

BASES ADMINISTRATIVAS CASINO “COMEDOR ESCUELA DE ARTES Y OFICIOS” - SECTOR 02 PATIO ESCUELA DE ARTES Y OFICIOS**I. – RECINTO A LICITARSE**

Casino “Comedor Escuela de Artes y Oficios”, ubicado en el sector 02 - Patio de la Escuela de Artes y Oficios de la Universidad de Santiago de Chile.

II. – RENTA DE CONCESIÓN

Se fijará sobre la base de las ofertas de quienes postulen a la licitación.

El canon mensual se expresará en Unidades de Fomento (UF) y debe contemplar el pago de los consumos básicos, tales como: electricidad, agua, gas, extracción de basuras y otros que se originen por uso del local. El canon mensual se pagará conforme al valor específico que la UF tenga a la fecha de pago efectivo de la renta correspondiente.

El canon mensual de concesión se podrá rebajar en caso de paralizaciones iguales o superiores a siete días seguidos, ambas situaciones en la proporción que corresponda a los días no trabajados, esta proporción resulta de dividir por treinta el canon mensual y multiplicar tal resultado por el número de días inhábiles efectivos. Lo anterior, será determinado por la comisión de Casinos, cafeterías, kioscos, fotocopiadoras y otros.

En el periodo de receso normal no se cobrará arriendo, mientras que en el mes de enero se cobrará sólo el equivalente a los días trabajados. Si durante el año se decreta alguna suspensión por parte de la Universidad o a nivel nacional que sea superior a siete días seguidos, se rebajará proporcionalmente dicho periodo según la fórmula señalada en el párrafo anterior.

III. – GARANTIAS

Por concepto de garantía de pago de la renta mensual del local y de obligaciones contractuales contraídas por la concesión, se contempla una garantía equivalente al canon de dos meses de arrendamiento de la concesión, expresado en UF, La Garantía se materializará en una Boleta de Garantía Bancaria, la cual será restituida 60 días después de terminado el contrato, cualquiera sea la causa de tal término, rebajada en los gastos que hayan debido efectuarse por reparaciones de daños, desperfectos o pago de deudas en que deba incurrir la Universidad por falencias imputables al concesionario. Si la suma de tales gastos es superior al monto de la boleta en garantía, la diferencia será con cargo al concesionario. En todo caso, no resulta procedente pagar el último mes de renta con cargo a tal garantía.



IV. – PLAZO DE LA CONCESIÓN

La concesión se licita por un período inicial de tres años ya que está relacionado directamente con la INVERSIÓN que realice el oferente en la implementación y equipamiento de los espacios, lo que podría aumentar el número de años de concesión dependiendo del monto de la inversión y de lo que evalúe y establezca la Comisión. Luego la concesión será renovable automáticamente siempre y cuando el concesionario este de acuerdo realizar un nuevo contrato de tres años con un canon de arriendo de acuerdo con el mercado y aprobado por la comisión de la institución. Cualquiera de las partes puede dar por finiquitado la concesión previo aviso por escrito y con dos meses de anticipación, a la fecha de término del período en vigencia de dicha concesión.

Sin perjuicio de lo anterior la Universidad se reserva el derecho de poner término al contrato sin expresión de causa, dando aviso por escrito con treinta días de anticipación, ello sin derecho a indemnización alguna.

V. – OTRAS OBLIGACIONES

1.- El oferente deberá presentar un listado de precios de los principales productos que venderá y ofertará a los usuarios en Casino “Comedor Escuela de Artes y Oficios” ubicado en el sector 02.

2.- El concesionario deberá contar con diferentes opciones de pago como efectivo, transbank y sistema JUNAEB (en caso de no tener se solicitará una declaración jurada para el compromiso de su habilitación en el menor tiempo posible)

3.- El oferente deberá presentar un listado de proveedores de los principales productos que comprará para el funcionamiento del Casino “Comedor Escuela de Artes y Oficios” ubicado en el sector 02.

4.- El Contrato de Concesión deberá suscribirse en un plazo no superior a 10 días, de habérsela adjudicado. Excedido ese período sin suscribir el contrato por causal imputable al licitante, la Universidad podrá desde luego hacer un nuevo llamado o bien, contratar con otro cualquiera de los licitantes primitivos.

5.- El oferente acepta desde ya todas y cada una de las obligaciones que señala el Reglamento para la Concesión de Casinos, Cafeterías, Kioscos Fotocopiadoras y otros servicios contenidos en la Resolución N°2273 de 2001 y en la Resolución N°2084, del 11.05.2005 y sus posibles modificaciones.

