



Universidad
Central

**BASES DE LICITACIÓN
PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO
UNIVERSIDAD CENTRAL DE CHILE – REGION DE
COQUIMBO
2024 – 2026**

MARZO 2024

1.- Objeto de la Concesión

La Universidad Central de Chile – Región de Coquimbo, desea licitar la concesión de servicios de casino para el período comprendido entre el 01 de abril 2024 y 29 de marzo 2026 con el objeto de proporcionar los servicios de almuerzo y cafetería para los/as estudiantes, académicos, funcionarios y personas que visiten las dependencias universitarias, como asimismo cubrir eventos especiales en forma eventual. Duración de contrato 2 años.

2.- Antecedentes Generales

La Universidad inicia el proceso de contratación de servicios de casino el cual se deberá prestar en el Edificio A, ubicado en calle Av. Francisco de Aguirre N° 0405, La Serena, Región de Coquimbo.

3.- Normas e instrumentos que regirán la contratación.

La presente licitación se regirá por las bases establecidas en este documento y sus anexos, por las consultas, respuestas y aclaraciones generadas durante el proceso, de la oferta técnica y económica adjudicada, además de la normativa que a continuación se detalla y cualquiera otra que las complementa.

- D.S. N° 977/1996, Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- D.S. N° 594/1999, Ministerio de Salud, Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.
- Condiciones de la Beca de Alimentación JUNAEB para Restaurant y Casinos.

Estas bases son obligatorias para quienes participen de la licitación, entendiéndose aceptadas por el proponente con la presentación de la oferta.

4.- Difusión de la Licitación

Mediante invitación por escrito a empresas del rubro, publicación en medio escrito u otro portal digital.

Las bases y demás documentos de la licitación serán gratuitos y se encontrarán a disposición de los interesados en la página www.ucentral.cl/web/licitaciones.

5.- Participantes.

Podrán participar en este proceso todas las personas naturales y jurídicas nacionales con experiencia demostrable al menos de 2 años en la prestación de servicios de cafetería, con excepción de aquellas que incurran en las inhabilidades detalladas en el punto 6 de las presentes bases.

6.- Inhabilidades.

Los proponentes no podrán estar afectos a ninguna de las inhabilidades que a continuación se detallan:

- Haber sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador. La inhabilidad durará 2 años a contar desde que el respectivo pronunciamiento se encuentre ejecutoriado.
- Haber sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada. Tratándose del deudor declarado en quiebra, la inhabilidad durará mientras se encuentre configurada la causal o, en último término, hasta un plazo de 2 años desde que la resolución que lo declara se encuentre ejecutoriada, salvo que se haya determinado la existencia de delitos relacionados con la quiebra a que se refieren los artículos 218 y siguientes del Libro IV del Código de Comercio, en cuyo caso el plazo será de 5 años. Registrar saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los dos últimos años.
- Tener conflicto de intereses con la Universidad Central de Chile, entendiéndose por esto cualquier situación que pueda revelar falta de independencia o probidad en cualquiera de las etapas de este proceso de licitación. Es decir, no podrán postular ni contratar con:
 1. Miembros de la Asamblea, de la Junta Directiva, Rector, o los cónyuges, convivientes civiles o parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad de las personas señaladas. De igual modo, no podrán postular las personas jurídicas en que las personas señaladas en las letras precedentes sean dueños, directamente o a través de otras personas naturales o jurídicas, de un 10% o más de su capital.
 2. Personas naturales o jurídicas que tengan entre sus socios o dueños vínculos de parentesco con funcionarios o directivos de la Universidad o de sus empresas relacionadas, o con quienes tomen decisiones en su representación, o la calidad de cónyuge, hijo, adoptado o parientes hasta tercer grado de consanguinidad o segundo de afinidad inclusive con funcionarios del mismo.
 3. Sociedades (de personas, anónimas o en comanditas) en que los funcionarios o directivos de la Universidad o de sus empresas relacionadas, o quienes tomen decisiones en su representación, o las personas unidas a ellos por vínculos descritos en el punto precedente tengan participación.

Para lo anterior, deberán entregar una declaración jurada simple de no estar afecto a causal de inhabilidad.

7.- Cronograma de la licitación.

El proceso de licitación contemplado en las presentes bases, se ajustará al siguiente cronograma:

Actividades	Fechas (Plazos máximos)
Publicación de antecedentes de licitación en página web	15-18 marzo
Visitas a Terreno	19 marzo
Recepción de consultas	19-20 marzo
Respuestas a consultas y aclaraciones	20 marzo
Presentación de ofertas (hasta las 18 horas)	22 marzo
Apertura de antecedentes técnicos y económicos	25 marzo
Resolución de la licitación	25 marzo
Comunicación de la adjudicación	25 marzo
Confección Contrato	26-29 marzo
Inicio de los servicios	01 abril

De presentarse alguna modificación durante el proceso, se comunicará vía página web y según corresponda, directamente a las empresas participantes vía correo electrónico.

8.- Visitas a terreno.

Con el objeto de que los oferentes puedan conocer e inspeccionar las instalaciones donde se debe realizar la prestación de los servicios requeridos, se han programado dos visitas de reconocimiento, las que se iniciarán a las 10:00 en fecha señaladas en cronograma de licitación, en Avda. Francisco de Aguirre 0405 La Serena.

