

BASES ADMINISTRATIVAS KIOSKO 13 SECTOR 7**I. – RECINTO A LICITARSE**

Kiosko 13, ubicado en el sector 7 del campus de la Universidad de Santiago de Chile.

II. – RENTA DE CONCESIÓN

Se fijará sobre la base de las ofertas de los postulantes 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 trabajado. 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. Se podrán hacer rebajas de acuerdo con el calendario académico y será la Comisión la que determine si corresponde o no.

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 un mes de arrendamiento de la concesión, expresado en UF, lo que podría variar según canon de arriendo. 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 o desperfectos 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 un año. Sin embargo, este plazo será renovado, tácita y sucesivamente por períodos iguales, salvo que cualquiera de las partes comunique a la otra su decisión en contrario con una anticipación mínima de treinta días antes del vencimiento del período que está en vigencia.



Sin perjuicio de lo anterior la Universidad se reserva el derecho de poner término al contrato sin expresión de causa y en cualquier momento, 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 el kiosko 13, ubicado en el sector 7.
- 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 kiosko 13, ubicado en el sector 7.
- 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 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.

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 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.

18. 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 kiosco de elementos y equipamientos apropiados a sus necesidades y tomar las medidas de orden económico, sanitario y otras que requieran las circunstancias.

19. 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



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.

Las reparaciones, mantenciones, construcciones u otros que se realizarán en el kiosco, 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, 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

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.
3. **Uso Eficiente de Recursos:** Se valorará el empleo de métodos que reduzcan el consumo de agua y energía, 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 kiosco, evidenciando su compromiso con la sustentabilidad.

IX. CONSIDERACIONES GENERALES

Se deja constancia que el kiosco 13 del Departamento de Historia está ubicado en el sector 7, 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” con un representante del Departamento de Historia.

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 ESTA U 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, entre otros requerimientos u ofrecimientos.

B1) Descripción del Servicio:

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

- 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 a 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 + IVA ofertado por el licitante por el período estipulado en el punto IV de las bases técnicas.

Se debe disponer del mobiliario y equipamiento adecuado, tanto para los usuarios, como para el personal que trabaje

