



PROPUESTA DE LICITACIÓN
“SERVICIO DE ALOJAMIENTO CASONA SIMPSON”

MARZO 2020

INTRODUCCIÓN

La concesión es un otorgamiento del derecho a explotar, por determinado período, el servicio de Alojamiento en la casona ubicada en Pasaje Almirante Simpson 031, de la comuna de Providencia, de propiedad del Comité Olímpico de Chile, mediante una licitación.

La concesión consiste en administrar y explotar este servicio, proporcionando los servicios de alojamiento turístico, sin servicio de alimentación.

1. CARACTERÍSTICAS DE LA CASONA DE ALMIRANTE SIMPSON

La Casona Almirante Simpson, es de comienzos del siglo XX, de aproximadamente 500 m², completamente refaccionada, ubicada en un pasaje con control de acceso. Este inmueble durante más de 20 años estuvo concesionado como Albergue Deportivo, por lo tanto, tuvo Patente Comercial correspondiente a su destino.

Consta de tres niveles, amplias escaleras, y dos patios de luz que posibilitan la ventilación e iluminación de los recintos.

Cuenta con ocho habitaciones dobles y triples en primer y segundo nivel, cada una con closet y baño privado. En el tercer nivel hay dos habitaciones de mayor superficie, con capacidad para 6 y 7 camas (considerando camarotes), closet y amplias salas de baño.

Todos los baños cuentan con duchas.

En el primer nivel hay un estar de acceso y zona de recepción, además de un recinto para ser utilizado como oficina administrativa; dos baños de servicios; una bodega; y un espacio para ser equipada con máquinas dispensadoras de café/agua, snack y microondas.

El segundo y tercer nivel, cuentan con zonas comunes de estar.

En el primer nivel existe rampa de acceso y habilitación de baño y habilitación que permite accesibilidad universal.

2. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN

Contratar el servicio de alojamiento turístico para público en general y principalmente para deportistas y otros actores del mundo deportivo federado.

Este servicio consta de la operación y explotación del servicio de alojamiento turístico, donde no se considera el servicio de alimentación (cocina propiamente tal), solo contará con un espacio para ser equipado con máquinas dispensadoras de café/líquidos, snack y microondas.

El servicio debe considerar las condiciones óptimas de seguridad, calidad, higiene y oportunidad, como así también, una adecuada ambientación del espacio físico y su mantención, debiendo para tales efectos

proporcionar los mobiliarios necesarios, tales como, dispensadores de café/agua, dispensadores de snack, microondas, mesas, escritorios, sillones, sillas, camas, camarotes, veladores, ropa de cama, etc.

En todo lo relativo a la exigencia de derecho y cumplimiento de obligaciones, incidencias y modificaciones contractuales, rescisión, extinción y liquidación del contrato, se estará a lo dispuesto en el contrato y en la normativa legal vigente en materia de contratación.

En todo caso, la operación y explotación de La Casona Simpson se efectuará con estricta sujeción a lo dispuesto en este Pliego, y sus Anexos y en la proposición presentada por el adjudicatario.

La ejecución del contrato de gestión y explotación de La Casona Simpson se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario, y éste no tendrá derecho a indemnización por causa de avería, pérdida o perjuicios económicos ocasionados por la explotación, ni por la extinción de la explotación al cumplirse el plazo de vigencia de la misma o de cualquiera de sus prórrogas.

El adjudicatario estará obligado a obtener todos y cada uno de los permisos, certificados, y autorizaciones, de todas y cada una de las autoridades pertinentes, que hagan a La Casona Simpson, de conformidad a los instrumentos de planificación territorial, plan regulador comunal, normativa local y demás requisitos de orden legal, reglamentario, fiscal o municipal, ser apta para operar y explotar como Alojamiento Turístico, según las categorías contempladas en la legislación vigente.

El adjudicatario estará obligado a conservar en perfectas condiciones todos los elementos e instalaciones de La Casona Simpson, siendo de su cuenta las reparaciones y revisiones de mantenimiento de aparatos e instalaciones que deban efectuarse, así como el abono de los desperfectos que se observen al término del contrato y que excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso. El Comité Olímpico de Chile se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación cuantas veces crea conveniente y ordenar las reparaciones pertinentes. La falta de conservación adecuada podrá ser considerada causa suficiente para la resolución del contrato.

