presentar una rotación de 8 variedades diferentes para desayuno y onces,	Postres de leche al 12 % mg.	Las ensaladas deben ser preparadas con verduras crudas o cocidas, compuestas por una variedad o mixta de	Se deben usar como condimentos: sal, aromatizantes como orégano, perejil, cilantro.		



		tales como queso, quesillo, jamón de ave, mermelada, mermelada sin azúcar, miel, manjar, entre otros.		acuerdo a la programación en el menú.				
		Azúcar . o endulzante artificial (SUCRAL OSA o equivalente debidamente aprobado por el Inspector Fiscal) en sachet (2 unidades)		Las ensaladas deben servirse con limón, aceite y sal).				
		d) <u>Programación</u> Para pacientes hospitalizados, diariamente a partir de las 16:00 horas, en el SIC el Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud o quien esté de turno, en su calidad de usuario SIC, consignará la demanda de raciones alimenticias de pacientes para el día siguiente, conforme se efectúe la última ronda de los nutricionistas clínicos que cada Establecimiento de Salud disponga al efecto. Asimismo, deberá incluir, al menos, los datos de identificación y ubicación del paciente, diagnóstico y régimen indicado con su respectiva consistencia. Cada día después de la visita médica y antes de las 10:30 horas, como máximo, se informarán los cambios, suspensiones y adecuaciones que se requieran a la Sociedad Concesionaria, en el SIC. Sin embargo, aquellos casos de pacientes que ingresen posterior a las 10:30 horas y/o que los cambios de régimen se produzcan por razones clínicas, lo que deberá ser informado por el Inspector Fiscal, después de este horario, igualmente deberán ser incluidos en la distribución de raciones. Lo anterior, en ningún caso podrá superar el 10% del reporte de raciones entregado antes de las 10:30 horas. El tiempo máximo para la entrega de estos requerimientos se establecerá en el Programa Anual Asimismo, para los pacientes de modalidad ambulatoria, el Concesionario deberá proveer una colación, de acuerdo a las indicaciones dietéticas entregadas por el Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud para cada paciente. Diariamente en horario de mañana entre las 9:00 y 11:00 horas, y en horario de tarde entre las 12:00 y 15:00 horas, en el SIC, el Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud quien esté de turno, en su calidad de usuario SIC, consignará la demanda de colaciones requeridas para estos pacientes para el día y su horario de entrega, en bandeja térmica o envases desechables. e) <u>Distribución de los alimentos</u> i) <u>Pacientes</u> El Concesionario deberá distribuir y entregar las raciones y los complementos (aderezos, servilletas, cubiertos, entre otros) a los pacientes hospitalizados directamente en sus camas, debiendo dejar la bandeja térmica en la mesa de comer, destapada y a su alcance. En el caso de los pacientes que asisten a unidades de tipo ambulatorio, el Concesionario deberá proporcionar las raciones alimenticias en bandejas térmicas o en contenedores desechables, previamente acordados con el Inspector Fiscal, en los lugares indicados por el mismo para estos fines. Los horarios de inicio de distribución de raciones y complementos alimenticios para pacientes se señalan en la Tabla N°9. Se entenderá por "duración" el período transcurrido desde que se entrega el alimento, hasta que la bandeja es retirada por						

personal del Concesionario. Por "horario de inicio" se entenderá la hora en que comienza la distribución, disponiendo de 30 minutos para completar esta actividad.

Tabla N° 9: Horarios de distribución para pacientes

Tipo de servicio	Duración	Horario de Inicio (horas)
Desayuno isoglucídico	45 minutos	06:00
Desayuno	45 minutos	07:30
Desayuno Geriatria	45 minutos	08:15
Aguas de hidratación mañana (AM)	No Aplica	08:30
Colaciones AM	30 minutos	10:00
Almuerzo	45 minutos	12:00
Almuerzo isoglucídico	45 minutos	12:00
Almuerzo Geriatria	45 minutos	12:30
Once	30 minutos	16:00
Aguas de hidratación tarde (PM)	No Aplica	16:00
Once isoglucídica	30 minutos	18:00
Cena Geriatria	45 minutos	19:00
Cena	45 minutos	19:30
Colaciones PM	30 minutos	21:00
Cena isoglucídica	30 minutos	24:00

La hidratación corresponde a los líquidos adicionales a las raciones y deben ser distribuidos dos veces al día, de acuerdo a lo indicado en la Tabla N°9 precedente. No obstante lo anterior, cada vez que sea solicitado por el usuario SIC establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, deberá repetirse la entrega de hidratación.

Los horarios pueden ser modificados total o parcialmente, previa comunicación del Inspector Fiscal a la Sociedad Concesionaria, con una antelación no menor a 30 días, para permitir las readecuaciones horarias y de procesos que estas modificaciones produzcan.

La Sociedad Concesionaria deberá proveer todos aquellos artículos necesarios para la distribución de las raciones alimenticias a los pacientes, tales como, bandejas térmicas, contenedores desechables, vajilla, cubiertos, vasos, así como los elementos necesarios para su distribución.

Cada bandeja debe contener la vajilla y cubiertos de acero inoxidable o similar técnico, acordes a la alimentación que se entrega, considerando especialmente vajilla para papillas y sopas, las que deben disponer de la tapa desechable hermética correspondiente. La bandeja, vajilla y cubiertos serán de uso exclusivo para los pacientes y deberán ser reemplazados cuando se vea afectada la funcionalidad, seguridad y/o presentación de los mismos. Además cada bandeja, debe contar con los complementos como: servilletas, sachets de aderezos y otros que se requieran, según corresponda.

En el caso de pacientes que estén en aislamiento de contacto o en casos especiales requeridos por el Nutricionista Clínico Jefe, se deberá proveer la alimentación en vajilla y cubiertos desechables.

Las comidas calientes deberán dispensarse al paciente a una temperatura máxima de 75°C, y en ningún caso la temperatura deberá ser inferior a 65°C. Los platos fríos se dispensarán a una temperatura mínima de 4°C y en ningún caso superior a 5°C (de acuerdo a la normativa vigente). La medición de la temperatura del contenido de las bandejas se realizará en la cinta de distribución por parte del Nutricionista Clínico de turno de cada Establecimiento de Salud, debiendo registrarla en el SIC, conforme a lo establecido en el 1.14 de las Bases de Licitación.

Asimismo, la Sociedad Concesionaria deberá distribuir las raciones alimenticias definidas en el presente anexo al 100% de los pacientes del Hospital de Día Psiquiátrico, en el comedor para pacientes psiquiátricos y en los tiempos establecidos en la Tabla N°9 "Horarios de distribución para pacientes".



ii) Funcionarios

El Concesionario deberá efectuar la distribución de almuerzo y cena a funcionarios en modalidad de autoservicio en el Casino, así como la entrega del desayuno al turno autorizado, de cada Establecimiento de Salud, en los horarios que se indican en la Tabla N°10 siguiente:

Tabla N° 10: Horarios de atención de servicio de alimentación para funcionarios

Tipo de servicio	Turno	Horario (horas)
Desayuno	1°	06:30
Almuerzo o colación	1°	12:30
	2°	13:30
	3° y otro si hubiere	14:30
Cena o colación	1°	21:00
	2° y otro si hubiere	22:00

Para asegurar una atención expedita a los funcionarios de cada Establecimiento de Salud, el Concesionario dispondrá de un sistema que garantice una atención rápida, acorde a los horarios establecidos en la Tabla N° 10 precedente y a la necesidad de cada turno. Para su personal, el Concesionario podrá utilizar el mismo casino en horarios diferidos a la atención de funcionarios, y siempre que no interfiera con la disponibilidad de todos los servicios que otorgue el Concesionario. Si no es posible cumplir con esta condición horaria, deberá habilitar un casino separado para su personal.

iii) Sala Cuna

El Concesionario deberá entregar las raciones alimenticias en bandejas térmicas, en el recinto dispuesto para estos efectos en la Sala Cuna establecida en el Anexo H de las Bases de Licitación, en los tiempos establecidos en la siguiente Tabla N°11:

Tabla N° 11: Horarios de Distribución para Educandos

Tipo de servicio	Sala Cuna A - B
Desayuno	07:30
Colaciones mañana (AM)	10:00
Almuerzo	11:30
Once	15:30
Cena	18:30
Colaciones tarde (PM)	14:00

Las comidas calientes deberán dispensarse a los educandos a una temperatura máxima de 75°C, y en ningún caso la temperatura deberá ser inferior a 65°C. Los platos fríos se dispensarán a una temperatura mínima de 4°C y en ningún caso superior a 5°C (de acuerdo a la normativa vigente). La medición de la temperatura del contenido de las bandejas se realizará en la cinta de distribución por parte del Nutricionista Clínico de turno de cada Establecimiento de Salud, debiendo registrarla en el SIC establecido en el 1.14 de las Bases de Licitación. Posteriormente, el Concesionario deberá retirar las bandejas en un lapso no superior a 60 minutos de entregada la ración.

3. Logística

A continuación se señalan los requerimientos mínimos que la Sociedad Concesionaria deberá disponer en el ámbito de la logística para la prestación del servicio.

a) Instalaciones

Conforme a lo establecido en el Proyecto Definitivo aprobado por el Inspector Fiscal, cada Establecimiento de Salud deberá disponer de recintos destinados para la prestación de este servicio. Asimismo, el Concesionario deberá garantizar, en todo momento, el desarrollo normal del servicio, proporcionando a su entero costo, cargo y responsabilidad las instalaciones, equipamiento y espacios adicionales que sean requeridos para dar cumplimiento a las especificaciones indicadas en el presente anexo.

El Concesionario deberá mantener funcionando, en forma permanente y continua durante todo el período de explotación, al menos, las siguientes áreas de trabajo en el proceso de producción dentro de la Central de Alimentación:

- Áreas de recepción y almacenamiento de materias primas señalizadas.
- Áreas de producción y distribución.
- Área de Lavado.
- Servicios Higiénicos y Vestidores.
- Área de Limpieza y Aseo Sanitario.
- Área Administrativa con espacios para el personal del Concesionario y oficinas para los funcionarios de cada Establecimiento de Salud que realizarán la supervisión técnica.

La producción de raciones alimenticias deberá realizarse exclusivamente en las áreas autorizadas por la Autoridad Sanitaria para estos efectos. Deberá mantenerse el sistema de producción en línea que debe operar de tal manera que se asegure un flujo unidireccional, cumpliendo permanentemente con la normativa vigente, con clara separación de las áreas limpias de aquellas de mayor contaminación.

b) Equipos

La Central de Alimentación de cada Establecimiento de Salud deberá ser equipada por el Concesionario de acuerdo a la Norma Técnica que regula la organización y el funcionamiento de los Servicios de Alimentación y Nutrición de los Establecimientos de Salud y Unidades Centrales de Producción de Alimentos, haciendo hincapié en la obligación de disponer de equipos de precisión que permitan garantizar el fiel cumplimiento de gramaje, volumen y temperatura de las raciones. Asimismo deberá contar con los equipos de distribución que establece dicha normativa.

Todo elemento, utensilio, maquinaria o equipo de material de acero inoxidable, debe estar certificado con la Norma de Calidad AISI (o su equivalente vigente) indicado para la industria alimentaria, por su menor contenido de carbono en su estructura.

Respecto de los equipos y elementos que la Sociedad Concesionaria utilice en el proceso de distribución de alimentos a los pacientes, ésta deberá, al menos, cumplir con los siguientes requerimientos:

- La distribución de las comidas calientes, deberá realizarse en contenedores que mantengan la temperatura, tales como bandejas, bases o platos térmicos.
- Para porcionar los agregados para el pan, se deberá contar con los pocillos o platos adecuados en tamaño y que encajen en la bandeja térmica. Si el tipo de bandeja que se utiliza deja al descubierto la porción de pan y los cubiertos, éstos deberán ser envasados en bolsas de polietileno u otro material de similares características.
- Se usará vajilla desechable para la entrega de colaciones, así como también para los pacientes en aislamiento entérico y de otro tipo que así lo requieran por indicación del Nutricionista Clínico de turno de cada Establecimiento de Salud. No se aceptará la reutilización de elementos desechables.
- Para la distribución de las aguas de hidratación el Concesionario deberá proporcionar un jarro individual de vidrio con tapa con capacidad de, al menos, 1.000 cc y un vaso (diseño que provea una alta estabilidad al volcamiento) por cada paciente. En caso que el paciente requiera de bombilla desechable, ésta deberá ser provista en cada entrega de hidratación. El Inspector Fiscal podrá autorizar al Concesionario la entrega en botellas desechables individuales de, al menos, 500 cc., en caso que éste lo solicite.



CSA.

		• El Concesionario deberá mantener en excelentes condiciones operativas y de presentación las bandejas, vajilla, cubiertos, utensilios, carros de transporte, carros de bandejas y otros elementos del servicio y en número suficiente que permita otorgar una adecuada y oportuna atención a todos los pacientes. • Las bandejas o platos térmicos deberán ser reemplazados por unidades nuevas si durante la etapa de explotación han perdido su condición de preservar la temperatura de los alimentos o cualquier otra característica funcional. Para los educandos de la Sala Cuna, la Sociedad Concesionaria deberá, al menos, proporcionar lo siguiente: • Bandejas térmicas. • Pocillos térmicos para alimentos de niños menores de un año, con tapa. • Pocillos para postres licuados con tapa. • Vasos para niños con tapa y dosificador, de melamina o policarbonato, de 200cc. • Vasos normales para niños, de melamina o policarbonato de 200cc. • Cubiertos para niños menores de 1 año: cucharas acero inoxidable chicas. • Cubiertos para niños mayores de 1 año: cucharas acero inoxidable medianas y chicas. Respecto de los equipos y elementos que la Sociedad Concesionaria utilice en el proceso de distribución de alimentos a los funcionarios, ésta deberá, al menos, cumplir con los siguientes requerimientos: • El Concesionario deberá contar con un stock suficiente de vajilla, vasos y cubiertos de buena calidad, para atender en forma oportuna, al menos, a los 500 funcionarios simultáneamente. El Concesionario deberá proveer cubiertos metálicos, resistentes y lisos (tenedor, cuchillo, cuchara y cuchara de postre). La vajilla deberá ser de loza blanca y lisa; los vasos de vidrio y las bandejas plásticas, resistentes y lavables. • Para efectos de lo establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, el Concesionario deberá proveer e implementar en el Casino un sistema informatizado de Registro Diario con identificación biométrica de los funcionarios, con el propósito de poder identificar a aquellos que se encuentran liberados de pago, y aquellos que deben pagar en forma directa al Concesionario. Para los funcionarios de cada Establecimiento de Salud que no se encuentren incluidos en la nómina de liberados de pago o quienes estando en la misma consuman extras en su ración base, será responsabilidad del Concesionario disponer de algún sistema de pago de fácil acceso para los mismos (efectivo, tarjeta de prepago, tarjeta de crédito, cuponera u otro). • Adicionalmente, deberá disponer de cuatro (4) hornos microondas en el casino para calentar comida a los funcionarios. Cada horno microonda deberá tener una capacidad igual o superior a 31 litros. Para el uso de los microondas en el Casino, el Concesionario deberá distribuirlos en varios sectores, de modo que permitan un rápido acceso para su utilización, asimismo deberán instalarse en sectores cómodos; cuidando permanentemente la higiene y el estado de los mismos. • Para la distribución de almuerzo y cena a los funcionarios, el Concesionario deberá habilitar el casino con una línea de autoservicio y el mobiliario correspondiente, además de proporcionar bandejas, junto con cubiertos, servilletas y mesón de aderezos. En el Casino debe habilitarse un espacio adecuado y de dimensiones suficientes según la demanda del servicio, para que los funcionarios dejen las bandejas una vez terminado el consumo, no permitiéndose sobreponer las mismas. • El Concesionario deberá proveer en el casino mesas cuadradas (80 cm. x 80 cm.) y rectangulares (120 cm. x 80 cm. aprox.) con capacidad mínima para cuatro personas con sus correspondientes sillas. Estas mesas se podrán arrimar para aumentar su capacidad, serán de material impermeable y lavable, tipo formalita. Las mesas deberán ser provistas en cantidades suficientes, de manera que los funcionarios no tengan dificultades de acceder a unidades libres en los horarios de almuerzo.
--	--	---

c) Alimentos e Insumos

Los ingredientes a utilizar en la producción de los alimentos deberán cumplir con las especificaciones técnicas de calidad contenidas en la edición vigente de las normas técnicas del Ministerio de Salud y en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. En particular la Sociedad Concesionaria deberá cumplir, al menos, con los siguientes aspectos:

- Todas las materias primas que se ingresen deben estar correctamente rotuladas y especificadas, tal como lo establece el Reglamento Sanitario de Alimentos.
- No se permitirán alimentos a granel de origen desconocido.
- Las materias primas que no cumplan los estándares de calidad nutricional o sanitaria serán rechazados por el Inspector Fiscal.
- No podrán ingresar insumos de proveedores que no estén en el registro de proveedores, desarrollado y mantenido por el Concesionario y aprobado por el Inspector Fiscal, como parte de su Programa Anual de prestación de este servicio.
- En la producción de los alimentos se podrá utilizar alimentos pre-elaborados siempre que el proveedor certifique la calidad de sus procesos y el Concesionario certifique la adecuación del transporte y una conservación que asegure la mantención de la cadena de frío en todas las etapas.

Respecto de las carnes, pescados y mariscos, la Sociedad Concesionaria deberá cumplir con, al menos, los siguientes aspectos:

- Los pescados y mariscos incluidos sólo se pueden recibir en presentación de congelados.
- La carne de vacuno deberá ser exclusivamente de tipificación V. Los cortes a utilizar podrán ser: asiento, posta, punta ganso, tapapecho (desgrasado) y otros de calidad superior o similar, siempre que el Inspector Fiscal lo apruebe. Para todos los cortes el contenido de materia grasa no debe ser mayor del 10% para el régimen completo y no más del 5% para el resto de los regímenes.
- El uso de carne molida (solamente posta rosada o negra) deberá tener un contenido no mayor del 10% de materia grasa para el régimen completo y no más del 5% para el resto de los regímenes.
- Las carnes de vacuno, pollo, pavo, y cerdo deberán considerarse en cortes magros, los que además deberán ser sometidos a operaciones preliminares de limpieza de la grasa visible.
- Las carnes de vacuno, cerdo, aves, pescados y mariscos, deben ser contenidas en un embalaje rotulado que señale claramente:
 - ✓ Procedencia.
 - ✓ Fecha de elaboración, código o número de faenamiento y/o procesamiento, tipificación cuando corresponda y fecha de vencimiento.
 - ✓ Autorización sanitaria nacional.
 - ✓ Fecha de adquisición (fotocopia de guía o factura).
 - ✓ No se permitirá el uso de alimentos que tengan un período de conservación superior a 45 días, desde su fecha de adquisición.
- Las carnes deberán someterse a un proceso de descongelamiento natural de acuerdo al corte de carne y a la preparación, no debiendo volver a congelarse.

La Sociedad Concesionaria deberá elaborar preparaciones alimenticias con productos e insumos de calidad acreditable, cuyo origen sea de proveedores que cumplan con la normativa del Reglamento Sanitario de los Alimentos y que tengan la resolución sanitaria para el producto específico.

En los productos lácteos se especificará el contenido de grasa y se dará preferencia a los bajos en grasa, si la recomendación nutricional no indica lo contrario.

Los proveedores de materias primas deberán estar inscritos en un Registro de Proveedores, elaborado por el Concesionario y aprobado por el Inspector Fiscal. El profesional a cargo de la Central de Alimentación deberá realizar visitas de inspección a los proveedores, debiendo evacuar informes de dichas visitas para ser entregadas al Inspector Fiscal.



A continuación se presentan en la tabla N°12 las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos e insumos para la ejecución del servicio.

Tabla N°12: Especificaciones Técnicas de calidad de los alimentos e insumos

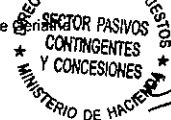
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES
VERDURAS Y FRUTAS FRESCAS	
Aceitunas	Madurez firme; Producto envasado; etiquetado según normas sanitarias vigentes.
Ají en salsa	Producto fresco ausente de elementos extraños envasado, etiquetado según normas sanitarias.
Ajo	Blanco o rosado, debe presentarse limpio, bien formado con bulbo compacto, libre de tierra, exento de brotes, raíces e indicios de deshidratación.
Acelga	Hojas enteras o picadas, color verde oscuro, peciolo anchos y blancos, sanos, frescos hidratados, turgentes, libre de suciedad, pudrición, insectos y materias extrañas. Envasado, Pre-elaborado, Sanitizado.
Albahaca	Unidades de color verde intenso, fresco, sano, limpio, turgente. Sanitizado de origen.
Apio	Pre-elaborado, picado en tubos o medias lunas, color verde intenso, fresco, sano. Limpio. Libre de manchas, tierra. Envasado. Sanitizado.
Betarraga	Producto de color púrpura intenso, sana, desmochado, ausente de bulbo fibroso. Producto envasado, pre-elaborado y sanitizado.
Berenjena	Unidades de color morado oscuro, superficie lisa, pulpa tierna, ausente de deshidratación.
Brócoli	Crucífera de color verde, fresca, sana (ausente de coloración amarilla por senectud, ausente de insectos). Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado. Fresco o congelado.
Callampas Secas	Producto seco de variedad comestible, color café propio, ausente de suciedad y materias extrañas. Envasado y etiquetado según normas sanitarias.
Cebolla	Fresca, sana, firme, sin indicio de pudrición, parásitos o coloración morada. Envasada, pre-elaborada, sanitizado.
Cebollín	Fresco, tallo firme hidratado y turgente, pulpa sana. Y ausente de oxidación. Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado.
Ciboulette	Fresco, sano, tallos firmes y turgentes, largos, limpios. Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado.
Cilantro	Fresco, limpio, sano, ramas tiernas. Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado.
Coliflor	Pre-elaborado. Crucífera de color blanco, compacto, limpio, libre de materias extrañas, insectos. Fresco o congelado.
Choclo	Desgranado, o entero pre-elaborado. Congelado.
Choclo desgranado	Grano de choclo fresco, sano, ausente de materias extrañas. Envasado. Congelado.
Champiñón blanco	Blanco, ausente de manchas, fresco, limpio, sano, parejo. Envasado y etiquetado según normas sanitarias.
Diente de Dragón	Blanco, fresco, tierno, tallo turgente y limpio.
Espárrago natural	Limpio, color verde intenso, diámetro y tamaño de acuerdo a grado especificado. Congelados o frescos.
Espinaca	Hoja verde intenso, frescos hidratados, turgentes, libre de suciedad, pudrición, insectos y materias extrañas. Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado.
Lechugas	Producto hidratado, fresco, turgente, de hojas tiernas y firmes, color verde brillante, limpias, ausente de materias extrañas, pudrición e insectos. Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado. Variedad Escarola o según solicitud.
Mote natural	Limpio, fresco. Envase sellado y etiquetado según normas sanitarias vigentes.
Papa pelada	Sanas, lisas, frescas, pulpa amarillo clara, uniformes en su tamaño, coloración y madurez. Sin brotes, tizón, pudrición, enfermedades e insectos. Pre-elaborado. Envasado.
Pepino ensalada	Verde oscuro, fresco, compacto. Pre-elaborado, envasado y sanitizado.
Perejil	Fresco, verde intenso, sano, ramas tiernas. Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado.
Pimiento verde	Color verde claro parejo, fresco, compacto al tacto, libre de daño mecánico o pudrición. Pre-elaborado.
Pimiento Morrón	Coloración rojo intenso, características semejantes al anterior.
Porotos granados sin vaina	Producto congelado o fresco, sano, limpio, ausente de insectos y materias ajenas al producto. Pre-elaborado, envasado y sanitizado.
Porotos verdes procesado	Producto fresco de la época, firme, turgente, color verde claro intenso, ausente de oxidación, picados en corte juliana u otro. Pre-elaborado, envasado, sanitizado, congelado.
Puerros	Unidades de color blanco-verde claro, fresco, hidratados, libres de suciedad, insectos y materias extrañas.
Repollo	Hojas picadas. De diferentes tonalidades que van del verde claro hasta el oscuro, blanquecino o morado. Libre de hojas marchitas, suciedad,

	elementos extraños e insectos. Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado.
Tomate	Bien formado, madurez firme, calibrado, coloración rojiza, libre de daños mecánicos, pudrición, tierra, insectos. Sin piel para pacientes.
Zanahoria pelada	Nuevas, color anaranjado intenso, sano libre de pudrición. Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado.
Zapallo Camote	Sano, fresco, pulpa anaranjada o amarilla, cáscara color plomo o verde oscuro según variedad, libre de daño por pudrición. Pre-elaborado. Sin pepas. Envasado.
Zapallo Italiano	Unidades color verde oscuro y vetas verde claro, madurez firme, sano, limpio. Libre de pudrición, sobre madurez, daño mecánico y deshidratación. Para relleno deben ser de 200 grs. mínimo.
FRUTAS	
Almendra Natural	Sanas, enteras, ausente de rancidez, envasada y etiquetada según norma sanitaria.
Cerezas	Unidades de color púrpura, rojo anaranjado, según variedad, libres de pudrición y/o daños mecánicos.
Chirimoya	Coloración verde opaco, libre de daño mecánico, pudrición y/o manchas. Deberán entregarse en bandejas envueltas para protección de impactos.
Ciruelas	Unidades color morado oscuro, dulces, madurez firme, libre de pudrición. 70 a 120 grs. la unidad.
Ciruelas secas	Unidades sanas, limpias, libres de suciedad y materias extrañas. Frutos sin carozo para alimentación de pacientes. 15 a 20 grs. la unidad.
Damasco	Unidades de color anaranjado, maduro y dulce, libre de pudrición, enfermedades, deformaciones y daños mecánicos. 70 grs. la unidad.
Durazno	Color propio de su variedad, sano, maduro, dulce, libre de pudrición. 120 a 150 grs. la unidad.
Frutilla	Unidades de color rojo gránate, bien formadas, libre de pudrición y daño mecánico, libre de suciedad, pre-elaboradas y sanitizadas.
Huesillos	Unidades sanas, limpias, libres de suciedad y materias extrañas, envase sellado, etiquetado según normas sanitarias vigentes. Frutos sin carozo para alimentación de pacientes.
Kiwi	Piel café verdoso, sano, madurez firme, dulce, compacto, forma ovalada de acuerdo a su especie, libre de daño mecánico, pudrición e insectos. 70 grs. la unidad.
Limón	Color amarillo plateado, madurez firme, sano y limpio.
Manzana roja o verde	Sana, madurez firme, hidratada, dulce, limpia, libre de daño, manchas ó pulpa color pardo. Variedad estacional. 120 a 150 grs la unidad.
Melón	Producto debe presentarse limpio, libre de tierra ausentes de daño causado por golpes; debe estar maduro en su punto.
Naranja Mesa	Grado de madurez firme, sano, jugoso, dulce, libre de pudrición y deshidratación, limpias, libre de suciedad. 120 a 150 grs. la unidad.
Naranja Clementina	Madurez firme, sano, dulce, libre de pudrición, limpias, libre de suciedad. 70 grs. la unidad.
Naranja jugo	Grado de madurez firme, jugosa, dulce, sana.
Nuez Mariposa	Entera, color café claro, fresca, ausente de rancidez y libre de polillas. Envasada y etiquetada según norma sanitaria.
Palta Hass	Grado de madurez, firme, sana.
Pasas Sultaninas	Variedad rubia, sanas, limpias.
Pepino fruta	Madurez firme, sano, dulce, color amarillo y vetas moradas.
Pera	Madurez firme sana, dulce, sin daño mecánico y libre de materias extrañas. Variedad estacional. 120 a 150 grs. la unidad.
Piña	Madurez firme, dulce, sana, hojas frescas y firmes.
Plátano	Grado de madurez amarillo liso 80% y verde 20% sano, firme al tacto, libre de unidades reventadas, aplastadas.
Sandía	Limpia, sin daños causados por golpes, madurez a punto.
Tunas	Madurez firme, sana, dulce, libre de daño mecánico ó pudrición. 70 grs. la unidad.
Uvas	Racimos sanos, grano turgente y bien adherido al pedúnculo coloración de acuerdo a la variedad, libre de daño mecánico, pudrición, deshidratación. Variedad sin pepas para pacientes y educandos.
VERDURAS CONGELADAS	Producto natural, sano, ausente de daño y materias extrañas, el que ha sido sometido a un proceso térmico de ultra congelación hasta alcanzar una temperatura de - 18° C en el centro térmico, sin indicios de descongelamiento. Envasado y rotulado de acuerdo a Norma Sanitaria Vigente.
VERDURAS SANITIZADAS: (VARIEDADES)	Producto fresco procesado, Pre-elaborado. Envasado. Sanitizado, listo para su consumo en crudo. Elaborado en plantas procesadoras autorizadas y abastecidas con materias primas provenientes de predios agrícolas igualmente autorizados. Envasado y etiquetado y rotulado de acuerdo a Norma Sanitaria Vigente.
VERDURAS PREELABORADAS: (VARIEDADES)	Producto natural procesado, Pre-elaborado. Envasado trozado y/o porcionado libre de materias extrañas y suciedad. Tratado con antioxidantes autorizados por las normas sanitarias vigentes. Envasado en bolsas transparentes debidamente rotuladas e identificadas que incluya fecha de elaboración y vencimiento, de acuerdo a Norma Sanitaria Vigente.
CARNES DE BOVINO	
Asiento, posta, ganso en general carnes magras:	De procedencia Nacional o Importadas que cuenten con autorización del SAG. Tipificación V. Envasada al vacío; embaladas en cajas de cartón



		corrugado, rotulada de acuerdo a normas sanitarias vigentes (tipo de corte, número o código de faena cantidad, fecha de envasado, fecha de vencimiento, autorización sanitaria, tipo, condiciones de almacenamiento). Transportadas en vehículos provistos de unidad de frío. Temperatura recepción del producto 3° C. No debe venir congelada. Características Sanitarias: estricto cumplimiento a Normas Sanitarias Vigentes. Ausente de microorganismos patógenos. Características físicas de la carne: Producto fresco, apariencia marmórea, color rojo cereza con superficie brillante, ligeramente húmeda y elástica al tacto, olor característico del producto fresco. Su grasa debe ser firme y carecer de puntos hemorrágicos. No debe contener residuos de hormonas sintéticas, antibióticos, sulfas, medicamentos ni aditivos alimentarios.
	<u>CARNES DE CERDO</u>	
	Lomo de Cerdo, Chuletas de centro (2 a 3 cm de espesor), Pulpa	De procedencia Nacional o Importadas con Autorización SAG, envasada en film transparente; embalada en cajas de cartón corrugado, rotulada de acuerdo a normas sanitarias vigentes (tipo de corte, número o código de faena, cantidad, fecha de envasado, fecha de vencimiento, autorización sanitaria, tipo y condiciones de almacenamiento). No debe contener residuos de hormonas sintéticas, antibióticos, sulfas, medicamentos ni aditivos alimentarios. Transportadas en vehículos provistos de unidad de frío. Temperatura recepción del producto 3° C. No debe venir congelada. Características físicas: Fresco, color blanco rosáceo, grasa blanca, olor característico del producto fresco, textura firme al tacto.
	<u>AVES Y HUEVOS</u>	
	Trutto Entero:	Producto fresco procesado, envasado, trozado, calibrado, carne blanca rosácea, grasa amarillo pálido, olor característico, sin indicios de rancidez, exento de hematomas y restos de plumaje, transportado en unidades refrigeradas, temperatura de recepción 3° C o menos. No debe venir congelada. Envasado y etiquetado según normas sanitarias establecidas (fecha de faenamiento y vencimiento).
	Pechuga pollo fileteada:	Producto fresco o congelado procesado, envasado, fileteado, Carne blanca rosácea, grasa amarillo pálido, exenta de piel, olor característico, sin indicios de rancidez ni hematomas. Transportado en unidades refrigeradas, temperatura de recepción 3° C o menos. Envasado y etiquetado según normas sanitarias establecidas (fecha de faenamiento, fecha de vencimiento, entre otras).
	Pechuga de pollo deshuesada congelada	Producto procesado porcionado, congelado, envasado y rotulado según normas sanitarias vigentes. Transportado en unidades de congelación a temperatura máxima de -18°C. Ausente de indicios de rompimiento de cadena de frío.
	Pechuga pavo deshuesada:	Producto fresco, deshuesado, o congelado procesado, envasado, carne y grasa blanquecina, olor característico sin indicios de rancidez y hematomas. Transportado en unidades refrigeradas, temperatura de recepción de 5° c ó menos. Envasado y etiquetado según normas sanitarias establecidas.
	Huevo:	Producto fresco, blanco o color con un periodo de almacenaje no superior a 8 días, estructura íntegra sin fisuras, libre de suciedad y restos fecales. Cáscara compacta, clara transparente de consistencia firme, y olor característico, yema bien formada, color amarillo intenso, ausente de puntos rojos sanguinolentos. Debe venir en bandejas de cartón limpias sin restos de huevos rotos; envasado y etiquetado según especificaciones técnicas, y Normativa Sanitaria Vigente. Transportado en unidades refrigeradas, temperatura de recepción 7° C. Se podrán utilizar huevos pasteurizados, con envase debidamente etiquetado y que cumplan con la normativa sanitaria vigente.
	<u>PESCADO CONGELADO</u>	Producto procesado porcionado congelado. Envasado y rotulado de acuerdo a normas sanitarias vigentes. Transportado en unidades de congelación a temperatura máxima de -18°C. Ausente de indicios de rompimiento de cadena de frío.
	<u>CECINAS</u>	
	Pechuga de Pavo:	Producto laminado, elaborado de carne de pavo e ingredientes permitidos, ausente de hierbas aromáticas y especias, etiquetado según normas sanitarias y nutricionales vigentes, (fecha de elaboración y vencimiento). Variedades cocida, acaramelada, ahumada. Deberá ser transportada y mantenida a temperatura de 0° - 6°C.
	Jamón Planchado o de Pierna:	Producto laminado elaborado en base a carne de cerdo e ingredientes permitidos, rotulada según normas sanitarias vigentes, (fecha de elaboración, vencimiento y etiquetado nutricional). Deberá ser transportada y mantenida a una temperatura de 0°-6°C.
	Chorizo Parrillero:	Cecina cruda fresca elaborada con carne de cerdo e ingredientes permitidos. Gramaje 80 gr Color anaranjado sin indicios de rancidez. Olor fresco característico, sin indicios de rancidez. Consistencia blanda. Envasado al vacío, rotulado según normas sanitarias vigentes. Transportada y mantenida a temperatura de 0-6° C.
	<u>LACTEOS</u>	
	Leche Entera:	Leche polvo 26% materia grasa. Envasada conforme a norma sanitaria vigente y etiquetado nutricional. Su envase debe presentarse limpio, íntegro, sin deformaciones o hinchado. Utilizada sólo para postres y preparaciones especiales.

Leche Semi-descremada:	Leche polvo y natural de larga vida UHT. Parcialmente descremada 12% materia grasa. Envase tipo tetrapack conforme a norma sanitaria vigente y etiquetado nutricional. Su envase debe presentarse limpio, íntegro, sin deformaciones ó hinchado.
Leche Descremada:	Leche natural de larga vida UHT. Descremada 0% materia grasa. Envase tipo tetrapack, conforme a norma sanitaria vigente y etiquetado nutricional. Su envase debe presentarse limpio, íntegro, sin deformaciones o hinchado.
Leche saborizada:	Producto obtenido de leche descremada o semi descremada; pasteurizada, sometida a tratamiento UHT o esterilizada, a la que se ha adicionado saborizantes, aromatizantes, edulcorantes y estabilizantes. Edulcorado con o sin sacarosa. Según Norma Sanitaria Vigente envase tipo tetrapack, el cual debe presentarse limpio, íntegro, sin deformaciones o hinchado. Variedad de sabores, volumen 200 g.
Leche sin Lactosa	Leche polvo o natural de larga vida UHT. Parcialmente descremada 12% materia grasa sin lactosa. Envase tipo tetrapack conforme a norma sanitaria vigente y etiquetado nutricional. Su envase debe presentarse limpio, íntegro, sin deformaciones o hinchado.
Mantequilla, Margarina:	Producto envasado y rotulado según Norma Sanitaria vigente. Margarina (Libre de ácidos grasos Trans). Color amarillo pálido olor y sabor característicos, sin indicios de rancidez, suave cremoso, textura firme. Transportado y mantenido a temperatura de 2 a 4°C. Mantequilla envasada en sachet individual para consumo directo.
Yoghurt Batido y Diet:	Producto lácteo parcialmente descremado, sabor natural al que lo caracteriza. Consistencia cremosa, viscosa, suave, batido homogéneo sin separación de suero. Olor propio sin indicios de rancidez. Su envase debe presentarse limpio, íntegro, ausente de deformación e hinchazón. Rotulado según norma sanitaria y nutricional vigente. Transporte y recepción a temperatura 4°C. Variedad de sabores exceptuando sabor a café, chocolate (para pacientes). En sus variedades con sacarosa o libre de ella según Norma Sanitaria vigente. En envases de 1.000 cc ó individual de 125 y 175 grs.
Queso:	Producto envasado, laminado, Madurado o sin madurar, sólido o semisólido, obtenido de la coagulación de leches enteras, descremadas o semi descremadas, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados (enzimas específicas o ácidos orgánicos permitidos), y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación. Producto Envasado y etiquetado según Norma sanitaria vigente. Transporte y recepción a temperatura 4°C.
Quesillo, queso Fresco:	Producto envasado de elaboración reciente que no han sufrido ninguna transformación ni fermentación, salvo la láctica y son preparados con leches pasteurizadas descremadas o semi descremadas. Envasado conforme a norma sanitaria vigente y etiquetado nutricional Su envase debe presentarse limpio, íntegro, ausente de deformación e hinchazón. Transporte y recepción a temperatura 4°C.
Flan de leche, leche asada, sémola con leche envasados:	Producto lácteo elaborado con ingredientes permitidos. Envasado y etiquetado según Norma Sanitaria vigente. Olor propio sin indicios de rancidez. Su envase debe presentarse limpio, íntegro, sin deformación e hinchazón, transporte y recepción 4°C. En sus variedades con sacarosa o libre de ella según Norma Sanitaria vigente.
Helado de Leche o agua:	Producto congelado, elaborado con ingredientes lácteos u otros debidamente autorizados. Porcionado, envasado y rotulado según normas sanitarias y nutricionales vigentes; Libre de materias extrañas e indicios de descongelación. Transportado y mantenido a T° de - 18°C. En sus variedades con sacarosa o libre de ella según Norma Sanitaria vigente.
<u>PASTAS FRESCAS Y MASAS</u>	
Fetuccini, Ravioles, Pre-pizza, Masas preelaboradas:	Pastas alimenticias frescas no desecadas. Producto elaborado en base a harina de trigo e ingredientes y aditivos autorizados, y bajo estrictas condiciones de higiene y saneamiento. Envasado y etiquetado según normas sanitarias y nutricionales vigentes, fecha de elaboración, vencimiento. Características sensoriales propias del producto fresco, ausente de contaminación y materias extrañas, insectos u otros improprios como hongos. Su traslado deberá ser realizado en vehículos refrigerados a T° 5°C.
<u>CEREALES</u>	
<u>FIDEOS ENVASADOS</u>	
	Cereal de arroz o avena instantáneo. Envasado y rotulado según norma sanitaria vigente. Elaborado con sémola de trigos duros, fortificada con Niacina, sulfato ferroso, tiamina y riboflavina. Composición nutricional: Por 100 gramos de producto: Energía 350 kcal, Proteínas 11 gramos, Hidratos de carbono 74 gramos, Grasa total 2 gramos. Envasado y rotulado según



