

LICITACIÓN CONCESIÓN DE CASINOS
Respuestas a consultas y aclaraciones

1.-	<p>¿Es factible tener un inventario muy detallado por casino de los equipos que son de la Universidad?</p> <p>R: En la página www.ucentral/web/licitaciones se encuentra a disposición de los interesados, inventarios de cada casino.</p>														
2.-	<p>Respecto a los eventuales periodos de tomas de los campus, ¿Es factible que la Universidad cancele el costo de los empleados del casino que mantendría inactivo hasta que se vuelva a restituir la normalidad de las clases?</p> <p>R: La Universidad no cancela las remuneraciones del personal del concesionario.</p>														
3.-	<p>Tal como lo anuncia el punto N° 22 ha sucedido en ocasiones que los estudiantes rompen equipos del casino, ¿Cómo ha cancelado al concesionario? ¿Nos podrían explicar el procedimiento que se ha llevado a cabo?</p> <p>R: En la eventualidad que se produzcan daños a la propiedad o equipamiento del Concesionario producto de movimientos estudiantiles, se cancelan vía seguros institucionales.</p>														
4.-	<p>¿Nos podrían indicar cuántos alumnos son diurnos y vespertinos por cada campus?</p> <p>R: Campus Gonzalo Hernández Uribe</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4.998 alumnos diurnos • 1.742 vespertinos <p>Campus Vicente Kovacevic I y II</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3.758 alumnos diurnos • 1.509 vespertinos 														
5.-	<p>¿Las becas que se deben entregar por cada campus son de lunes a viernes o de lunes a sábado? Por otra parte en que meses del año se entregan, ¿Que sucede para las vacaciones de invierno, verano y fiestas patrias?</p> <p>R: Las becas de alimentación son de lunes a viernes y se entregan en período de clases y exámenes. Se exceptúa vacaciones de invierno, Fiestas Patrias y verano.</p> <p>Para el año lectivo 2014 se presenta el siguiente calendario:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">10 de marzo</td> <td style="text-align: center;">Inicio clases alumnos nuevos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">13 de marzo</td> <td style="text-align: center;">Inicio clases alumnos antiguos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">21 de julio al 02 de agosto</td> <td style="text-align: center;">Vacaciones invierno alumnos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">13 al 20 de septiembre</td> <td style="text-align: center;">Vacaciones Fiestas Patrias</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">29 de noviembre</td> <td style="text-align: center;">Término de clases</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1 al 20 de diciembre</td> <td style="text-align: center;">Período de exámenes</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2 al 27 de febrero de 2015</td> <td style="text-align: center;">Vacaciones de verano</td> </tr> </table> <p><i>Nota: Este calendario es susceptible de modificaciones.</i></p>	10 de marzo	Inicio clases alumnos nuevos	13 de marzo	Inicio clases alumnos antiguos	21 de julio al 02 de agosto	Vacaciones invierno alumnos	13 al 20 de septiembre	Vacaciones Fiestas Patrias	29 de noviembre	Término de clases	1 al 20 de diciembre	Período de exámenes	2 al 27 de febrero de 2015	Vacaciones de verano
10 de marzo	Inicio clases alumnos nuevos														
13 de marzo	Inicio clases alumnos antiguos														
21 de julio al 02 de agosto	Vacaciones invierno alumnos														
13 al 20 de septiembre	Vacaciones Fiestas Patrias														
29 de noviembre	Término de clases														
1 al 20 de diciembre	Período de exámenes														
2 al 27 de febrero de 2015	Vacaciones de verano														
6.-	<p>Respecto al menú básico ¿Se entrega jugo o bebida? Considerando que la bebida es un producto muy caro, ¿Cómo debemos evaluar esta estructura de los menús, solo con jugo o incluyendo bebida, favor aclarar?</p> <p>R: Menú básico debe entregar jugo concentrado.</p>														
7.-	<p>Respecto a los servicios especiales, ¿La cancelación por parte de las Universidades se realiza a 30 días?</p> <p>R: El pago es a 30 días desde la fecha de recepción de la factura, la cual debe ser entregada en la Dirección de Finanzas, Toesca 1783 - tercer piso, Santiago.</p>														
8.-	<p>Respecto a la resolución sanitaria ¿Los casinos cuentan con ese permiso?</p> <p>R: Bases de Licitación, clausula 31.</p> <p><i>“Sera 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 las presentes bases”.</i></p>														