9.- Consultas, respuestas y aclaraciones.

Toda consulta y aclaración durante el proceso de licitación se realizará a través del correo joel.devia@ucentral.cl en las fechas señaladas en el cronograma, indicando en Asunto: “Consultas y Aclaraciones Concesión de Casino 2024”.

Las respuestas a las consultas formuladas, se responderán en los plazos informados y se harán extensivas a todos los oferentes. No se responderán consultas planteadas fuera del plazo establecido

o realizadas a través de otra vía que no sea la ya establecida.

10.- Enmienda a las bases de licitación.

La Universidad podrá modificar las presentes bases, hasta antes del cierre de recepción de ofertas. Para todos los efectos, las enmiendas pasarán a formar parte de las bases señaladas y serán publicadas en la página web www.uceval.cl/web/licitaciones.

11.- Garantía de seriedad de la oferta.

Los proponentes deberán garantizar la seriedad de la oferta a través de uno de los siguientes documentos ajustándose a las características definidas:

- **Boleta Bancaria de Garantía**
 - Pagadera a la vista
 - Emitida a favor de la Universidad Central de Chile por \$ 800.000 (ochocientos mil pesos).
 - Debe ser tomada por la empresa.
 - Vigencia mínima de 60 (sesenta) días corridos, contados desde la fecha de presentación de la oferta.
 - Glosa de la garantía debe contener la frase “para garantizar la seriedad de la oferta”.
 - Nombre del tomador.
- **Vale Vista Bancario**
 - Emitido por una empresa bancaria establecida en el país.
 - Deberá constituirse mediante el endoso en garantía del instrumento, efectuado por un apoderado de la Empresa.
 - Por la suma de \$800.000 (ochocientos mil pesos).
 - Deberá entregarse sin fecha de vencimiento.
- **Póliza de Seguro de Garantía**
 - Emitida por una compañía de seguros establecida en Chile.
 - Con cláusula de ejecución inmediata, cuyo beneficiario sea la Universidad Central de Chile.
 - Monto asegurado de \$ 800.000 (ochocientos mil pesos).

11.1. Cobro de la garantía de seriedad de la oferta:

La garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva en los siguientes casos:

- Si se demuestra que el oferente ha falseado la información presentada.
- Si el oferente se desiste de su oferta con fecha posterior a la entrega de los antecedentes o no suscribe el contrato de resultar adjudicado.
- Si el oferente adjudicado no entrega la garantía de fiel cumplimiento del contrato al momento de la suscripción de éste.

11.2. Devolución de la garantía de seriedad de la oferta:

A los oferentes no adjudicados se les devolverá la garantía en un plazo de 5 días hábiles a contar de la notificación de la resolución, en dependencias de la Dirección Regional de Administración y Finanzas, Av. Francisco de Aguirre 0405, piso 3, La Serena.

En caso de que la licitación se declare desierta, se aplicará lo dispuesto en el párrafo precedente.

Al oferente adjudicado se le devolverá la garantía, una vez suscrito el contrato y contra presentación de la garantía de fiel cumplimiento del contrato.

La Universidad no se hará responsable por la tenencia de los documentos con posterioridad al plazo establecido.

12.- Condiciones del servicio

El adjudicatario deberá ofrecer a los/as estudiantes, académicos, funcionarios y personas que visiten las dependencias universitarias, los siguientes servicios:

- **Servicio de Almuerzo:** Los usuarios optarán, a lo menos, a los siguientes tipos de almuerzos, los cuales deberán estar disponibles diariamente en el casino:
 - Menú Principal: Entrada o consomé, plato de fondo, postre, jugo y pan.
 - Menú Hipocalórico: Plato de fondo, entrada o consomé, postre, agua o jugo sin azúcar.
 - Menú Vegetariano: Plato de fondo, entrada o consomé, postre, jugo y pan.
 - Almuerzo JUNAEB: Plato de fondo, postre, jugo y pan.
- Servicio de Casino: El Concesionario deberá brindar servicios de cafetería, ofreciendo a los usuarios distintas preparaciones de café, variedades de té, bebidas frías no alcohólicas, masas dulces, snack, sándwich, frutos secos, frutas y variedades de lácteos entre otros.
- Servicio de atención de Eventos: Todo servicio adicional deberá ser canalizado por el portal de compras utilizado por la Universidad de acuerdo al procedimiento establecido para tales efectos.

- Asesoría Nutricional: Presencial en la preparación de los menús en el lugar, mínimo tres veces a la semana, por cuenta del concesionario.

El Concesionario deberá tener en cuenta para su funcionamiento las recomendaciones nutritivas y calóricas establecidas por FAO/OMS/UNU y las establecidas por JUNAEB, los requisitos de preparación establecidos en la normativa vigente, además de condiciones óptimas de presentación (color, olor, consistencia y buen sabor).

La planificación de minuta deberá considerar a lo menos lo siguiente:

- Planificación mensual.
- Estacionales según disponibilidad de productos en el mercado.
- Específicas para ocasiones especiales:
 - Aniversario de la Universidad
 - Fiestas Patrias Navidad - Año Nuevo Semana Catuta
 - Otros
- Aporte calórico y distribución de macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono y lípidos).
- Ingredientes a utilizar y gramaje (neto a servir).
- Frecuencia.

