

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). El pago de los consumos básicos, tales como: electricidad, agua, gas, extracción de basuras y otros que se originen por uso del local, se deben incorporar en este cálculo. El canon mensual se pagará conforme al valor específico que la UF tenga al primer día del mes correspondiente. El canon mensual de concesión podrá ser rebajado en caso de paralizaciones iguales o superiores a siete días corridos. Asimismo, en situaciones excepcionales, la aplicación de dicho descuento será evaluada por la Comisión Casinos, Cafeterías, Kioscos, fotocopadoras y otros, la cual determinará si corresponde o no su aplicación.

En ambos casos, la rebaja se aplicará de manera proporcional a los días efectivos no trabajados. Dicha proporción se calculará dividiendo el canon mensual por treinta (30) y multiplicando el resultado por el número de días inhábiles efectivos. Lo anterior, será determinado por la Comisión de Casinos, cafeterías, kioscos, fotocopadoras y otros. En caso de corte de luz, de agua, cierre de la Universidad u otro similar no atribuible al concesionario que ocasione la interrupción del servicio, la comisión de Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopadoras y Otros determinará si corresponden las rebajas respectivas por la duración del evento, con mínimo de un día.

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.

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, con la excepción de que exista un litigio pendiente.

La Universidad podrá rebajar de la Boleta de Garantía 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. 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 sesenta 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, 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 (o similar) y sistema JUNAEB (e n 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 los días viernes con cierre máximo a las 20:00 horas, 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. Se excluye de esta solicitud los días viernes.

8. Los representantes de la Comisión de Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopiadoras y otros o quienes ellos determinen, podrán inspeccionar el Casino sin aviso y sin motivo de causa en el cumplimiento de su rol fiscalizador, registrando evidencias a través de registros manuales, digitales u otros que se estimen convenientes. El concesionario deberá dar todas las facilidades del caso para la realización de dicha inspección.

El incumplimiento reiterado en las inspecciones sanitarias u otros realizada a la concesión se considerará un incumplimiento grave, lo que faculta la Comisión Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopiadoras y otros para evaluar el termino de contrato.

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. Si el contrato de trabajo del concesionario con sus trabajadores comprende el período de receso, éste debe ser remunerado.

12. El concesionario deberá mantener permanentemente informada a la Universidad respecto de la situación administrativa y contractual de su personal, durante toda la vigencia de la concesión. En particular, estará obligado a:

- Remitir copia de los contratos de trabajo de todo su personal.
- Informar oportunamente los términos de contrato y acompañar los respectivos finiquitos.
- Informar cualquier modificación en la dotación de personal, tales como ingresos, desvinculaciones y reemplazos.
- Informar los pagos de imposiciones realizados a sus trabajadores en forma mensual
- Mantener actualizados estos antecedentes y entregarlos cada vez que sean requeridos por la Universidad.

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 Jefatura de la Unidad de Servicios Alimentarios. Esto será verificado periódicamente en las visitas de supervisión que realizará un integrante de la Comisión de Casinos y Kioscos o quien esta determine.

El incumplimiento reiterado del envío de la información previsional y contractual de los trabajadores de la concesión se considerará un incumplimiento grave, lo que es causal de termino de contrato.

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.

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. 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 la Dirección de Planificación y Desarrollo Territorial y/o donde corresponda, los cuales darán el Visto Bueno para la recepción final. La Comisión de Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopiadoras y otros deberá ser informada de esta gestión.

Las reparaciones que se deban efectuar por el uso normal del recinto licitado son de exclusiva responsabilidad del concesionario.

16. El concesionario deberá responsabilizarse del cumplimiento de toda la normativa sanitaria vigente en materia de control de plagas, debiendo implementar y mantener un programa preventivo eficaz y permanente de control de plagas, que considere acciones de desratización, sanitización, desinsectación, desinfección y otras que correspondan.

Dicho programa deberá contemplar, a lo menos, servicios preventivos periódicos con una frecuencia mínima trimestral, sin perjuicio de las inspecciones, monitoreos y acciones correctivas adicionales que deban realizarse en forma inmediata ante cualquier evidencia o riesgo de infestación.

Todos los tratamientos deberán ser ejecutados por empresa autorizada por la Autoridad Sanitaria, utilizando productos debidamente autorizados.

Además, el concesionario deberá contar con un protocolo de limpieza y sanitización, en el cual se detalle el procedimiento, la periodicidad o frecuencia, los productos a utilizar y los responsables de su ejecución, manteniendo registros disponibles para fiscalización.

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

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

19. El concesionario debe entregar las propinas a sus trabajadores según lo establecido en la normativa vigente. La comisión de Casinos, Cafeterías, Kioscos, Fotocopiadoras y otros está facultada para solicitar los registros de los pagos en las fechas y formas establecidas.

20. El oferente no deberá registrar antecedentes negativos respecto de los servicios prestados, ya sea dentro de la Universidad de Santiago de Chile o fuera de ella. La Comisión se encuentra facultada para verificar y corroborar dichos antecedentes ante las instituciones, entidades o personas que estime pertinentes. La existencia de antecedentes negativos será causal suficiente para declarar inadmisible o no considerar la oferta presentada.

21. 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.

22.- El oferente deberá utilizar exclusivamente insumos, alimentos y refrigerios que cuenten con autorización sanitaria vigente y certificación de origen, y que cumplan con los estándares de calidad e inocuidad exigidos por la normativa vigente.

Será de su exclusiva responsabilidad asegurar que dichos productos sean almacenados, manipulados, preparados y expendidos conforme a la normativa sanitaria y a las buenas prácticas de manufactura, manteniendo control de los puntos

críticos del proceso, de modo que su consumo no constituya riesgo para la salud de la comunidad universitaria.

23.- 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.

24.- 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.

25.- Será responsabilidad del concesionario disponer del mobiliario y equipamiento adecuados, tanto para los usuarios como para el personal que se desempeñe en el recinto. Asimismo, deberá mantener en condiciones apropiadas y permanentes la pintura interior y de todos los elementos, instalaciones y materiales que constituyen el recinto, incluyendo, a modo referencial y no taxativo, luminarias, sistemas de iluminación, campanas de extracción, equipo de cocina, quincallería, puertas, cerraduras, griferías, revestimientos y demás componentes asociados al funcionamiento normal del módulo de alimentación y servicio, debiendo mantenerlos en buen estado de funcionamiento, higiene y seguridad.

Lo anterior deberá complementarse con condiciones adecuadas de iluminación, ventilación y refrigeración de los productos, de acuerdo con la normativa sanitaria vigente y las buenas prácticas del rubro.

La capacidad eléctrica máxima disponible para el funcionamiento del Casino es de 5,8 kW, la cual no podrá ser excedida bajo ninguna circunstancia, con el fin de resguardar el correcto funcionamiento de las instalaciones universitarias y evitar sobrecargas en la red eléctrica existente.

El cuidado y mantención en buen estado de las instalaciones, incluyendo el respeto de la capacidad eléctrica asociada a cada punto de alimentación, así como cualquier daño que derive del mal uso de las instalaciones, es de estricta responsabilidad, cuenta y riesgo del concesionario, pudiendo hacerse efectivas las garantías en caso de incumplimiento y la evaluación por parte de la Comisión de Casinos, Cafetería, Kioscos, Fotocopiadoras y otros del término anticipado de la concesión.

26.- 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.

27.- En virtud del cumplimiento de lo establecido en la Ley N°21.369, forman parte integrante de estas bases administrativas las siguientes normativas internas en materia de acoso sexual, violencia y discriminación de género: a) Resolución Exenta 9.011 de 2023, que aprueba la Política Integral para el Abordaje de la Violencia de Género en la Universidad de Santiago de Chile; b) Resolución Exenta 8.241 de 2024, que aprueba el Protocolo de Prevención y Actuación frente al Acoso laboral, Acoso Sexual o Violencia en el Trabajo de la Universidad de Santiago de Chile, elaborado en virtud de lo establecido en la Ley N° 21.643. Por el solo hecho de ofertar, se entiende que los oferentes han leído, comprenden y aceptan expresamente el contenido de los documentos antes señalados, los que se encuentran disponibles en la página web <https://direcciondegenero.usach.cl/normativas-institucionales>, sin tener reclamo alguno que formular y se obligan a su pleno cumplimiento”.

28.- El oferente acepta desde ya todas y cada una de las obligaciones que señala el “Protocolo institucional de prevención y actuación frente al acoso laboral, acoso

sexual o violencia en el trabajo de la Universidad de Santiago de Chile” contenidos en la Resolución Exenta N°8241 de 2024 y sus posibles modificaciones. Es responsabilidad del concesionario establecer un protocolo interno de prevención del acoso sexual, laboral y la violencia en el trabajo el que se debe hacer llegar a la Comisión de Casinos, Cafeterías, kioscos, fotocopadoras y otros.

29.-En caso de que la Universidad se vea involucrada en cualquier tipo de litigio, juicio o procedimiento administrativo como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones del concesionario establecidas en estas bases o en el contrato, la Universidad estará facultada para hacer efectivas las garantías vigentes con el objeto de solventar los costos, gastos, indemnizaciones, multas o cualquier otro desembolso que dicho asunto hubiere ocasionado, sin perjuicio de su derecho a repetir en contra del concesionario hasta el entero y completo pago de lo adeudado.

Asimismo, en caso de que el concesionario o la Universidad fueren condenados por infracciones legales derivadas de hechos imputables al concesionario, dicho incumplimiento será considerado infracción grave y constituirá causal de término anticipado e inmediato de la concesión, sin derecho a indemnización alguna.

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 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 Visto Bueno 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, Fotocopadoras 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 con lo que exige la reglamentación interna de nuestra Institución N°2273 de 2001 y en la Resolución N°2084, del 11.05.2005 y sus posibles modificaciones además de toda Ley, normativa.

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) 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).

El oferente debe fijar una casilla de correo electrónico para toda comunicación oficial, siendo de su exclusiva responsabilidad su revisión y funcionamiento.

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).

Se debe describir cualquier servicio extra que se pretenda implementar en el recinto.

B2) Aseo y mantención del recinto.

El oferente deberá enviar una propuesta sobre mantenimiento de las instalaciones, equipos, artefactos y mobiliarios, los cuales debes estar 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 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.