9.-	<p>En la visita a terreno se pudo constatar que existen muchas microondas, ¿Estos los proporciona la Universidad o el Concesionario?</p> <p>R: <i>Los proporciona la Universidad.</i></p>
10.-	<p>¿El costo de la desratización es del Concesionario o la Universidad?</p> <p>R: <i>Bases de Licitación, cláusula 33.</i></p> <p>“El Concesionario deberá responsabilizarse del cumplimiento de las normas generales de sanidad en cuanto a desratización, sanitizaciones y desinfecciones”.</p>
11.-	<p>El costo por los servicios básicos se cancela en cuantos meses del año, ¿Se consideran 11 o 10 meses?</p> <p>R: <i>Se considerarán 11 meses.</i></p>
12.-	<p>¿Dentro del anexo N° 4 se puede incluir una mayor oferta de estructura de almuerzo y sus precios, en que parte de la oferta se incluye los productos de cafetería?</p> <p>R: <i>Sí.</i></p> <p><i>Los criterios de evaluación de estas Bases no consideran el servicio de cafetería.</i></p>
13.-	<p>Casino Torre B_ Campus Gonzalo Hernández, en la visita a terreno no se observó el uso de equipos a gas para todo el casino, ¿Qué factibilidad hay de usar equipos mixtos, tanto a gas como eléctricos? ¿Existen las conexiones?</p> <p>R: <i>En el Campus Gonzalo Hernández no hay conexiones para gas; las cocinas ocupan energía eléctrica y el agua caliente proviene de termos eléctricos.</i></p>
14.-	<p>¿Es posible que Universidad Central entregue los inventarios de los casinos visitados, con equipos aportados en comodato por la Universidad?</p> <p>R: <i>Contestada en pregunta N°1.</i></p>
15.-	<p>En las bases de licitación se informa de la población total de la Universidad en cada campus, para lograr una cotización acorde, es posible que el cliente entregue el dato de número de comensales aproximados por servicio y casino.</p> <p>R: <i>De acuerdo a la información proporcionada por el Concesionario:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Casino Gonzalo Hernández Uribe: 250 almuerzos diarios</i> • <i>Casino Vicente Kovacevic I y II: 280 almuerzos diarios</i> <p><i>No se manejan otros antecedentes.</i></p>
16.-	<p>El sistema de extracción de olores (casino VK2) cómo funciona?</p> <p>R: <i>Con campana recirculadora de aire y filtro.</i></p>
17.-	<p>En visita a terreno se observó en todos los casinos Hornos Microondas, ¿estos son aportados por concesionario o por la Universidad?</p> <p>R: <i>Por la Universidad.</i></p>
18.-	<p>Casino de Profesores VK1, ¿es factible un estimativo de comensales y horarios de atención?</p> <p>R: <i>Se hace mención que la Universidad no ha dispuesto un casino exclusivo para profesores.</i></p> <p><i>Con respecto al número de comensales, no se maneja esta información.</i></p> <p><i>En cuanto a los horarios de atención, el peak se produce entre las 12:30 y 15:30 hrs.</i></p>
19.-	<p>En casino VK1, ¿Quién es el responsable por el mantenimiento de baño hombres y damas ubicados en la puerta de acceso?</p> <p>R: <i>Administración universitaria a través de la empresa concesionaria de aseo.</i></p>
20.-	<p>En relación a las becas Junaeb o similares que concesionario debe suministrar, hay algún número estimado o requerido? O ¿quedara a voluntad de adjudicatario?</p> <p>R: <i>El concesionario debe suministrar como mínimo 42 becas de alimentación diaria (lunes a viernes) en Casino Gonzalo Hernández y 31 en Vicente Kovacevic I y II.</i></p> <p><i>En tanto los alumnos con beca JUNAEB (2.463 año 2013) compran directamente con la tarjeta correspondiente.</i></p>
21.-	<p>En nuestra visita a sus dependencias, tanto en Campus Gonzalo Hernández Uribe, como en Campus Vicente Kovacevic I y II, observamos que las dependencias se encuentran desde el punto</p>