Las Minutas se deberán informar a lo menos el último día del mes anterior a la Dirección Regional de Administración y Finanzas Sede Región de Coquimbo y a la DAVE, quienes verificarán que la señalada Minuta se ajuste a lo establecido en cuanto a frecuencias, variedades y gramajes, entre otros. Todo cambio de Minuta por parte del Concesionario debe ser informado con, a lo menos, 48 horas de anticipación y debe obedecer a motivos de fuerza mayor.

El Adjudicatario tendrá la obligación de informar a los usuarios la Minuta diaria publicándola en el recinto concesionado.

13.- Productos ofrecidos y sus precios

El adjudicatario se obliga a proveer productos de primera calidad y en suficiente cantidad para cubrir los requerimientos de los usuarios.

Los alimentos deberán encontrarse en perfecto estado de conservación e higiene para el consumo humano, siendo el adjudicatario el único responsable de cualquier afectación a la salud de los consumidores con motivo de la ingesta de bebidas o alimentos proporcionados a través de los servicios prestados.

El adjudicatario deberá mantener en lugar destacado de la instalación concesionada la lista de precios de todos los productos ofrecidos, de acuerdo al valor presentado en el Anexo N°1.

14.-Horarios de atención

El horario de atención será preferentemente de lunes a viernes de 07:45 a 22:00 hrs. y sábado de 09:00 a 16:00 hrs., en tanto el horario de atención de almuerzo será de 12:30 a 16:30 hrs. Este horario solo podrá ser modificado con autorización previa de la persona encargada del contrato.

Será responsabilidad del Adjudicatario el implementar un sistema expedito de atención en las horas de mayor demanda, no debiendo superar en horario de almuerzo, 10 minutos de espera.

El Adjudicatario deberá mantener operativa y funcionando las instalaciones, de acuerdo a la calendarización académica, horarios de clases y en la medida que la Universidad lo requiera.

15.- Personal de la Empresa

El Adjudicatario se obliga a realizar los servicios con trabajadores de su dependencia, los cuales son debidamente seleccionados. Por consiguiente, asegura la idoneidad de éstos y la corrección de los actos del servicio que ejecuten.

Es de exclusivo cargo y responsabilidad del Adjudicatario el cumplimiento de la normativa legal vigente y en especial el pago oportuno de remuneraciones, leyes sociales, impuestos y seguros de accidentes del trabajo, entre otros. Además, deberá tomar providencias y medidas de prevención de riesgos para evitar y cubrir accidentes y daños a terceros y al personal a su cargo.

La Universidad en caso alguno responderá respecto del personal del Adjudicatario por accidentes del trabajo, enfermedades laborales y cualquier siniestro que pueda afectarles. En consecuencia, la Universidad no tendrá vínculo laboral de ninguna especie con sus trabajadores, quienes dependerán exclusivamente del Adjudicatario, quien será responsable de hacer cumplir las disposiciones laborales vigentes

Sin perjuicio de lo anterior, el Adjudicatario deberá enviar mensualmente a la Dirección Regional de Administración y Finanzas de la Sede Región de Coquimbo, contratos de trabajo (primer mes y cuando corresponda), liquidaciones de sueldo firmadas por los trabajadores, Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales (F 30-1) emitido por la Inspección del Trabajo y cualquier otro documento que la Universidad considere necesario.

El Adjudicatario deberá informar cualquier cambio en sus contrataciones, desvinculaciones y nuevas contrataciones, etc.

Será de exclusivo cargo y costo del Adjudicatario el uniforme proporcionado a su personal, el cual deberá ser usado permanentemente durante la jornada laboral y siempre en perfectas condiciones de limpieza.

El Adjudicatario deberá designar un administrador permanente o alguna persona que cumpla esta función, con experiencia en este servicio, el cual dispondrá de las atribuciones necesarias para resolver y/o decidir respecto de cualquier problema referente al servicio.

El Adjudicatario debe estar obligatoriamente asesorado por un Nutricionista, Técnico en Alimentos u otro especialista del área, situación que será fiscalizada por la Dirección Regional de Administración y Finanzas.

Al mismo tiempo se compromete a mantener una dotación suficiente de personal, para lograr un buen funcionamiento de los servicios, especialmente en horario punta (12:00 a 16:00 hrs.) de acuerdo al número de estudiantes y funcionarios, debiendo reemplazar de inmediato al personal que, por cualquier circunstancia no se encuentre trabajando o sea desvinculado, o por abandono de los recintos de la Universidad. Asimismo, el Concesionario podrá modificar su dotación de personal de acuerdo con las necesidades operativas, procurando no mermar la oportunidad ni calidad del servicio entregado, manteniendo el sector, limpio y ordenado de forma permanente.

A la vez, se compromete a mantener informada a la Universidad de los cambios producidos en el equipo de trabajo asignado.

16.- Obligaciones de la Empresa

El Concesionario deberá cumplir con todos los estándares establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos vigente (DS N°977 del Ministerio de Salud y sus modificaciones).

Será responsabilidad del Concesionario la obtención y/o renovación de todos los permisos sanitarios correspondientes, así como cualquier otro necesario para cumplir servicios establecidos en el presente Contrato.