		<u>SÉMOLA</u> norma sanitaria vigente. Sémola de trigo candeal. Envasado y rotulado según norma sanitaria vigente. <u>MAICENA</u> Fécula de maíz. Grado 1, fina. Envasado y rotulado según norma sanitaria vigente. <u>ARROZ</u> Grano largo de variedad "Diamante", Grado 1, en su elaboración no utilizar el procedimiento de "Glaseado". Envasado y rotulado según norma sanitaria vigente.
		<u>PRODUCTO PAN</u> Pan Corriente Pan Especial(batido) Pan Especial sin sal Pan de molde (envasado) Pan integral De acuerdo a los artículos 356 y 357 del Reglamento Sanitario de los Alimentos. Deberá ser elaborado en estrictas condiciones de higiene y saneamiento ambiental en fábricas autorizadas por la SEREMI MINSAL correspondiente al Servicio de Salud respectivo a cada Establecimiento de Salud y de acuerdo a disposiciones sanitarias vigentes. Presentar características sensoriales propias del producto fresco del día. Deberá ser transportado en contenedores higiénicos, limpios y lavables, que permitan aireación del producto los cuales no deberán tener contacto directo con el pan, por lo que deberá emplearse papel desechable. El vehículo de transporte deberá ser cerrado y acondicionado para alimentos. Pan de Molde envasado deberá ser fresco del día.
		<u>EMPANADAS DE PINO</u> Empanadas de Pino Horno: Producto elaborado con materias primas de primera calidad e ingredientes y aditivos autorizados. Elaborado bajo estrictas condiciones de higiene y saneamiento ambiental, por el Concesionario o en fábricas autorizadas por la SEREMI MINSAL correspondiente y de acuerdo a disposiciones vigentes. Debe presentar características sensoriales propias del producto fresco del día, olor, color, sabor, textura. Libre de contaminación, materias extrañas, insectos, olores o sabores extraños. Transportado en contenedores higiénicos, limpios y desechable. El vehículo de transporte deberá ser cerrado y acondicionado para alimentos. Gramaje individual de 400 a 500 grs.
		<u>PRODUCTO TORTAS</u> Tortas o pasteles: Producto elaborado con materias primas de primera calidad e ingredientes y aditivos autorizados. Elaborado bajo estrictas condiciones de higiene y saneamiento ambiental, por el Concesionario o en fábricas autorizadas por la SEREMI MINSAL correspondiente y de acuerdo a disposiciones vigentes. Debe presentar características sensoriales propias del producto fresco, olor, color, sabor, textura, ausente de olores o sabores extraños e insectos. Transportados en contenedores higiénicos, desechables. Deberá ser transportado en vehículos, con unidades refrigeradas a 4°C, acondicionados para este tipo de alimentos.
		Los alimentos e insumos necesarios para regímenes con requerimientos especiales (celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa u otro similar), el Nutricionista Jefe podrá solicitarlos dentro de las entregas habituales, previa autorización del Inspector Fiscal. La Sociedad Concesionaria deberá informar al Inspector Fiscal a través del SIC establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, respecto de todos los insumos que utilice en la prestación del servicio, mediante una ficha técnica conteniendo, al menos, lo siguiente: cantidades, registro de ingreso, medidas de seguridad y almacenamiento, proveedores, entre otros. Las preparaciones y raciones proporcionadas deberán ser de calidad comprobable en lo sanitario, nutricional, organoléptica, presentación, volumen y temperatura, de acuerdo a la normativa vigente. Deberán enmarcarse dentro de las características de la alimentación y hábitos de la población chilena y de acuerdo a lo indicado en las guías alimentarias vigentes. El agua de hidratación para cubrir los requerimientos hídricos diarios será sin restricción en cantidad, salvo casos especiales de tolerancia y restricción de volumen. Deberá emplearse agua aromatizada de hierbas, aguas purificadas, envasadas, sin o bajas en sodio o agua cruda de acuerdo a indicación clínica, siempre y cuando se certifique la calidad del agua por la empresa distribuidora. La Sociedad Concesionaria deberá destruir toda materia prima que sea recibida en forma alterada y/o aquella que sufra este proceso durante su almacenamiento o en el proceso de elaboración. Se incluyen los daños en sus envases, roturas, golpes, pérdida de cadena de frío y similares.

El Concesionario no podrá reutilizar bajo ninguna circunstancia materias primas, tales como, aceites reutilizados o remanentes de preparaciones, pudiendo el área de Nutrición Clínica de cada Establecimiento de Salud realizar supervisiones aleatorias del cumplimiento de esta medida.

El uso de aditivos en la preparación de alimentos deberá considerar la normativa que establece el reglamento sanitario de los alimentos vigente.

Los insumos congelados no deberán presentar indicios de descongelamiento previo a su utilización.

Los productos e insumos deberán estar correctamente almacenados, no debiendo tener contacto con muros, cielos y/o pisos de los respectivos lugares de almacenaje. Asimismo los pasillos de circulación del área de almacenamiento deberán estar libres de obstrucciones.

Cada producto almacenado debe encontrarse en su lugar de acopio en concordancia con la Norma Técnica que regula la organización y el funcionamiento de los Servicios de Alimentación y Nutrición de los Establecimientos de Salud y Unidades Centrales de Producción de Alimentos.

La Sociedad Concesionaria deberá mantener en el SIC establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, un registro actualizado de temperaturas de los sistemas de enfriamiento con que cuenta, tales como cámaras, refrigeradores y otros, destinados a la conservación de los productos refrigerados en el área de almacenamiento.

El Concesionario deberá incorporar sistemas de alarma de cambios de temperatura in situ o remotos, acorde a la tecnología usada, que le permitan actuar y corregir en forma inmediata las alteraciones detectadas.

Tanto para la infraestructura como para el equipamiento, el Concesionario deberá presentar y realizar un programa de reposición según los parámetros de vida útil, mantenimiento preventivo y correctivo, de acuerdo a lo establecido por las indicaciones del fabricante, con el propósito de entregar un servicio continuo y de calidad.

4. Sistema de Respaldo

La Sociedad Concesionaria deberá diseñar y mantener permanentemente un mecanismo alternativo de emergencia al que emplee para proveer el Servicio de Alimentación de Pacientes y Funcionarios. Este mecanismo deberá ser capaz de proveer la misma cantidad de raciones diarias mientras dure la causa que originó su activación, al menos, por un periodo de 10 días corridos.

El Concesionario deberá contar en forma permanente con las materias primas disponibles en cada Establecimiento de Salud, necesarias para ejecutar el plan de contingencia establecido en el Programa Anual. Asimismo, podrá considerar la disponibilidad de alimentos refrigerados en un centro cercano y disponer de los procedimientos de traslado conservando en forma comprobable, la cadena de frío para la mantención de los alimentos.

Para tal efecto, el primer día que ocurra una emergencia que impida el normal funcionamiento del servicio, el Concesionario deberá proveer todas las raciones del día. Lo anterior podrá hacerlo mediante alimentos no perecibles, recalentables, que mantendrá debidamente identificados y almacenados en bodegas, de modo de asegurar la continuidad del servicio. Para los días siguientes y mientras no entre en funcionamiento normal el servicio, el Concesionario deberá proveer las raciones diarias las cuales deberán cumplir con todas las exigencias dispuestas en el presente anexo.

En un plazo máximo de 120 días previos a la solicitud de Puesta en Servicio Provisoria indicada en el artículo 1.10.3 de las Bases de Licitación, el Concesionario deberá someter a la aprobación del Inspector Fiscal, el mecanismo de respaldo, el cual deberá asegurar la continuidad del servicio de alimentación, independientemente de cualquier falla o desperfecto que se produzca al interior de cada Establecimiento de Salud. El Inspector Fiscal podrá solicitar a la Sociedad Concesionaria que aplique el mecanismo de respaldo durante el Periodo de Marcha Blanca definido en el artículo 1.10.4 de las Bases de Licitación.



CJA

	Será responsabilidad del Concesionario tomar todas las medidas pertinentes para restablecer el normal funcionamiento del servicio en el menor tiempo posible. El Inspector Fiscal podrá, a modo de simulacro y sin previo aviso, en una oportunidad por Semestre de Pago, exigir a la Sociedad Concesionaria la activación del mecanismo de respaldo solicitado, en cuyo caso, ésta estará obligada a prestar el servicio de alimentación de acuerdo con el mecanismo propuesto por ella y aprobado por el Inspector Fiscal. Producto de esta activación de simulacro, el Concesionario deberá emitir un informe el que deberá ser entregado al Inspector Fiscal en un plazo máximo de 15 días después de efectuado el simulacro, de conformidad a lo establecido en el artículo 1.8.8.2 letra j) de las Bases de Licitación. 5. Registros Para efectos de lo establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, el Servicio de Alimentación de Pacientes y Funcionarios deberá registrar todas sus actividades en el sistema SIC. Asimismo, una vez prestado el servicio, el usuario SIC deberá registrar el estado del mismo en dicho sistema. Además, la Sociedad Concesionaria deberá llevar en el SIC un registro de la gestión de insumos. Asimismo, el Concesionario debe registrar y entregar los resultados en el SIC, de las supervisiones de los procesos al Inspector Fiscal dentro de las 24 horas siguientes a realizada la supervisión. Adicionalmente, el Concesionario deberá incluir en el SIC un sistema de identificación biométrico y registro diario de todos los funcionarios que están autorizados a utilizar el servicio, tanto en horario hábil como en turno. Esta información será suministrada mensualmente por la Dirección de cada Establecimiento de Salud, a través del Inspector Fiscal, la que deberá ser entregada a más tardar cinco días antes de que comience el mes respectivo. En caso de ser necesario la Dirección de cada Establecimiento de Salud podrá informar las altas y bajas en la dotación de funcionarios con, al menos, 48 horas de anticipación. El Concesionario deberá entregar y registrar en el SIC, un informe diario a la Dirección de cada Establecimiento de Salud, a través del Inspector Fiscal respecto de los desayunos, almuerzos, once, cenas y colaciones entregados a los pacientes, funcionarios y educandos de la Sala Cuna, al día siguiente de la entrega de los servicios. 6. Aspectos Normativos y de Control de Calidad a) De la Normativa Para la prestación del Servicio de Alimentación de Pacientes y Funcionarios la Sociedad Concesionaria deberá cumplir la normativa pertinente señalada en el artículo 2.1 de las Bases de Licitación, y los procedimientos que se establezcan al respecto por la Dirección de cada Establecimiento de Salud a través del Inspector Fiscal, con el objeto de garantizar en todo momento la seguridad en materia de prevención de Infecciones Asociadas a la Atención de Salud, transmisión de enfermedades infectocontagiosas y accidentes laborales. En cualquier caso, la Sociedad Concesionaria deberá respetar las normas técnicas que al efecto disponga el Ministerio de Salud, y la reglamentación e instrucciones que imparta la Dirección de cada Establecimiento de Salud , u otra autoridad pertinente. Adicionalmente, la Sociedad Concesionaria deberá cumplir, para la ejecución del servicio, al menos, la siguiente normativa: • D.S. N°1704 de 1993 del MINSAL, aprueba Reglamento Para el Ejercicio de las Profesiones Auxiliares de la Medicina, Odontología y Química y Farmacia que indica. • Decreto Exento N°350 de 2011 del MINSAL, que aprueba Norma Técnica N° 124 Sobre Programas de Prevención y Control de las Infecciones Asociadas a la Atención de Salud (IAAS).
--	---

- Resolución Exenta N°187 de 2008 del MINSAL, que aprueba Norma Técnica para la Determinación de Implementación del Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos.
- Norma Técnica que regula la organización y el funcionamiento de los Servicios de Alimentación y Nutrición de los Establecimientos de Salud y Unidades Centrales de Producción de Alimentos, de 2005 del MINSAL.
- NCh2861.Of2011, Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) - Directrices para su aplicación.
- Tabla Chilena de Composición Química de Alimentos, vigente del MINSAL.
- Recomendaciones y Certificaciones del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).
- Guía de Alimentación del Niño(a) Menor de 2 años del MINSAL vigente.
- "Guía de Empadronamiento y funcionamiento para salas cunas y jardines infantiles particulares" y sus Anexos Normativos, elaborada por la Junta Nacional de Jardines Infantiles.

Sin perjuicio de lo señalado anteriormente, es de responsabilidad de la Sociedad Concesionaria velar que el Servicio de Alimentación de Pacientes y Funcionarios se preste de acuerdo a la normativa legal vigente.

b) Control de Calidad de los procesos

El Concesionario deberá otorgar las facilidades para la supervisión del servicio por parte del Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud, el que estará facultado para inspeccionar diariamente todos los lugares físicos de la Central de Alimentación, así como el casino de personal, reposteros y sus bodegas de almacenamiento.

El Servicio de Alimentación de Pacientes y Funcionarios deberá cumplir estrictamente las indicaciones del Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud. Las raciones alimenticias entregadas a los pacientes deberán cumplir con los ingredientes, el gramaje, contenidos calóricos y proteicos y frecuencias de las minutas aprobadas.

El Concesionario debe garantizar la inocuidad de los alimentos estableciendo programas de control y prevención de la contaminación con microorganismos, tóxicos u objetos extraños.

Los controles bacteriológicos de los alimentos preparados, previos al consumo, se realizarán de acuerdo a la frecuencia establecida por el Inspector Fiscal o ante sospechas de contaminación. Los resultados deben permitir implementar acciones de mejora demostrables y sostenidas en el tiempo, para eliminar el riesgo. Para implementar estos controles, el Concesionario deberá conservar muestras, debidamente rotuladas y refrigeradas por un lapso de 48 horas, de cada una de las preparaciones y alimentos utilizados para consumo directo por parte de los pacientes, funcionarios y educandos.

La evaluación de las minutas se realizará en base al gramaje neto al plato, de cada alimento (100% comestible), se considerará la estructura de la ración, el contenido calórico proteico, la distribución de la molécula calórica, la composición grasa, el contenido de micronutrientes y de fibra dietaria, la variedad, la aceptabilidad y los intervalos entre comidas. Ante sospechas de cambios no autorizados en las propiedades nutricionales de la minutas, el Inspector Fiscal podrá solicitar al Concesionario, a su entero cargo, costo y responsabilidad, diversas pruebas como por ejemplo el examen químico proximal o similares.

Adicionalmente la Sociedad Concesionaria deberá desarrollar a su entero cargo, costo y responsabilidad, las siguientes actividades:

- Conjunto de acciones de prevención de transmisión de enfermedades.
- Control bacteriológico cualitativo y cuantitativo mensual de cinco preparaciones al azar (primer, segundo plato y postre), de superficies y de manipuladores, conforme lo establezca el Nutricionista Clínico Jefe de cada Establecimiento de Salud. Los laboratorios que realicen los informes de las muestras deberán ser aprobados por el Inspector Fiscal. Dichos informes deberán ser entregados al Inspector Fiscal en un plazo, no mayor, a 15 días de realizada la toma de muestras. En el caso de que los



COA.

		resultados obtenidos sean deficientes, el Concesionario deberá efectuar las investigaciones que permitan determinar la causa del problema y establecer un plan de acción que elimine el problema detectado y los factores de riesgos, en un plazo no superior a 7 días. Asimismo, como parte de las medidas de control, deberá asegurar el número de exámenes y/o tomas de muestras necesarios hasta asegurar la erradicación de la alteración detectada. Sin perjuicio de lo anterior, el Concesionario deberá conservar muestras, debidamente rotuladas y refrigeradas (por 48 horas), de cada una de las preparaciones y alimentos utilizados para consumo directo por parte de los pacientes, personal y educandos, tales como platos preparados, agregados de pan, otros, los cuales podrán ser eventualmente sometidos a análisis microbiológicos con cargo al Concesionario en caso de ser requerido por el Inspector Fiscal. 7. Del Personal de la Sociedad Concesionaria asociado a este servicio y su supervisión La Sociedad Concesionaria deberá garantizar que el servicio sea prestado conforme a lo establecido en las Bases de Licitación, debiendo disponer de una estructura de organización y dotación de personal que responda a tales requerimientos. Para estos efectos deberá cumplir, al menos, con lo siguiente: • Personal encargado del servicio conforme al artículo 1.7.3.1 letra c1) de las Bases de Licitación. • Personal en sistema de turnos que cubra los requerimientos mínimos definidos en el presente anexo de acuerdo al Programa Anual asociado a este servicio. • El Programa de Salud del Personal deberá incluir los exámenes de salud al ingreso y posteriormente someterse, una vez al año, a un examen de salud completo. El examen de salud deberá también certificar que la persona no es portadora de enfermedades que puedan contagiarse a través de los alimentos tales como: fiebre tifoidea, hepatitis, <i>staphylococcus aureus</i>, ni enfermedades de la piel en forma activa. Se deberán considerar, a lo menos, los siguientes exámenes: VDRL (<i>Venereal Disease Research Laboratory</i>), radiografía de tórax, coprocultivo y parasitológico seriado, cultivo lecho ungueal y cultivo nasofaríngeo. • Todo el personal que participe en la prestación del servicio, deberá ser sometido a una evaluación médica y psicológica, que acredite su aptitud para el cargo, previa a su incorporación, y estar incluido en los programas de prevención de riesgos biológicos y ergonómicos que deberá efectuar la Sociedad Concesionaria. Asimismo, deberá tener vigente la vacuna contra la hepatitis B u otro programa de vacunación Ministerial, siendo responsabilidad de la Sociedad Concesionaria mantener copia de los documentos que acrediten el cumplimiento de esta obligación. • Todo el personal adicional al encargado del servicio, deberá acreditar, como nivel de escolaridad mínimo, la enseñanza media completa. Adicionalmente, deberá acreditar, al menos, 6 meses de experiencia en el rubro de alimentación industrial y 3 meses en el área de la salud, con excepción del personal técnico manipulador de alimentos quienes deberán contar con 12 meses de experiencia en el rubro de alimentación industrial y 6 meses en el área de la salud. • El Concesionario será responsable de que el personal que manipule alimentos cumpla las condiciones higiénicas laborales específicas. Asimismo deberá cumplir con las normas respecto de la prevención y control de Infecciones Asociadas a la Atención de Salud. • Todo el personal que participe en la prestación del servicio deberá acreditar una capacitación inicial específica de, al menos, 40 horas cronológicas en temas relacionados con: composición, manipulación, producción de alimentos, entre otros, además de los relacionados con servicio al cliente, Infecciones Asociadas a la Atención de Salud, evacuación en emergencias, alerta en emergencias clínicas y otros temas que sean pertinentes. Asimismo, la Sociedad Concesionaria deberá actualizar anualmente, en los temas que correspondan, la capacitación
--	--	--

anteriormente señalada a todo el personal que lo requiera, lo que será calificado por el Inspector Fiscal. La capacitación debe impartirse por profesionales de la salud con experiencia en este servicio en establecimientos de salud.

