

**CONVOCATORIA PÚBLICA PARA CONCESIÓN DE ESPACIOS DE VENTA DE ALIMENTOS AL
INTERIOR DE CAMPUS JOAQUÍN CABEZAS, DE LA UNIVERSIDAD
METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, UMCE.**

BASES TÉCNICAS

1. ANTECEDENTES GENERALES Y OBJETIVOS DE LOS SERVICIOS

Las presentes bases tienen como objetivo concesionar el ingreso y la operación de 3 puntos de venta al interior de Campus Joaquín Cabezas, ambos emplazados en la comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, bajo la modalidad de “comida al paso” y establecen los requerimientos mínimos requeridos.

Toda oferta que no cumpla con los requisitos mínimos obligatorios que se señalan a continuación serán consideradas fuera de bases, por lo que no serán objeto de evaluación y facultará a la Comisión evaluadora para su rechazo.

Sin perjuicio de los requerimientos y estándares exigidos en la presente Bases Técnicas el oferente podrá ofertar servicios y productos adicionales a los mínimos exigidos, pero estos no serán objeto de evaluación y serán de estricta responsabilidad y cargo del oferente.

Los Concesionarios adjudicados deberán cumplir con las normas generales de salud, siendo de su responsabilidad el respectivo permiso sanitario para su funcionamiento, patentes y cualquier otro documento exigido por los organismos contralores, debiendo mantener las instalaciones en condiciones que garanticen un excelente nivel de higiene ambiental.

Será de exclusiva responsabilidad de la concesionaria cualquier sanción que el organismo fiscalizador de salud pueda aplicarle por el incumplimiento de normas sanitarias y de higiene.

1.1 Forma de participar

Los participantes deberán enviar correo dentro del plazo establecido en la publicación a infraestructura@umce.cl

En el asunto deberán indicar: Postulación concesión Campus JC- NOMBRE POSTULANTE

Deberán adjuntar los Anexos 1,2,3 y 4 debidamente completos y firmados, además de la documentación de respaldo, tales como comprobantes de experiencia y resolución sanitaria.

Los oferentes que deseen visitar el campus pueden coordinarse con el Coordinador del Campus, Sr. Juan Menares al correo: juan.menares@umce.cl

.2. ESPACIOS A CONCESIONAR

Se concesionarán distintos espacios, uno es un recinto existente, los otros dos consideran la instalación de carrito o quiosco provisto por el oferente.

CAMPUS JOAQUÍN CABEZAS:

UBICACIÓN: Dr. Luis Bisquert 2765, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana

- **Espacio 1: Cafetería existente**

En primer nivel de Edificio Pabellón B, tiene una superficie aproximada de 15 m², cuenta con red de agua, lavaplatos, alcantarillado y circuitos eléctricos. Este espacio tiene un área de comedor que el concesionario debe mantener aseada y mantener el mobiliario existente y una terraza exterior que el concesionario debe equipar con mobiliario y quitasoles, además hacerse cargo del aseo exterior y la limpieza del jardín perimetral.

El postulante a este Espacio deberá pagar un valor de \$600.000.- mensuales por concepto de consumo eléctrico y de servicio de agua y alcantarillado.

Deberá equipar la terraza con al menos lo siguiente:

- 10 mesas de exteriores de 80 x 80 cms.
- 40 sillas de exteriores
- 5 quitasoles de al menos 2 mts. de diámetro.
- 2 basureros nuevos tipo contenedores de 240 litros, color a definir.



- **Espacio 2: sector Pabellón A**

Se requiere habilitar en este espacio exterior una terraza y un carrito y/o quiosco.

El postulante a este Espacio deberá pagar un valor de \$300.000.- mensuales por concepto de consumo eléctrico, agua y alcantarillado.

Deberá realizar las obras de acometida eléctrica, de agua y alcantarillado desde los puntos existentes, a su costo y bajo las indicaciones de la unidad técnica de la Universidad.