El Concesionario deberá tramitar, obtener y pagar los permisos autorizaciones y patentes que requiera para prestar los servicios prestado.

Será exclusiva responsabilidad del Concesionario:

- Responder ante eventuales infracciones que aplique el organismo fiscalizador por deficiencias en la manipulación, preparación, elaboración y mantención de los alimentos.

- Responder civilmente ante demandas causadas por eventuales intoxicaciones producidas a los usuarios, y frente a cualquier otra acción o reclamo de cualquier otra naturaleza que tenga su origen en ello.
- Solicitar asesoría.

17.- Servicios básicos y consumos

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 las instalaciones el Concesionario deberá pagar a la Universidad, el último día hábil de cada mes, el equivalente en pesos a UF 3 mensuales.

Se deja constancia que la Universidad no cobrará al Concesionario los consumos básicos del mes de febrero por receso universitario en que las instalaciones permanecen cerradas.

En el receso el concesionario deberá evitar dejar insumos alimenticios u otros, puesto que el casino es una dependencia de Servicio e almuerzo, no una bodega.

18.- Forma y plazo de presentación de las propuestas.

La propuesta estará conformada por los Antecedentes Administrativos, Garantía de Seriedad de la Oferta, Oferta Técnica y Oferta Económica. Deben presentarse en la Oficinas de la Dirección Regional Administración y Finanzas, ubicada en calle Avda. Francisco de Aguirre 0405 -3er piso, La Serena, hasta las 18:00 horas del plazo establecido para el cierre de recepción de ofertas en el cronograma de la licitación, en formato físico y digital al mail Joel.devia@ucentral.cl

No se aceptarán propuestas presentadas con posterioridad a la hora y día señalado o por un conducto distinto al establecido en las presentes bases. Sin embargo, en el caso que se observe la falta de algún antecedente, la Universidad podrá requerirlo.

19.- Contenido de las ofertas.

Los oferentes deberán entregar sus propuestas en tres sobres cerrados, de acuerdo a la siguiente presentación:

Sobre N° 1	Sobre N° 2	Sobre N° 3
Carátula: Antecedentes administrativos Licitación Concesión Casino Universidad Central de Chile La Serena Remitente: Nombre empresa Dirección	Carátula: Oferta Técnica Licitación Concesión Casino Universidad Central de Chile La Serena Remitente: Nombre empresa Dirección	Carátula: Oferta Económica Licitación Concesión Casino Universidad Central de Chile La Serena Remitente: Nombre empresa Dirección

Cada sobre debe contener la totalidad de los antecedentes requeridos dado que éstos forman parte de la evaluación de las ofertas.

Es de importancia precisar que la documentación solicitada debe presentarse de acuerdo al orden establecido en las presentes bases, se requiere además que dicha documentación se presente anillada y de forma digital.

Las ofertas deberán contener los antecedentes que se detallan a continuación, y ajustarse a los requisitos y formatos definidos. No obstante, la Universidad se reserva el derecho a validar la información y certificados proporcionados por el oferente.

19.1.- Antecedentes Administrativos (sobre N° 1)

a) **Garantía de seriedad de la oferta (Anexo N°1)**

b) **Identificación oferente**

En Anexo N° 2 el proponente debe presentar todos los datos de la empresa que presenta la oferta.

c) **Declaración jurada simple**

De acuerdo al formato establecido en Anexo N° 3.

d) **Antecedentes financieros**

- Fotocopia de la última Declaración de Impuesto a la Renta debidamente timbradas por el Servicio de Impuestos internos.
- Fotocopia de las 6 últimas declaraciones de pago de IVA.
- Estados financieros clasificados año 2020 (Balance General Clasificado y Estado de Resultados), firmados por el representante legal de la empresa y un profesional contable.
- Certificado bancario, en original, en que se acredite Estado de Situación de la empresa proponente, de no más de 30 días de antigüedad a la fecha de

presentación.

- Certificado de antecedentes comerciales de la Cámara de Comercio de Santiago o DICOM, en original, de no más de 30 días de antigüedad a la fecha de presentación.
- Certificado de deuda emitido por la Tesorería General de la República, con antigüedad no superior a 30 días desde la fecha de presentación de la oferta.

e) Antecedentes legales

- Fotocopia RUT de la empresa.
 - Fotocopia de escritura de constitución de sociedad y sus modificaciones posteriores si las hubiere.
 - Protocolizado de extracto inscrito en el Registro de Comercio del Conservador de Bienes Raíces y publicado en el Diario Oficial, así como respecto de las modificaciones si las hubiere.
 - En caso de ser una Sociedad Anónima Cerrada, o limitada regida por directorio: reducciones a escritura pública de Constitución del Primer Directorio y posteriores modificaciones.
 - Escritura de designación de apoderado en caso de que sea distinto al representante legal y conste en escritura pública.
 - Copia de inscripción de la Sociedad en el Registro de Comercio del Conservador de Bienes Raíces, con anotaciones marginales y vigencia de la sociedad, de una antigüedad no superior a 30 días contados desde la presentación de las ofertas.
 - Certificado de vigencia de poder del representante legal emitido por el Conservador de Bienes Raíces respectivo, de una antigüedad no superior a 30 días.

f) Otros antecedentes

- Copia de la patente con que cuenta para preparación de alimentos y certificación para actuar como concesionaria de cafetería.
- Resolución sanitaria que faculte al oferente para prestar servicios de cafetería.