6.- El oferente se obliga a respetar las prohibiciones contenidas en el Título IV del reglamento para la Concesión de Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopiadoras y otros servicios.

7. El horario de atención será conforme a las jornadas de clases y laborales de los estudiantes y funcionarios salvo días inhábiles, periodos de receso universitario y cierre de instalaciones a causa de hechos fortuitos o de fuerza mayor. No obstante lo anterior, “el concesionario” podrá solicitar la posibilidad de flexibilizar los horarios de atención en función de los niveles de demanda de parte de los usuarios; con la autorización previa de la Comisión.

8. La comisión de Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopiadoras y otros, podrán inspeccionar sin aviso y sin motivo de causa en el cumplimiento de su rol fiscalizador. El



concesionario deberá dar todas las facilidades del caso para la realización de dicha inspección.

9. De acuerdo con lo estipulado por la ley, el concesionario debe colocar un libro de reclamos y sugerencia a la vista de los usuarios.

10. El concesionario se compromete a respetar las normas sanitarias dispuestas por el ministerio de salud y también los protocolos institucionales.

11. El concesionario debe contar con el número de trabajadores adecuados para responder a la demanda y buen servicio del recinto, cumpliendo con la normativa legal de contrataciones e imposiciones.

12. El concesionario debe enviar copia de los contratos cuando corresponda y los pagos de imposiciones realizados a sus trabajadores en forma mensual. Estos documentos se le deben enviar a la Jefatura de la Unidad de Servicios Alimentarios.

El concesionario sólo podrá contar con trabajadores que tengan registros vigentes de cotizaciones de salud y previsionales; esto conforme al cumplimiento de la obligación de envío mensual de comprobantes de cotizaciones pagadas que debe realizar el concesionario, a la Comisión de Casinos y Kioscos. Esto será verificado periódicamente en las visitas de supervisión que realizará un integrante de la Comisión de Casinos y Kioscos.

13. Es responsabilidad del concesionario la obtención y/o renovación de todos los permisos sanitarios correspondientes, así como cualquier otro necesario para cumplir con los servicios establecidos en la Normativa Sanitaria.

Además, es fundamental que las instalaciones y servicios deben cumplir con la normativa sanitaria vigente establecida en:

- D.S.N° 977/1996, Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- D.S.N° 591/1999, Ministerio de Salud, Reglamento Sobre las Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en Lugares de Trabajo.
-

NOTA: Es de responsabilidad del concesionario ir adecuando su funcionamiento de acuerdo con posibles cambios en la legislación y normativa interna relacionada con estos temas.

14. Será responsabilidad del concesionario mantener las instalaciones, equipos, artefactos y mobiliarios, permanentemente limpios, ordenados y sanitizados. En el procedimiento de limpieza deberán emplearse elementos y sustancias certificadas para tal fin, asegurando que su utilización no implique amenazas para la salud de los usuarios que los utilicen o el medio ambiente.

15. El concesionario deberá responsabilizarse del cumplimiento de las normas generales de sanidad en cuanto a control de plagas a través de desratización, sanitización y desinfecciones al menos tres veces al año. Además, el concesionario debe contar con un protocolo de limpieza donde se detalla el método de limpieza, la periodicidad o frecuencia, los productos a utilizar y el responsable de esta acción.

16. El concesionario será responsable de la extracción de residuos hasta el lugar habilitado por la Universidad.

17. El concesionario deberá implementar un sector con servicio a la mesa de acuerdo a las necesidades de éste.

18. El oferente no deberá tener antecedentes negativos sobre los servicios



entregados a los consumidores dentro de la USACH o fuera de ella. (ver Propuesta Técnica) La comisión está facultada para corroborar los antecedentes frente a quienes estime conveniente.

19. El oferente deberá proporcionar una atención de calidad, higiénica y orientada hacia una alimentación saludable que permita cubrir las necesidades de alimentación de los usuarios. Para ello, deberá contratar a su cargo y bajo su exclusiva responsabilidad, personal idóneo y suficiente, proveer al casino de elementos y equipamientos apropiados a sus necesidades y tomar las medidas de orden económico, sanitario y otras que requieran las circunstancias.