- El personal nuevo que se incorpora, debe cumplir con la orientación al servicio en lo referente a la realización de los procedimientos de alimentación y rutinas del servicio donde se desempeñará.
- El personal que participe en la prestación y supervisión de este servicio, deberá contar con elementos de protección personal de acuerdo al riesgo asociado al mismo, comprobando que en todo momento éstos se encuentren en estado operativo.
- Los uniformes del personal que participe en la ejecución de los servicios de cada Establecimiento de Salud deberán ser diferentes a cualesquiera de los usados por los funcionarios del mismo, particularmente en ámbito del color, los cuales deberán estar siempre limpios, sin roturas, sin desteñido de sus colores, sin manchas, resguardando en todo momento su imagen y la de cada Establecimiento de Salud.

Los requisitos para la presentación del Programa Anual serán los siguientes:

La Sociedad Concesionaria deberá desarrollar un Programa Anual para el Servicio de Alimentación de Pacientes y Funcionarios, de acuerdo a lo establecido en el artículo 1.10.1 de las Bases de Licitación, y a los requerimientos dispuestos en el presente anexo. Asimismo, conforme lo dispuesto en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, la Sociedad Concesionaria deberá implementar un sistema de registro que permita estructurar el Programa Anual del servicio y su seguimiento y control. Para estos efectos, el Inspector Fiscal establecerá una ponderación para cada una de las actividades conformantes del Programa Anual, de modo que sea posible evaluar *online* su nivel de cumplimiento.

A continuación se describen los aspectos mínimos a considerar en el desarrollo del Programa Anual:

a) Planificación

La Sociedad Concesionaria deberá definir flujogramas o diagramas que representen gráficamente todos los pasos que conforman las secuencias de actividades, dentro de cada uno de los procesos que constituyen el servicio, en coherencia con lo dispuesto en el Reglamento de Servicio de la Obra. Además, se deberá incluir mediante símbolos de acuerdo con su naturaleza, toda la información necesaria para la mejor comprensión y seguimiento de los procesos, incluyendo aspectos tales como: personal fijo y móvil asignado, distancias recorridas, recintos en los cuales se presta el servicio, insumos y equipos, supervisiones e inspecciones, horarios y tiempos requeridos en las actividades.

Toda la información relacionada con los procesos que conforman el servicio deberá consignarse y actualizarse, según corresponda, en el SIC establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, de modo de permitir efectuar una gestión de trazabilidad del servicio *online*.

Para estos efectos, el Programa Anual deberá incluir, al menos, lo siguiente:

- Programación de Actividades, la que deberá indicar los horarios y coberturas en los cuales se prestará el servicio conforme a los requerimientos señalados en el presente anexo.
- Flujograma de los procesos asociados a este servicio conforme a los diferentes tipos de usuarios: pacientes, funcionarios y educandos. Se deberán incluir los horarios y tiempos asociados a cada actividad, personal, distancias recorridas, insumos y equipos utilizados, entre otros.
- Flujos de funcionamiento de la Central de Alimentación y la distribución hacia y desde cada Establecimiento de Salud, incluyendo las áreas de acopio o espera (repostería) de cada piso en los recintos asistenciales de hospitalización. Se deberá distinguir claramente la Central de Alimentación completa, con la relación y flujos de sus distintas etapas de funcionamiento y áreas de trabajo.



CSA.

		• Los diagramas o planos de representación de los procesos asociados al servicio deben estar en concordancia con los antecedentes técnicos señalados en el Proyecto Definitivo. Deben ser de escala 1:200 y en ellos se deberán distinguir, al menos, lo siguiente: ✓ Las áreas de ingreso de los insumos o materia prima. ✓ Flujos de personal con sus respectivos horarios de distribución y retiro de bandejas. ✓ Áreas de procesamiento ✓ Ubicación de las diferentes bodegas con sus tipos y usos. ✓ Ubicación de oficinas del personal de supervisión del servicio. • Una propuesta de set de minutas para pacientes, funcionarios y educandos, considerando estacionalidad, variedad, entre otros aspectos, que consideren últimas recomendaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Estas propuestas deberán considerar una alternativa de minutas especiales con el objetivo de conmemorar Fiestas Patrias, Navidad, Año Nuevo, considerando una fecha por cada conmemoración, a definir por la Dirección de cada Establecimiento de Salud, y otras dos fechas anuales acordadas con el Inspector Fiscal. • Propuesta conteniendo un listado de colaciones: postres de leche, de frutas y otros, que deberán estar incluidas en la ración del régimen correspondiente. • Respecto a la alimentación a Funcionarios: ✓ Descripción del sistema de distribución de raciones alimenticias, considerando horarios, frecuencia y número de raciones solicitadas en las presentes Bases de Licitación. ✓ Propuesta horaria (plazo) para la entrega de modificaciones a las minutas, tipo de regímenes y tiempos de comidas. • Respecto a la alimentación de Pacientes: ✓ Descripción del sistema de distribución de raciones y complementos alimenticios considerando horarios, frecuencia y número de raciones solicitadas en las presentes Bases de Licitación. ✓ Propuesta horaria (plazo) para la entrega de modificaciones a las minutas, tipo de regímenes y tiempos de comidas. • Respecto a la alimentación de Educandos: ✓ Descripción del sistema de distribución de raciones y complementos alimenticios considerando horarios, frecuencia y número de raciones solicitadas en las Bases de Licitación. ✓ Propuesta horaria (plazo) para la entrega de modificaciones a las minutas, tipo de regímenes y tiempos de comidas. • Procedimiento para la actualización del Sistema de Respaldo de la alimentación cuando corresponda. • Los Manuales de Procedimientos para los distintos procesos, incluyendo sistemas de control de calidad del servicio prestado. • Describir y desarrollar los aspectos que determinen la relación y coordinación con los servicios de: Aseo y Limpieza General, Gestión Integral de Residuos Hospitalarios, Control Sanitario de Vectores, y Mantenimiento y Operación de la Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la Infraestructura. • Describir la modalidad de implementación de un plan de contingencia asociado a eventos imprevistos, con su correspondiente sistema de inducción y capacitación al personal de la Sociedad Concesionaria, de modo de garantizar la continuidad del servicio. b) Recursos Humanos • Listado con la dotación de personal, su nivel de escolaridad y certificados de salud. • Programa de horarios de trabajo y sistema de turnos y distribución del total del personal, para prestar el servicio requerido conforme a cada recinto y zonificación establecidos en el Anexo H de las Bases de Licitación. • Programa de supervisión e informes de resultados. • Cantidad y nivel de encargados de servicio con experiencia laboral en el rubro de alimentación industrializados en el sector salud. • Detallar uniformes e implementos con que se realizarán las actividades del servicio, incluyendo las especificaciones de los elementos de protección del personal. • Describir las medidas de prevención de riesgos y protección de la salud para el
--	--	--

personal de la Sociedad Concesionaria.

- Resultados de las actividades preventivas de salud del personal, que considere:
 - ✓ Vigilancia de enfermedades respiratorias, diarreas y enfermedades de la piel.
 - ✓ El Programa de Supervisión Permanente de Higiene de Manos del personal, aprobado por la Dirección de cada Establecimiento de Salud, con las medidas de mejora continua implementadas de acuerdo a los resultados.
 - ✓ Control bacteriológico cuantitativo y cualitativo semestral.
- Programa de Capacitación del Personal que incluya contenidos, niveles, duración y profesionales encargados de la misma, además su proceso de inducción y orientación al cargo.
- Un Programa de Supervisión Permanente de Higiene de Manos del personal con su respectivo informe de cumplimiento, aprobado por la Dirección de cada Establecimiento de Salud, con las medidas de mejora continua implementadas de acuerdo a los resultados.
- Un Programa de Salud del Personal con su respectivo informe de cumplimiento, que considere la vigilancia de enfermedades respiratorias, diarreas, enfermedades de la piel, u otras que defina cada Establecimiento de Salud.
- Modalidad de acreditación de la capacitación solicitada al personal en el presente anexo.
- Proceso y sistema de certificación y acreditación de la experiencia del personal solicitado.

c) Equipos, Alimentos e Insumos

- Respecto de los equipos necesarios para la realización del servicio, el Concesionario deberá señalar los siguientes contenidos:
 - ✓ Describir las características técnicas del equipamiento, herramientas e implementos de trabajo, indicando su vida útil y rendimientos.
 - ✓ Las medidas y elementos de seguridad dispuestos por la Sociedad Concesionaria para garantizar la continuidad del servicio.
 - ✓ Describir el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura y del equipamiento del respectivo servicio, que garantice la continuidad y la calidad del Servicio de Alimentación de Pacientes y Funcionarios.
 - ✓ Desarrollo de un sistema de cobro directo para los funcionarios que paguen sus consumos (pago efectivo, tarjeta de pre-pago u otro mecanismo).
- Respecto de los Alimentos e Insumos a utilizar:
 - ✓ Registro de Proveedores actualizado.
 - ✓ Certificado de calidad de los procesos de alimentos pre-elaborados.
 - ✓ Descripción de los insumos, esto es, materiales y detergentes a utilizar en el proceso de lavado de vajillas y de las dependencias de la Central de Alimentación, incluyendo sus respectivas fichas técnicas, sistema de almacenamiento, dilución y forma de dispensación.
 - ✓ Cumplimiento de los estándares máximos permitidos del examen químico proximal de platos de los diferentes regímenes.

d) Control de Calidad

En relación a los mecanismos de Control de Calidad, el Programa Anual deberá incluir los siguientes aspectos:

- Desarrollo del Sistema de control, certificación y fiscalización de todos los puntos críticos de los distintos procesos que involucran la prestación del Servicio. Este programa debe ser respaldado por documentos, los que deben ser presentados mensualmente a la Dirección de cada Establecimiento de Salud y al Inspector Fiscal.
- Propuesta de encuesta de percepción de calidad del servicio a pacientes y funcionarios, incluyendo sus respectivos cronogramas de aplicación y entrega de informes de resultados.



		• Sistemas de control administrativo que reporten la distribución y la entrega de las raciones alimenticias a pacientes, funcionarios y educandos como asimismo, el sistema de registro del control de cumplimiento de procesos. • Sistemas de coordinación para implementar otros mecanismos de control que solicite el Inspector Fiscal. • Medidas de investigación, mitigación e intervención en caso de intoxicaciones atribuibles a la alimentación de pacientes, educandos o funcionarios. • Procedimientos y mecanismos de control de la etapa de producción y distribución de alimentos de pacientes, funcionarios y educandos.
2	1.2	Servicios Básicos Mantenimiento y operación de la infraestructura, instalaciones, equipamiento industrial y mobiliario asociado a la infraestructura: Objetivo: El objetivo del Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento industrial y Mobiliario asociado a la infraestructura, corresponde a la gestión de mantenimiento de estos elementos, así como a la operación de los mismos, asegurando su plena disponibilidad y operatividad, velando que presente las condiciones de habitabilidad, funcionalidad, y especificidad definidas en el Proyecto Definitivo. Aspectos generales: El servicio comprende las actividades de mantenimiento y la operación de los distintos elementos que forman parte de la infraestructura, instalaciones, equipamiento industrial y mobiliario asociado a la infraestructura, de todos los recintos asistenciales y no asistenciales de cada Establecimiento de Salud, como también del resto de las áreas que conforman el área de concesión. La Sociedad Concesionaria es responsable a su entero costo y cargo, de la ejecución, supervisión de las actividades de mantenimiento y operación establecidas en el presente anexo, así como de la eficacia de éstas, debiendo asegurar en su gestión, la integridad de la estructura de los edificios, la operación de los servicios industriales, los sistemas de energía, el mobiliario asociado a la infraestructura, los equipos que comprenden las instalaciones industriales, conforme lo establecido en el Proyecto Definitivo, y la limpieza de pisos mecánicos y pavimentos y áreas exteriores. Será también su responsabilidad resolver cualquier incidencia relacionada con la Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la infraestructura y la operación de los mismos, lo que implica adoptar todas las acciones y medidas necesarias para resolver las incidencias y responder a las solicitudes de los usuarios SIC definidos en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, debiendo corregirlos, repararlos o reponerlos según corresponda, en los tiempos a que se refiere el artículo 2.6.2.2 de las mismas para los diferentes Indicadores de Niveles de Servicio. El Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la infraestructura, deberá actuar en forma coordinada con todos los servicios dispuestos en el artículo 2.6 de las Bases de Licitación. Conforme lo dispuesto en el artículo 1.9 de las Bases de Licitación, la Sociedad Concesionaria deberá monitorear el servicio materia del presente anexo, mediante un sistema BIM integrado al SIC, de modo que permita, al menos: • Integrar las especificaciones técnicas y funcionales de todos los componentes de las obras construidas. • Generar inventarios con ubicación física georreferenciada de los elementos constructivos; reporte de seguimiento del Programa Anual del servicio de Mantenimiento y Operación de la Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la Infraestructura, manteniendo el historial de los elementos de la obra y análisis comparativo de su estado pasado y presente, así como también su proyección en el tiempo, tanto en representaciones gráficas

del tipo 2D (bidimensional) como 3D (tridimensional).

- Facilitar la supervisión y control del mantenimiento de las obras de la Concesión por parte del Inspector Fiscal y su asesoría.
- Aportar información sobre eventos o incidencias gestionados por el Sistema BIM y cuya ocurrencia deba registrarse en el SIC.

La Sociedad Concesionaria debe garantizar que el servicio sea prestado en condiciones tales que no entre en conflicto con la provisión de cuidados a los pacientes, ni la seguridad de los funcionarios y público en general de cada Establecimiento de Salud, procurando minimizar el impacto en la operación de los recintos asistenciales involucrados. Todas las actividades de mantenimiento deberán desarrollarse previa aprobación del Inspector Fiscal y en coordinación con la Dirección de cada Establecimiento de Salud.

1. Cobertura y Suficiencia

La Sociedad Concesionaria debe garantizar el Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la infraestructura, asegurando en forma continua, las 24 horas, durante todos los días del año durante la concesión, el funcionamiento permanente y eficaz de las instalaciones y equipos, minimizando las posibles paradas o fallos, y por lo tanto las alteraciones a las operaciones de cada Establecimiento de Salud o las pérdidas de funcionalidad de áreas y recintos del mismo.

En aquellos casos que la prestación del servicio deba ser efectuado bajo la modalidad "in situ", el Concesionario deberá adoptar los debidos resguardos, conforme a la normativa que le sea aplicable y las recomendaciones que entregue la Dirección de cada Establecimiento de Salud para estos efectos; con todo, las actividades asociadas al mantenimiento deberán ser ejecutadas de preferencia en horarios inhábiles. Asimismo, la Sociedad Concesionaria deberá reiterar a los respectivos recintos, con 7 días de anticipación y a través del Inspector Fiscal, la información relativa a la ejecución de mantenimiento programado, para que éstos puedan planificar sus labores habituales.

En los casos que se requiera realizar mantenciones correctivas que afecten en forma directa la funcionalidad de un Establecimiento de Salud, el Concesionario deberá coordinar todas las especialidades para reparar dicha anomalía en el más breve plazo, considerando para ello planes de contingencia y aplicación de procedimientos que se traduzcan en acciones y tiempos de respuestas adecuados, con la menor alteración al recinto y sus ocupantes.

En el caso que producto de alguna acción o actividad de mantenimiento, las condiciones de habitabilidad, funcionalidad y especificidad de los recintos, consideradas en el Proyecto Definitivo, deban modificarse por razones fundadas lo que será calificado por el Inspector Fiscal, la solución que plantee el Concesionario deberá asegurar que se mantengan, al menos, dichas condiciones existentes en el recinto modificado, procurando no afectar el normal funcionamiento de las actividades que se desarrollan en cada Establecimiento de Salud.

2. Proceso

La Sociedad Concesionaria deberá implementar este servicio de acuerdo a las exigencias establecidas en el presente anexo, en el Programa Anual dispuesto en el artículo 1.10.1 de las Bases de Licitación, y en el Reglamento de Servicio de la Obra (RSO) establecido en el artículo 1.10.8 de las mismas, de modo que permita responder de manera programada o no programada, en base a los requerimientos de éstos. Asimismo deberá dar cumplimiento a los indicadores de servicio que se establecen en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.

La Sociedad Concesionaria deberá consignar en el Reglamento de Servicio de la Obra (RSO) establecido en el artículo 1.10.8 de las Bases de Licitación los alcances, definiciones técnicas y operativas, modalidades de entrega del servicio, procedimientos técnicos, administrativos y de trabajo seguro, flujos de proceso, estructura



organizacional, respuestas frente a contingencias, su dotación de personal: titular, suplente, y de llamado según corresponda, y los mecanismos de control y supervisión, entre otros aspectos, del Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento industrial, Mobiliario asociado a la infraestructura, en coherencia a las exigencias dispuestas en el presente anexo.

Para estos efectos, se define como procedimientos de trabajo seguro, al conjunto de acciones que permiten proceder con el desarrollo de una tarea de manera correcta y segura, así como también la determinación de los potenciales riesgos que pueden producirse y las medidas para evitarlos o minimizarlos.

Consecuentemente con lo señalado anteriormente, la prestación del servicio en cada una de sus actividades, deberá regirse por lo dispuesto en el Reglamento de Servicio de la Obra, definido en el artículo 1.10.8 de las Bases de Licitación y, en el Programa Anual, ambos aprobados por el Inspector Fiscal, como también de los protocolos, exigencias mínimas establecidas en el presente anexo y normas técnicas que dicte la Autoridad competente.

Para efectos del presente servicio, el mantenimiento de los distintos elementos podrá ser preventivo o correctivo; por su parte el mantenimiento correctivo, podrá ser programado o no programado.