19.2.- Anexos técnicos (Sobre N°2)

Esté sobre debe contener los siguientes antecedentes:

a) Experiencia (Anexo N° 4)

Listado detallado de clientes de los últimos 24 meses en los cuales haya prestado servicios iguales o de similares características a los requeridos.

b) Dotación de personal (Anexo N° 5)

Detalle de la dotación de personal que prestará el servicio indicando cargos, funciones, jornada de trabajo y remuneración bruta mensual que la empresa pagará a los trabajadores.

c) Modelo de atención (Anexo N°6)

En relación a la atención de los usuarios, medidas a implementar para un sistema expedito de atención en las horas de mayor demanda, operación tarjetas Junaeb, etc.

19.3.- Oferta Económica (Sobre N°3)

La oferta económica corresponde al precio de los productos detallados en Anexo N°7, expresados en pesos. Dicha oferta deberá considerar precios con IVA incluido, los cuales podrán ser reajustado una vez en el año según variación IPC, siendo el primer reajuste el 01 de abril de 2025.

Los oferentes deberán considerar en la oferta económica toda suma o gasto que sea necesario pagar asociado al contrato (equipamiento, personal, materiales, servicios, traslados, permisos, impuestos, entre otros), Para la evaluación, se tomarán los tres productos con mayor precio de cada división realizada (bebestibles, dulces, sándwich y comida sana).

20.- Evaluación de ofertas

Las ofertas presentadas por los oferentes serán revisadas por una comisión evaluadora.

La comisión levantará un acta que contendrá la evaluación de las propuestas técnicas y económicas establecidas en estas bases de licitación. El acta será suscrita por los integrantes de la comisión.

Durante el proceso de evaluación la comisión podrá solicitar mayores antecedentes o aclaraciones a las empresas oferentes respecto a sus propuestas, resguardando siempre que esta solicitud no vulnere los principios de igualdad entre los oferentes.

20.1- Cuadro de evaluación de ofertas

Criterios	Puntaje máximo
Oferta Técnica	65%
Oferta Económica	35%

21.- Oferta técnica

La evaluación de la oferta técnica considera 3 sub criterios:

a) Sub criterio 1: Experiencia (20%)

La información para la evaluación de este subcriterio se obtendrá de los antecedentes proporcionados por el oferente en Anexo N° 4. La experiencia que se considerará será aquellas realizadas en condiciones de similares en cuanto a envergadura del servicio en relación a las requeridas en esta licitación.

Escala	Puntaje
Tres o más experiencias en condiciones similares	20%
Dos experiencias en condiciones similares	15%
Una experiencias en condiciones similares	5%
Sin experiencia en condiciones similares	0

b) Sub criterio 2: Remuneración de los trabajadores (30%)

La información para la evaluación de este subcriterio se obtendrá de los antecedentes proporcionados por el oferente en Anexo N° 5, en el cual se debe indicar la remuneración bruta a percibir por el trabajador.

Para efectos de evaluación se considerará el menor sueldo informado por los oferentes y se aplicará la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Sueldo bruto ofertado}}{\text{Sueldo bruto mayor ofertado}} \times 30\%$$

c) Sub criterio 3: Modelo de atención (15%)

La información para la evaluación de este subcriterio se obtendrá de los antecedentes proporcionados por el oferente en Anexo N° 6.

Escala	Puntaje
Información completa	15%
Información incompleta	5%
Sin Información	0

22.- Oferta Económica

El puntaje será calculado considerando cada uno de los productos detallados en Anexo N°7 aplicando para cada uno la siguiente fórmula:

$\frac{\text{Precio mínimo ofertado}}{\text{Oferta evaluada}} \times 35\%$
--

Una vez calculados todos los productos, se promediará para obtener el puntaje de la oferta económica.

El oferente podrá presentar otros productos, los cuales, de adjudicar la licitación, servirán de tarifario (Anexo N°8).

23.- Resolución y adjudicación de la licitación

Analizadas las ofertas recibidas, la comisión evaluadora adjudicará los servicios, en la fecha establecida en el cronograma de la licitación, a la propuesta con mayor puntaje o en su defecto aquella que estime más conveniente a los intereses de la Universidad.

Sin perjuicio de lo anterior, ante el desistimiento de la oferta por parte del adjudicatario mejor evaluado o su negativa a suscribir el contrato, la Universidad podrá adjudicar la propuesta al oferente que siga el orden de precedencia.

La resolución de la licitación será comunicada vía página web y mediante correo electrónico a los oferentes adjudicados, en la fecha establecida para estos efectos.

La Universidad se reserva el derecho de rechazar una o todas las ofertas, e incluso declarar desierta la licitación, sin expresión de causa, si se estima que lo ofertado no se ajusta a lo requerido, lo que no dará lugar a reclamos ni derechos a indemnización alguna a los oferentes.

Eventualmente, si se declara desierta la licitación, la Universidad podrá negociar directamente con uno o más oferentes, de los que participaron en la licitación y que hayan cumplido todos los requisitos solicitados en las bases administrativas y, además, hayan efectuado oferta en los términos establecidos en las presentes bases.

En caso de que se presente una oferta o dos, la Universidad podrá ampliar y /o modificar el plazo de

las actividades del cronograma para invitar a más empresas a participar del proceso, contribuyendo con esto a generar más competencia y poder tener más alternativas.

24.- Contrato.

Notificada la adjudicación, la Universidad procederá a redactar el contrato en conformidad a las bases establecidas en este documento y sus anexos; las consultas, respuestas y aclaraciones generadas durante el proceso; la oferta del adjudicatario y a las disposiciones pertinentes de la legislación vigente.

Ofrecido a la firma del adjudicatario, éste dispondrá de treinta días hábiles para suscribir el contrato y sus anexos en las oficinas de la Universidad ubicadas en Avda. Francisco de Aguirre N° 0405 – piso 3, La Serena.

El contrato será el establecido por la Universidad, el cual no podrá ser modificado, salvo en aquellos aspectos que tengan directa relación con la oferta presentada (AnexoN°9).

El adjudicado deberá entregar al momento de suscribir el contrato, la garantía correspondiente al fiel cumplimiento, de acuerdo a lo señalado en el punto 25 el que deberá permanecer vigente mientras dure el contrato.

La adjudicación se dejará sin efecto en el caso que la empresa adjudicada no suscriba el contrato en los plazos establecidos, o no entregue la garantía de fiel cumplimiento. De producirse esta situación, el nuevo adjudicatario será quien le siga en orden de preferencia.

25.- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.

El oferente adjudicado deberá presentar la garantía de fiel cumplimiento del contrato al momento de la suscripción de éste, la garantía señalada podrá ser tomada en los siguientes términos:

- **Boleta Bancaria de Garantía**
 - Pagadera a la vista a nombre de la Universidad Central de Chile
 - Monto equivalente a UF 100 (cien Unidades de Fomento). Vigencia igual al plazo del contrato más 90 días para su vencimiento.
 - Glosa de la garantía debe señalar que se extiende para “Garantizar a la Universidad Central el fiel cumplimiento de contrato para la Concesión del Cafetería”.
- **Vale Vista Bancario**
 - Emitido por una empresa bancaria establecida en el país.
 - Deberá constituirse mediante el endoso en garantía del instrumento, efectuado por un apoderado de la Empresa.

- Monto equivalente a UF 100 (cien Unidades de Fomento).
- Deberá entregarse sin fecha de vencimiento.
- **Póliza de Seguro de Garantía**
 - Emitida por una compañía de seguros establecida en Chile.
 - Con cláusula de ejecución inmediata, cuyo beneficiario sea la Universidad Central de Chile.
 - Monto equivalente a UF 100 (cien Unidades de Fomento).

26. Cobro de la garantía de fiel cumplimiento del contrato.

La garantía de fiel cumplimiento del contrato se hará efectiva en las siguientes situaciones:

- Por incumplimiento del adjudicatario a las condiciones establecidas en el contrato suscrito.
- Para pagar remuneraciones o imposiciones adeudadas a los trabajadores y/o instituciones previsionales.
- Para responder a todo compromiso atribuido al contrato suscrito.

La Universidad se guarda el derecho a solicitar pago de indemnizaciones por perjuicios que le correspondan por el incumplimiento de aquella parte que excedan las garantías.

27. Devolución de la garantía de fiel cumplimiento del contrato.

La mencionada garantía será restituida una vez terminado el plazo del contrato y de sus eventuales prórrogas, si las hubiere, y recepcionado conforme los servicios prestados.

La devolución se realizará en un plazo de 60 días a contar de la fecha establecida en el párrafo precedente, en dependencias de la Dirección Regional de Administración y Finanzas, Avda. Francisco de Aguirre N° 0405 - tercer piso, comuna de La Serena. Transcurrido ese periodo, la Universidad no se hará responsable por la tenencia del documento.

28.- Vigencia del Contrato

Los servicios comenzarán a regir desde el 01 de abril 2024 hasta el 29 de marzo de 2026. Sin perjuicio de lo anterior, cualquiera de las partes podrá poner término a este contrato transcurrido el primer año de vigencia, en cualquier momento y sin expresión de causa, **mediante el envío de una carta certificada dirigida al domicilio de la otra parte con al menos 60 días de anticipación**, o de una comunicación escrita con constancia de recepción dentro del mismo plazo.

Este plazo no regirá en los casos contemplados en este contrato y que signifiquen el término

inmediato por incumplimiento de las obligaciones asumidas por el Concesionario.

Terminado el contrato, la Universidad podrá tomar posesión material inmediata del espacio objeto de la concesión, contar con sus instalaciones y bienes muebles, salvo los que pertenezcan al Concesionario.

Se deja constancia que el mes de febrero en que existe “Receso Universitario por vacaciones de verano” las instalaciones deberán permanecer cerradas.

29- Costo de la Concesión

El oferente que se adjudique la concesión de la cafetería deberá entregar, a su total costo:

- Diariamente 70 becas de almuerzo diario cuya ración está compuesta de: plato de entrada, plato de fondo, postre, jugo y pan.
- Diariamente 70 becas de colaciones diarias compuestas por: te o café y sándwich de jamón o queso.

Las becas mencionadas se entregarán de lunes a sábado, desde el mes de abril 2024, sólo no se entregarán durante el receso del mes de febrero de cada año. .

Por otra parte, el aumento en la cantidad de becas y tipo de alimentación podrá variar de acuerdo a las necesidades de los/as estudiantes, previo acuerdo entre las partes.

La Subdirección de Apoyo y Vida Estudiantil será la encargada de designar a los alumnos beneficiados con la Beca de Alimentación mediante procedimientos establecidos, los cuales consideran la problemática socioeconómica, rendimiento académico, horarios y becas disponibles.

En caso de no completarse la asignación de estos beneficios, la Universidad se reserva el derecho de utilizarlos para otras actividades.

30.- Controles e inspecciones

La Universidad podrá realizar los controles que considere necesarios a las dependencias concesionadas, con el objeto de constatar: calidad de los productos, stock de productos, atención a los usuarios, aseo de las instalaciones y el cumplimiento estricto de las obligaciones contraídas por el Concesionario, entre otros.

Si perjuicio de lo anterior, la Universidad podrá realizar encuestas para conocer el nivel de satisfacción de la comunidad universitaria, en relación al servicio ofrecido.

31.- Sanciones y multas

La constatación de incumplimiento y debilidad que experimente el servicio durante la vigencia del contrato, facultará a la Universidad para sancionar con la aplicación de las siguientes multas:

	Motivo de la multa	Monto (UF)
1	Detección de productos vencidos o en mal estado.	10
2	Incumplimiento de las normas generales de sanidad en cuanto a desratización, sanitizaciones y desinfecciones mensuales	10
3	Presencia de insectos u otros en preparaciones y/o dependencias	8
4	Por falta de refrigeración y conservación de los alimentos.	5
5	Por incumplimiento del horario de atención definido	3
6	Personal desaseado y/o con uniforme incompleto	3
7	Instalaciones sucias y desordenadas	2
8	Manipulación inadecuada de alimentos o fuera de las normas sanitarias	2
9	Infracción de otras obligaciones de acuerdo a la normativa vigente y contrato suscrito	2
10	Incumplimiento a las disposiciones sanitarias Covid 19	10

Las multas cursadas serán **facturadas** por la Universidad, utilizándose el valor de la Unidad de Fomento de la fecha de facturación.

En el entendido que la Universidad busca calidad en los servicios concesionados, las reiteradas multas aplicadas al Concesionario (más de dos en un mes), así como intoxicación de usuarios atribuible a mala manipulación, preparación, elaboración y/o mantención de los alimentos, darán derecho a la Universidad a poner término al contrato de concesión en forma inmediata y sin lugar a pago alguno por efecto de indemnización u otro a que diera lugar. En este sentido, la Universidad no será responsable por daños ocasionados a terceros producto de deficiencias en la calidad de alimentos y cualquier pago que se efectúe por una condena que reciba, le dará derecho a la UCEN para exigir el reembolso de lo pagado.

32.- Perjuicios

La Universidad no responderá en manera alguna por los perjuicios que puedan producirse al Concesionario con ocasión de robos, incendios, inundaciones, filtraciones, roturas de cañerías de agua o gas, ni por daños causados por desastres naturales, entre otros.

Quedan excluidos del párrafo precedente todos aquellos perjuicios ocasionados por movilizaciones estudiantiles.

33.- Cumplimiento de leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones legales

El adjudicatario será responsable de cumplir con todas las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones legales vigentes que le sean aplicables. Al mismo tiempo será el responsable único de todo detrimento y/o sanción que las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones legales establezcan dado su incumplimiento.

De igual modo, el adjudicatario y sus dependientes deberá cumplir con la Ley N° 20.393, que establece la responsabilidad penal de las personas jurídicas, y el Modelo de Prevención del Delito, la Ley N° 21.369, que regula el acoso sexual en las universidades, y los derechos, obligaciones y sanciones dispuestos en la normativa interna de la Corporación en virtud de dicha ley, en la Política de Género y Diversidad, en el Modelo de Prevención del Acoso Sexual, Violencia y Discriminación y en el Reglamento de actuación ante todo tipo de agresión y/o discriminación, todos los cuales se encuentran disponibles en la página web de la Universidad y en el enlace <https://www.ucentral.cl/documentos-genero-y-diversidad>, y las disposiciones establecidas en la Ley N° 20.091 sobre Educación Superior.

34.- Legislación y arbitraje

Cualquier dificultad o controversia que se produzca entre las partes, respecto de la aplicación, interpretación, duración, validez o ejecución de las presentes bases de licitación, será sometido a Arbitraje conforme al Reglamento Procesal de Arbitraje vigente del Centro de Arbitraje y Mediación de Santiago. Las partes confieren poder especial e irrevocable a la Cámara de Comercio de Santiago A.G., para que, a solicitud escrita de cualquiera de ellos, designe al árbitro mixto de entre los integrantes del cuerpo arbitral del Centro de Arbitraje y Mediación de Santiago. En contra de las resoluciones del árbitro mixto no procederá recurso alguno, por lo que las partes renuncian expresamente a ellos. El árbitro queda especialmente facultado para resolver todo asunto relacionado con su competencia y/o jurisdicción.

FORMULARIO N° 1	
CONCESIÓN DE CASINO	
BOLETA DE GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA	
NOMBRE PROPONENTE	
Adjuntar original garantía de seriedad de la oferta	
Nombre representante legal	Firma y timbre representante legal

ANEXO N° 2

CONCESIÓN DE CASINO

IDENTIFICACION DEL PROPONENTE

Razón social	
RUT	
Tipo de sociedad	
Calle, N° y comuna	
Nombre representante legal	
Cédula de identidad	
Teléfono	
Correo electrónico	

Contacto oficial para la licitación

Nombre representante legal	
Teléfono	
Correo electrónico	

Nombre representante legal	Firma representante legal
-----------------------------------	----------------------------------

La Serena, de 2024

ANEXO N° 3

CONCESIÓN DE CASINO

DECLARACIÓN JURADA

(NOMBRE y APELLIDOS), cédula de identidad N°, en representación legal de la empresa (NOMBRE EMPRESA), RUT, con domicilio en calle, N°, comuna de, ciudad de.....,

declaro bajo juramento que la empresa a la que represento:

- No registra saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los dos últimos años.
- No es Miembros de la Asamblea, de la Junta Directiva, Rector, o los cónyuges, convivientes civiles o parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad de las personas señaladas.
- No es una persona jurídica en que las personas señaladas precedentemente sean dueños, directamente o a través de otras personas naturales o jurídicas, de un 10% o más de su capital.
- No es una persona natural o jurídica que tengan entre sus socios o dueños vínculos de parentesco con funcionarios o directivos de la Universidad o de sus empresas relacionadas, o con quienes tomen decisiones en su representación, o la calidad de cónyuge, hijo, adoptado o parientes hasta tercer grado de consanguineidad o segundo de afinidad inclusive con funcionarios del mismo.
- No es sociedades (de personas, anónimas o en comanditas) en que los funcionarios o directivos de la Universidad o de sus empresas relacionadas, o quienes tomen decisiones en su representación, o las personas unidas a ellos por vínculos descritos en el punto precedente tengan participación.

Firma del representante legal

La Serena, 2024

Nota: La existencia de situaciones que puedan ser consideradas inhabilidades, deberán ser informadas en la presente **Declaración** por el proponente.

ANEXO N° 4					
CONCESIÓN DE CASINO					
EXPERIENCIA					
N°	Antecedentes del servicio		Antecedentes Contacto		
	Nombre cliente	Rubro	Nombre	Teléfono	Correo electrónico
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

Nombre representante legal	Firma representante legal
-----------------------------------	----------------------------------

La Serena, de 2024

ANEXO N° 5

Licitación Concesión Casino

Dotación de Personal

Cargos, número de funcionarios en el cargo y sus funciones:

Remuneraciones de los trabajadores

	Cargo	Renta	Gratificaciones y otros beneficios	Renta bruta	

Nombre representante legal	Firma y timbre representante legal
-----------------------------------	---

La Serena ,.....de 2024

Anexo N° 6
Licitación Concesión Casino
Modelo de atención
<p><i>En este Anexo referirse a:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Medidas para atención expedita</i>- <i>Presentación del personal (ej. Identificación)</i>- Protocolos covid- <i>Sanitación</i>- <i>Limpieza</i>- <i>Variedad de Productos</i>- <i>Trato</i>- <i>Cantidad de cajas</i>- <i>Música ambiental</i>- <i>Medios de pagos</i>- <i>Ofertas en días especiales</i>- <i>Pagos por junaeb</i>

Nombre representante legal	Firma y timbre representante legal
-----------------------------------	---

La Serena,.....de 2022

Anexo N° 7

Licitación Concesión Casino

Oferta Económica (precios deben incluir todos los impuestos)

Productos	Porción	Precio venta	Precio sugerido
Bebestibles			
Café normal y descafeinado	250cc		500
Café de grano	250cc		1000
Café máquina con sabores (vainilla, cortado, capuchino, otros)	250cc		800
Té negro, rojo o verde	250cc		500
Infusiones de hierbas	250cc		500
Café con leche	250cc		600
Té con leche	250cc		600
Chocolate caliente	250cc		600
Leche sola	300cc		500
Leche con plátano	300cc		600
Leche con cereales	300cc		600
Bebidas gaseosas (distintas variedades botella)	500cc		900
Bebidas gaseosas (distintas variedades lata)	330cc		700
Agua mineral (con gas, gas ligh y sin gas)	500cc		600
Jugos naturales de frutas estación	300cc		800
Dulces			
Queque	Porción		700
Mufing	Porción		700
Pasteles	Porción		700
Kuchen	Porción		700
Torta	Porción		1000
Galletas finas (10 unidades)	100gr		800
Galletas de avena	120gr		1000
Sandwich			
Jamón queso caliente en pan de molde grande	Unidad		800
Barros luco en pan frica	Unidad		1000
Ave palta (molde grande)	Unidad		1000
Vegetariano	Unidad		800
Comida Sana			
Frutas	Unidad		600
Ensalada Cesar	Unidad		1000
Vegetariano	Unidad		1000
Fajita pollo verduras	Unidad		800
Nombre representante legal		Firma y timbre representante legal	

