



Universidad  
Central

**BASES DE LICITACIÓN  
PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE CASINO  
UNIVERSIDAD CENTRAL DE CHILE – REGION DE  
COQUIMBO  
2026 – 2028**

**MARZO 2026**



## **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 02 de marzo 2026 y el 31 de enero 2028 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.

## **2.- Antecedentes Generales**

La Universidad inicia el proceso de contratación de servicios de cafetería 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 complemente.

- 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.
  - Ley N° 21.091 sobre Educación Superior, Ley N° 20.393 que incorpora el Modelo de Prevención del Delito de la Universidad y la Ley N° 21.091, de educación Superior, y Ley N° 21.369, que regula el Acoso Sexual en las Universidades. En aplicación de la Ley N° 21.369, es de carácter esencial a esta licitación, los derechos, obligaciones y sanciones dispuestos en la normativa interna de la Corporación, 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/licitaciones-universidad-central/> Atendido a que las funciones a desarrollar se llevarán a cabo en dependencias de la Universidad Central de Chile el proveedor se obliga a tomar todas las medidas necesarias y eficaces para asegurar que, en su calidad de prestador de servicios, que sus dependientes, asesores, prestadores de servicios y sus subcontratistas, den cumplimiento al Reglamento, y a la normativa



señalada durante toda la vigencia de la relación contractual.

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 <https://www.ucentral.cl/licitaciones-universidad-central/>

#### **5.- Participantes.**

Podrán participar en este proceso todas las personas naturales y jurídicas nacionales con experiencia demostrable al menos de dos años en la prestación de servicios de cafetería y/o casino, 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 del proceso de licitación contemplado en las presentes bases,



es decir:

- 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 consanguineidad o segundo de afinidad inclusive con funcionarios del mismo, especialmente los miembros de la Asamblea General y Directores de la Honorable Junta Directiva el Rector, Vicerrectores, Fiscal, Secretario General y Contralor.
- 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.



## 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	11.12.2025
Visitas a Terreno	16.12.2025 y 17.12.2025
Recepción de consultas	19.12.2025
Respuestas a consultas y aclaraciones	23.12.2025
Presentación de ofertas (hasta las 18 horas)	29.12.2025
Apertura de antecedentes técnicos y económicos	05.01.2026
Resolución de la licitación	08.01.2026
Comunicación de la adjudicación	09.01.2026
Inicio de los servicios	02.03.2026

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 que los oferentes puedan conocer e inspeccionar las instalaciones donde se debe realizar la prestación de los servicios requeridos, se ha programado una visita de reconocimiento, la que se iniciará a las 10:00 en las fechas 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 [nathalie.aranda@ucentral.cl](mailto:nathalie.aranda@ucentral.cl) en las fechas señaladas en el cronograma, indicando en Asunto: “Consultas y Aclaraciones Concesión de Casino 2026”.

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 <https://www.ucentral.cl/licitaciones-universidad-central/>

## 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 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: Entrada, plato de fondo, postre, jugo y pan.



- **Servicio de Cafetería:** 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 Coffe Break Postgrados:** El concesionario debe ofrecer servicios de cafetería para los Postgrados los días viernes y sábado (hora del break).
- **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 y además de estudiantes en práctica de la carrera de Nutrición de la Universidad

### 12.1- Minuta

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 de Administración y Finanzas Sede Región de Coquimbo y a la DAVE, quien verificará 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 Adjudicatario 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.

El incumplimiento de los plazos establecidos en, a lo menos, tres oportunidades, dará lugar a la aplicación de una multa según lo indicado en el punto 31.

### **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.

En caso de producirse un incremento en los precios de los productos, este deberá ser abordado y resuelto mediante una comisión conjunta conformada por el adjudicatario y la universidad

### **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 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 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.

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.

El concesionario deberá garantizar la pulcritud y el orden de las instalaciones en todo momento.

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.



### **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 de 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 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 y de manera electrónica enviando la documentación a la dirección de correo [nathalie.aranda@ucentral.cl](mailto:nathalie.aranda@ucentral.cl) en la misma fecha establecida.