Adicionalmente deberá ejecutar una terraza en base a pastelones sobre base estabilizada de al menos 9 m2 de superficie.

Deberá equipar la terraza con al menos lo siguiente:

- 5 mesas de exteriores de 80 x 80 cms.
- 20 sillas de exteriores
- 3 quitasoles de al menos 2 mts. de diámetro.
- 1 basurero nuevo tipo contenedor de 240 litros, color a definir.



IMAGEN REFERENCIAL



IMAGEN REFERENCIAL

• **Espacio 3: Sector Pabellón B**

Se requiere habilitar en este espacio exterior una terraza y un carrito y/o quiosco.

El postulante a este Espacio deberá pagar un valor de \$300.000.- mensuales por concepto de consumo eléctrico, agua y alcantarillado.

Deberá realizar las obras de acometida eléctrica, de agua y alcantarillado desde los puntos existentes, a su costo y bajo las indicaciones de la unidad técnica de la Universidad.

Adicionalmente deberá ejecutar una terraza en base a pastelones sobre base estabilizada de al menos 9 m2 de superficie.

Deberá equipar la terraza con al menos lo siguiente:

- 5 mesas de exteriores de 80 x 80 cms.
- 20 sillas de exteriores
- 3 quitasoles de al menos 2 mts. de diámetro.
- 1 basurero nuevo tipo contenedor de 240 litros, color a definir.



IMAGEN REFERENCIAL



IMAGEN REFERENCIAL



3. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DE FUNCIONAMIENTO

Si el oferente no cumple con uno o más requisitos mínimos de funcionamiento la oferta será rechazada.

- **Valor arriendo**

El arriendo se paga completo y a todo evento los meses de marzo a enero de cada año, exceptuando el mes de febrero, cuando la Universidad tiene su receso administrativo y académico, siendo considerado dicho mes de febrero, solo para efectos de tiempo de duración del contrato.

El Concesionario por cada espacio adjudicado, estará obligado a pagar por derecho de concesión mensual correspondiente al uso de los suministros de agua y electricidad la suma mensual indicada para cada espacio por 11 meses en el año.

Frente a situaciones de fuerza mayor que den lugar a la suspensión del funcionamiento de la concesión en un plazo superior a 5 días corridos, sin causa imputable a el concesionario, se suspenderá dicho cobro por tal periodo.

El periodo de suspensión deberá indicarlo formalmente la Administración de Campus e informar a la Dirección de finanzas para la modificación de la factura de dicho mes. Por cada día de suspensión se descontará la cantidad equivalente al valor diario, la que se calculará de la siguiente forma:

$$\text{Valor diario} = \text{valor arriendo mensual} / 30 \text{ días.}$$

La suspensión de las actividades ordinarias de la Universidad, que ocasionen el cese parcial o total de la concesión por causa de fuerza mayor, caso fortuito, hechos de terceros, huelgas, paros, movilizaciones, terremotos, inundaciones, naufragio o accidente aéreo, desperfectos de cualquier origen, decisión de la autoridad judicial o administrativa competente, observancia de prohibiciones, restricciones, condiciones o limitantes establecidas por la legislación, etc., en ningún caso hará responsable a la Universidad por cualquier daño o perjuicio que tales circunstancias ocasionen a él o la concesionario/a y no dará derecho a indemnización alguna.

- **Del personal:**

El servicio de atención deberá contar con al menos dos personas: para la manipulación de alimentos y atención de público, dentro de este grupo deberá estar el Encargado Técnico el cual será el único canal valido de comunicación entre la Administración y el concesionario.

Los trabajadores que desempeñen funciones de preparación, venta y atención de público deberán contar con:

- Uniforme completo nuevo, siendo su uso de carácter obligatorio. El postulante deberá adjuntar fotografías del uniforme para su aprobación;

- Credencial Identificadora, donde se indique el nombre de la empresa prestadora del servicio e identifique el nombre de cada uno de los trabajadores; y,
- Vestuario, calzado y todo lo requerido por la normativa vigente para la manipulación de alimentos y atención de público.