Será de cuenta del adjudicatario contratar a su costo el personal necesario para atender el servicio en todo momento, respecto del cual asumirá la condición de empresario, con todos los derechos y obligaciones inherentes a ella a tenor de la legislación laboral y social vigente, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por parte de dicho personal ante el Comité Olímpico de Chile. El equipo de trabajo debe contemplar un equipo de idóneo que resguarden, tanto las dependencias como la explotación del servicio, brindando una atención óptima a los huéspedes.

El adjudicatario no podrá en ningún caso exigir la modificación de las instalaciones existentes para prestar el servicio, sin previa autorización expresa por escrito del Comité Olímpico de Chile, debiendo efectuar a su costa las modificaciones que se autoricen.

Los servicios de desinfección y desinsectación se llevarán a cabo anualmente como mínimo, o cuantas veces se exija legalmente, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos que ocasione su contratación.

El adjudicatario estará obligado a facilitar al Comité Olímpico de Chile, toda la información sobre el funcionamiento del establecimiento que por ésta le sea solicitada, y entre ella, de forma automática y con carácter periódico, la que a continuación se indica:

- a)** Con carácter trimestral, copia del balance y de la correspondiente cuenta de explotación.

b) Mensualmente, y dentro de los diez primeros días del mes siguiente al que hagan referencia, los siguientes datos:

b.1) Estadísticas mensuales de ocupación.

b.2) Cuestionarios de satisfacción cumplimentados por los clientes, según modelo facilitado por el Comité Olímpico de Chile.

c) Copia de las hojas de reclamaciones presentadas por los clientes en el período, en su caso.

El adjudicatario estará obligado a asegurar al Comité Olímpico de Chile, un fee mensual equivalente a un 5% sobre el monto final facturado.

El adjudicatario estará obligado, a asegurar al Comité Olímpico de Chile, un cupo mínimo para el uso del servicio de alojamiento, equivalente al 30% de la capacidad máxima ocupacional, con un valor por huésped, de \$20.000 (veinte mil pesos) IVA incluido. El porcentaje del uso del alojamiento, será y deberá ser directamente en beneficio de deportistas, y demás personas relacionadas con el deporte federado, lo que se acreditará y certificará por el Comité Olímpico de Chile.

3. DURACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN

La duración de la concesión de este servicio deberá ser propuesta por cada oferente, en base a valorización de las inversiones que se solicitan y otras que estime convenientes, como de sus retornos. Para lo anterior, se deberá presentar detalladamente el cálculo de los ingresos, egresos y monto de la inversión calculados por el oferente detallando la tasa de descuento y tiempo de recuperación de la inversión.

Esta licitación es de carácter privada, se publicitará y se invitarán a proveedores de estos servicios.

4. ORGANISMO SOLICITANTE

El Comité Olímpico de Chile (COCH) es una corporación de derecho privado reconocida por el Comité Olímpico Internacional, que tiene por misión desarrollar, promover y proteger el movimiento olímpico, además de impulsar el desarrollo y la obtención de logros en el deporte de alto rendimiento, poniendo siempre al deportista como eje de la actividad.

Domiciliado en Av. Ramón Cruz Montt 1176, comuna de Ñuñoa, en la Región Metropolitana su RUT es 70.269.800-6

5. SERVICIOS CONTEMPLADOS

Los servicios que serán contemplados para entregar La Casona Simpson, son:

- Alojamiento

- Habitación (cama, o camarote/ropa de cama completa)
- Toallas (optativo por parte del huésped)
- Utensilios de aseo (optativo), con costo para el huésped (cepillo de dientes, pasta dental, etc)
- Espacio dispensador de alimentos:
 - Dispensadores de café/agua
 - Dispensadores de snack
 - Horno microondas
 - Utensilios desechables biodegradables (servicios, vasos, platos, etc)

6. Plan de Inversiones

- Plan de Inversiones en “Look and Feel”. Los oferentes deben considerar una inversión inicial y también de mantención y reposición, destinada a amueblar, equipar y adornar (sillones, mesas, sillas, iluminación, muebles espacio dispensadores, dispensadores, microondas, etc.), la Casona Simpson para el servicio de alojamiento turístico propiamente tal, considerando, los tres niveles, patios de luz, baños, salas de estar, zona de recepción, oficina administrativa, espacio dispensadores de alimentos. Asimismo, el oferente debe considerar branding en algunos de los muros y pilares con motivos de deportes olímpicos en colores con Adhesivos.

Para este punto, deben adjuntar el calendario de inversiones (mantención y reposición) más imágenes referenciales de cómo quedaría el recinto según la propuesta de cada oferente.

7. Etapas y plazos

El proceso consta de 3 etapas cuyos plazos son:

- Postulación
 - Llamado e invitación a postular: 19 de marzo de 2020
 - Consultas / Respuestas / Visita terreno: entre 23 de marzo de 2020 a las 10:00 am
 - Recepción de propuestas: 30 de marzo de 2020
- Apertura, Evaluación y Adjudicación:
 - Apertura de los sobres: 3 de abril de 2020 a las 17:00 en Ramón Cruz 1176, Ñuñoa, 6º piso
 - Evaluación de ofertas: entre el 6 y 10 de abril de 2020
 - Adjudicación: 13 de abril de 2020
 - Firma contrato: 20 de abril de 2020
- Inicio contrato: 4 de mayo de 2020

8. Antecedentes para incluir en la oferta

Para realizar la postulación, deberán contemplarse 3 sobres en que se debe indicar en el anverso “COMITÉ OLIMPICO DE CHILE” “Oferta Concesión Alojamiento Turístico Casona Simpson 2020”, el

primer sobre debe indicar “**Antecedentes Administrativos**”, el segundo sobre “**Oferta de Plan de Inversión**”, por último, el tercero sobre indicando “**Oferta Técnica**”, y en reverso los datos del oferente con Nombre, Rut y Dirección. Los sobres deben contener los siguientes documentos que componen la oferta, estos son:

1. **Sobre con antecedentes Administrativos** que incluya lo siguiente:
 - 1.1. Identificación del Proponente
 - 1.2. Certificado de Antecedentes, Laborales, Previsionales y Tributarios
 - 1.3. Garantías bancarias

2. **Sobre con Oferta de Plan de Inversión**, que incluya lo siguiente:
 - 2.1. Inversiones en mejoramiento de “Look and Feel”, y tiempo de solicitud de la concesión de acuerdo a Inversión.

3. **Sobre con Oferta Técnica** que incluya lo siguiente:
 - 3.1. Organigrama Servicio que describa el tipo de alojamiento turístico.
 - 3.2. Descripción detallada de la metodología de trabajo que se utilizará para la entrega del servicio
 - 3.3. Manual de operación interna, protocolos de seguridad y procedimientos de trabajo de acuerdo a las normativas vigentes
 - 3.4. Minuta tipo para 30 días de contrato (como ejemplo)
 - 3.5. Descripción sistema de control de huéspedes

Cualquiera de los documentos que se indican en el punto 3 faltaren al momento de la apertura de los sobres se entenderá excluida de esta licitación por incumplimiento de las bases.

9. Requisitos de los postulantes

Podrán participar en esta licitación las personas naturales o jurídicas que tributan en primera categoría que acrediten su situación legal, financiera e idoneidad técnica conforme a las presentes Bases, y no incurran en las siguientes inhabilidades:

- Hayan sido condenados por cualquiera de los delitos de cohecho contemplados en el título V del Libro Segundo del Código Penal, acreditándola con Certificados de Antecedentes de los Representantes Legales

- Registrar una o más deudas tributarias por un monto total superior a 500 UTM por más de un año, o superior a 200 UTM e inferior a 500 UTM por un período superior a 2 años, sin que exista un convenio de pago vigente. En caso de encontrarse pendiente juicio sobre la efectividad de la deuda, esta inhabilidad regirá una vez que se encuentre firme o ejecutoriada la respectiva resolución. Acreditándola con el Certificado de Deudas Tributarias de la Tesorería General de la República.

- Registrar deudas previsionales o de salud por más de 6 meses por sus trabajadores dependientes. Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del

trabajador. Al momento del contrato debe tenerlo resuelto. Acreditándola con el Certificado de la Dirección del Trabajo del domicilio de la oferente.

10. Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación de la presente licitación serán los siguientes:

ITEM	Porcentaje
Oferta Económica – Servicios Alojamientos	30%
Oferta Económica – Inversiones	40%
Oferta Económica – Fee	10%
Oferta Técnica – Perfil del Staff (casino/cafetería)	15%
Oferta Técnica – Experiencia Empresa	5%

11. Duración del contrato

Cada oferente deberá proponer la duración del contrato, de acuerdo con las **inversiones valorizadas** ofertadas y señaladas en el Plan de Inversiones, punto 6 de las presentes bases; la estimación de los **ingresos y costos** mensuales; y de la **tasa de descuento** con que evalúe el proyecto. Tanto los datos (anteriormente señalados como otros que pudiera utilizar el oferente) como fórmulas y modelos de evaluación, se deberán presentar detallada y claramente en la propuesta.

12. Garantías requeridas

El oferente que resulte adjudicatario del Contrato objeto de la presente licitación, deberá entregar una Boleta de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, por un monto equivalente a \$10.000.000, extendida a nombre del Comité Olímpico de Chile, Rut: 70.269.800-6, deberá contener la siguiente glosa “Para garantizar Fiel Cumplimiento del Contrato Servicio de Alojamiento Turístico”. Esta garantía deberá tener una vigencia desde la fecha de suscripción del contrato hasta 90 días posteriores al término establecido del mismo, será condición para la firma del contrato la entrega de la garantía mencionada.

La garantía de Fiel Cumplimiento del contrato se hará efectiva en el caso en que la empresa o persona no diere cumplimiento íntegro al contrato, en cualquiera de las cláusulas que este incluye.

I. BASES TÉCNICAS:

I.1. HABITACIONES:

a. Primer Nivel:

- i. Mínimo 8 camas (sin considerar camarotes).

- ii. Cada cama con un velador
 - iii. Cada cama con su respectiva ropa de cama.
- b. Segundo Nivel:**
- i. Mínimo 12 camas (sin considerar camarotes)
 - ii. Cada cama con un velador
 - iii. Cada cama con su respectiva ropa de cama.
- c. Tercer Nivel:**
- iv. Mínimo 18 camas (sin considerar camarotes)
 - v. Cada cama con un velador
 - vi. Cada cama con su respectiva ropa de cama.

I.2. ESPACIO DISPENSADOR ALIMENTOS:

Mobiliario adecuado para habilitación del espacio, incluyendo mobiliario, máquinas dispensadoras de café/agua, snack y microondas.

Utensilios necesarios, (servicios, platos, vasos, etc.), desechables y biodegradables.

II. APLICACIÓN DE MULTAS Y SANCIONES.

Las presentes Bases de Licitación buscan regular y garantizar la contratación y entrega de un servicio seguro y de calidad. Es por eso por lo que con el fin de lograr estandarizar las exigencias a la Empresa adjudicada y velar por el cumplimiento del Sistema de control y Aseguramiento de Calidad, es que se aplicarán las multas y sanciones asociadas al incumplimiento de las exigencias que se definen tanto en las Bases Administrativas como en las Bases Técnicas y que se detallan en la **Tabla nº 2** del presente Ítem.

Tabla nº 2. Multas a aplicar

ÍTE M	INDICA DOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIM IENTO	GRAVE DAD	MONT O MULT A
ÍTEM I HIGIENE DEL SERVICIO	1. Malas condiciones de higiene habitaciones (sucios, desordenados, con restos de alimentos, con polvo, u hongos).	No	GRAVE	7 UF
	2. Malas condiciones de higiene y aseo en baños huéspedes sin sanitación, (manchas impregnadas, presencia de hongos) sin dispensadores de jabón, sin papel higiénico	No	GRAVE	7 UF
	3. Malas condiciones de higiene en sector dispensadores máquinas de café/agua, snack, microondas, basureros sin bolsa, o sin eliminación de desechos las veces que sea necesario. Dispensadores en malas condiciones y/o en malas condiciones de higiene	No	GRAVE	7 UF
	4. Los baños del personal se encuentran sucios, sin sanitación, mojados y desordenados.	No	LEVE	4 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONT O MULTA
ÍTEM II DISPOSICIÓN Y FUNCIONAMIENTOS DE MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO Y ARTEFACTOS	1. Detección de Dispensadores de café/agua, o snack en malas condiciones o vacíos	Si	GRAVE	5 UF
	2. Detección de equipos de cocina no permitidos (hervidores eléctricos, hornos eléctricos, termos, loza, etc.),	Si	GRAVE	5 UF
	3. Detección de equipos de calefacción en mal estado	Si	LEVE	2 UF
	4. Incumplimiento en el mantenimiento y cuidados de sistema de grifería, en general.	Si	GRAVÍSIMA	10 UF

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA
ÍTEM III ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN	1. Detección de alimentos y/o materias primas en la cocina	N O	GRAVE	5 UF

ITEM	CAUSAL	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRVEDAD	MONT O MULTA
ÍTEM X De Infraestructura	Que la falta de mantención de muebles, equipo o infraestructura provoque lesiones a huéspedes y a trabajadores.	NO	GRAVÍSIMA	50 UF

III. CONTROL DE PLAGAS

EL adjudicatario deberá contar con un plan preventivo para el manejo de plagas, para evitar el ataque de roedores, insectos, otras especies u otras plagas capaces de contaminar y/o afectar directa o indirectamente a los huéspedes.

El plan preventivo debe estar inserto en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) implementadas en el servicio de alimentación.

IV. PREVENCIÓN DE RIESGO

El Adjudicatario será responsable de capacitar a su personal en conductas de prevención de riesgos de accidentes de trabajo, y curso de higiene industrial, entre otros.

Disponer de señalética de seguridad según corresponda, de acuerdo con lo estipulado por la Mutualidad a la cual se encuentra afiliada.

Cautelar que la infraestructura del recinto, se encuentren en buen estado de funcionamiento y operación normal, de manera de prevenir accidentes (gas, agua, iluminación, mobiliario, etc.).

Proporcionar un botiquín con implementación mínima de elementos de primeros auxilios.

Proporcionar extintores certificados, con mantención al día, tipo 10A 40BC de capacidad de 6 kilos. Se ubicarán en un lugar de fácil acceso y clara identificación, libres de cualquier obstáculo y en condiciones de funcionamiento máximo, y se colocarán a una altura máxima de 1.30 metros. Deberá estar en el recinto desde el inicio del servicio.

V. MANTENCIÓN

El adjudicatario entregará dentro un plazo de 30 días corridos desde la adjudicación, el “*Plan anual de mantención*”, con ejecución mínima en forma Trimestral que comprenda todos los equipos que se dispongan.

Las reparaciones que resultasen necesarias deberán ejecutarse como máximo dentro de 5 días hábiles. De lo contrario el Comité Olímpico de Chile las realizará y remitirá una copia de la factura correspondiente al concesionario para que sea pagada por su cuenta y costo. Los repuestos a utilizar deberán corresponder a los originales de cada equipo.

El concesionario, deberá llevar un registro actualizado de las mantenciones, por cada equipo.

El Comité Olímpico se reserva el derecho de verificar dicho registro las veces que estime conveniente. En caso de detectarse observaciones u omisiones en tales registros, se informará vía correo electrónico al concesionario, quien en un plazo no superior a 5 días hábiles deberá regularizar la mantención o reparación del equipamiento.

El concesionario es responsable de la mantención de enchufes e interruptores al interior y exterior de La Casona Simpson.

El concesionario será responsable de las mantenciones de los extintores.

VI. PERSONAL

EL concesionario será responsable de contratar el personal, de acuerdo a lo indicado en las presentes Bases, ya sea profesional, técnico, auxiliar u operativo, de modo de asegurar la calidad del servicio prestado.

V.I.1. Características generales del personal:

La dotación del personal debe ser acorde al total de la complejidad del servicio que se entregara.

V.I.2. Auxiliar de aseo

El personal de aseo deberá tener experiencia en la ejecución de los procedimientos de limpieza, higiene, de acuerdo a los procedimientos internos y/o Normativas vigentes.