A su vez, las actividades de mantenimiento comprenderán, como mínimo tareas de inspección, control, monitoreo, revisión, mediciones, ajustes, limpieza, lubricaciones, calibraciones, desarme, desinstalación, montaje, cambio de piezas, reparaciones y reposición en caso que corresponda, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades de mantenimiento, el Concesionario deberá tener en consideración lo siguiente:

- a) Hacer efectivas aquellas garantías que estuvieren vigentes y resultaren aplicables; en tales casos será responsabilidad de la Sociedad Concesionaria la gestión de éstas.
- b) En caso que los elementos o sistemas, no posean garantías o ellas resultasen inaplicables, las actividades de mantenimiento deberán ser efectuadas por un servicio técnico autorizado por el fabricante.
- c) De no ser procedente la reparación por un servicio técnico autorizado, lo que deberá ser calificado por el Inspector Fiscal, el Concesionario deberá efectuar las acciones de mantenimiento conforme las recomendaciones del fabricante de los equipos, elementos, sistemas, y materiales, y/o recomendaciones de organismos competentes, según corresponda, en coherencia a las normas que le sean aplicables.

Además el Concesionario deberá proceder a la reposición de equipos, accesorios, componentes, repuestos, partes y piezas, así como elementos de la infraestructura y de operación definidos en el Proyecto Definitivo y en el sistema BIM señalado precedentemente, conforme lo dispuesto en el artículo 1.2 del Anexo B de las Bases de Licitación, en aquellos casos y oportunidades que específicamente se señalan, y cada vez que se vean afectados técnicamente por desgaste o cuando el nivel de fallas afecte el cumplimiento de los indicadores de servicio a los que se refiere el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.

En cuanto a la frecuencia de las actividades de mantenimiento que se señalan en el presente anexo, corresponderá a periodos dentro del Año Calendario en el cual se desarrolla el respectivo Programa Anual, salvo que se indique lo contrario.

Los tiempos de reparación y corrección para las diversas actividades señaladas en el presente anexo, en el sentido de lo dispuesto en el artículo 2.6.2.1 de las Bases de Licitación, serán los que establezca el Inspector Fiscal, salvo expresa indicación en este anexo. Para estos últimos casos, el plazo se contabilizará a partir del registro del requerimiento o incidencia en el SIC, establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación.

Tratándose de la operación de los elementos y/o sistemas de los componentes establecidos para el Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento industrial y Mobiliario asociado a la Infraestructura en el presente anexo, la Sociedad Concesionaria será la encargada de desarrollar todas aquellas tareas necesarias para su funcionamiento y la prestación de los servicios de cada uno de ellos, de acuerdo a lo señalado en el presente Anexo.

Con todo, el Concesionario deberá dar estricto cumplimiento de las normativas medioambientales y sanitarias, referentes al funcionamiento y adecuada gestión de las instalaciones hospitalarias, en cuanto a que la operación del equipamiento y las instalaciones asociadas, así como la gestión de los desechos producto de la operación y mantenimiento, no afectan el medioambiente y se hacen en sintonía con él. Todo lo anterior en coordinación con el servicio de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios.

El Concesionario deberá coordinar con el Servicio de Aseo y Limpieza General, la limpieza de los recintos (salas de estanques, sala grupos electrógenos, salas de tableros y transformadores, entre otros recintos e instalaciones que deba mantener el Concesionario materia del presente anexo), toda vez que esta actividad debe ser realizada por personal capacitado en función del riesgo que revisten estas instalaciones. Tratándose de los residuos y desechos provenientes del mantenimiento, el Concesionario deberá actuar coordinadamente con el Servicio de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios. Asimismo, el Concesionario deberá mantener todas estas salas, libres de elementos extraños y de acuerdo a la normativa vigente.

Será obligación de la Sociedad Concesionaria mantener actualizados los protocolos y la documentación inherente al servicio, que permitan mantener vigente la autorización y/o acreditación sanitaria, según corresponda, de cada Establecimiento de Salud, en lo que sea pertinente al Concesionario.

3. Sistema de Respaldo

Para efectos de garantizar la oportunidad y continuidad del servicio en cada Establecimiento de Salud, la Sociedad Concesionaria deberá presentar en el Programa Anual y en el Reglamento de Servicio de la Obra, un mecanismo de reacción inmediata frente a eventos imprevistos. Para estos efectos, deberá presentar para la aprobación del Inspector Fiscal, planes de contingencia ante diversos eventos posibles.

En particular, siempre que ocurra un sismo, en el cual se establezca por parte de la ONEMI Regional, un grado en la escala de Mercalli modificada (escala cualitativa de intensidad, que describe la percepción subjetiva de las personas ante un sismo, en un lugar específico y está relacionada con el daño observado en el lugar), igual o superior a VI, la Sociedad Concesionaria deberá realizar una inspección visual, a partir de un check list, debidamente aprobado por el Inspector Fiscal, de los siguientes elementos y/o instalaciones:

- Elementos estructurales y no estructurales: revisión del comportamiento de la estructura y de los elementos no estructurales adosados a la misma (aisladores sísmicos, muros de contención, cielos falsos, duros y modulares, elementos colgados de cielo y de muros o tabiques, juntas de dilatación, elementos de techumbre y sobre techumbre, entre otros).
- Mobiliario asociado a la Infraestructura: revisión de fijaciones y condiciones de estabilidad.
- Estanques y Sala de Bombas del Sistema de Impulsión de Agua Potable Fría, donde deberán verificarse la presencia de fisuras y/o grietas
- Estanques de acumulación y plantas elevadoras de aguas servidas, donde deberán verificarse la presencia de fisuras y/o grietas.
- Sistema de electricidad y fuerza: revisión de las condiciones funcionales de la instalación eléctrica y fuerza, tales como: anclaje equipos de la subestación eléctrica, grupos electrógenos y silenciadores, tableros eléctricos en general, anclados y colgados, pararrayos, fijaciones de escalerillas y bandejas, entre otros.
- Central Térmica y equipos de climatización: revisión de las condiciones funcionales de la instalación de la Central Térmica y de la totalidad de los equipos de climatización, redes y sus componentes. En esta revisión, deberán verificarse las condiciones de: anclajes y fijaciones de los equipos e instalaciones, con sus redes de distribución, ducterías y cañerías, soportes, entre otros.
- Revisión de las redes de todas las especialidades, en los atravesos de las juntas de dilatación de los edificios, asimismo, se deberán revisar las juntas de dilatación térmica de las redes de agua caliente.
- Revisión de equipos de transporte vertical, guías, contrapesos, entre otros.
- Otros equipos e instalaciones definidos en el Proyecto Definitivo que por sus características de tamaño, peso o instalación, puedan ser susceptibles a daño o desplazamiento.



Este proceso de inspección visual, debe concretarse por parte del Concesionario, en un plazo otorgado por el Inspector Fiscal en atención a la intensidad del sismo, el que en ningún caso será superior a 48 horas, informando en el SIC lo encontrado y estableciendo un programa de subsanación de los daños o fallas encontradas, el cual deberá ser aprobado por el Inspector Fiscal.

4. Insumos – Equipos y Servicios Técnicos externos a la Sociedad Concesionaria

La Sociedad Concesionaria es responsable a su entero cargo y costo de todos los insumos, equipos, partes y piezas, repuestos, servicios de consumo, elementos, instrumentos, herramientas, mobiliario, servicios técnicos de cualquier naturaleza que contrate con terceros y tecnologías necesarias para la prestación del servicio conforme los requerimientos del presente anexo, debiendo asegurar la suficiencia de los mismos.

Asimismo, conforme lo establecido en el artículo 1.2 del Anexo B "Etapas de Explotación - Servicios Básicos, Especiales Obligatorios y Complementarios" de las Bases de Licitación, el mantenimiento, adquisición y reposición de los equipos o cualquier otro elemento que el Concesionario utilice para la prestación de este servicio, será de exclusiva responsabilidad del mismo.

La Sociedad Concesionaria deberá informar al Inspector Fiscal a través del SIC establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, respecto de todos los insumos, productos químicos, combustibles, entre otros, que utilice en la prestación del servicio, mediante una ficha técnica que contenga, al menos, lo siguiente: cantidades, diluciones, medidas de seguridad y almacenamiento, como también de la condición de inflamables y tóxicos. Para ello deberá velar que el almacenaje de estos elementos cumpla con la normativa vigente.

Con todo, deberá siempre contar con un stock de repuestos de partes y piezas para asegurar el funcionamiento continuo del sistema, a su entero cargo, costo y responsabilidad. En tales casos, este stock debe corresponder a repuestos originales, no aceptándose repuestos alternativos, salvo expresa autorización del Inspector Fiscal, para lo cual la Sociedad Concesionaria deberá solicitar sus cambios mediante informe fundado.

5. Registros

Conforme lo establecido en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, el Concesionario deberá, en relación al Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la Infraestructura, registrar todas sus actividades de mantenimiento (inspecciones, supervisiones, revisiones, entre otras) y de las que correspondan de operación en el sistema SIC. Asimismo, una vez prestado el servicio, el usuario SIC deberá registrar el estado del mismo en el SIC, como también la rotulación física que correspondiere.

Además, la Sociedad Concesionaria deberá informar al Inspector Fiscal a través del SIC, cualquier incidencia, anomalía y/o desperfecto que detecte, como también de las alarmas que se constaten a través del sistema de Control Centralizado y Automatización, el sistema BIM, u otro sistema de detección. Debiendo además, informar en el mismo SIC, respecto de las medidas tomadas para subsanar los incidentes registrados.

Con todo, deberá llevar en el SIC un registro de la gestión de insumos; aprobaciones de las autoridades competentes; reposiciones; proveedores; entre otros.

6. Aspectos Normativos y de Control de Calidad

Para la prestación del Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la Infraestructura, la Sociedad Concesionaria deberá tener en consideración la normativa pertinente señalada en el artículo 2.1 de las Bases de Licitación, y los procedimientos que se establezcan al respecto por la Dirección del Establecimiento de Salud respectivo a través del Inspector Fiscal. En cualquier caso, la Sociedad Concesionaria deberá respetar la legislación y normativas que al efecto dispongan las distintas Autoridades y/o Organismos competentes.

Adicionalmente, la Sociedad Concesionaria deberá considerar para la prestación del servicio, al menos, lo siguiente:

- D.S. N° 78 de 2009 del MINSAL, que aprueba Reglamento de almacenamiento de sustancias peligrosas.
- D.S. N° 369 de 1996 del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, que Reglamenta normas sobre extintores portátiles.
- D.S. N° 15 de 2007, Ministerio de Salud, Reglamento del Sistema de Acreditación para los Prestadores Institucionales de Salud
- Circular N° 07 del Ministerio de Salud de 2011, que establece Normas para la prevención de infecciones asociadas a modificaciones estructurales y otras actividades que generan polvo ambiental en establecimientos hospitalarios.
- Las normas legales, reglamentarias y técnicas, y las especificaciones técnicas exigidas para el Desarrollo del Proyecto Definitivo de conformidad al artículo 2.4.1 de las Bases de Licitación.
- Normas relativas a Equipos Electromédicos, en especial, las de seguridad electromédica la norma española UNE EN 60601-1:2008, EN IEC 60601-1:2006 e IEC 60601-1:2005, así como también las normas chilenas NCh2893/1.Of 2004; NCh2893/11.Of 2004 NCh2893/13.Of 2004; NCh2893/14.Of2004 y NCh2893/226.Of 2004.
- Normas chilenas, o en su defecto si no hubiesen, normas internacionales sobre sistemas sanitarios, de aire en recintos hospitalarios y áreas biolimpias.
- Resolución Exenta N° 1665 de 2001, del MINSAL, que aprueba Norma General Técnica N° 61 sobre Esterilización y Desinfección de Elementos Clínicos.

Sin perjuicio de lo señalado anteriormente, es de responsabilidad de la Sociedad Concesionaria velar que el Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la Infraestructura, se preste de acuerdo a la normativa legal vigente.

7. Del Personal de la Concesionaria asociado a este Servicio y su Supervisión

La Sociedad Concesionaria deberá garantizar que el servicio sea prestado conforme a lo establecido en las Bases de Licitación, debiendo disponer de una estructura de organización y dotación de personal que responda a tales requerimientos. Para estos efectos deberá cumplir, al menos, con lo siguiente:

- Personal encargado del servicio conforme al artículo 1.7.3.1 letra c1) de las Bases de Licitación.
- Personal especializado, que cuente con las debidas autorizaciones y/o certificaciones por la autoridad competente, de acuerdo a la legislación vigente, cuando corresponda.
- El personal adicional al encargado y al personal especializado deberá acreditar como nivel de escolaridad mínimo la enseñanza media completa, además de la calificación de las competencias y formación o conocimientos técnicos específicos, de acuerdo a la función a desempeñar.
- Todo el personal que participe en la prestación del servicio deberá acreditar una capacitación inicial específica de, al menos, 40 horas cronológicas en temas relacionados con los componentes, sistemas o subsistemas que comprende este Servicio, según corresponda. Asimismo, la Sociedad Concesionaria deberá actualizar anualmente la capacitación de su personal, cada vez que se requiera, y cada vez que haya una modificación en la infraestructura o en las instalaciones o equipamiento industrial, en los temas que correspondan, la capacitación anteriormente señalada a todo el personal que lo requiera, lo que será calificado por el Inspector Fiscal. La capacitación debe impartirse por profesionales con experiencia en los sistemas o subsistemas, con que contará el respectivo Establecimiento de Salud.
- En relación al personal asociado a la prestación del servicio en el ámbito del mantenimiento y operación de instalaciones y equipamiento del sistema de gases clínicos, éste deberá acreditar su experiencia previa mínima de 2 años en estas materias. Además, deberá contar con una inducción mínima de 20 horas, a entero cargo, costo y responsabilidad de la Concesionaria, impartida por:

- Empresa proveedora del servicio de suministro de gases clínicos, que haya contratado el respectivo Establecimiento de Salud.



- El servicio técnico del representante de los equipos de generación de oxígeno, cuando corresponda, lo que será calificado por el Inspector Fiscal.

Las inducciones antes señaladas deberán ser actualizadas cada vez que el respectivo Establecimiento de Salud cambie de proveedor del suministro de gases clínicos, lo cual será informado por el Inspector Fiscal.

- El personal que participe en la prestación y supervisión de este servicio, deberá contar con todos los elementos de protección personal, de acuerdo al riesgo asociado al mismo, y a lo que señale la legislación vigente y las presentes Bases de Licitación.
- Contar con el personal en cantidad y competencias suficientes para enfrentar los requerimientos de mantenimiento y de operación establecidos en el presente anexo.
- Contar con personal para prestar el servicio de traslado de mobiliario, accesorios y/o cualquier otro elemento solicitado por usuarios SIC, no contemplados en el servicio de Traslado, previa autorización del Inspector Fiscal.

Componentes: Los componentes del Servicio de Mantenimiento y Operación de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la Infraestructura, son los siguientes:

- 1) Servicio de Mantenimiento de Infraestructura General y Mobiliario asociado a la Infraestructura.
- 2) Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Sistema Sanitario.
- 3) Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Sistema de Energía e Iluminación Artificial.
- 4) Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Sistema de Transporte Vertical.
- 5) Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Sistema de Corrientes Débiles.
- 6) Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Sistema de Central Térmica, Climatización, Refrigeración, Sistema Geotérmico y Gas Combustible.
- 7) Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Sistema de Gases Clínicos y Aire Industrial.
- 8) Servicio de Mantenimiento y Operación del Sistema de Control Centralizado y Automatización (SCCA).
- 9) Servicio de Mantenimiento y Operación de Áreas Verdes y Paisajismo.
- 10) Servicio de Mantenimiento y Operación del Sistema de Correo Neumático.
- 11) Servicio de Mantenimiento y Operación del Sistema Contra Incendios.

Alcances de los Componentes:

Será de cargo, costo y responsabilidad del Concesionario, mantener todos los elementos de Infraestructura, Instalaciones, Equipamiento Industrial y Mobiliario asociado a la Infraestructura, definidos en el Proyecto Definitivo, señalado en el artículo 2.4.1 de las Bases de Licitación. En caso que los requerimientos que se planteen en el presente anexo no consideren por omisión uno o más de los elementos definidos en el Proyecto Definitivo, éstos deberán ser incluidos en el Plan y Programa Anual, de acuerdo a lo establecido en el artículo 1.10.1 de las Bases de Licitación.

1. Servicio de Mantenimiento de Infraestructura General y Mobiliario asociado a la Infraestructura.

1.1 Infraestructura General

Consiste en la ejecución de las actividades de mantenimiento de los siguientes elementos: Obra Gruesa o Elementos Estructurales, Terminaciones y Exteriores.

El siguiente listado establece las partidas generales del Proyecto Definitivo, las que deben estar sujetas a mantenimiento preventivo y correctivo:

a) Obra Gruesa o Elementos Estructurales:

- Fundaciones y sobrecimientos.
- Vigas, viguetas, cadenas.
- Columnas y pilares.
- Losas.
- Estructuras metálicas.
- Estructuras de madera.
- Muros de contención.
- Muros.
- Aisladores sísmicos o Disipadores sísmicos según corresponda conforme al Proyecto Definitivo.
- Tabiques.
- Elementos estructurales compuestos.
- Otros elementos estructurales.

Durante el primer Año de Explotación, el Concesionario deberá efectuar, cada seis meses, una inspección y las actividades de mantenimiento, además de las respectivas acciones correctivas si correspondiere, de conformidad a lo dispuesto en el Proyecto Definitivo. Se deben considerar, al menos, las siguientes actividades:

- Revisión geométrica de los elementos estructurales, haciendo mediciones para detectar deformaciones, losas o vigas flectadas, o pandeo de elementos verticales.
- Revisión de la estructura a través de una lista de revisión (check-list), con registros basales cuantitativos y cualitativos, que permitan un monitoreo en el tiempo y la determinación oportuna de acciones correctivas de todos los elementos estructurales definidos en el Proyecto Definitivo.
- Verificar que todas las estructuras de hormigón armado mantengan su recubrimiento íntegro para no poner en riesgo los componentes de acero, procediendo a su reparación y/o reposición en caso de ser necesario.
- Verificar que todos los elementos estructurales metálicos mantengan sus propiedades estructurales de construcción, así como todos los elementos de protección definidos en el Proyecto Definitivo (anticorrosivos y protecciones ignífugas, entre otros), como también deberá incluir la revisión de los elementos de fijación (reapriete de pernos, remaches, soldaduras u otros), para estructuras metálicas, procediendo a su reparación y/o reposición en caso de ser necesario.
- Verificar la conservación de la pintura intumescente en todos los elementos metálicos estructurales definidos en el Proyecto Definitivo procediendo a su reparación y/o reposición en caso de ser necesario.
- Efectuar el mantenimiento de las vigas y pilares de madera, de acuerdo al Proyecto Definitivo, a objeto de conservar sus propiedades iniciales sin variación dimensional, sin presencia de putrefacción, ni vectores. Se incluyen todos los componentes de fijación involucrados en el sistema estructural.
- Efectuar el mantenimiento de las losas de cubiertas, a objeto de mantener sus características de impermeabilización y de aislamiento térmico en buen estado de acuerdo a las condiciones iniciales de diseño.
- Tratándose de los aisladores sísmicos, el Concesionario deberá efectuar, entre otras, las siguientes actividades:
 - ✓ Limpieza de partes metálicas de modo que éstas permanezcan libres de óxido.
 - ✓ Aplicación de pintura anticorrosiva definida por el fabricante.
 - ✓ Verificación de pernos y revisión de geometría conforme a las especificaciones técnicas definidas por el fabricante.
 - ✓ Revisión del torque de pernos.
 - ✓ Revisión y reparación si corresponde de los elementos de protección.
 - ✓ Cualquier otra acción que especifique el fabricante.
 - ✓ Revisión de geometría y verificación del comportamiento de los mismos, conforme a las especificaciones técnicas definidas por el fabricante.
- Cualquier otro que según el sistema BIM, así corresponda.
- A partir del segundo Año de Explotación, el Concesionario deberá establecer en su Programa Anual los periodos de inspección y mantenimiento de cada uno de los elementos estructurales definidos en el Proyecto Definitivo, los cuales deberán contar con la aprobación del Inspector Fiscal, sin perjuicio de las exigencias dispuestas en el presente anexo.



b) Terminaciones:

El Concesionario deberá efectuar las actividades de mantenimiento preventivo con una frecuencia mínima trimestral, a menos que se indique otra para algún elemento en particular, y las respectivas acciones de mantenimiento correctivas si correspondiere, de conformidad a lo establecido en el Proyecto Definitivo. Todo ello con el fin de conservar la funcionalidad, estética y armonía de los recintos y la imagen corporativa del respectivo Establecimiento de Salud.

De considerarse la reparación o reposición de algún elemento, el Concesionario deberá proceder en los tiempos que el Inspector Fiscal establezca, en concordancia con lo especificado en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.

En particular, respecto de los siguientes elementos, el Concesionario deberá dar cumplimiento a los requerimientos y condiciones que se indican:

- Pisos y elementos constitutivos: guardapolvos, cubrejuntas y juntas de dilatación

El Concesionario deberá efectuar una inspección quincenal de los diferentes tipos de pisos y de todos sus elementos constitutivos señalados en el Proyecto Definitivo para los recintos definidos en la zonificación Muy Crítica y Crítica establecidas en el Anexo H de las Bases de Licitación. Asimismo, respecto de los recintos correspondientes a zonificaciones Menos Crítica y No Crítica del referido Anexo, la frecuencia de la inspección será mensual. Si se detectase, en algún momento, cualquier defecto que represente un riesgo de desprendimiento o comprometa la continuidad de la superficie y seguridad de las personas que por ahí transiten, lo que será calificado por el Inspector Fiscal, el Concesionario deberá proceder a su inmediata reparación o reposición según corresponda, en los tiempos que el Inspector Fiscal establezca. Para la reposición de revestimientos dañados, que involucren partes de superficies dentro de un área mayor, lo que será calificado por el Inspector Fiscal, no se admitirá cambios de material ni tonalidades, por lo tanto deberá reponerse el área completa, definidas por modulaciones arquitectónicas del revestimiento de pisos, la cual deberá ser sometida a la aprobación del Inspector Fiscal. En el caso que se deban habilitar vías provisionales a causa de la reparación de pisos, el Concesionario se deberá coordinar con la Dirección del respectivo Establecimiento de Salud a través del Inspector Fiscal, y tales vías provisionales deberán contemplar las condiciones mínimas establecidas en la normativa vigente, para personas con algún grado de discapacidad.

Adicionalmente, el mantenimiento correctivo de pisos deberá cumplir con lo siguiente:

- ✓ La planificación de la ejecución del trabajo deberá ser sometida a la aprobación del Inspector Fiscal.
- ✓ La ejecución deberá realizarse en el menor plazo posible.
- ✓ En el caso de revestimientos del tipo baldosa microvibrada u otros similares que lo requieran, lo que será calificado por el Inspector Fiscal, se debe considerar el pulido, sellado y/o vitrificado de los pisos.
- ✓ Para el caso de revestimientos de pisos de alfombras, se deberá considerar su reemplazo y/o reposición, respondiendo a parámetros como tiempo (no más de 4 años), nivel de desgaste, riesgo de caídas, facilidades de limpieza, color y otros.
- ✓ Evaluar cada 5 años los pisos especiales, de características semiconductoras, realizando las pruebas de resistencia establecidas en las Normas Eléctricas, registrando sus resultados en el SIC. A partir de estas pruebas se determinará la necesidad y oportunidad de proceder al reemplazo y/o reposición de los pisos especiales, debiendo realizar posteriormente las pruebas de verificación de cumplimiento de la normativa vigente a los mismos.

- Escaleras y elementos constitutivos (barandas y otros)

El Concesionario deberá efectuar una inspección quincenal de las escaleras y de todos sus elementos constitutivos y cualquier otro señalado en Proyecto Definitivo. En caso de detectarse cualquier defecto que represente un riesgo de desprendimiento o comprometa la seguridad de las personas que por ahí transiten, lo que será calificado por el Inspector Fiscal, el Concesionario deberá proceder a su inmediata reparación o reposición según corresponda, en los tiempos que el Inspector Fiscal lo establezca.

- Revestimientos de Muros interiores, guardamuros y protecciones de muros.

El Concesionario deberá efectuar una inspección quincenal de revestimientos de muros interiores, guardamuros y protecciones de muros y cualquier otro señalado en el Proyecto Definitivo. En caso de detectarse cualquier defecto que represente un riesgo de desprendimiento, que pueda comprometer la seguridad de las personas que por ahí transiten o afecten la estética y armonía de los recintos y/o la imagen corporativa del respectivo Establecimiento de Salud, lo que será calificado por el Inspector Fiscal, el Concesionario deberá proceder a su inmediata reparación o reposición según corresponda, en los tiempos que el Inspector Fiscal así lo establezca en el SIC.

La reposición de cualquiera de los elementos de paramentos interiores deberá ser, al menos, de calidad técnica equivalente a la definida en el Proyecto Definitivo. No se admitirán paños o superficies de características distintas o coloraciones diferentes, de modo que se deberán considerar superficies completas, definidas por modulaciones arquitectónicas, aprobadas por el Inspector Fiscal y en ningún caso con parches que acusen estas diferencias.

La reposición de la pintura de muros correspondientes a pasillos, salas de espera y recintos de afluencia de público y recintos de hospitalización no pertenecientes a la Unidad de Paciente Crítico Adultos – Pediátrico – Neonatología establecida en el Anexo H de las Bases de Licitación, se deberá realizar, al menos, cada tres años. Para el resto de los recintos establecidos en el referido anexo, el reemplazo de las pinturas se efectuará a lo sumo cada 5 años. Sin perjuicio de lo anterior, el Inspector Fiscal podrá solicitar acortar los plazos, en caso que el revestimiento se deteriore por causas, tales como: mala calidad de la pintura aplicada, deficiencias en la aplicación de ella, daños producto de humedad o mal mantenimiento, deficiencias en la limpieza de los muros, entre otras causas.

En particular, respecto del mantenimiento preventivo de las juntas y uniones constructivas entre la estructura y los tabiques, se deberán incorporar también los siguientes elementos: tapajuntas, sellos de juntas asísmicas, sellos anti humo y anti fuego, entre otros.

- Cielos.

El Concesionario dentro de las actividades mantenimiento preventivo deberá revisar particularmente el estado de elementos, tales como, cielos y losas de hormigón, y cornisas, señalados en el Proyecto Definitivo.

No se aceptará ningún tipo de rotura, sea total o parcial, o falta de elementos de cielos. Para la zonificación establecida en el Anexo H de las Bases de Licitación, Muy Críticas y Críticas, el plazo para reparación o reposición será definido por el Inspector Fiscal, sin embargo, no podrá ser superior a 6 horas, contadas desde la solicitud del requerimiento en el SIC. Para los otros tipos de zonificaciones, el plazo será como máximo 48 horas, contadas desde dicho requerimiento.

Si se detectase la existencia de cielos duros o continuos dañados o manchados por escurrimiento de fluidos de cualquier tipo, el Concesionario deberá proceder a la reparación completa, en un plazo no superior a lo que defina el Inspector Fiscal contado desde la solicitud del requerimiento en el SIC, debiendo coordinarse con los usuarios de los recintos involucrados. Asimismo, de detectarse cualquier defecto que represente un riesgo de desprendimiento, comprometa la seguridad de las personas que por ahí transiten o afecten la estética y armonía de los recintos y/o la imagen corporativa de cada Establecimiento de Salud, el Concesionario deberá proceder a su inmediata



reparación o reposición según corresponda.

- Puertas y Quincallerías.

El Concesionario deberá efectuar las actividades de revisión y mantenimiento, con una frecuencia mínima bimensual, a objeto de asegurar el buen estado y funcionamiento de las puertas, incluyendo los mecanismos de cierre, apertura, enclavamientos, revestimiento y lubricación, entre otros. El Concesionario deberá proceder a su inmediata reparación o reposición según corresponda de puertas y quincallería, en los tiempos que el Inspector Fiscal lo establezca.

- Ventanas, cortinas, vidrios, persianas y quincallerías.

El Concesionario deberá efectuar las actividades de revisión y mantenimiento de todas las ventanas, cortinas y persianas, incluyendo los mecanismos de cierre, apertura, enclavamientos y revestimiento, entre otros, con una frecuencia mínima mensual, a objeto de asegurar su buen estado y funcionamiento.

Asimismo, no se aceptará que en el respectivo Establecimiento de Salud existan vidrios rotos o trizados, por lo que el Concesionario deberá proceder a la reposición de vidrios en general, incluidos termopaneles, cuando corresponda; el plazo para ello no podrá exceder de 6 horas contadas desde la solicitud del requerimiento en el SIC. El Concesionario podrá solicitar un plazo mayor, por razones debidamente justificadas, las cuales deberán someterse a la aprobación del Inspector Fiscal. El Concesionario deberá proceder de manera inmediata a retirar los elementos quebrados, en un tiempo no superior a 1 hora contada desde la solicitud del requerimiento en el SIC, colocando un revestimiento provisorio hasta la reposición definitiva, que asegure condiciones de hermeticidad.

- Impermeabilizaciones.

Si se detectase cualquier aparición de humedad en muros o pisos, lo que será registrado en el SIC, el Concesionario deberá efectuar una inspección y análisis de las causas, debiendo entregar en el plazo que indique el Inspector Fiscal el respectivo informe técnico, y el respectivo cronograma de las acciones correctivas que procedan para dar una solución completa a los daños detectados.

- Elementos de la Envoltura Térmica

El Concesionario en su Programa Anual, deberá presentar un plan de mantenimiento de todos los componentes correspondientes al diseño pasivo del proyecto de eficiencia energética, tales como: Muro Exterior, Techumbre, Piso Ventilado, entre otros que se definan en el Proyecto Definitivo. Asimismo, cada 5 años, el Concesionario deberá demostrar mediante mediciones, monitoreo y protocolos de mantenimiento efectivamente realizados, que los parámetros de diseño originales de los referidos componentes, entre los cuales se encuentran los de: conductividad térmica; semi permeabilidad para evacuación del vapor de agua desde el interior; impermeabilidad para el ingreso de aguas lluvias; resistividad térmica; y el control de puentes térmicos, entre otros, mantienen sus propiedades iniciales o se han visto desmejorados con el transcurso del tiempo.

El Concesionario, deberá informar al Inspector Fiscal, las alteraciones registradas a las condiciones originales del proyecto de eficiencia térmica, identificando los componentes, cuantificando el costo y grado de eficiencia perdido, a corto, mediano y largo plazo, proponiendo las acciones de mitigación y reparación que corresponda.

- Señalética Interior.

Será responsabilidad del Concesionario reponer o reparar cualquier elemento constitutivo de la señalética, el cual deberá ser, al menos, de calidad técnica equivalente a la definida en el Proyecto Definitivo. El plazo para esta reposición la establecerá en el SIC el Inspector Fiscal, en consideración a la ubicación y características del elemento a reponer.

c) Exteriores:

El Concesionario debe desarrollar un programa de inspección de los elementos que a continuación se señalan, con el objeto de detectar a tiempo los fallos y subsanarlos, antes de que los mismos ocasionen pérdida de funcionalidad. Se consideran los siguientes elementos:

- Cubiertas, canales, bajadas de aguas lluvias, sumideros, canaletas y sistemas de infiltración.

Se deberá considerar como mínimo, lo siguiente:

- ✓ Aplicación de pintura; en caso de cubiertas prepintadas, será según recomendaciones del fabricante para cada elemento.
- ✓ Revisión, con una frecuencia mínima anual, y reparación de la cubierta y de su pintura. En caso de presencia de óxido o pérdida de la cobertura el Concesionario deberá reparar o cambiar las zonas dañadas.
- ✓ Revisión y sellado de juntas (embaladas, selladas, termofusionadas, entre otras) y con sellos elásticos con una frecuencia mínima anual.
- ✓ Revisión, con una frecuencia mínima anual, y reparación de los sistemas de aislación de alta eficiencia incorporados en las cubiertas metálicas, según corresponda.
- ✓ Revisión, con una frecuencia mínima anual, y reparación de los sellos de impermeabilización en las cubiertas de hormigón armado si corresponde.
- ✓ Limpieza y mantenimiento, con una frecuencia mínima trimestral de cubiertas, canales, bajadas, sumideros, canaletas y sistemas de infiltración.
- ✓ Revisión, con una frecuencia mínima trimestral, y reposición, en caso de ser necesario, de las mallas y púas anti-pájaros instaladas en pisos mecánicos, cornisas, terrazas o donde éstas se encuentren.
- ✓ Limpieza y mantenimiento de los ductos de ventilación y extracción, con una frecuencia mínima trimestral.
- ✓ Verificación y eliminación de óxidos de las estructuras metálicas, con la correspondiente aplicación de pintura antióxido y de terminación si corresponde, con una frecuencia mínima anual. Adicionalmente, deberá aplicar pintura antióxido a toda la estructura metálica, al menos, cada cuatro años.
- ✓ Revisión y reparación de la estructura de cubierta y de sus respectivas fijaciones, soldaduras, anclajes, tensores, aislaciones, entre otros.
- ✓ Cubiertas especiales, incluidas en el Proyecto Definitivo, como elementos propios del diseño de eficiencia energética. La frecuencia de revisión y mantenimiento será de acuerdo a recomendaciones de fabricante. En caso de daño de éstas, el Inspector Fiscal definirá los plazos de reparación respectivos.
- ✓ Revisión y reparación de otros elementos de cubierta incluidos en el Proyecto Definitivo. La frecuencia de revisión y el plazo de reparación será indicado por el Inspector Fiscal, de acuerdo a recomendaciones del fabricante, condiciones de la zona geográfica y vulnerabilidad del edificio, entre otros.

- Pavimentos exteriores.

El Concesionario deberá efectuar una inspección, a lo menos, quincenal de los revestimientos de pisos exteriores a los edificios, tales como, baldosas, cerámicos, pastelones, adocretos, piedras y otros señalados en Proyecto Definitivo. Si se detectase cualquier defecto que represente un riesgo de desprendimiento o que comprometa la continuidad de la superficie y seguridad de las personas que por ahí transiten, lo que será calificado por el Inspector Fiscal, el Concesionario deberá proceder a su inmediata reparación o reposición según corresponda, en los tiempos que el Inspector Fiscal establezca. Para la reposición de revestimientos dañados, que involucre partes de superficies dentro de un área mayor, lo que será calificado por el Inspector Fiscal, no se admitirá cambios de material ni tonalidades, por lo tanto deberá considerarse la reposición del área completa, definidas por modulaciones arquitectónicas del revestimiento de pisos, la cual deberá ser sometida a la aprobación del Inspector Fiscal.



En caso que se deban habilitar vías provisionarias, a causa de la reparación de pisos, éstas deberán contemplar las condiciones mínimas establecidas en la normativa vigente, para personas con algún grado de discapacidad.

- Bancas y asientos exteriores.

El Concesionario deberá efectuar una inspección semestral del equipamiento exterior, como bancas, escaños, basureros, juegos infantiles, estacionamientos de bicicletas y otros contemplados en el Proyecto Definitivo, debiendo reparar o reponerlos en caso necesario, en los tiempos definidos por el Inspector Fiscal.

Se incluyen en estas obligaciones, la mantención y buen estado del equipamiento urbano del hospital, de la zona de jardines y veredas y en las áreas públicas circundantes .

- Cielos exteriores.

El Concesionario con una frecuencia mínima semestral deberá revisar y reparar, si corresponde, los diferentes tipos de cielos, cornisas y todos los elementos constitutivos de cielos exteriores, definidos en el Proyecto Definitivo.

- Cierros y portones.

El Concesionario deberá revisar el estado y reparar si corresponde, los cierros, muros perimetrales, rejas, puertas, portones, esclusas y sus elementos constitutivos de quincallería, motores eléctricos y otros contemplados en el Proyecto Definitivo, con una periodicidad mínima semestral.

- Revestimientos de muros, fachadas, marquesinas, jardineras, envolvente térmica y otros elementos de fachadas.

- ✓ Inspeccionar, con una frecuencia mínima semestral, el estado de los revestimientos de muros ya sean pétreos, cerámicos, metálicos, cortina u otros señalados en el Proyecto Definitivo.
- ✓ Reponer los revestimientos dañados, si involucran partes de superficies dentro de un área mayor, no se admitirá cambios de material ni tonalidades, por lo tanto deberá considerarse la reposición del área completa, definidas por modulaciones arquitectónicas de la fachada. En ningún caso se aceptarán parches que acusen estas diferencias. El plazo máximo de reparación será de 20 días contados desde la solicitud del requerimiento en el SIC. El Inspector Fiscal podrá aceptar plazos mayores de reparación con antecedentes fundados por parte de la Sociedad Concesionaria.
- ✓ Reemplazar la pintura de los revestimientos que hayan sido pintados según lo definido en el Proyecto Definitivo, al menos, cada tres años, en los meses de primavera o verano.
- ✓ Inspeccionar, con una frecuencia mínima semestral, y reparar los diferentes tipos de revestimiento de los muros y fachadas (granito, fibrocemento, porcelanato, litofrén, muros cortinas, muros verdes, quiebra vistas o celosías), sistemas EIFS (Exterior Insulation and Finishing System), sistemas bioclimáticos, entre otros, según se defina en el Proyecto Definitivo, debiendo mantener la funcionalidad, la estética y la armonía de ellos.
- ✓ Revisar, con una frecuencia mínima semestral, y reparar, puertas, quincallería de los edificios, reemplazar vidrios y sistema de sellos, cuando corresponda.
- ✓ Revisar, con una frecuencia mínima semestral, y reparar, ventanas, quincallería, y sistema de sellos, si corresponde. Asimismo, deberá reponer, cuando corresponda, vidrios en general, incluidos termopaneles. El reemplazo de los termopaneles deberá realizarse en un plazo de 6 horas, aunque el Concesionario podrá solicitar un plazo mayor, por razones debidamente justificadas, lo cual deberá someterse a la aprobación del Inspector Fiscal. Este plazo se contabilizará desde la solicitud del requerimiento en el SIC. El Concesionario deberá proceder de manera inmediata a retirar los elementos quebrados, en un tiempo no superior a 1 hora contada desde la solicitud del requerimiento en el SIC. Para el caso de reposición de cristales, el Concesionario tendrá un plazo máximo de 10 días,

salvo que el Inspector Fiscal le otorgue un mayor plazo en casos excepcionales, los que serán debidamente fundamentados por el Concesionario. La Sociedad Concesionaria deberá disponer de cierros provisorios en las zonificaciones Muy Crítica y Crítica establecidas en el Anexo H de las Bases de Licitación. Asimismo, cuando la reposición definitiva se prolongue por más de 1 día se deberá disponer de muro cortina.

- ✓ Revisar, con una frecuencia mínima semestral, que todos los elementos que constituyen las envolventes de los edificios y sus componentes, se encuentren correctamente afianzados y no revistan peligro de caídas o desprendimientos.
 - ✓ Reparar o reponer, si procede, las impermeabilizaciones de muros, terrazas o jardineras, en caso que aparezcan filtraciones o deterioro de los revestimientos. El plazo máximo para estas reparaciones o reposiciones será definido por el Inspector Fiscal, atendiendo la zonificación establecida en el Anexo H de las Bases de Licitación, no debiendo exceder de 30 días, contados desde la solicitud del requerimiento en el SIC.
 - ✓ Limpiar los paramentos exteriores, con la siguiente frecuencia mínima: cristales y vidrios, trimestralmente; muros, fachadas, envolvente térmica no acristalada, y otros elementos de fachadas, semestralmente. Lo anterior conforme lo establecido en el Proyecto Definitivo.
 - ✓ Mantener las condiciones de uso, seguridad y operatividad del sistema para las funciones de limpieza y de mantención de los paramentos exteriores.
 - ✓ Informar al Inspector Fiscal la ejecución de las tareas antes indicadas, con 24 horas de anticipación, con el propósito de advertir a los usuarios del Establecimiento de Salud respectivo, a fin de resguardar su privacidad y confidencialidad.
- Veredas, calzadas y señalética.

El Concesionario deberá efectuar una inspección con una frecuencia mínima semestral, procediendo a reparar o reponer los elementos faltantes, asegurando la continuidad de las superficies de las circulaciones peatonales y vehiculares exteriores, de manera de mantener la funcionalidad, estética y armonía de los elementos. Asimismo, deberá revisar y reponer o reemplazar, si corresponde, la pintura y la señalética vial y peatonal.

En caso de inhabilitar alguna vía dispuesta para el tránsito, vehicular o peatonal, se deberá disponer de alguna vía alternativa existente o provisoria, la cual deberá contemplar las condiciones mínimas establecidas en la normativa vigente, en particular, para personas con algún grado de discapacidad y para el ingreso de vehículos de emergencia, según corresponda.

1.2 Mobiliario asociado a la Infraestructura.

El Concesionario deberá efectuar actividades de inspección y mantenimiento preventivo con una frecuencia mínima semestral, salvo que se indique un plazo diferente en el presente numeral, y las respectivas acciones correctivas, si correspondiere, de conformidad a lo dispuesto en el Proyecto Definitivo. Todo ello con el fin de conservar la funcionalidad, la estética y armonía de los recintos y la imagen corporativa del respectivo Establecimiento de Salud.

El Concesionario deberá dar cumplimiento a las acciones y condiciones que se indican a continuación, categorizadas en los siguientes tipos:

a) Muebles de madera o de tablero

El Concesionario deberá efectuar actividades de inspección y mantenimiento con una frecuencia mínima trimestral, a los muebles de madera o tablero asociados a la infraestructura definidos en el Proyecto Definitivo, tales como: closet, estantes, lockers de 1/3 o 1/2 cuerpos adosados, muebles colgantes, kardex, percheros, paneles informativos, pizarras, mueble biblioteca, vitrinas vidriadas, mesones y muebles base de madera, mesones de trabajo limpio y sucio, y todos aquellos muebles que contengan madera como elemento constitutivo. Entre otras actividades el Concesionario deberá considerar, cambio o reparación de quincallería, tiradores o manillas, encolado, barnizado, desmanchado, anclajes a muros o pisos, revestimientos, entre otros.



CSA

b) Muebles de acero inoxidable o metálicos

El Concesionario deberá efectuar actividades de inspección y mantenimiento, con una frecuencia mínima trimestral, a los muebles metálicos definidos en el Proyecto Definitivo, tales como: estantes de cámaras frigoríficas, mobiliario de los recintos: SEDILE, esterilización, laboratorios, entre otros. El mantenimiento incluirá, a lo menos: limpieza, lubricación, retiro de óxido, revisión y repaso de soldaduras, apriete de pernos, entre otros. Adicionalmente, deberá reemplazar, cuando proceda, ruedas, partes y piezas, cambio o reparación de quincallería, tiradores o manillas, desmanchado, anclajes a muros o pisos, revestimientos, pinturas, entre otros.

c) Muebles mixtos

El Concesionario deberá efectuar actividades de inspección y mantenimiento, con una frecuencia mínima trimestral, a los muebles mixtos, tales como, butacas, muebles estructurados en acero y revestidos en madera, resinas o en otro material, tales como: polipropileno, pvc, u otros, de acuerdo a lo establecido en el Proyecto Definitivo. El mantenimiento incluirá, a lo menos: limpieza, lubricación, retiro de óxido, revisión y repaso de soldaduras, apriete de pernos. Adicionalmente, deberá reemplazar, cuando proceda, ruedas, partes y piezas, cambio o reparación de quincallería, tiradores o manillas, encolado, barnizado, desmanchado, anclajes a muros o pisos, revestimientos, pinturas, entre otros.

d) Muebles *Full Space*

Corresponden a la estantería móvil definida en el Proyecto Definitivo, respecto de la cual el Concesionario deberá proceder a su mantenimiento con una frecuencia semestral, incluyendo, a lo menos: lubricación, limpieza de rieles, revisión de engranajes, reemplazo de guías, volante, corrección de cuadraturas, desabolladuras, pintado de partes y piezas, reposición de piezas dañadas o quebradas, entre otras actividades.

e) Accesorios

El Concesionario deberá efectuar el mantenimiento de los accesorios, de los diferentes recintos del Establecimiento de Salud respectivo, tales como: espejos, tapas de excusados, accesorios de baños y otros de similar especie, señalados en el Proyecto Definitivo, debiendo proceder a su reposición, ante su falta o cuando presenten daños.

f) Otras consideraciones:

- Reposición:

El Concesionario es responsable de la gestión total de la reposición, incluyendo adquisición e instalación del Mobiliario asociado a la infraestructura establecido en el respectivo Proyecto Definitivo de cada Establecimiento de Salud, a su entero cargo, costo y responsabilidad, conforme al cumplimiento de cualquiera de las siguientes condiciones de baja del mismo:

- ✓ Cumplimiento de vida útil.
- ✓ Que su reparación supere el 40% del valor de reposición del bien.
- ✓ Destrucción del mismo; o
- ✓ A requerimiento fundado del Inspector Fiscal.

- Registrar, monitorear y resolver todas las solicitudes presentadas por los usuarios SIC definidos en el artículo 1.14 de las Bases de Licitación, relativas a alteraciones o fallas detectadas en el Mobiliario asociado a la Infraestructura.
- Monitorear todas las actividades que se efectúen sobre el Mobiliario asociado a la infraestructura, coordinando las planificaciones de Mantenimiento Preventivo o Correctivo, registrando las mismas en el SIC, y permitiendo de ese modo llevar a cabo una gestión del historial del servicio.
- Gestionar el inventario correspondiente al registro de las incorporaciones y bajas del Mobiliario asociado a la infraestructura, conforme lo dispuesto en el presente anexo.

- Implementar y ejecutar un programa de mantenciones, a su entero cargo, costo y responsabilidad, mediante actividades de mantenimiento preventivo y correctivo, incluyendo el recambio de sus partes, componentes y accesorios, según corresponda.
- Mantener operativo permanentemente un sistema de alertas para la reposición del Mobiliario asociado a la infraestructura en el SIC, de modo de mantener su funcionalidad y operatividad en condiciones óptimas, conforme las recomendaciones del fabricante.

En ningún caso el Concesionario podrá retirar un elemento o mobiliario sin la autorización del Inspector Fiscal. En aquellos casos que lo solicite el Inspector Fiscal, el Concesionario deberá entregar un mueble alternativo que reemplace al mueble retirado, de modo de no afectar la funcionalidad del recinto durante el periodo que éste se encuentre en mantenimiento.

La Concesionaria deberá asegurar en su procedimiento, que el servicio sea prestado en estricta coordinación con el usuario del recinto que utiliza el mobiliario asociado a la infraestructura, de manera de no afectar la operación y funcionalidad del referido recinto.

2. Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Sistema Sanitario

Este servicio incluye el mantenimiento y operación de los siguientes subsistemas:

- Subsistema de Agua Potable.
- Subsistema de Alcantarillado.
- Subsistema de Riego.
- Subsistema de Provisión de Aguas Tratadas.
- Subsistema de evacuación de aguas lluvia.
- Subsistema de Drenaje de la Napa Freática. (si procede según el Proyecto Definitivo)

El Concesionario deberá cumplir con las consideraciones generales que se señalan a continuación, y con los requerimientos mínimos, para cada uno de los subsistemas que luego se señalan:

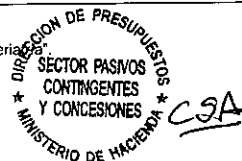
2.1 Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Subsistema de Agua Potable

Conforme lo dispuesto en el artículo 1.10.12 de las Bases de Licitación, el suministro de agua potable no puede presentar faltas, por lo que el Concesionario debe asegurar el funcionamiento del Sistema Sanitario, de manera efectiva, eficiente y oportuna, cuidando siempre del buen estado de las redes y de los equipos electromecánicos. El Concesionario deberá disponer de planes de contingencia, ante fallas de suministro de agua de la red pública, y desarrollar estrategias de sistemas alternativos de provisión de la misma. En el caso de fallas de suministro, deberá informar al Inspector Fiscal, para que éste lo autorice a aplicar el Plan de Contingencia respectivo.

a) Estanques y Sala de Bombas del Sistema de Impulsión de Agua Potable Fría

Respecto a los estanques de acumulación de agua potable fría:

- Se deberán efectuar inspecciones visuales en su estructura, con el objeto de verificar la ausencia de filtraciones y contaminación, y así asegurar la estanqueidad de los mismos; dichas inspecciones deberán efectuarse con una frecuencia mínima trimestral.
- Asegurar la potabilidad del agua almacenada, para lo cual deberá efectuar una revisión y limpieza interior y exterior de estanques de almacenamiento, limpieza de filtros, reparación de filtraciones, verificación del estado de las escotillas de inspección, con una frecuencia mínima anual, así como análisis físico-químico y biológico del agua almacenada, de acuerdo a Norma, el que deberá ser efectuado por un laboratorio autorizado por el INN, debiendo registrar en el SIC los resultados de tales análisis.



- Asegurar la calidad del agua entregada, para lo cual, entre otras medidas, deberá monitorear de manera on line, parámetros tales como pH, conductividad, oxígeno disuelto, salinidad, temperatura; además de la medición del cloro o desinfectante residual, desde la Sala de Control Centralizado y Automatización, reportando al Inspector Fiscal de cualquier anomalía presentada.

El Concesionario deberá operar el sistema de bombas de tratamiento de aguas establecido en el Proyecto Definitivo, cuando en la Sala de Control Centralizado y Automatización se de una alerta de alteración de alguno de los parámetros de diseño relacionados con la cloración y PH, debiendo registrar en el SIC el respectivo incidente y reportar las posibles causas.

- Revisión diaria visual macroscópica de la calidad de las aguas de los estanques, y registro de: niveles, turbiedad, presencia de elementos extraños, vectores, olor, hongos y otros aspectos visibles que puedan significar contaminación o déficit en el llenado de los estanques.
- Verificar constantemente que las tapas y escotillas de los estanques permanezcan cerradas y seguras, sin riesgo de caídas o vaciamientos de elementos contaminantes.

Respecto a las Salas de Bombas:

- El sistema de bombeo e impulsión debe contar con un programa de mantenimiento preventivo y operacional, que incluya acciones de mantenimiento preventivo, para prevenir fallas mayores. Se debe contar con un seguimiento del funcionamiento y rendimiento del sistema y de la alternación de las bombas, que permita determinar de manera predictiva la reposición del sistema parcial o total.
- Limpieza exterior e inspección de las cañerías y válvulas de entrada y salida a los estanques, con una frecuencia mínima anual.
- Las salas de bombas y los alrededores de los estanques deben permanecer limpios y sin riesgo de contaminación o vaciamiento de productos indeseados a las aguas.
- Mantenimiento, con una frecuencia mínima trimestral, de la sala de máquinas, incluyendo la revisión del estado de muros y manifold e hidroneumáticos, y la corrección, reparación y/o reposición de los elementos, en caso que sea necesario, y según requerimientos del fabricante.
- Asegurar la presión y caudales en los puntos de consumo, de acuerdo a lo establecido en el Proyecto Definitivo.
- Mantención de la rotulación e identificación de cada elemento, de forma clara y permanente. Asimismo, debe mantener a la vista, en forma clara, la información relativa a los protocolos de operación y de emergencia que sean pertinentes.
- La frecuencia mínima, para efectuar el mantenimiento del sistema de impulsión de agua potable fría, será mensual y para los tableros eléctricos y de control, será semestral.
- Sin perjuicio de las recomendaciones de los fabricantes de los tableros de control del sistema de bombas, éstos deberán reponerse, como máximo, cada 6 años de operación.
- Operación de las salas de bombas.

b) Sistemas de Cañerías de Agua Potable, Fría y Caliente

- Inspección, con una frecuencia mínima anual, del estado de la matriz de agua potable y su reparación, si corresponde.
- Inspección y operación, con una frecuencia mínima trimestral, de todos los dispositivos de corte, válvulas de retención, filtros, sistemas de soporte, estado

de las aislaciones térmicas, pintura identificatoria de las redes y rotulación de las cañerías. Se incluye en esta inspección, todo otro elemento mecánico que sea susceptible de perder su condición de uso en el tiempo.

- Inspeccionar con una frecuencia mínima trimestral, el correcto funcionamiento de las redes en los puntos que traspasan la junta de dilatación, entre el edificio vinculado al terreno y el edificio aislado sísmicamente, y su reparación, si corresponde.
 - Mantenimiento, con una frecuencia semestral, de los respectivos códigos de color de las redes y de sus elementos constitutivos. Reposición de los códigos de colores, cuando pierdan sus características de identificación, lo que será calificado por el Inspector Fiscal.
 - Mantenimiento del sistema de recirculación del agua potable caliente, redes, bombas y accesorios, con una frecuencia mínima trimestral. Se debe contar con un seguimiento del funcionamiento y rendimiento del sistema, que permita determinar de manera predictiva la reposición del sistema parcial o total.
 - Los remarcadores y el sistema de registro para individualizar los consumos de agua potable fría y caliente, en cada una de los recintos indicados en el Proyecto Definitivo aprobado por el Inspector Fiscal, se encuentran permanentemente operativos y debidamente calibrados.
 - El Concesionario deberá informar al Inspector Fiscal respecto de cualquier incidencia registrada en el SIC, dentro de los tiempos máximos que se indican a continuación, contados desde la solicitud del requerimiento en el SIC: 20 minutos para las zonas Muy Críticas y Críticas, y 30 minutos para el resto de las zonas establecidas en el Anexo H de las Bases de Licitación, entregando la respectiva evaluación y plazo, para subsanar la misma. Todo lo anterior, de conformidad a lo establecido en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.
- c) Sistema de almacenamiento, tratamiento, impulsión y distribución de agua caliente sanitaria
- El Concesionario deberá a su entero cargo, costo y responsabilidad, operar y mantener el sistema de descalcificación del agua definido en el Proyecto Definitivo, debiendo definir un protocolo para dicho sistema, incluyendo entre otros aspectos: insumos utilizados, frecuencias, controles. Asimismo, deberá registrar en el SIC cada proceso de descalcificación que realice.
- d) Paneles solares térmicos
- El Concesionario deberá operar, mantener y reparar o reponer los paneles solares térmicos definidos en el Proyecto Definitivo, procediendo a reponerlos cuando la reparación no asegure la eficiencia de diseño, o bien en caso de rotura o daño mayor.
 - Los paneles solares térmicos deberán permanecer siempre limpios, debiendo, a lo menos, efectuar una limpieza mensual.
 - El Concesionario deberá monitorear a través del Sistema de Control Centralizado y Automatización la eficiencia de estos paneles, registrando en el SIC las alteraciones de ella, procediendo a realizar las maniobras de mantenimiento cuando se requiera, como purgado, limpieza, sellado, pruebas de hermeticidad, entre otras.
- e) Artefactos Sanitarios y Grifería
- Inspección, con una frecuencia mínima semanal, de los artefactos sanitarios y de su grifería, sifones, fijaciones, sellos y llaves de corte, de manera de prevenir problemas de obstrucción o filtraciones de sus conexiones y elementos constitutivos.
 - Inspección y mantenimiento de los lavachatas, de acuerdo a Proyecto Definitivo, con una frecuencia mínima semanal, de modo de garantizar su correcto, seguro y continuo funcionamiento, de acuerdo a las especificaciones del Proyecto Definitivo, y las recomendaciones del fabricante, especialmente los procesos de vaciado, lavado y sanitizado y sistemas de aperturas y controles de estos artefactos.



- Inspección y mantenimiento de las maceradoras de chatas, con una frecuencia mínima trimestral, de modo de garantizar su correcto, seguro y continuo funcionamiento, de acuerdo a las especificaciones del Proyecto Definitivo, y las recomendaciones del fabricante, especialmente los procesos de vaciado y sistemas de aperturas y controles de estos artefactos.
- Revisión con una frecuencia mínima semanal de: grifería electrónica, válvulas mezcladoras y/o de temperaturas, entre otros elementos.
- Deberá informar al Inspector Fiscal respecto de cualquier incidencia registrada en el SIC, tales como filtración, mal funcionamiento, obstrucción, entre otros, dentro de los tiempos máximos que se indican a continuación, contados desde la solicitud del requerimiento en el SIC: 20 minutos para las zonas Muy Críticas y Críticas, y 30 minutos para el resto de las zonas establecidas en el Anexo H de las Bases de Licitación, entregando la respectiva evaluación y plazo, para subsanar la misma. Todo lo anterior, de conformidad a lo establecido en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.

2.2 Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Subsistema de Alcantarillado

- Mantenimiento y Operación de los siguientes elementos:
 - ✓ Limpieza y otras actividades de mantenimiento, con una frecuencia mínima trimestral, de las rejillas de piso y canaletas, piletas, cámaras colectoras, cámaras de inspección, banquetas, tapas, escalines, paredes, puntos de recepción y entrega, trampas de grasa, pelos, cañerías colectoras y cámaras tipo trampa con canastillos para recoger objetos sólidos no degradables, entre otros.
 - ✓ Efectuar un tratamiento de limpieza y mantenimiento de las cámaras especiales de grasas acorde a sus tamaños y usos; en todo caso, su periodicidad deberá ser a lo sumo cada 3 meses; dicha frecuencia podrá ser reducida por el Inspector Fiscal, según el nivel de uso de las mismas. Durante el proceso de limpieza de las cámaras, el Concesionario deberá aplicar las medidas de mitigación que se establezcan en el Reglamento de Servicio de la Obra establecido en el artículo 1.10.8 de las Bases de Licitación.
 - ✓ Efectuar mantenimiento, del sistema de tratamiento de los Residuos Líquidos Industriales (RILES) de las instalaciones de alcantarillado, ya sea de las aguas y desechos provenientes del uso del respectivo Establecimiento de Salud, como de los procesos propios de los servicios concesionados, de manera de garantizar siempre su normal funcionamiento y cumplimiento de los parámetros exigidos por la Autoridad competente.
 - ✓ Efectuar la operación de vaciado de las cámaras especiales decantadoras de radiación ionizante, si las hubiesen en el Proyecto Definitivo, de acuerdo a los procedimientos que establezca al efecto el Inspector Fiscal.
 - ✓ Estanques de acumulación y plantas elevadoras, si correspondiese según el Proyecto Definitivo:
 - Inspección visual y de detección de olores diaria para verificar su normal funcionamiento, incluyendo la ausencia de filtraciones de los estanques.
 - El Mantenimiento de las plantas elevadoras se efectuará mediante la administración de las garantías que correspondan y por un servicio técnico autorizado por el fabricante de los mismos, que garantice su buen funcionamiento.
 - Efectuar un programa de retiro de lodos provenientes de las aguas servidas y limpieza de los estanques enterrados y de superficie, con una frecuencia mínima semestral, salvo indicación del Inspector Fiscal.

- Verificar los sistemas de seguridad de los estanques en forma semestral comprobando el correcto funcionamiento.
- Verificar la calidad de las aguas en forma continua (*on line*), de acuerdo a lo que establezca el Proyecto Definitivo: análisis de la demanda biológica de oxígeno (DBO), grasas, PH, entre otras exigencias que establezca la Superintendencia de Servicios Sanitarios. Será de responsabilidad del Concesionario el cumplimiento de la normativa vigente, en todo lo relacionado con los RILES, tanto en su almacenamiento, tratamiento o eliminación.

- Deberá informar al Inspector Fiscal respecto de cualquier filtración de aguas servidas registrada en el SIC, dentro del tiempo máximo de 20 minutos, contados desde la solicitud del requerimiento en el SIC, entregando la respectiva evaluación y plazo, para subsanar la misma. Todo lo anterior, de conformidad a lo establecido en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.

2.3 Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Subsistema de Riego

- Se debe efectuar una revisión de cañerías, aspersores, llaves y cámaras con una frecuencia mínima trimestral y en caso de existir pérdida de funcionalidad, proceder a reparar o reemplazar los elementos dañados.
- Se debe efectuar una revisión y mantenimiento, con una frecuencia mínima semestral, de tableros y sistemas de control.
- Se debe efectuar una revisión, mantenimiento y limpieza de los estanques acumuladores de todas las aguas residuales para riego si correspondiese, según el respectivo Proyecto Definitivo, como por ejemplo, las provenientes de acumulación de aguas lluvia, aguas grises, que puedan ser reutilizadas para el sistema de regadío, con una frecuencia mínima trimestral, de acuerdo a lo dispuesto en el mismo.
- El Concesionario deberá garantizar mediante monitoreo y controles, la calidad del agua utilizada para el riego y el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes, en el caso de la reutilización de las aguas, sea que se trate de uso de aguas de canales de regadíos, uso de aguas subterráneas u otro sistema.
- El Concesionario deberá informar al Inspector Fiscal la evaluación y plazo para subsanar cualquier filtración o desperfecto del sistema que afecte al normal funcionamiento del mismo, registrada en el SIC, dentro del tiempo máximo de 60 minutos, contados desde el registro en el SIC. Todo lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.

2.4 Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Subsistema de Provisión de Aguas Tratadas

a) Requerimientos Generales

- Inspección visual diaria de las Plantas de Agua Tratada, realizando al menos, las siguientes actividades:
 - ✓ Ablandamiento de las aguas, mediante el empleo de sales y resinas apropiadas para estos efectos, en las cantidades y según las características que indique el fabricante de los equipos. La provisión de tales insumos será de entero cargo, costo y responsabilidad de la Sociedad Concesionaria.
 - ✓ Revisión de las instalaciones y redes de distribución, verificando el estado de las válvulas, entre otros componentes, así como proceder al lavado o cambio de membranas.
 - ✓ Verificar la inexistencia de filtraciones, procediendo a su inmediata reparación en caso de existir.
 - ✓ Revisión y control de niveles de agua.
 - ✓ Registro de consumo, revisión y regulación de caudales y presión.
 - ✓ Revisión y ajustes de tableros eléctricos y de control.
 - ✓ Revisión y controles de las alarmas.
 - ✓ Revisión y control de filtros bacterianos, resistividades de las aguas tratadas, y del funcionamiento de las lámparas UV.
 - ✓ Revisión de las condiciones macroscópicas de las aguas antes y después del tratamiento.
 - ✓ Mantenimiento del sistema de bombas, revisión y ajuste de parámetros



- Muestreo del ablandamiento, de acuerdo al consumo de las aguas luego de cada carga de sales y entre cargas. Estas mediciones deben registrarse e informarse al recinto asistencial usuario de la Planta de Tratamiento a través del SIC.
- Mantenimiento de los equipos de tratamiento de aguas, a lo menos cada 2 meses, mediante la administración de las garantías que correspondan y por un servicio técnico autorizado por el fabricante de los mismos, garantizando su buen funcionamiento. Sin perjuicio de lo anterior, para las aguas tratadas de hemodiálisis, el mantenimiento debe ser, a lo menos, mensual y efectuarse por una empresa con experiencia en plantas de aguas tratadas para estos fines, la cual deberá ser aprobada por el Inspector Fiscal.

Los recintos donde se emplacen las plantas deben mantenerse siempre limpios, y con sus pavimentos secos, al igual que todos sus elementos, como tableros, circuitos y estanques de acumulación, debiendo evitarse la presencia de cualquier elemento ajeno a la instalación.

b) Respecto de la Planta de Agua para Hemodiálisis, el Concesionario deberá:

- Proveer y operar la planta de agua para hemodiálisis, asegurando su operatividad todos los días del año las 24 horas del día, garantizando en forma permanente el cumplimiento de las respectivas autorizaciones de la Autoridad Sanitaria.
- Informar al Inspector Fiscal respecto de cualquier anomalía en el funcionamiento de las Plantas de Tratamiento de Aguas registrada en el SIC, dentro del tiempo máximo de 20 minutos, desde la solicitud del requerimiento en el SIC, entregando la respectiva evaluación y plazo para subsanar la misma. Todo lo anterior, de conformidad a lo establecido en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.
- Asegurar, a su entero cargo, costo y responsabilidad, que la calidad de agua para diálisis, cumple con los requerimientos físicos, químicos, radiactivos y bacteriológicos respectivos, establecidos en la normativa vigente y en el Proyecto Definitivo. Para estos efectos, el agua deberá ser analizada por laboratorios autorizados por el Instituto Nacional de Normalización (INN). El análisis del agua antes señalado, se debe realizar con una frecuencia mínima trimestral, de acuerdo a las exigencias sanitarias ministeriales (D.S. N° 2357 de 1994 del MINSAL, aprueba Reglamento sobre Centros de Diálisis) y sus modificaciones. No obstante lo anterior, a requerimiento de la Dirección del Establecimiento de Salud respectivo, el Inspector Fiscal podrá solicitar al Concesionario realizar análisis adicionales del agua, cuando se presenten condiciones atípicas del agua proveniente de la red pública (turbiedad, olor, entre otros).
- Efectuar sanitizaciones periódicas de cada estanque de almacenamiento de acuerdo a lo que establezca la empresa fabricante, o en su defecto, la Autoridad Sanitaria en esta materia.
- Efectuar el recambio de filtros bacterianos (filtros UV), de acuerdo a lo que establezca la empresa fabricante y en función del nivel de uso.
- Efectuar cualquier otra recomendación que establezca el fabricante del sistema de tratamiento de las aguas o de los equipos de hemodiálisis.

c) Respecto de las Plantas y Sistemas de Agua para Esterilización, el Concesionario deberá:

- Proveer y operar los sistemas de agua para esterilización, asegurando que estén operativos todos los días del año y en todos los horarios de funcionamiento.
- Medir la calidad de agua conforme a los requerimientos del fabricante de cada planta, efectuando las correcciones necesarias a objeto de mantener los rangos exigidos.
- Efectuar cualquier otra recomendación que establezca el fabricante del sistema de tratamiento de las aguas o de los equipos de esterilización.

- Limpieza, a lo menos cada 2 meses, de los estanques.
- Informar al Inspector Fiscal respecto de cualquier anomalía en el funcionamiento de la Planta de Tratamiento de Aguas registrada en el SIC, dentro del tiempo máximo de 30 minutos desde la solicitud del requerimiento en el SIC, entregando la respectiva evaluación y plazo para subsanar la misma. Todo lo anterior, de conformidad a lo establecido en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.
- Cada 6 meses como máximo, el Concesionario debe inspeccionar el tablero de control de la Planta y reponer o reparar, si corresponde, cualquier elemento. Sin perjuicio de lo anterior, el tablero de control deberá reponer sus componentes a los 6 años como máximo.

d) Plantas y Sistemas de Agua para Laboratorio y Farmacia, el Concesionario deberá:

- Proveer y operar los sistemas de agua para Laboratorio y Farmacia, asegurando que estén operativos todos los días del año y en todos los horarios de funcionamiento.
- Revisar diariamente el equipo desmineralizador de los recintos de Laboratorio y de Farmacia, según corresponda, incluyendo las siguientes labores: lavado o cambio de filtros o membranas, reparación y/o reposición de partes, filtros y piezas afectadas por uso o término de vida útil, entre otros.
- Medir la calidad de agua, conforme a los requerimientos del fabricante, efectuando las correcciones necesarias, a objeto de mantener los rangos exigidos por los equipos presentes.
- Efectuar la limpieza de los estanques, a lo menos cada 2 meses.
- Efectuar cualquier otra recomendación que establezca el fabricante del sistema de tratamiento de las aguas.

2.5 Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones del Subsistema de evacuación de aguas lluvia.

El presente Servicio comprende:

- Revisión, durante el mes de marzo de cada año, incluyendo limpieza y mantención de todos los elementos del sistema de evacuación de aguas lluvia, tales como: rejillas, canaletas, sumideros, cámaras y estanques de acumulación, de acuerdo a lo definido en el Proyecto Definitivo, y reparación o reemplazado de los elementos dañados.
- Efectuar una limpieza y mantenimiento trimestral, aumentando la frecuencia en invierno, a una frecuencia mínima mensual de todos los elementos del sistema de evacuación de aguas lluvia, tales como: rejillas, canaletas, sumideros, cámaras y estanques.
- Con todo, el sistema de evacuación de aguas lluvias debe estar siempre operativo y funcionar normalmente sin ocasionar alteraciones al normal funcionamiento del respectivo Establecimiento de Salud.

2.6 Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones del Subsistema de Drenaje de la Napa Freática (si procede según el Proyecto Definitivo)

El Concesionario deberá realizar las siguientes actividades, según proceda conforme al Proyecto Definitivo:

- Mantener y operar el sistema de drenaje de la napa freática, definido en el Proyecto Definitivo. El Concesionario deberá mantener operativo y funcionando el sistema de drenaje de la napa freática, de manera de asegurar que esta agua no entre bajo ninguna circunstancia al interior del establecimiento o afecte fundaciones, muros de contención, estanques de diversos tipos u otras instalaciones, pavimentos o jardines.
- Se debe efectuar una limpieza y mantenimiento, con una frecuencia mínima mensual de todos los elementos del sistema de drenaje de la napa freática, tales como: rejillas, canaletas, sumideros, cámaras y estanques y de todos los elementos definidos en el Proyecto Definitivo y proceder a reparar o reemplazar los elementos dañados.



3. Servicio de Mantenimiento y Operación de Instalaciones y Equipamiento del Sistema de Energía e Iluminación Artificial

Conforme lo dispuesto en el artículo 1.10.12 de las Bases de Licitación, el suministro de energía eléctrica no puede fallar, por lo que el Concesionario debe asegurar el funcionamiento del Sistema de Energía e Iluminación Artificial, de manera efectiva, eficiente y oportuna, cuidando siempre del buen estado de las redes y de los equipos de soporte que utilice para estos efectos. El Concesionario deberá disponer de planes de contingencia ante fallas de suministro de energía eléctrica de la red pública, y desarrollar estrategias de sistemas alternativos de provisión de la energía eléctrica. En el caso de fallas de suministro de la red pública, deberá informar al Inspector Fiscal de esta situación y mantenerlo permanentemente informado respecto de la duración de la misma.

El Concesionario deberá efectuar acciones de mantenimiento preventivo a las instalaciones y equipamiento eléctrico, para prever fallas de manera anticipada, tales como análisis termográfico, mediciones de aislación, entre otras acciones.

El Concesionario deberá asegurar la continuidad y operatividad del suministro eléctrico durante las 24 horas del día, todos los días del año.

El Concesionario deberá establecer un programa de reposición y/o reemplazo del equipamiento eléctrico de acuerdo a mediciones y pruebas, recomendaciones del fabricante y la normativa vigente.

Por otra parte, deberá establecer un plan de reemplazo de los equipos de iluminación exterior e interior, que considere la renovación del 100% de éstos al término del décimo Año de Explotación, ello sin perjuicio de la reposición y/o reemplazo que deberá efectuar por fallas, o término de su vida útil, defectos y daños que puedan haber experimentado. La reposición y/o reemplazo de cualquiera de los equipos de iluminación deberá ser por otros de calidad técnica equivalente o superior a la inicialmente definida en el Proyecto Definitivo. Sin perjuicio de lo anterior, en aquellos casos en que la reposición y/o reemplazo de los equipos de iluminación dañados, involucre unidades dispuestas dentro de un recinto que cuente con varios de estos equipos, no se admitirá cambios de calidades ni formas o características distintas, debiendo procederse a la reposición y/o reemplazo por uno idéntico o cambiar la totalidad de los equipos.

El Concesionario deberá cumplir con los siguientes requerimientos mínimos:

a) Condiciones Funcionales Mínimas

A objeto de garantizar las condiciones funcionales mínimas que se señalan a continuación, el Concesionario deberá realizar inspecciones (visuales y en su estructura) de los distintos elementos que conforman este sistema; dichas revisiones deberán efectuarse con una frecuencia mínima trimestral:

- La energía eléctrica debe estar siempre disponible y llegar a cada punto de consumo de todos los recintos, en forma segura, con la calidad y estándares establecidos en el Proyecto Definitivo, durante las 24 horas del día todos los días del año, ya sea por medio del suministro de la empresa de electricidad o por sistemas de respaldo de energía eléctrica.
- Asegurar que las instalaciones donde se emplacen equipos eléctricos, tales como, transformadores y grupos electrógenos, entre otros, conserven sus características estructurales y mantengan su habitabilidad y funcionalidad.
- Deberá asegurar la adecuada ventilación y temperatura de los recintos donde se emplazan los equipos eléctricos, para lo cual deberá efectuar la coordinación de los mantenimientos de los sistemas de climatización que correspondan, dejando el respectivo registro en el SIC, debiendo garantizar siempre que se cumplan las recomendaciones de los fabricantes de los mismos, respecto a las temperaturas máximas y mínimas y otras consideraciones ambientales, permisibles.
- Deberá asegurar la operatividad de los sistemas de extinción contra incendios en

los recintos donde se emplazan los equipos y tableros eléctricos, para lo cual el Concesionario deberá efectuar la coordinación de los mantenimientos de los sistemas de extinción que correspondan, dejando el respectivo registro en el SIC, debiendo garantizar siempre que se cumplan las recomendaciones de los fabricantes de los mismos, respecto a la seguridad y riesgo presentes.

- Deberá inspeccionar, con una frecuencia mínima semestral, todas las luminarias y sus mecanismos de encendido y apagado, incluyendo la reparación, reposición y/o reemplazo de los elementos defectuosos, tales como: postaciones, lámparas, tubos, partidores, transformadores, difusores, carcasas, sellos, cajas eléctricas de derivación, fotoceldas, sensores en general, entre otros.
- Deberá registrar a través del Sistema Control Centralizado y Automatización, la lectura de los sistemas instalados, como potencia, amperaje y voltaje, a objeto de asegurar el cumplimiento de los parámetros establecidos en el Proyecto Definitivo.
- Deberá mantener un registro comparativo anual de las mediciones de la resistencia de las mallas de puesta a tierra, entre las mediciones iniciales y las mediciones periódicas, que deberá hacer durante la Etapa de Explotación. Dichos registros deben cumplir con lo dispuesto en el Proyecto Definitivo y lo establecido en la normativa vigente, debiendo proceder a la rectificación de la malla en caso de detectar parámetros fuera de rango.
- Deberá efectuar certificaciones, a lo menos, una vez al año que den cuenta del correcto funcionamiento y fidelidad de los sistemas de remarcadores eléctricos.
- Deberá informar al Inspector Fiscal respecto de cualquier falla o alteración en la iluminación artificial, que se registre en el SIC, dentro de los tiempos máximos que se indican a continuación, contados desde la solicitud del requerimiento en el SIC: 30 minutos para las zonas Muy Críticas y Críticas, y de 60 minutos para el resto de las zonas establecidas en el Anexo H de las Bases de Licitación, entregando la respectiva evaluación y plazo para subsanar la misma, todo lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.
- Deberá informar al Inspector Fiscal respecto de cualquier falla o problemas en los circuitos eléctricos locales o en sus elementos, que se registre en el SIC, dentro de los tiempos máximos que se indican a continuación, contados desde la solicitud del requerimiento en el SIC: 20 minutos para las zonas Muy Críticas y Críticas, y de 30 minutos para el resto de las zonas establecidas en el Anexo H de las Bases de Licitación, entregando la respectiva evaluación y plazo para subsanar la misma. Todo lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 2.6.2.2 de las Bases de Licitación.
- Toda modificación de la instalación eléctrica deberá ser autorizada por el Inspector Fiscal, asimismo estos cambios deberán quedar registrados en los planos as built, y actualizado en el sistema BIM, dispuesto en el artículo 1.9 de las Bases de Licitación. Sin perjuicio de lo anterior, toda modificación eléctrica deberá ser inscrita en la Superintendencia de Electricidad y Combustibles, y en la Autoridad competente que correspondiere.
- El Concesionario deberá operar, mantener y reparar o reponer los paneles solares fotovoltaicos definidos en el Proyecto Definitivo, procediendo a reponerlos cuando la reparación no asegure la eficiencia de diseño, o bien en caso de rotura o daño mayor.
- Los paneles solares fotovoltaicos deberán permanecer siempre limpios, debiendo, a lo menos, efectuar una limpieza mensual.
- El Concesionario deberá monitorear a través del Sistema de Control Centralizado y Automatización la eficiencia de estos paneles, registrando en el SIC las alteraciones de ella, e informando las posibles causas y soluciones a implementar.