La Administración se reserva el derecho de solicitar los cambios de trabajadores o Encargado Técnico, en cualquier momento, cuando el desempeño de estos entorpezca el funcionamiento del servicio.

Una vez concesionado el espacio, el concesionario deberá presentar el currículum vitae de cada trabajador, adjuntando certificado de antecedentes personales y fotocopia de la cedula nacional de identidad. La Administración se reserva el derecho de aceptar o rechazar la dotación de personal.

- **Días y Horarios de atención:**

El servicio debe realizarse de lunes a viernes, de 08:00 a 18:00 horas, con excepción de días festivos, días de feriado universitario o cierre de cada campus.

Los horarios podrán modificarse previo acuerdo con el concesionario.

De igual forma, la Administración podrá suspender el funcionamiento de quiscos y/o carritos, por razones fundadas o casos de fuerza mayor, que pudieren afectar o poner en riesgo la salud o la integridad física o moral de los usuarios, funcionarios, comunidad universitaria en general y/o del concesionario y sus trabajadores.

Cualquier otro horario o día de atención del servicio, debe contar con la autorización expresa de la Administración del Campus correspondiente.

- **De los Consumos de electricidad y agua potable:**

Por todo el tiempo que dure el contrato, los suministros eléctricos y sanitarios serán pagados por la Universidad a las empresas distribuidoras.

- **Del Equipamiento mínimo:**

El concesionario deberá proveer de manera obligatoria todo el equipamiento, vajilla, mobiliario y otros bienes para el funcionamiento óptimo y cumplimiento normativo sanitario del servicio, por lo que a lo menos deberá contar con el siguiente equipamiento interior:

- Mesón de preparación de acero inoxidable;- Vitricas y/o maquinas enfriadoras;
 - Máquina para preparación y expendio de café de grano;
- Área de lavado de materiales operativa;
 - Horno eléctrico;

- Utensilios de cocina;- Vajilla desechable; y,
- Cubiertos desechables

La Universidad no entregará ningún tipo de equipamiento

Se debe incluir en la propuesta de forma mínima la disponibilidad de dos microondas y de un Termo 10 lt de agua caliente en un lugar adecuado y público a disposición de los alumnos de forma gratuita.

- **Del Mobiliario para público**

Para cada espacio está definido el equipamiento mínimo que deberá aportar el concesionario.

Todo el mobiliario será aporte del oferente y además deberá mantenerlos siempre operativos y reemplazarlos en caso de daño.

Asimismo, en las áreas exteriores deberá contemplar la instalación de toldos o quitasoles a modo de protección contra el sol.

No se aceptará equipamiento con publicidad.

- **Implementación del espacio físico, ornamentación y decoración**

En su oferta técnica cada oferente deberá presentar la propuesta de instalación para el o los espacios a los que desee postular adjuntando imágenes referenciales o fotografías del quiosco y/o carrito, del mobiliario, del equipamiento, ornamentación, decoración, uniformes y todo lo que considere pertinente para mostrar su propuesta.

- **De las Inversiones para la mantención y el mejoramiento de los espacios**

El concesionario se obliga a mantener los espacios concesionados, sus servicios e instalaciones anexas en buen estado de aseo y funcionamiento, obligándose a efectuar a su costo las mejoras, de equipamiento y reparaciones necesarias para su correcto funcionamiento.

Todas las mejoras que el concesionario efectúe quedarán a beneficio de la Universidad pasando a su propiedad, sin que el concesionario tenga, al término de la concesión, derecho a indemnización alguna por dicho concepto.

Se exceptúan de esta disposición muebles, máquinas y equipamiento general, propiedad del concesionario.

Al término del contrato el oferente adjudicado deberá poner a disposición inmediata de la Administración el lugar en las mismas condiciones en que fue recibido al inicio de la concesión.

4. DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN DEL SERVICIO SOLICITADO.

Proveer a la comunidad universitaria de un servicio de venta de productos envasados, que cumplan con la Ley N°20.606 de etiquetado de alimentos, estos servicios podrán ser ampliados previo acuerdo entre la Administración del Campus y el concesionario.

El concesionario se compromete a mantener una lista de precios visible y a publicar la minuta diaria.

El concesionario quedará obligado a someterse a la fiscalización de personal de la Universidad, quienes podrán realizar visitas a los espacios concesionados en cualquier momento, sin previo aviso, para mejorar la atención y/o la calidad de los servicios prestados.

Las características de las materias primas y de la alimentación otorgada a los usuarios del servicio de comida al paso, deben reunir las condiciones de una alimentación higiénica, variada, equilibrada, suficiente, económica y con alternativas de opciones saludables.

El concesionario deberá proveer las maquinarias requeridas para la conservación, exhibición y manipulación de alimentos, utilizando equipos que, en el caso que corresponda, cuenten con sus respectivos certificados de Eficiencia Energética, no pudiendo ser catalogados más abajo de la letra C.

Algunas consideraciones:

- a) No se permitirá el recalentamiento de productos y/o preparaciones que se sirvan 6 o más horas después de su preparación;
- b) Los sobrantes cualquiera sea su cantidad o calidad no podrán ser utilizados como componentes, sustitutos agregados de preparaciones posteriores, inclusive en el caso de contar con la refrigeración correspondiente;
- c) La constatación del uso de productos vencidos o en mal estado, será causal para poner término inmediato al contrato, sin derecho a indemnización alguna para el oferente;
- d) La vajilla, utensilios y otros serán de responsabilidad del Concesionario. Deberá ocupar elementos para la elaboración y preparación que estén libres de agentes tóxicos o contaminantes de cualquier tipo que comprometan la salud de los usuarios, así mismo la calidad de los utensilios debe ser buena, sin intersticios que posibiliten el alojamiento de microorganismos o sustancias orgánicas;
- e) Será responsabilidad del Concesionario el efectuar las acciones que mantengan en óptimas condiciones la higiene, para lo cual deberá presentar un plan/protocolo de limpieza y aseo tanto de las áreas de preparación, áreas exteriores adyacentes, artefactos eléctricos, superficies y

pisos. Será además de su responsabilidad que el personal mantenga las mínimas normas de higiene y presentación personal;

- f) No se podrán guardar restos de alimentos preparados en estantes, hornos, etc.; y,
- g) En caso de intoxicación o daño a la salud de algún usuario, con ocasión de la ingesta de alimentos proporcionados por el concesionario, y debidamente comprobado por el organismo de salud pertinente, se podrá hacer efectiva la boleta de garantía de fiel cumplimiento, la que deberá ser renovada por el concesionario. Lo anterior, sin perjuicio de las acciones legales que emprendan individual o conjuntamente tanto los afectados como la Universidad.

- **De los precios**

El pago del valor del producto será asumido por los consumidores (estudiantes, funcionarios/as, administrativos/as, académicos/as y/o terceras personas) y directamente pagado al concesionario pudiendo este cobrar solo los valores indicados en su oferta económica.

- **Reajuste de precios del contrato**

Los precios unitarios ofertados por el concesionario se reajustarán anualmente. Para proceder a determinar el porcentaje en que se reajustará el contrato se deberá aplicar la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Valor en puntos I.P.C. mes anterior del año actual de reajuste del contrato}}{\text{Valor en puntos I.P.C. mes anterior del último reajuste del contrato}} = \%$$

El porcentaje resultante de dicha operación será considerado para ser multiplicado por el precio unitario de cada producto. En el caso que el IPC se registre como negativo, el aumento en valor se considerará como 0%.

- **Productos mínimos a ofrecer**

A continuación, se detallan las ocho (8) categorías de servicios de cumplimiento obligatorio, los cuales, a su vez, tienen incorporadas determinadas exigencias según se indica en las presentes bases:

1. **Sándwiches y/o fajitas Fríos y Calientes.**

Deberá tener tres alternativas de sándwiches: con al menos una alternativa caliente, otra vegana y otra integral y/o light.