20.- En cuanto a los insumos, alimentos y refrigerios, el oferente deberá proveer para la elaboración de sus preparaciones elementos que estén aprobada y certificada por la autoridad sanitaria competente, posean un alto estándar de calidad y condición sanitaria. Asimismo, deberán ser dispuestos, manipulados, preparados y provistos a los usuarios del casino bajo las máximas condiciones de higiene, con el fin de garantizar que la ingesta de tales productos no represente un riesgo para la comunidad universitaria

21.- El concesionario se hará responsable directamente ante los usuarios del casino de cualquier daño o perjuicio económico, a la salud o de otra índole producto de algún tipo de enfermedad o infección transmitida por los alimentos o preparaciones consumidas dentro de sus dependencias.

22.- El oferente deberá emplear sólo personal capacitado y que cumpla con los requisitos establecidos por la legislación nacional al efecto, proporcionándoles los elementos necesarios referentes a vestuario y protección para la correcta manipulación de alimentos, supervisando su uso correcto y permanente. El personal que manipule alimentos no deberá realizar tareas administrativas tales como recibir pagos y ninguna otra que pueda contaminar o alterar la inocuidad de su función. El concesionario se obliga a cumplir con las normativas sanitarias y de seguridad laboral vigentes.

23.- Es responsabilidad del concesionario velar por la seguridad y resguardo tanto de los bienes propios como de los usuarios y/o clientes dentro del espacio arrendado y tomar las medidas de seguridad correspondientes siempre y cuando no vulnere los derechos de las personas.

VI. - TÉRMINOS DEL CONTRATO

El licitante acepta desde ya los términos del contrato de concesión referidos al uso del local, y sus limitaciones, a la atención de público y sus condiciones, a sus obligaciones contractuales, sanitarias, tributarias y las bases administrativas que se adjuntan.

Todo lo relacionado con INVERSIÓN, ya sean bienes inmuebles, equipamiento, u otros afines con la inversión quedarán de propiedad de la Universidad de Santiago de Chile, pasando éstos a ser parte del Inventario de Bienes de la Unidad de Servicios Alimentarios.

Las reparaciones, mantenciones, construcciones u otros que se realizarán en el Casino, por cuenta del concesionario no se compensarán bajo ningún punto de vista al término de la concesión. Para autorizar estas modificaciones o mejoras, se debe solicitar permiso a la Vicerrectoría de Apoyo Estudiantil (VRAE). La VRAE tramitará la autorización ante el Departamento de Planificación y Desarrollo Territorial y/o donde corresponda, los cuales darán el Vº Bº para la recepción final. La Comisión deberá ser informada de esta gestión.



VII. – DEL CONCESIONARIO

El Concesionario declara desde ya que la Universidad no tendrá responsabilidad alguna, ni siquiera en carácter solidario o accesorio frente a eventuales incumplimientos del Concesionario a sus obligaciones contractuales, laborales, previsionales y tributarias, sea ante organismos públicos o entidades privadas. Faculta así mismo a la Universidad para que, por medio de la Comisión de Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopiadoras y otros, revisen y tengan acceso a toda la documentación relativa a la declaración de impuestos y pago de cotizaciones previsionales o de salud entre otros temas relacionados.

El incumplimiento de estas obligaciones por parte del Concesionario será causal de término inmediato de la concesión, sin perjuicio de poder hacer efectiva la garantía establecida en el numeral precedente también para que la Universidad, con cargo a esta causal pague directamente estas obligaciones. También será causal de término inmediato del contrato cualquier otro incumplimiento grave del mismo como a las normas de la Resolución N° 2273 de 2001, en los términos de su artículo 1, y/o bien por incumplimiento a lo establecido en la resolución N° 2084, del 11.05.2005.

VIII. – DEL PROVEEDOR

Los proveedores que suministren insumos al concesionario deberán acatar todas las disposiciones de carácter sanitarios y fitosanitario que disponga la entidad administrativa, Servicios de Salud competentes y los protocolos de la Universidad de Santiago de Chile. El incumplimiento de estas disposiciones facultará a la Universidad para exigir al concesionario que ponga término a su vinculación contractual con ese proveedor, sin perjuicio que pueda ser causal del término de la concesión si lo estima la Institución.

IX.- SUSTENTABILIDAD

Planificación Alimentaria Sustentable

El oferente deberá demostrar un compromiso con prácticas de alimentación sostenible en la preparación y suministro de alimentos para el casino. Se evaluará la adopción de medidas que promuevan:

1. **Abastecimiento Responsable:** Se dará preferencia a proveedores locales y productos de temporada para reducir la huella de carbono asociada al transporte de alimentos.
2. **Reducción de Desperdicios:** Se espera que el proveedor implemente estrategias para minimizar el desperdicio de alimentos, incluyendo técnicas de almacenamiento adecuadas y la donación de excedentes a organizaciones benéficas.
3. **Uso Eficiente de Recursos:** Se valorará el empleo de métodos que reduzcan el consumo de agua y energía en la preparación de alimentos, así como la adopción de envases y embalajes sostenibles.
4. **Menús Sostenibles:** Se alienta la inclusión de opciones de alimentos saludables y sostenibles, como alternativas vegetarianas o veganas, y la promoción de prácticas sustentables.

Los licitantes deben presentar un plan detallado sobre cómo implementarán estas prácticas dentro de sus servicios de alimentación para el casino, evidenciando su compromiso con la sustentabilidad en todas las etapas del proceso alimentario.



IX. CONSIDERACIONES GENERALES

Se deja constancia que el casino, ubicado en el sector 02, y su funcionamiento debe estar de acuerdo a lo que exige la reglamentación interna de nuestra Institución Res. N°2273 de fecha 07. Mayo del 2001.

X. LA ADJUDICACION

Se hará a través de la “Comisión de Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopiadoras y otros Servicios”.

PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS:

LAS PROPUESTAS DEBERÁN SER PRESENTADAS EN TRES (3) CARPETAS DIGITALES Y ENVIADAS A LOS CORREOS: viviana.carrasco.b@usach.cl; yury.rojas@usach.cl, sebastian.roa@usach.cl .

A) CARPETA DIGITAL CON DOCUMENTOS REFERENCIALES DE LA EMPRESA O PERSONAS NATURALES

- 1) CURRÍCULUM DE LA EMPRESA O PERSONA NATURAL.
- 2) EXPERIENCIA ACREDITADA EN SERVICIOS ALIMENTARIOS EN OTRA INSTITUCION Y EMPRESA (A TRAVES DE CONSTANCIA, CARTA U OTRO)
- 3) COPIA DE LA ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA Y PERSONERÍAS ACTUALES.
- 4) COPIA DEL ULTIMO BALANCE DE LA EMPRESA Y/O DECLARACIÓN DE OPERACIÓN RENTA.
- 5) SOLO PARA EMPRESA: UN CERTIFICADO DE LA INSPECCIÓN DEL TRABAJO EN QUE NO TIENE RECLAMO O JUICIOS PENDIENTES O SITUACIONES SANCIONADAS IMPAGAS. LA FECHA DE EMISIÓN DEL CERTIFICADO NO PODRA TENER UNA ANTIGÜEDAD SUPERIOR A TREINTA DIAS A LA FECHA DE APERTURA DE LA PROPUESTA.
- 6) CERTIFICADO DE LA SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD. (EN CASO DE ADMINISTRAR OTRO ESTABLECIMIENTO DE NATURALEZA SIMILAR).

B) CARPETA DIGITAL: PROPUESTA TÉCNICA

En la Propuesta Técnica se deberá expresar, a lo menos, la descripción general y los valores de los servicios de alimentación que se ofertan, la forma de operarlos, los recursos humanos, minutas de menús mensuales, entre otros requerimientos u ofrecimientos. También debe indicar el sistema de pago digital con el que operará (ej: red compra u otro sistema similar).



B1) Descripción del Servicio:

El Concesionario deberá prestar los servicios de almuerzo para los estudiantes, académicos, funcionarios y comunidad universitaria en general.

Los servicios ofrecidos deberán incentivar el uso del casino promocionando una alimentación saludable.

Servicio de Almuerzo:

Los usuarios deberán optar, a lo menos, a los siguientes tipos de almuerzo, los cuales deberán estar disponibles diariamente:

- Menú JUNAEB
 - Del valor del monto diario asignado por JUNAEB.
 - Mínimo debe incluir entrada y plato de fondo.

- Menú Ejecutivo
 - Entrada o sopa o crema
 - Plato de fondo (mínimo 2 alternativas)
 - Postre
 - Pan
 - Bebida, jugo o Agua mineral
 - Café, té o infusión.
 - Aporte calórico: de 600 a 1.200 calorías.
 - Calidad nutricional:
 - Proteínas: 12- 15% (al menos el 50% de ésta de origen animal)
 - Carbohidratos: 50 a 60%
 - Lípidos: 25 a 30%
 - No se considera en esta distribución agregados como pan, jugo

- Menú básico
 - Entrada o sopa o crema
 - Plato de fondo
 - Postre
 - Pan
 - Jugo o Agua mineral
 - Aporte calórico: de 600 a 1.200 calorías.
 - Calidad nutricional:
 - Proteínas: 12- 15% (al menos el 50% de ésta de origen animal)
 - Carbohidratos: 50 a 60%
 - Lípidos: 25 a 30%
 - No se considera en esta distribución agregados como pan, jugo



- Vegetariano y/o vegano

Composición:

- Entrada o sopa o crema
 - Plato de fondo con contenido proteico vegetal
 - Postre
 - Pan
 - Jugo
- Minuta.

El proponente debe considerar las recomendaciones nutritivas y calóricas establecidas por FAO/OMS/UNU, además de los requisitos establecidos en la normativa vigente.

La minuta deberá considerar a lo menos lo siguiente:

- Planificación en base a 21 días
- Para la confección de la minuta, esta deberá estar basada en las guías alimentarias para la población chilena.
- Estacionales según disponibilidad de productos en el mercado
- Distribución de macronutrientes (Proteínas, hidratos de carbono y lípidos)
- Ingredientes a utilizar y gramaje (valores bruto y neto).
- Aporte calórico.
- Las preparaciones deben considerar condiciones óptimas en preparación y presentación cumpliendo con las características organolépticas (color, olor, consistencia y sabor).
- El concesionario deberá presentar la planificación de la minuta mensual orientada en una alimentación saludable.

Los productos deben considerar condiciones óptimas cumpliendo con las características organolépticas (color, olor, consistencia y sabor).

B2) Autorización Sanitaria.

Es responsabilidad del Concesionario la obtención y/o renovación de todos los permisos sanitarios correspondientes, así como cualquier otro necesario para cumplir con los servicios establecidos en la Normativa Sanitaria.

Además, es fundamental que las instalaciones y servicios deben cumplir con la normativa sanitaria vigente establecida en:

- D.S.N° 977/1996, Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- D.S.N° 591/1999, Ministerio de Salud, Reglamento Sobre las Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en Lugares de Trabajo.

NOTA: Es de responsabilidad del concesionario ir adecuando su funcionamiento de acuerdo con posibles cambios en la legislación relacionada con estos temas.



B3) Aseo y mantención del recinto.

Será responsabilidad del concesionario mantener las instalaciones, equipos, artefactos y mobiliarios, permanentemente limpios, ordenados y sanitizados.

El Concesionario deberá responsabilizarse del cumplimiento de las normas generales de sanidad en cuanto a control de plagas a través de desratización, sanitización y desinfecciones mensuales. Además, el concesionario debe contar con un protocolo de limpieza donde se detalla el método de limpieza, la periodicidad o frecuencia, los productos a utilizar y el responsable de esta acción.

En el procedimiento de limpieza deberán emplearse elementos y sustancias certificadas para tal fin, asegurando que su utilización no implique amenazas para la salud de los usuarios que los utilicen o el medio ambiente.

En cuanto a la basura y residuos propios de su actividad, el concesionario se responsabilizará de extraerlos y conducirlos hasta el lugar habilitado por la Universidad para estos efectos. Será de costo del concesionario el disponer de bolsas especiales y contenedores de basura adecuados para la recolección, y traslado de los residuos hasta el lugar indicado. Deberá extraer diariamente su basura en bolsas especiales con la debida resistencia, de color negro, no superiores a 10 kilos y correctamente selladas, evitando el escurrimiento de líquidos y residuos. Estas deben ser llevadas a las dependencias de acopio de basura destinadas por la Universidad, en cumplimiento a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

C) CARPETA DIGITAL: PROPUESTA ECONOMICA

En la Propuesta Económica deberá ofertarse el canon de arriendo en UF ofertado por el licitante por el período estipulado en el punto IV de las bases técnicas.

Se debe manifestar cuál será la inversión en equipamiento u otro que se realizará, adjuntando los listados de los equipos, muebles y otros que se llevarán a cabo, antes de la puesta en marcha de la concesión, para que de esa forma se optimicen los servicios entregados a la comunidad universitaria. Se debe adjuntar el PLAN DE ACONDICIONAMIENTO DE INVERSION PARA INICIAR ACTIVIDADES. Se debe disponer del mobiliario y equipamiento adecuado, tanto para los usuarios, como para el personal que trabaje en el recinto; pintura interior adecuada; entre otros aspectos como la iluminación, ventilación, refrigeración de los productos, etc.