V.I.3. Elementos y Materiales para el personal

- La Empresa debe proveer, anualmente, para cada manipulador los siguientes elementos:

Uniforme:

Proporcionar, en cada año calendario, a lo menos 2 vestimentas completas, que cuente con el logotipo respectivo, y que sea adecuada a las funciones y servicios que desempeñarán, habida consideración de las estaciones de verano e invierno.

El personal deberá mantener en todo momento su vestuario en excelente estado de conservación, presentación y condiciones de limpieza.

Seguridad e higiene:

- Guantes desechables de látex o vinilo.
- Guantes de látex gruesos, para labores de limpieza.

Aseo:

- Jabón líquido *antibacteriano* con dispensador para baño de servicio y cocina.
- Dispensador de toalla desechable.
- Papel higiénico para baño de servicio.

El adjudicatario deberá efectuar la reposición de estos elementos con la periodicidad y oportunidad que se requiera, asegurando permanentemente una adecuada higiene personal.

El adjudicatario deberá mantener un archivo permanente, en las dependencias del Comité Olímpico, de las carpetas personales de sus trabajadores, el que deberá contener, a lo menos, la siguiente documentación:

- Copia del Contrato de trabajo y sus anexos
- Curriculum Vitae
- Entrega de uniformes.
- Informe mensual pago de cotizaciones y leyes sociales

El Comité Olímpico, se reserva el derecho de objetar el personal contratado por el adjudicatario para prestar servicios en sus dependencias, sin expresión de causa y exigiendo su reemplazo.

V.II. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

El Comité Olímpico de Chile, designara:

V.II.1. Interlocutor(a)

Será la contraparte administrativa y velará por la correcta marcha del Contrato según las presentes Bases, y/o documentos complementarios del Contrato.

Cualquier tipo de aviso y/o comunicación del adjudicatario al Comité Olímpico, deberá realizarse a través del interlocutor, vía correo electrónico.

V.III. ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

El adjudicatario deberá efectuar de manera semestral una encuesta con el objetivo de verificar la satisfacción del cliente y la aceptabilidad del servicio entregado, al objeto de determinar la congruencia que existe entre las expectativas del huésped, respecto a la atención que se entrega en La Casona Simpson.

El diseño de la encuesta debe ser revisada en conjunto con el interlocutor del Comité Olímpico, antes de su aplicación.

Sus resultados serán informados por escrito por el concesionario al interlocutor, en un plazo no superior a 30 días corridos, con un análisis de las variables calificadas y planes de acción cuando corresponda implementar.

Las acciones definidas por el adjudicatario, informadas al Comité Olímpico y no implementadas, quedarán registradas en su historia de desempeño.

IX. PROHIBICIONES

No se permitirá en el espacio de máquinas dispensadoras: cocina, refrigerador, horno eléctrico, hervidor eléctrico, tostador eléctrico, y/o cualquier otro artefacto, aparato, eléctrico o no, para preparaciones de alimentos, que no sea dispensadores de café/agua, snack o microondas.

El adjudicatario estará inhabilitado de realizar transformaciones y/o modificaciones a las instalaciones o a la infraestructura de La Casona Simpson, salvo previa autorización expresa del Comité Olímpico.

El adjudicatario no podrá subcontratar, ceder, transferir o traspasar en forma alguna, total ni parcialmente los derechos y obligaciones que se establecen bajo esta licitación, salvo autorización expresa del Comité Olímpico de Chile.

X. DERECHOS Y OBLIGACIONES

En el contrato se regularán los derechos y obligaciones del Comité Olímpico de Chile y del adjudicatario. En el contrato se incluirán las siguientes facultades del Comité Olímpico:

- a)** Debe tener disponible toda la documentación obligatoria de acuerdo a la Ley de Subcontratación del Código del Trabajo vigente o cuerpo jurídico que lo reemplace en el futuro.
- b)** La desvinculación del personal contratado, deberá ser informado en el momento vía correo electrónico al Interlocutor del Comité Olímpico, con copia al Jefe de Recursos Humanos.
- c)** En el caso que el personal crítico deba ser reemplazado, deberá tener las mismas competencias y exigencias establecidas para ese cargo.
- d)** En el evento que el Comité Olímpico estime razonable que personal del Contratista no cumple adecuadamente sus funciones, podrá requerir por escrito al adjudicatario que proceda a sustituirlo en un plazo breve, no pudiendo ser superior a 5 días hábiles. El adjudicatario no podrá oponerse a tal requerimiento. El Comité deberá informar las razones que se tuvieron en consideración para requerir la sustitución del personal, éstas deberán tener relación directa con el desempeño del mismo en cumplimiento de sus labores.

XI. RESCISIÓN DEL CONTRATO

XI.1 Por el adjudicatario:

En el supuesto de que el adjudicatario opte por la resolución unilateral del contrato o abandono de la explotación antes del plazo acordado en el contrato, deberá indemnizar al Comité Olímpico de Chile por concepto de daños y perjuicios causados, la cantidad equivalente a un 5% del último año de facturación por cada año restante para su término, esto sin perjuicio, de la garantía referida en la cláusula 11 de las presentes bases.

X.I.2. Por el Comité Olímpico de Chile:

El Comité Olímpico de Chile podrá rescindir el contrato en vigor y antes del vencimiento y, ante la constatación de graves deficiencias en la prestación del servicio tal y como ha sido definido en el presente Pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas y sus Anexos. En este supuesto, el adjudicatario no tendrá derecho a ningún tipo de indemnización por lucro cesante ni por ningún otro motivo.

Las causas motivadoras de la rescisión anticipada son:

- a) Incumplimiento en el pago del fee, por más de tres meses;
- b) Graves deficiencias de mantenimiento de La Casona Simpson, instalaciones, o mobiliario.
- c) Graves deficiencias en la calidad de servicios ofertados (limpieza, atención al cliente, no ofertar los servicios propuestos, etc.) o cobro de precios superiores a los autorizados, en el caso de deportistas o demás relacionados con el mundo federado, según lo acordado en las presentes bases;
- d) Incumplimiento reiterado de las prescripciones de los presentes Pliegos.
- e) Negativa a entregar información sobre el funcionamiento del establecimiento a saber:
 - Con carácter trimestral, copia del balance y de la correspondiente cuenta de explotación.
 - Mensualmente, y dentro de los diez primeros días del mes siguiente al que hagan referencia, los siguientes datos:
 - ° Estadísticas mensuales de ocupación.
 - ° Cuestionarios de satisfacción cumplimentados por los clientes, según modelo facilitado por el Comité Olímpico de Chile.

° Copia de las hojas de reclamaciones presentadas por los clientes en el período, en su caso.

f) No entregar factura o ticket a los clientes por los servicios prestados, incluso aunque no lo solicite.

g) Incumplimiento grave de sus obligaciones con los Trabajadores, Seguridad Social o con las Administraciones Públicas en general.

h) Negativa a suministrar la información obligada.

i) Realizar modificaciones en La Casona Simpson o en sus instalaciones sin autorización escrita de, Comité Olímpico de Chile.

XI. DEVOLUCIÓN DE LA FIANZA.

Extinguido o rescindido el contrato, y efectuadas por el adjudicatario las reparaciones del edificio e instalaciones o repuesto el mobiliario y enseres deteriorados por el mal uso, y levantada acta conjunta de conformidad e inventario anexo, se procederá a la devolución de la garantía depositada a la que se refiere ella cláusula 11 del presente Pliego,

En caso de incumplimiento por el adjudicatario de su obligación de reponer a su estado normal La Casona Simpson, sus instalaciones, mobiliario y enseres, el Comité Olímpico de Chile, realizará estas reparaciones con cargo a la fianza, devolviendo a su término el sobrante de la misma, si lo hubiere.

XII. ADJUDICACIÓN

La adjudicación de este concurso es el derecho exclusivo a ser contratado para el Servicio de Alojamiento Turístico, de acuerdo a lo establecido en las presentes bases.

Así mismo, el Comité Olímpico de Chile se reserva el derecho a declarar desierto o cancelar en cualquier momento el presente llamado, sin expresión de causa. Si el llamado fuera declarado desierto o cancelado, la entidad o entidades proponentes no tendrán derecho a reclamo ni a indemnización alguna.