- Ejemplos de sándwiches saludables: Pan de tipo integral con agregados bajos en grasa y ricos en proteínas, vegetales y fibra, tales como; queso-palta; pechuga de pavo-

palta; quesillo-aceituna; pasta huevo con jamón; huevos revueltos, y otros productos que sean autorizados por la Universidad;

- Sándwiches calientes: Variedades de Lomito; Variedades de Churrasco; Variedades de Aves; hamburguesas veganas y vegetales; y
- Sándwiches fríos: Variedades de Ave (ave palta, ave pimentón, ave mayo); Jamón; Queso; Palta y vegetales.

2. Café de grano y otras variedades de café.
Deberá tener tres alternativas de café, con al menos una alternativa que incorpore leche sin lactosa y otras leches vegetales.
3. Té e infusiones.
Deberá tener al menos tres alternativas en esta clasificación.
4. Jugos naturales y aguas
El concesionario deberá tener en esta clasificación al menos tres variedades distintas, siendo obligatoria una alternativa de jugo natural y agua natural y con gas. **No se aceptará la venta de bebidas energéticas**
5. Snacks - Repostería en general.
Deberá tener al menos 2 alternativas en esta clasificación, debiendo considerar al menos una alternativa vegana.
6. Snacks saludables
Deberá tener al menos tres alternativas en esta clasificación: producto lácteo descremado, vaso fruta 3 variedades, frutos secos.
7. Ensaladas.
Deberá tener al menos dos variedades: con proteína animal y con proteína vegetal.

8. JUNAEB

BECA JUNAEB, a un valor no superior de \$2.800 (dos mil ochocientos pesos impuestos incluidos), que deberá contemplar como mínimo un Sándwich caliente o frío o fajita (pan o una fajita xl, con 3 verduras, 150 gr de proteína y un jugo o agua 200 cc).

Todos los alimentos envasados deben cumplir con la Ley N°20.606 de etiquetado de alimentos.

La Universidad se reserva el derecho de recomendar la inclusión de algún nuevo tipo de variedad de alimento, el cual será consensuado entre la Administración y el concesionario.

Sin perjuicio de lo anterior, el concesionario tendrá la libertad de desarrollar sus estrategias de venta en base a sus propios criterios adecuados a los de la Universidad, a fin que no se coarte la

libertad de venta del concesionario y de la posibilidad de selección de productos de los usuarios según sus propios intereses.

5. PAUTA DE EVALUACIÓN

La evaluación de las ofertas será realizada por una Comisión Técnica integrada de la manera que a continuación se establece:

1. Directora de Infraestructura;
2. Coordinador de operaciones Campus Macul; y,
3. Coordinador de operaciones Campus Joaquín Cabezas

Se utilizará para evaluar las ofertas la siguiente pauta, donde las ofertas se calificarán en un rango de 0 a 100 puntos, distribuidos de acuerdo a los siguientes ítems y porcentajes:

A. Oferta económica de la canasta básica	20%
B. Experiencia en servicio comida al paso	20%
C. Propuesta técnica	50%
D. Plazo de puesta en marcha	10%

A. OFERTA ECONÓMICA CANASTA BÁSICA 20%

Las ofertas económicas serán evaluadas de acuerdo con lo señalado en el **ANEXO N°2**, el que debe entregarse completo y detallado.

El valor de la canasta se obtendrá de la sumatoria de todos los productos de la canasta, y el puntaje en el criterio se obtendrá aplicando la siguiente formula:

$$\left(\frac{\text{Menor valor ofertado}}{\text{Plazo de la oferta evaluada}} \right) \times 20\% = \text{Puntaje de la oferta}$$

B. EXPERIENCIA SERVICIO COMIDA AL PASO 20%

Las ofertas económicas serán evaluadas de acuerdo con lo señalado en el **ANEXO N°3** de la siguiente manera:

Rango de experiencia	Puntuación
Sin experiencia / Experiencia no acreditada	0
Un servicio con una institución, de una duración mínima de 1 año.	10
Dos o más servicios con instituciones, de una duración mínima de 1 año.	20

La experiencia deberá ser acreditada mediante certificados del mandante, contratos u otros documentos.