	<p>de vista de mantención muy por fuera de los estándares de áreas para la manipulación y mantención de alimentos, sistemas que no funcionan, bodegas sin puerta, sin flujos claros de entrada y salida de productos, etc. Éstos serán entregados en buenas condiciones a los nuevos concesionarios?</p> <p>R: <i>Se entregarán operativos.</i></p>
22.-	<p>Las fumigaciones y sanitizaciones son de completa y exclusiva responsabilidad del concesionario? O sea, no hay ninguna obligación con alguna empresa en particular?</p> <p>R: <i>Sí, son obligación del concesionario. No existe obligación con ninguna empresa en particular.</i></p>
23.-	<p>Quién corre con el gasto primario de carga? Ya que por lo observado, las últimas fumigaciones y sanitizaciones fueron realizadas en Mayo del 2013 hay que primariamente gelificar el recinto completo.</p> <p>R: <i>Se entregarán fumigados y sanitizados.</i></p>
24.-	<p>En relación a las becas a estudiantes, en qué consisten? (postre, ensalada, bebida o jugo, etc.)?</p> <p>R: <i>Beca estudiante considera Menú básico (entrada o sopa, plato de fondo, postre, pan y jugo)</i></p>
25.-	<p>Las becas a estudiantes serán los 10 meses o en períodos de exámenes y pruebas no se consideran?</p> <p>R: <i>Contestada en pregunta N° 5</i></p>
26.-	<p>Cómo es el procedimiento de entrega de servicios al personal administrativo, por medio de vales? digital? cómo es el pago? Factura 30-60 días?</p> <p>R: <i>No existe servicio pagado por la Universidad para los funcionarios administrativos ni académicos.</i></p>
27.-	<p>La Universidad entrega becas de alimentación a los alumnos? Éstas son de entrega exclusiva en los casinos de la facultad? De ser positiva la respuesta, cuántas becas se entregan en cada uno de los casinos?</p> <p>R: <i>Las becas son entregadas directamente a los alumnos en cada casino. Actualmente se entregan 42 becas diarias en Casino Gonzalo Hernández Uribe y 31 en Vicente Kovacevic.</i></p>
28.-	<p>En caso de movilización y/o paros de estudiantes, quien asume hurtos de mercadería por parte de estudiantes. Por otro lado, durante ese período hay pago de gasto de servicios y becas?</p> <p>R: <i>La Universidad responde por medio de los seguros existentes, siempre y cuando se demuestre la existencia de la mercadería reclamada. Pago de servicios se mantiene.</i></p>
29.-	<p>Por último, es necesario saber cuál es el inventario con que el nuevo concesionario constaría para calcular las inversiones necesarias, cuándo y dónde estará esta información?</p> <p>R: <i>Contestada en pregunta N°1.</i></p>
30.-	<p>En el menú básico, la entrada de qué gramaje se debe considerar? Debe contener agregado proteico?</p> <p>R: <i>El gramaje de la entrada (generalmente ensalada) es de acuerdo a la propuesta de la empresa, pero debería ser entre 80 a 120 gramos. No necesariamente, eso va de acuerdo a la propuesta presentada pero si el plato de fondo tiene agregado proteico es preferible que la entrada no lo contenga.</i></p>
31.-	<p>La sopa o crema del menú básico son naturales o deshidratadas?</p> <p>R: <i>Según propuesta de la empresa prestadora de servicio, pero es preferente que sea natural.</i></p>
32.-	<p>El pan de qué gramaje es para el menú básico? Se considera libre consumo?</p> <p>R: <i>De 50 gramos aproximadamente. No se considera libre consumo</i></p>
33.-	<p>Cuántas alternativas de postre se deben presentar en menú básico?</p> <p>R: <i>2 alternativas, 1 natural (frutas) y otro preparado.</i></p>
34.-	<p>Los postres se consideran naturales o pueden ser reconstituidos?</p> <p>R: <i>Ambas opciones.</i></p>

<p>35.-</p> <p>R:</p>	<p>Cuál es la frecuencia y los gramajes a definir en los componentes proteicos y acompañamientos? En el menú básico es permitido embutidos y subproductos?</p> <p><i>La frecuencia y gramajes deben ser propuestos por las empresas. Embutidos y subproductos como acompañamiento de leguminosas.</i></p>
<p>36.-</p> <p>R:</p>	<p>En el caso de los bebestibles para el menú básico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son libre consumo? • El jugo es concentrado o pulpa natural? • Las bebidas son de máquina? <p><i>Ningún bebestible es libre consumo Jugo concentrado Sin bebidas</i></p>
<p>37.-</p> <p>R:</p>	<p>En el menú hipocalórico, cuántos tipos de postres se deben presentar?</p> <p><i>2 opciones, fruta y de preferencia postre preparado sin azúcar.</i></p>
<p>38.-</p> <p>R:</p>	<p>El pan de qué gramaje se considera en el menú hipocalórico?</p> <p><i>El gramaje es el mismo del pan en menú básico.</i></p>
<p>39.-</p> <p>R:</p>	<p>Qué tipo de jugo es para el menú hipocalórico?, es libre consumo?</p> <p><i>Idealmente un jugo light (libre de azúcar). No es libre consumo.</i></p>
<p>40.-</p> <p>R:</p>	<p>Se debe entregar información nutricional del menú hipocalórico?Cuál es el aporte calórico máximo permitido para este menú?</p> <p><i>No es necesario entregar información nutricional del menú hipocalórico. Se debe considerar como mínimo 600 calorías.</i></p>
<p>41.-</p> <p>R:</p>	<p>El servicio denominado “EXTRA”, se refiere a un ejemplo de menú para ocasiones especiales (aniversario de la Universidad, Fiestas Patrias, Navidad – Año nuevo)?</p> <p><i>Se refiere a un tipo de menú que sirva de alternativa al menú básico el cual puede tener la opción de bebida en lugar jugo.</i></p>
<p>42.-</p> <p>R:</p>	<p>Se solicita inventario del equipamiento de cocina y autoservicio, que pertenece a la Universidad, en cada casino</p> <p><i>Contestada en pregunta N°1.</i></p>
<p>43.-</p> <p>R:</p>	<p>Todo el equipamiento ¿es eléctrico?</p> <p><i>En Gonzalo Hernández todo es eléctrico, en Vicente Kovacevic I y II es gas natural (certificado por SEC).</i></p>
<p>44.-</p> <p>R:</p>	<p>Valor aproximado de venta diaria de productos de cafetería</p> <p><i>No se maneja esa información.</i></p>
<p>45.-</p> <p>R:</p>	<p>Número de personas que trabajan actualmente en los casinos</p> <p><i>Casino Gonzalo Hernández: 12 personas (administrador, maestro de cocina, ayudante cocina, personal de línea, bodeguero, cajero). Casino Vicente Kovacevic I y II: 13 personas (administrador, sub administrador, maestro de cocina, auxiliares).</i></p>
<p>46.-</p> <p>R:</p>	<p>Consumos mensuales aproximados de los distintos insumos (luz, agua, otros)</p> <p><i>La universidad no cuenta con remarcadores, motivo por el cual se desconoce el consumo mensual de cada casino.</i></p> <p>Bases de licitación, clausula 34</p> <p><i>“El Concesionario será responsable del pago por los servicios y consumos básicos (energía eléctrica, teléfono, agua potable, gas y otros) que genere el desarrollo de la actividad. Con el fin de cumplir con dicha obligación y atendido que la Universidad incluirá estos consumos en su pago de consumos generales de sus distintas instalaciones, el Concesionario deberá pagar a la Universidad el equivalente en pesos a UF 10 para el Casino 1 y UF 6 para el Casino 2”.</i></p>
<p>46.-</p>	<p>Número de almuerzos diarios en cada casino, indicando cuántos son de lunes a viernes y cuántos los días sábado</p>

R: *Contestado en pregunta N° 15.*

Los sábados no se vende almuerzo.

47.- ¿Qué sistema de control se usa? ¿Existe algún sistema de vales o tickets? ¿Todo se paga en efectivo, tarjeta de crédito o débito, vales tipo Ticket o Cheque Restaurant? ¿tickets de JUNAEB?

R: *Para el control de las becas de alimentación de los alumnos se instalará huellero en cada Casino.*

La Universidad no entrega vales o tickets.

La forma de pago es la que proponga la empresa adjudicada.

Debe aceptar el pago con tarjeta JUNAEB.