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 y además enviar en forma digital, de acuerdo a la siguiente presentación:

Sobre N° 1	Sobre N° 2	Sobre N° 3
<b>Carátula:</b> <b>Antecedentes administrativos</b> Licitación Concesión Casino Universidad Central de Chile Región de Coquimbo  <b>Remitente:</b> Nombre empresa Dirección	<b>Carátula:</b> <b>Oferta Técnica</b> Licitación Concesión Casino Universidad Central de Chile Región de Coquimbo  <b>Remitente:</b> Nombre empresa Dirección	<b>Carátula:</b> <b>Oferta Económica</b> Licitación Concesión Casino Universidad Central de Chile Región de Coquimbo  <b>Remitente:</b> 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 2024 (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 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 casino.
- Resolución sanitaria que faculte al oferente para prestar servicios de casino.

**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 2027.

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 19 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 (ciento 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 Casino”.

- **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 (ciento 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 (ciento 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 – 3er 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 02 de marzo 2026 hasta el 31 de enero de 2028. 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 casino deberá entregar, a su total costo:

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

Las becas mencionadas se entregarán de lunes a viernes, desde el mes de abril 2026 a enero del 2028.

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 el evento de que las raciones diarias asignadas no sean utilizadas por el/la estudiante



beneficiario(a) por concepto de ausencia u otro motivo justificado, dichos beneficios podrán ser reasignados o devueltos en forma de insumos o servicios equivalentes dentro del casino. Esta medida tiene como propósito garantizar el uso eficiente de los recursos y contribuir al óptimo funcionamiento del programa de beneficio alimenticio mensual

### **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	5
6	Personal desaseado y/o con uniforme incompleto	5
7	Instalaciones sucias y desordenadas, incluidos cocina, lugar de atención y comedor.	10
8	Manipulación inadecuada de alimentos o fuera de las normas sanitarias	8
9	Infracción de otras obligaciones de acuerdo a la normativa vigente y contrato suscrito	8
10	Incumplimiento a las disposiciones sanitarias Covid 19	10
11	Incumplimiento en la publicación de Minuta	3

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.



## **26.- 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.

## **27.- 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.

## **28.- 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.





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



**ANEXO N° 2**

**CONCESIÓN DE CASINO**

**IDENTIFICACION DEL PROPONENTE**

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

**Contacto oficial para la licitación**

<b>Nombre representante legal</b>	
<b>Teléfono</b>	
<b>Correo electrónico</b>	

<b>Nombre representante legal</b>	<b>Firma representante legal</b>
-----------------------------------	----------------------------------

**La Serena, ..... de 2025**



**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 ha sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador, dentro de los dos últimos años.
- No ha sido declarado en quiebra por resolución judicial ejecutoriada.
- 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 tiene 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, sus cónyuges o sus parientes hasta tercer grado de consanguinidad o segundo de afinidad inclusive.
- No es una sociedad en la 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 los vínculos descritos en el punto anterior, tengan participación.

Firma del representante legal

La Serena, 2025



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.					

<b>Nombre representante legal</b>	<b>Firma representante legal</b>
-----------------------------------	----------------------------------

La Serena, ..... de 2025



**ANEXO N° 5**

**Licitación Concesión De 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 2025

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

<b>Nombre representante legal</b>	<b>Firma y timbre representante legal</b>
-----------------------------------	---



Universidad  
Central

La Serena,.....de 2025

Anexo N° 7			
Licitación Concesión Casino			
Oferta Económica (precios deben incluir todos los impuestos)			
Productos	Porción	Precio venta	Precio sugerido
<b>Bebestibles</b>			
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 light y sin gas)	500cc		600
Jugos naturales de frutas estación	300cc		800
<b>Dulces</b>			
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
<b>Sandwich</b>			
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
<b>Comida Sana</b>			
Frutas	Unidad		600
Ensalada Cesar	Unidad		1000
Vegetariano	Unidad		1000
Fajita pollo verduras	Unidad		800
Nombre representante legal		Firma y timbre representante legal	



## Licitación Concesión Casino

[illegible]