Si no se acompañan los documentos que acrediten la experiencia, el oferente tendrá 0 (cero) puntos en este criterio de evaluación.

C. PROPUESTA TÉCNICA 50%

La propuesta técnica será evaluada en base a los anexos entregados, además de la Propuesta técnica con la descripción de la propuesta, detalle de equipos, personal e imágenes o fotografías del quiosco y/o carrito propuesto, del interior y exterior.

1. Presenta Anexo N°2 con descripción detallada de productos que ofrece, cumpliendo con criterios saludables que sean un aporte al servicio de alimentación del campus.	10 puntos. Si no presenta completa, 0 puntos.
2. Presenta Anexo N°4 con descripción detallada del equipamiento y recursos humanos.	10 puntos. Si no presenta completa, 0 puntos.
3. Las fotos e imágenes de los carritos, ornamentación, mobiliario, uniformes, etc son a juicio de la comisión un aporte al campus y superan el mínimo requerido para cada espacio	20 puntos - la propuesta supera el mínimo solicitado en las bases y constituye un aporte al Campus.
	10 puntos - la propuesta cumple con lo solicitado en las bases

	0 puntos - la propuesta no cumple con uno o más de los aspectos solicitados en las bases
Presenta Permiso Sanitario Vigente.	10 puntos. Si no presenta, 0 puntos.

D. CRONOGRAMA DE PUESTA EN MARCHA 10%

Forma de cálculo: la evaluación se basará en días corridos para el inicio del funcionamiento del servicio de alimentación desde la firma del contrato, contemplando toda la documentación al día y sistemas de pagos, conforme a cronograma entregado.

Rango de días de inicio de funcionamiento	Puntuación
Inicio del servicio en un plazo igual o inferior a 20 días corridos desde la firma del contrato.	10
Inicio del servicio en un plazo superior a 20 e inferior a 30 días corridos desde la firma del contrato.	5
Inicio del servicio en un plazo superior a 30 días corridos desde la firma del contrato.	0

La Universidad podrá requerir de los proponentes, los antecedentes o aclaraciones complementarias que estime pertinentes, con la finalidad de que la Comisión Técnica pueda realizar una mejor evaluación y comparación de las ofertas.

ANEXO N°1
INDIVIDUALIZACIÓN DEL ESPACIO AL QUE POSTULA

Espacio(s) al(los) que postula:

Ítem / Espacio	Valor mensual	Marque con una X al espacio que postula	Indique el orden de preferencia en caso de hacerlo en más de 2 espacios – (1º, 2º, 3º, etc.)
Campus Defder - Espacio 1 Cafetería existente	\$600.000		
Campus Defder – Espacio 2 sector Pabellón A	\$300.000		
Campus Defder – Espacio 3 sector Pabellón B	\$300.000		

Nota: la Universidad podrá, previo acuerdo con el concesionario, cambiar la ubicación.

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL POSTULANTE:

RUT POSTULANTE:

NOMBRE REP. LEGAL (SI APLICA):

RUT REP. LEGAL:

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE



ANEXO N°2.
OFERTA ECONÓMICA

TIPO	N°	PRODUCTOS	PORCIÓN	COMPOSICIÓN (cada oferente debe detallar los ingredientes)	PRECIO OFERENTE (VALOR IVA INCLUIDO)
BEBESTIBLES	1	Café soluble (normal y descafeinado)	200 cc		
	2	Café de grano tipo americano	200 cc		
	3	Café de máquina con sabores (vainilla, cortado, capuchino, otros)	200 cc		
	4	Bolsa de Té negro, rojo o verde	200 cc		
	5	Café grano con leche descremada	250 cc		
	6	Agua mineral (con gas /sin gas)	500 cc		
	7	Jugo natural	300 cc		
SNACKS	8	Queque Trozo de 70 gr	Porción		
	9	Galletón vegano	Unidad		
	10	Vaso frutas: Mix de frutas picadas al menos 3 variedades	250 gr		
	11	Frutos Secos	80 gr		
PREPARADOS	12	Fajita con proteína de origen animal 1 masa XL, 150 gr de proteína, 15 gr de palta, 5 gr lechuga, 30 gr tomate.	Unidad		
	13	Fajita vegetariana (3 ingredientes) 1 fajita XL, 100 gr en vegetales	Unidad		



14	Sándwich pollo (o churrasco o lomito + dos ingredientes y variedad de pan normal e integral 150 gr proteína, 15 gr palta, 30 gr tomate.)	Unidad		
15	Sándwich jamón y queso y variedad de pan normal e integral)	Unidad		
16	Sándwich vegetariano (hamburguesa de soja + dos ingredientes y variedad de pan normal e integral)	Unidad		
17	Ensalada	Unidad		
18	Menú almuerzo JUNAEB Sándwich caliente o frío o fajita (100gr de pan o una fajita xl, con 3 verduras (70 gr total), 150 gr de proteína. Mas una bebida fría 200 cc.	Unidad		
VALOR TOTAL LISTA PRODUCTOS				

NOMBRE Y FIRMA DEL OFERENTE / REPRESENTANTE

Nota: Si un oferente no entrega valor para uno de los productos detallados en el presente anexo, su oferta será rechazada.

ANEXO N°3.
EXPERIENCIA SERVICIO COMIDA AL PASO

OFERENTE: _____

Institución/ empresa	Teléfono o correo de contacto	Nombre del contacto	Desde (mes y año)	Hasta (mes y año)	Presenta documento que acredite experiencia

Aquellos/as concesionarios/as que no tengan experiencia, deberán presentar este formulario señalando SIN EXPERIENCIA.

La evaluación de la experiencia será efectuada considerando un máximo de 4 contratos que tuvieron vigencia dentro de los últimos 5 años (periodo 2020-2025).

Para aquellos/as postulantes/as que sí dispongan de experiencia, deben adjuntar obligatoriamente contrato o documentos que acrediten la experiencia. No se evaluará la experiencia que no sea acreditada.

Nota: La presentación de este formulario es de carácter obligatorio.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE

ANEXO N°4.
OFERTA TÉCNICA

OFERENTE: _____

**1. PLAZO DE INICIO DEL SERVICIO A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO _____ DÍAS
CORRIDOS**

2. RECURSOS HUMANOS

La propuesta consta de.....personas que estarán en servicio desde las 08:00 hasta las 18:00 horas.
(indicar número de personas)

3. EQUIPAMIENTO

Tipo	Cantidad	Modelo o especificaciones y año
OBLIGATORIO		
Mesón de preparación de acero inoxidable.		
Vitrinas y/o maquinas enfriadoras.		
Máquina de café de grano.		
Área de lavado.		
Horno eléctrico		
Vajilla desechable		
Cubiertos desechables		
MICROONDAS para uso de alumnos		
Termo 10 Lts.para uso de alumnos		
OTROS (detallar)		

4. MOBILIARIO EXTERIOR

Tipo	Cantidad	Modelo o especificaciones
OBLIGATORIO		
Mesas		
Sillas		
Toldos o quitasoles		
Basureros		
OTROS (detallar)		



--	--	--

5. ADJUNTA FOTOGRAFÍAS O IMÁGENES REFERENCIALES DE: (puede adjuntar archivo anexo)

- **Mobiliario exterior**
- **Equipamiento**
- **Carrito o quiosco (si corresponde)**
- **Ornamentación**
- **Uniformes**

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE