



UMCE
el poder transformador de la educación

**APRUEBA CONTRATO CON EL
PROVEEDOR “CASONA LEYDA SPA” PARA
LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA
LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE
CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.**

RESOLUCIÓN EXENTA N°2025-00-1564.

SANTIAGO, 25 de noviembre de 2025.

VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley N°18.433; en el D.F.L. N°1 de 1986 y en el D.F.L N°19 de 2023, ambos del Ministerio de Educación; en el Decreto Supremo N°107 de 2025, del referido Ministerio; en la Ley N°21.094, sobre Universidades Estatales; en el D.F.L. N°1/19.653, de 2000, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; en la Ley N°19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; en la Ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministros y Prestación de Servicio y su Reglamento, contenido en el Decreto Supremo N°661 de 2024, del Ministerio de Hacienda; en la Resolución Exenta N°2025-00-0964, que llamó a Licitación Pública ID N°692253-2-LP25, ambas de este origen; y, en la Resolución N°36 de 2024, de la Contraloría General de la República y sus modificaciones.

CONSIDERANDO

1. Que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación mediante Resolución Exenta N°2025-00-0964 de fecha 5 de agosto de 2025, autorizó llamado a licitación pública y aprobó las Bases de Licitación para la contratación del **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”** (en adelante “las bases”), siendo publicada en el Sistema de Información con fecha 12 de agosto de 2025 bajo el ID de Licitación N°692253-2-LP25.
2. Que, por medio de Resolución Exenta N°2025-00-1377 de fecha 22 de octubre de 2025, se adjudicó Licitación Pública ID N°692253-2-LP25 para la contratación de los servicios singularizados en el considerando anterior.
3. Que, dicha adjudicación se resolvió para en favor del proveedor **“CASONA LEYDA SPA”, R.U.T. N°76.449.521-7** por el monto disponible total de **\$100.000.000.- (cien millones de pesos chilenos), impuestos incluidos**, mediante desglose indicado, servicio a ejecutarse por el plazo de 24 meses a contar desde la total tramitación del presente acto administrativo.
4. Que, al no ser una contratación de simple y objetiva especificación y contemplar un monto superior a las 1.000 UTM (mil Unidades Tributarias Mensuales), corresponde la suscripción del contrato con el proveedor adjudicado, firma que fue concretada el día 4 de noviembre de 2025, según consta en instrumento contractual objeto del presente acto administrativo.
5. Que, previo a la firma del contrato se verificó la habilidad para contratar con el Estado conforme lo exige el ordenamiento jurídico vigente, por medio del certificado de habilidad obtenido desde el Registro de Proveedores y el Sistema de Información www.mercadopublico.cl, encontrándose la empresa hábil para contratar con el Estado a la fecha de la contratación y la emisión de la presente resolución.

RESUELVO

1. **APRUEBESE**, el contrato suscrito con fecha 4 de noviembre de 2025, entre la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN** y el proveedor **CASONA LEYDA SPA**, cuyo tenor es el siguiente:



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

CONTRATO DE SUMINISTRO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK

ENTRE

UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

Y

CASONA LEYDA SPA

En Santiago, a 4 de noviembre de 2025, entre la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**, institución de educación superior del Estado, R.U.T. N° 60.910.047-8, debidamente representada por su Rectora, doña **SOLANGE ANDREA TENORIO EITEL**, cédula nacional de identidad N° 10.504.640-5, ambos domiciliados para estos efectos en Avenida José Pedro Alessandri N°774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, como contratante, en adelante "UMCE" o "UNIVERSIDAD" por una parte; y, por la otra, **CASONA LEYDA SPA**, R.U.T. N° 76.449.521-7, debidamente representada por don **SEBASTIÁN GONZÁLEZ MICHELL**, cédula nacional de identidad N° 12.584.695-5; ambos con domicilio en Camino San Juan, Parcela 10, Lloleto, comuna de San Antonio, Región de Valparaíso, en adelante también e indistintamente como "ADJUDICATARIO" o "PROVEEDOR", convienen en el siguiente contrato:

CLÁUSULA PRIMERA: NORMATIVA Y DOCUMENTOS APLICABLES

Este contrato se rige por las normas de la Ley N° 19.886, de bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios; de su reglamento de compras, contenido en el Decreto Supremo N° 661 de 2024 del Ministerio de Hacienda, y por los siguientes documentos, los que, en caso de discrepancias, se interpretarán de acuerdo al siguiente orden de prelación:

1. Bases administrativas, bases técnicas, anexos y antecedentes aprobados por Resolución Exenta N° 2025-00-0964, de fecha 5 de agosto de 2025, Licitación Pública ID N° 692253-2-LP25;
2. Aclaraciones y modificaciones a las bases;
3. Preguntas y respuestas al período de consultas; y,
4. La oferta técnica y económica presentada por el adjudicatario.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO

Por el presente instrumento, la Universidad contrata los servicios denominados "Servicio de Alimentación y Coffe Break", para la UMCE, institución pública de



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

educación superior, cuyos estatutos actualizados fueron aprobados mediante Decreto Supremo N°19 del año 2023 del Ministerio de Educación.

El objeto de la presente contratación de servicios es contar con un convenio de suministro de alimentación y coffee break para las diferentes actividades a desarrollar por la institución, conforme al proyecto educativo que ofrece la Universidad en sus distintas aristas, dentro del margen de la docencia, investigación y extensión. Por consiguiente, una vez consumidos los recursos o expirado el plazo determinado para la ejecución del servicio, el contrato se dará por terminado, salvo que, fundadamente se efectúe la renovación o prórroga de los servicios.

De conformidad a lo estipulado en la cláusula primera del presente contrato, las partes declaran y reconocen que son plenamente aplicables para este contrato las especificaciones técnicas contenidas en las bases de licitación, conforme lo establece el principio de estricta sujeción a las bases que rigen los procesos de contratación pública.

La Universidad, por su parte, pagará al adjudicatario el precio que se estipula en este instrumento.

CLÁUSULA TERCERA: EJECUCIÓN Y DESARROLLO DEL SERVICIO

Se requiere la contratación del servicio de suministro de alimentación y coffee break, por un periodo de 24 meses, con la posibilidad de efectuar una prórroga por el mismo periodo o hasta la total utilización de los recursos comprometidos, cualquiera de las circunstancias que ocurra primero, según los siguientes ítems:

- Línea 1: Coffee Break; presupuesto disponible de \$70.000.000 (setenta millones de pesos chilenos).
- Línea 2: Almuerzo; presupuesto disponible de \$10.000.000 (diez millones de pesos chilenos).
- Línea 3: Cócteles; presupuesto disponible de \$10.000.000 diez millones de pesos chilenos).
- Línea 4: Colaciones; presupuesto disponible de \$10.000.000 diez millones de pesos chilenos).

La contratación del servicio tiene por finalidad asegurar que todos/as los/as asistentes tengan acceso a alimentos y bebidas sin interrumpir la agenda del evento, como también para facilitar la colaboración y desarrollo de proyectos mediante el establecimiento y generación de redes con entidades tanto internas como externas a la Universidad. Además, el ofrecer un servicio de "Alimentación y Coffee Break" contribuye a suscitar una impresión profesional positiva, mostrando



preocupación por el bienestar de los/as participantes al atender sus necesidades alimenticias y ayudar en mantener su energía y concentración durante las actividades.

El proveedor debe tener a disposición la variedad completa de lo solicitado, el usuario final decidirá el menú o combinación de menús según el tipo de evento a realizar.

El servicio a contratar debe cumplir con la totalidad de las siguientes especificaciones:

Línea 1: Coffee Break

1.1 Coffee Break Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Café, té, agua de hierbas ilimitado ▪ 1 Jugo natural o agua mineral con o sin gas ▪ 6 galletas surtidas (chocolate, vainilla, mango, frutilla)
Elementos adicionales ofrecidos	Agua saborizada
Calidad de ingredientes declarados	Leche envasada, surtido de galletas envasadas y certificadas, jugo de pulpas certificadas
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Sin gluten
Tipo de presentación y vajilla	Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles blancos o color a elección decoración y arreglos florales
Tiempo estimado de montaje	60 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	• Valor por persona \$4.350 más IVA (sin mobiliario) • Valor por persona \$6.050 más IVA (con mobiliario)

1.2 Coffee Break Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Café, té, agua de hierbas ilimitado ▪ 1 Jugo natural , agua mineral o bebida por persona ▪ 1 Mini muffins chocolate por persona ▪ 2 pastelitos surtidos (alfajores, chilenitos, hoja manjar o empolvados)
Elementos adicionales ofrecidos	Aguas saborizadas, variedad de pastelería.
Calidad de ingredientes declarados	Pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, leche envasada, pastelería propia, jugo de pulpas certificadas
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Sin gluten



Tipo de presentación y vajilla	Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles blancos o color a lección decoración y arreglos florales
Tiempo estimado de montaje	60 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	- Valor por persona \$6.350 más IVA (sin mobiliario) - Valor por persona \$8.210 más IVA (con mobiliario)

1.3 Coffee Break Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	- Café, té, aguas de hierbas. Ilimitado 1 Jugo natural, agua mineral o bebida por persona 2 bocados por persona: tapaditos varios (carne mechada y puré de palta en ciabatta, pollo lechuga y toque de mayonesa en pan amasado, jamón pierna, palta y queso mantecoso en pan croissant o mechada queso en pan de frica o pan brioche) 1 Muffins chocolate 2 pastelitos surtidos (alfajores, chilenitos, hoja manjar, empolvados)
Elementos adicionales ofrecidos	Aguas saborizadas, variedad de pastelería
Calidad de ingredientes declarados	Pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, leche envasada, pastelería propia, jugo de pulpas certificadas
Opciones especiales disponibles	- Vegetariano - Sin gluten
Tipo de presentación y vajilla	Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles blancos o color a lección decoración y arreglos florales
Tiempo estimado de montaje	60 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	- Valor por persona \$10.990 más IVA (sin mobiliario) - Valor por persona \$12.790 más IVA (con mobiliario)

1.4 Coffee Break Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	- Café, té, aguas de hierbas. Ilimitado 2 Jugo natural, agua mineral o bebida por persona 4 bocados por persona: tapaditos varios (carne mechada y puré de palta en ciabatta, pollo lechuga y toque de mayonesa en pan amasado, jamón pierna, palta y queso mantecoso en pan croissant o mechada queso en pan de frica o pan brioche) 1 Muffins chocolate 4 pastelitos surtidos (alfajores, chilenitos, hoja manjar, empolvados) 1 copa de frutas de la estación (3 variedades)
----------------------------------	---



Elementos adicionales ofrecidos	Aguas saborizadas, variedad de pastelería
Calidad de ingredientes declarados	Pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, leche envasada, pastelería propia, jugo de pulpas certificadas
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Sin gluten
Tipo de presentación y vajilla	Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles blancos o color a lección decoración y arreglos florales
Tiempo estimado de montaje	60 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores:	• Valor por persona \$13.660 más IVA (sin mobiliario) • Valor por persona \$15.050 más IVA (con mobiliario)

Línea 2: Almuerzos

2.1 Almuerzo estándar

Composición base del menú ofertado	Plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible. Plato de fondo 1: (Escoger 1 de las alternativas) ▪ Carne de vacuno a la cacerola, cerdo a la mostaza o pollo asado. ▪ Acompañamientos a elección: (escoger 1 de las alternativas) Puré de papas, papas a la crema, papas duquesa o arroz blanco. Plato de fondo 2: (Escoger 1 de las alternativas) ▪ Pastas (spaguetti, fettuccini, corbatitas) salsa Alfredo, boloñesa, pesto o salmón. Plato de fondo 3: Hipocalórico ▪ (Atún o pechuga de pollo, lechuga, palta, huevo duro, tomate cherry, palmito y aceitunas). 1 bebida lata 350 cc o agua mineral con o sin gas 500 cc por persona. Postres: (escoger 1 de las alternativas) ▪ Durazno, piña o frutilla en conserva con crema ▪ Leche asada, ensaladas de fruta.
Tipos de preparaciones ofrecidas	Carnes vacuno, cerdo pollo, pastas, platos hipocalóricos.
Modalidad del servicio	▪ Servicio a la mesa ▪ Empaque individual
Presentación de los platos	▪ Vajilla, bandejas, envases biodegradables, para servicio de entrega ▪ Vajilla blanca, cristalería y detalles, con servicio de garzones



Temperatura al momento de entrega	▪ Templado
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del servicio
Valores	• Valor por persona \$ 12.140 más IVA (sin mobiliario) • Valor por persona \$14.750 más IVA (con mobiliario)

2.2 Almuerzo Premium

Composición base del menú ofertado	Plato de fondo 1: (escoger 1 de las alternativas) ▪ Lomo vetado 200 grs, salmon grillado o suprema de ave rellena de espinaca y pancetas Acompañamientos a elección: (escoger 1 de las alternativas) Puré de papas, papas a la crema, o arroz al cilantro. Plato de fondo 2: (escoger 1 de las alternativas) ▪ Pastas (spaguetti, fettuccini, corbatitas) salsa Alfredo, boloñesa, pesto o salmón Plato de fondo 3: Hipocalórico ▪ (Atún o pechuga de pollo, lechuga, palta, huevo duro, tomate cherry, palmito y aceitunas). 1 bebida lata 350 cc o agua mineral con o sin gas 500 cc por persona Postres: (escoger 1 de las alternativas) ▪ Creme brulee ▪ Suspiro limeño ▪ 1 porción de cheesecake (frambuesa, maracuyá).
Tipos de preparaciones ofrecidas	Pescado, carnes, pastas, platos vegetarianos, hipocalóricos.
Modalidad del servicio	▪ Servicio a la mesa ▪ Empaque individual
Presentación de los platos	▪ Vajilla, bandejas, envases biodegradables, para servicio de entrega ▪ Vajilla blanca, cristalería y detalles, con servicio de garzones
Temperatura al momento de entrega	▪ Templado
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del servicio
Valores	▪ Valor por persona \$ 15.290 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$ 16.780 más IVA (con mobiliario)



Línea 3: Servicios de cóctel

3.1 Cóctel Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Café, té, agua de hierbas ilimitado. ▪ 2 Jugo natural, agua mineral o bebida por persona (200cc por persona). ▪ 3 Empanaditas mixtas (queso champiñón, queso camarón, pino, napolitanas, mechada queso) ▪ 2 Mini sopaipillas. ▪ 2 tapaditos mixtos (carne mechada y puré de palta en ciabatta, pollo lechuga y toque de mayonesa en pan amasado, jamón pierna, palta y queso mantecoso en pan croissant, mechada queso en pan de frica o pan bríoche) escoger 2 alternativas. ▪ 2 Brochetas (carne de vacuno, pollo y champiñón y tomate cherry asado). ▪ 4 Masas Dulces (tortas, variedades de pastelitos, pie de limón, tartaletas, mini donuts, mini brazo reina o mini alfajor).
Elementos adicionales ofrecidos	Bocados con presentación especial, estaciones de aguas saborizadas, bebestibles en general e información de productos ofrecidos con pizarras.
Calidad y elaboración	Toda alimentación es elaboración propia, medible en calidad como olor, sabor, presentación y frescura.
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Vegano
Tipo de presentación y montaje	Decoración especial por cada servicio solicitado, atención personalizada y mobiliarios especiales
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	▪ Valor por persona \$17.130 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$ 19.690 más IVA (con mobiliario)

3.2 Cóctel Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona). ▪ Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o equivalente (2 por persona). ▪ Agua Mineral con o sin gas (2 por persona). ▪ 1 tabla de Quesos para 10 personas: Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salame, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales. (4 Fuentes Cuadradas). ▪ Queso Philadelphia o equivalente con galletitas. ▪ 2 crostinis: Queso cabra, rúcula y tomate, Cherry. Tomate, tocino, albahaca y parmesano por persona.
---	---



	▪ 2 Ceviche de Reineta o Salmón servido en cucharitas de porcelana por persona. ▪ 2 Crudo acompañado con pancitos integrales por persona ▪ 2 Brochetas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa – Aceituna por persona. ▪ 2 Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, panquequitos entre otros por persona .
Elementos adicionales ofrecidos	Bocados con presentación especial, estaciones de aguas saborizadas, bebestibles en general e información de productos ofrecidos con pizarras.
Calidad y elaboración	Toda alimentación es elaboración propia, medible en calidad como olor, sabor, presentación y frescura.
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Vegano
Tipo de presentación y montaje	Decoración especial por cada servicio solicitado, atención personalizada y mobiliarios especiales
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	▪ Valor por persona \$21.200 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$23.400 más IVA (con mobiliario)

3.3 Cóctel Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona) ▪ Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o equivalente (2 por persona) ▪ Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona) ▪ Tabla de quesos: Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salame, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales. (4 Fuentes Cuadradas) ▪ Queso Philadelphia o equivalente con galletitas. ▪ Crostini ▪ Queso cabra, rúcula y tomate cherry (2 por persona) ▪ Tomate, tocino, albahaca y parmesano (2 por persona) ▪ Tapaditos: Palmitos Tomate Lechuga - Ave Pimiento - Salame Quesillo (2 por persona) ▪ Brochetas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa - Aceituna (2 por persona) ▪ Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, panquequitos entre otros. (2 por persona) ▪ Brochetas de Frutas de la temporada. (2 por persona)
Elementos adicionales ofrecidos	Bocados con presentación especial, estaciones de aguas saborizadas, bebestibles en general e información de productos ofrecidos con pizarras.



Calidad y elaboración	Toda alimentación es elaboración propia, medible en calidad como olor, sabor, presentación y frescura.
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Vegano
Tipo de presentación y montaje	Decoración especial por cada servicio solicitado, atención personalizada y mobiliarios especiales
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	▪ Valor por persona \$23.700 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$25.900 más IVA (con mobiliario)

3.4 Cóctel Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ 2 Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno por persona ▪ 2 Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o equivalente por persona) ▪ 2 Agua Mineral con o sin gas por persona ▪ 2 empanaditas Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades por persona ▪ 4 Canapés: Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Chodlito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros por persona ▪ 2 brochetas camarones ecuatorianos acompañados con salsa por persona ▪ 2 Pinchos de Ave al limón por persona ▪ 2 Champiñones rellenos con camembert y pistachos por persona ▪ 2 Brochetas de Ave - Vacuno - Champiñón - Pimentón - Cebolla por persona) ▪ 2 Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos por persona.
Elementos adicionales ofrecidos	Bocados con presentación especial, estaciones de aguas saborizadas, bebestibles en general e información de productos ofrecidos con pizarras.
Calidad y elaboración	Toda alimentación es elaboración propia, medible en calidad como olor, sabor, presentación y frescura.
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Vegano
Tipo de presentación y montaje	Decoración especial por cada servicio solicitado, atención personalizada y mobiliarios especiales
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	▪ Valor por persona \$27.400 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$ 29.000 más IVA (con mobiliario)



Línea 4: Colaciones

4.1 Colación Básica

Detalle de la colación ofrecida	▪ 1 Agua mineral 500cc sin gas ▪ 1 jugo 350 cc watts ▪ Sándwich queso gauda y jamón de pavo en pan blanco ▪ Galletas Tritón 126 grs
Cumplimiento de contenido mínimo	Cumplimiento detalle de servicios con contraparte o persona a cargo.
Elementos adicionales incluidos	No aplica en este ítem.
Tipo de empaque	Caja compostable, vasos y cubiertos biodegradables
Temperatura de entrega	- Ambiente
Método de conservación previo a entrega	Refrigeración
Personal de entrega	Nº personas asignadas: mínimo 2 Presentación: Uniforme con logo de la empresa
Sustentabilidad del empaque	Reciclable y compostable.
Valores	▪ Valor por persona \$5.554 más IVA (sin mobiliario)

4.2 Colación Estándar

Detalle de la colación ofrecida	▪ 1 Agua mineral 500cc sin gas ▪ 1 jugo 350 cc watts ▪ 1 Sándwich ave pimentón en pan blanco ▪ 1 yogurt griego ▪ 1 fruta de la estación
Cumplimiento de contenido mínimo	Cumplimiento detalle de servicios con contraparte o persona a cargo.
Elementos adicionales incluidos	No aplica en este ítem.
Tipo de empaque	Contenedor individual sellado.
Temperatura de entrega	- Ambiente
Método de conservación previo a entrega	Refrigeración
Personal de entrega	Nº personas asignadas: mínimo 2 Presentación: Uniforme con logo de la empresa
Sustentabilidad del empaque	Reciclable y compostable.
Valores	▪ Valor por persona \$6.950 más IVA (sin mobiliario)

4.3 Colación Mejorada

Detalle de la colación ofrecida	▪ 1 Agua mineral 500cc sin gas ▪ 1 bebida lata 350 cc (embotelladora andina) ▪ 2 Sándwich hamburguesa queso ▪ 1 Chandle
--	---



	1 fruta de la estación
Cumplimiento de contenido mínimo	Cumplimiento detalle de servicios con contraparte o persona a cargo.
Elementos adicionales incluidos	No aplica en este ítem.
Tipo de empaque	Contenedor individual sellado.
Temperatura de entrega	- Ambiente
Método de conservación previo a entrega	Refrigeración
Personal de entrega	Nº personas asignadas: mínimo 2 Presentación: Uniforme con logo de la empresa
Sustentabilidad del empaque	Reciclable y compostable.
Valores	Valor por persona \$8.350 más IVA (sin mobiliario)

4.4 Colación Saludable

Detalle de la colación ofrecida	1 Agua mineral 500cc sin gas 1 jugo watts 350 cc 1 Agua saborizada 1 Sándwich hamburguesa de garbanzos y cebolla acaramelada en pan integral 1 galleta de avena 1 Jalea variedad sabores 1 compota de fruta de la estación
Cumplimiento de contenido mínimo	Cumplimiento detalle de servicios con contraparte o persona a cargo.
Elementos adicionales incluidos	No aplica en este ítem.
Tipo de empaque	Contenedor individual sellado.
Temperatura de entrega	- Ambiente
Método de conservación previo a entrega	Refrigeración
Personal de entrega	Nº personas asignadas: mínimo 2 Presentación: Uniforme con logo de la empresa
Sustentabilidad del empaque	Reciclable y compostable.
Valores	Valor por persona \$7.980 más IVA (sin mobiliario)

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS DEL SERVICIO

- Mesones de atención (tipo buffet para líquidos y cóctel) con mantelería y arreglos florales.
- Todo lo necesario para la realización conforme de servicios solicitados.



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

- Todos los productos requeridos de primera calidad, frescos (medible en términos del color, olor, forma, textura y apariencia del producto o materias primas de éste).
- Presentación limpia y correcta decoración.
- Personal de atención de los invitados y/o garzones debidamente uniformados.

SOBRE LA SOLICITUD DEL SERVICIO

El servicio no cuenta con un mínimo de personas para ser requerido, la UMCE podrá solicitar el servicio en cualquier momento durante la vigencia del contrato y con previa coordinación con el adjudicatario.

Todos los menús deben contemplar opciones vegetarianas y veganas.

Todo servicio requerido debe contemplar al menos los siguientes puntos:

- Contar con los elementos necesarios para conservar la cadena de frío y condiciones higiénicas de los productos desde su origen hasta su servicio.
- El equipo de trabajo que preste el servicio deberá presentarse en el lugar de la actividad al menos con dos horas de anticipación, dependiendo de la complejidad del montaje, e identificarse al encargado del lugar que corresponda.
- Resguardar que el personal a cargo no transgrede las normas de seguridad de la Universidad.
- El adjudicatario deberá proporcionar un mail de contacto para solicitar las cotizaciones para los eventos.
- Los garzones deberán prestar el servicio con uniforme, cabello tomado, manos y uñas limpias, entre otros; y mantener un buen trato con los participantes del evento. Deben utilizar guantes para manipular los alimentos.
- El oferente deberá proveer de lo siguiente de acuerdo al tipo de evento contratado:
 1. Mesones para la atención y mesas de apoyo altas para uso de los asistentes.
 2. Ornamentación acorde al tipo de evento.
 3. Mantelería fina, mantel y/o carpeta.
 4. Vajilla completa y uniforme: tazas, platos, fuentes y vasos de vidrio.
 5. Servilletas de papel suficientes para todo el servicio.



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

6. Equipamiento necesario para ser utilizado en el evento como mantenedores fríos y calientes, mesones de trabajo, y otros que sean necesarios para la correcta prestación del servicio.
- El traslado de todo lo correspondiente al servicio de catering (garzones, alimentos, equipamiento, entre otros), será de responsabilidad del adjudicatario.
 - No existe un mínimo de asistentes para los eventos.
 - El adjudicatario mantendrá su lugar de trabajo permanentemente aseado y ordenado. Velando por la higiene en la manipulación de los alimentos y la seguridad de las personas.
 - Una vez terminado el evento el adjudicatario deberá hacer un aseo final en el o los recintos utilizados. Además, deberá retirar y eliminar todos los desechos producto de los servicios contratados y dejarlos en los contenedores o lugares destinados o dispuestos por la Universidad para este tipo de desechos.

SOBRE CONDICIONES OPERATIVAS Y DE APOYO PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Dado que la Universidad no cuenta con lugares físicos para la manipulación de alimentos, los productos que se indican en los menús deberán llegar preparados e igualmente, se da por entendido que lo referente al aseo correspondiente a la vajilla, vasos y cubiertos son de cuenta del oferente de los servicios y deberán hacerse en un lugar ajeno a la UMCE.

Los lugares donde se prestarán los servicios, no cuentan con las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y mantención de alimentos, por lo que el oferente deberá velar por la calidad y conservación de todos los alimentos y bebestibles, manteniendo la cadena de frío e higiene de los servicios, durante su traslado.

Queda prohibido utilizar baños, lavaderos, cocinas, entre otras dependencias de la facultad para el lavado de vajilla, desechar líquidos sobrantes, entre otros.

La Universidad no proporciona bodega para el o los oferentes adjudicados. Asimismo, no se hace responsable por la pérdida de los utensilios, mobiliario y artículos personales durante los servicios contratados.

SOBRE EL LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DEL SERVICIO

El lugar de ejecución del servicio corresponderá a las siguientes ubicaciones:



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri N° 540, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri N° 774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri N° 636, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri N° 1030, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Macul, Calle Juan Enrique Concha N° 504, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Joaquín Cabezas García, Dr. Luis Bisquert N° 2765, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.

Por la naturaleza de los servicios contratados, cada vez que la Universidad requiera alguno de los productos y servicios detallados en la presente cláusula tercera del contrato, el solicitante informará de ello al adjudicatario mediante un correo electrónico que contendrá lo siguiente.

- Fecha y hora del evento.
- Cantidad de personas
- Tipo de menú requerido
- Lugar de ejecución
- Contacto

El adjudicatario responderá, mediante correo electrónico, confirmando el servicio en un plazo no superior a 2 días hábiles. En el mismo correo, el adjudicatario presentará el presupuesto correspondiente. Dicho presupuesto debe contener al menos lo siguiente:

- Servicio a realizar de acuerdo al menú seleccionado.
- Fecha y horario del servicio.
- Valor neto.
- Cualquier otra información relevante para la ejecución del servicio.

Una vez aprobado el presupuesto por el solicitante, éste confirmará mediante correo electrónico al adjudicatario -con copia a la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística, al analista de compras, y la analista de facturación- la realización del servicio en la fecha indicada en su presupuesto. No se cursarán pagos de servicios que no estén validados por la contraparte técnica, por lo que



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

será responsabilidad de la empresa acceder a servicios solicitados directamente y que no sean de acuerdo a lo señalado en el párrafo anterior.

CLÁUSULA CUARTA: PRECIO Y FORMA DE PAGO

El monto disponible para la contratación del servicio de suministro de alimentación y coffee break, **es de \$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos)** el que se distribuye de la siguiente manera:

- Línea 1: Coffee Break; presupuesto disponible de \$70.000.000 (setenta millones de pesos chilenos).
- Línea 2: Almuerzo; presupuesto disponible de \$10.000.000 (diez millones de pesos chilenos).
- Línea 3: Cócteles; presupuesto disponible de \$10.000.000 (diez millones de pesos chilenos).
- Línea 4: Colaciones; presupuesto disponible de \$10.000.000 (diez millones de pesos chilenos).

El monto se pagará contra la entrega de los servicios solicitados conforme al detalle otorgado en las cláusulas precedentes de este contrato, previa entrega por parte del oferente de la correspondiente boleta o factura extendida a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, RUT N°60.910.047-8, debidamente visada por la contraparte técnica de la Universidad, dentro de los 30 días desde que sea recibida.

Salvo los impuestos que procedan, no procederá el pago de ningún tipo de cobro adicional al que no sea exclusivamente el pago de los servicios consumidos. Por lo tanto, todos los costos asociados a la prestación de los servicios encomendados y/o cualquier otro gasto que deba incurrir el proveedor para dar cabal cumplimiento a las responsabilidades y obligaciones contraídas por éste al momento de participar de esta licitación, resultar adjudicado y finalmente contratado por parte de la entidad contratante, deberán ser asumidos exclusivamente por el adjudicatario y no podrán ser traspasados al organismo contratante bajo ningún tipo de mecanismo.

Los pagos sólo podrán hacerse efectivos una vez que se encuentre totalmente tramitado el acto administrativo que apruebe la adjudicación contra entrega por parte del prestador del documento tributario correspondiente y siempre que la orden de compra respectiva se encuentre aceptada por el proveedor en el portal www.mercadopublico.cl. En el evento de no cumplirse estos requisitos no se autorizará el pago.



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

Para verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que afecten al personal del adjudicatario, respecto de sus dependientes, la Universidad exigirá como requisito para cursar el pago que el proveedor acompañe la factura correspondiente, los siguientes documentos:

- Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales de las personas que prestaron el servicio, en el mes que se ejecute el servicio (F-30-1).
- Certificado de antecedentes obligaciones laborales y previsionales, emitido por la Dirección del Trabajo (F-30).

Para la visación correspondiente de la contraparte técnica de la Universidad, los antecedentes previamente individualizados, deberán ser rendidos al correo recepcion.facturas@umce.cl.

Para dar curso al pago del servicio, se exigirá la factura y la documentación previamente individualizada. Los documentos de cobro deberán extenderse a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, R.U.T. N°60.910.047-8, dirección Avenida José Pedro Alessandri N°774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, los que deberán ser entregados dentro de los 10 días hábiles siguientes al mes facturado, electrónicamente al correo recepcion.facturas@umce.cl.

Los documentos de cobro que no sean acompañados con los antecedentes necesarios para su revisión y autorización, podrán ser rechazados en los términos establecidos por la normativa aplicable vigente.

CLÁUSULA QUINTA: GARANTÍA DE FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del presente contrato, el proveedor, en este acto, hace entrega de un instrumento de garantía consistente en un certificado de fianza electrónico, el que se singulariza mediante los siguientes datos:

Beneficiario	Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.
RUT	60.910.047-8.
Tipo de instrumento	Certificado de fianza
Pagadera	A la vista.
Fecha de emisión	04-11-2025
Validez	31-12-2027
Monto	\$4.201.681 (Cuatro millones doscientos un mil seiscientos ochenta y un pesos chilenos).
Entidad financiera	MAXXA
N° de Instrumento	P0057685
Oficina / Cuenta	Av. Apoquindo 6550 - Piso 16. Las Condes



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

Glosa	"PARA GARANTIZAR EL FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DEL PROCESO ID 692253-2-LP25 LICITACION SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK PARA LA UMCE".
-------	--

Se hace presente que esta garantía, además, caucionará el cumplimiento de las obligaciones laborales y sociales con los trabajadores del adjudicatario, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 11 de la Ley N°19.886.

En caso de aumento de plazo del contrato, el adjudicatario deberá extender el tiempo de vigencia de la garantía con el objeto de asegurar el cumplimiento de la vigencia mínima establecida en este párrafo. La extensión de la vigencia de la garantía deberá presentarse en la UMCE con al menos 20 días corridos de anticipación al vencimiento del plazo original.

En caso de que el contrato sea renovado, en los términos y condiciones establecidos en las presentes bases, se deberá entregar una nueva garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, en las mismas condiciones señaladas en este punto.

Sin perjuicio de lo dispuesto previamente, la garantía de fiel y oportuno cumplimiento será cobrada en caso de término anticipado por las causales indicadas en el punto 18 de las presentes bases administrativas, con excepción de la terminación del contrato por mutuo acuerdo, siempre y cuando el proveedor no se encuentre en mora de cumplir con sus obligaciones. Asimismo, no se hará cobro de la garantía de fiel cumplimiento del contrato cuando el contrato se terminará con motivo de lo dispuesto en la letra f) del punto 18 de las bases administrativas.

CLÁUSULA SEXTA: DURACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de ejecución de los servicios será de 24 meses, cuya duración se comenzará a contar desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación, otorgándole copia de la misma al proveedor, sin perjuicio de su publicación en el portal Mercado Público.

Sin embargo, por razones de buen servicio, el proveedor podrá comenzar a prestar los servicios correspondientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de lo que deberá dejarse constancia en el mismo. No obstante, el pago sólo se podrá realizar luego de que el contrato haya entrado en vigencia, es decir, desde la total tramitación de la resolución que lo aprueba.

CLÁUSULA SÉPTIMA: OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

Sin perjuicio de las obligaciones que derivan de la naturaleza de la contratación, el Adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones:

- a) No podrá hacer por iniciativa propia cambio alguno a las especificaciones técnicas contenidas en el presente pliego de condiciones.
- b) Asumir la responsabilidad en cuanto a la buena ejecución de la contratación.
- c) Ejecutar la contratación con estricta sujeción a lo estipulado en las presentes bases, especificaciones técnicas, aclaraciones y otros antecedentes entregados.
- d) Dar fiel cumplimiento a las normas legales vigentes en materias de accidentes del trabajo y prevención de riesgos, como asimismo a las directrices que establezca la contraparte técnica.
- e) Es responsable de todo accidente o daño que durante la vigencia de la contratación le pudiera ocurrir al personal o a las dependencias de la Universidad, que sean imputables al proveedor.
- f) De igual modo, el proveedor será responsable de cumplir las obligaciones que le corresponden como empleador, en aspectos de remuneraciones, previsión, seguridad social, alimentación, etc.
- g) Cuidar los bienes, materiales, equipos e instalaciones de su propiedad. En consecuencia, no tendrá derecho alguno a indemnización de ninguna especie por pérdida, destrucción, deterioro, desgaste producidos por robo, uso, mal uso u otra razón, incluyendo la fuerza mayor y caso fortuito.
- h) Mantener un permanente control sobre la ejecución de los servicios, a través de cualquier medio o forma que resulte idónea para tales efectos.
- i) Dar cumplimiento a las instrucciones de la autoridad sanitaria que resulten aplicables respecto de los servicios que se contratan.
- j) No emplear la subcontratación según lo estipulado en las bases.
- k) Las demás que le encomienden las bases administrativas y/o el respectivo contrato.

CLÁUSULA OCTAVA: CONTRAPARTE TÉCNICA DEL PROVEEDOR

El adjudicatario, por este acto y en su representación, nombra como encargado para la ejecución del servicio a:

- Nombre: Andrés Serrano Valdenegro
- Email: aserrano@casonaleyda.cl

El profesional antes mencionado tendrá, a lo menos, las siguientes funciones:

- a) Representar al adjudicatario en la discusión de las materias relacionadas con la ejecución del contrato.



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

- b) Coordinar las acciones que sean pertinentes para la operación y cumplimiento del contrato.

Todo cambio relativo a esta designación, deberá ser informado a la UMCE por el representante legal de la empresa, a más tardar, dentro de las 24 horas siguientes de efectuado.

CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DE LA UNIVERSIDAD

La contraparte técnica por parte de la Universidad corresponderá a la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística de la UMCE, o quién ésta designe, quien realizará las siguientes labores:

- a) Supervisar, coordinar y fiscalizar el cumplimiento de los procedimientos establecidos en las bases administrativas.
- b) Comunicarse por cualquier vía con el encargado del adjudicatario, dándole observaciones de forma y fondo del desarrollo del servicio prestado, pudiendo establecer metas de desempeño con el encargado del adjudicatario, a fin de mejorar el servicio.
- c) Fiscalizar que la ejecución del servicio se ciña estrictamente a lo indicado en el presente pliego de condiciones y en los demás documentos que rigen esta licitación.
- d) Velar por el correcto desarrollo del servicio, informando mediante memorándum a la Dirección de Administración y Finanzas, en caso de que deban aplicarse multas.
- e) Dar visto bueno y recepción conforme de los productos y servicios contratados, como asimismo dar tramitación a los pagos y a las multas.
- f) Mantener un permanente control sobre la ejecución de los servicios, a través de cualquier medio o forma que resulte idónea para el efecto.
- g) Solicitar el término de las labores de cualquier trabajador del adjudicatario, por insubordinación, desorden, incapacidad u otro motivo grave debidamente comprobado a juicio de la contraparte técnica de la Universidad, quedando siempre responsable el adjudicatario por los fraudes, vicios en la ejecución del contrato o abusos que haya podido cometer la persona separada.
- h) Las demás que le encomienden el presente pliego de condiciones.

CLÁUSULA DÉCIMA: MULTAS



La Universidad podrá administrativamente cobrar multas al adjudicatario, cuando se verifiquen, entre otras situaciones, las circunstancias que se indican en el siguiente cuadro, y por los montos que para cada caso se señalan:

a) Multas por incumplimiento de estándares del servicio

Nº	Causa	Monto de la multa
1	Entrega de productos alimenticios en condiciones distintas a las comprometidas en la oferta técnica (alimentos fríos, vencidos, incompletos o en mal estado).	1,5 UF por cada evento
2	Retraso en el montaje o entrega del servicio superior a 30 minutos sin justificación.	0,5 UF por cada 30 minutos de atraso.
3	Falta de personal comprometido en la oferta técnica (por ejemplo, garzones).	1 UF por cada persona faltante.
4	Incumplimiento en la presentación, higiene o vestimenta del personal comprometido.	0,5 UF por cada observación fundada.
5	Sustitución de vajillas, utensilios, elementos decorativos o insumos distintos a los ofertados sin previa autorización de la Universidad.	0,5 UF por evento.

b) Multas por incumplimientos formales o contractuales

Nº	Causa	Monto de la multa
1	Omisión en la entrega de información respecto a situaciones de emergencia, daños o incidentes durante la ejecución del servicio.	1,5 UF por cada evento
2	No envío de cotización dentro del plazo requerido por la Universidad (48 horas hábiles desde la solicitud)	0,5 UF por cada requerimiento
3	No se presenta a reunión de coordinación o revisión solicitada por la Contraparte técnica.	1 UF por ausencia no justificada
4	Incumplimiento reiterado de los canales formales de comunicación establecidos en las bases (uso indebido de otros medios, no respondiendo por el canal oficial).	0,5 UF por cada evento

La U.F. (Unidad de Fomento) aplicable, será la pertinente al día en que se verificó la falta.

Las multas se aplicarán por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada la haga procedente.

En todo caso, las multas se aplicarán solamente hasta alcanzar en total, en forma acumulada, un 5% del valor total del contrato.

Las multas se podrán aplicar por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada, la haga procedente.

Procedimiento de aplicación de multas



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

Cuando se verifiquen hechos que, de acuerdo a lo establecido en estas bases sean constitutivos de multa, la contraparte técnica notificará esta circunstancia al proveedor, indicando en forma precisa los hechos que se imputan. El proveedor dispondrá de un plazo de cinco días hábiles para efectuar los descargos que estime pertinentes, adjuntando los antecedentes que sustenten sus alegaciones, por escrito y entregado en Av. José Pedro Alessandri 774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana o mediante correo electrónico a finanzas@umce.cl.

Una vez realizados los descargos por parte del proveedor, o en su defecto, una vez transcurrido el plazo de cinco días hábiles sin que el proveedor haya formulado descargos, la contraparte técnica informará esta situación a la Dirección de Administración y Finanzas solicitando la aplicación de la multa, en caso de que ello sea procedente.

La multa será aplicada mediante resolución, la que será notificada al proveedor en forma personal o mediante carta certificada dirigida al domicilio señalado en el contrato. La notificación que se efectúe mediante carta certificada, se entenderá practicada a contar del tercer día hábil siguiente a su recepción en la oficina de correos correspondiente.

El proveedor podrá interponer recurso de reposición en contra de la resolución que le aplique la multa, dentro del plazo de cinco días hábiles contados desde la fecha de su notificación. La Universidad resolverá la reposición presentada, acogiendo total o parcialmente los fundamentos dados por el proveedor, o bien, la rechazará confirmando la multa aplicada.

Pago de las multas

El proveedor podrá pagar las multas directamente en la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, debiendo otorgársele recibo para tal efecto. En caso contrario, el monto total de las multas impagas y que no se encuentren con reclamación pendiente o con el plazo vigente para reclamar de ella, será descontado del pago que corresponda.

Lo anterior es sin perjuicio de la facultad de la Universidad de hacer efectivo el cobro de la garantía de fiel y oportuno cumplimiento. En caso de hacerse efectivo su cobro, el proveedor deberá entregar una nueva garantía, de igual monto y características, dentro de los 30 días siguientes al cobro de la anterior.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: MODIFICACIÓN Y TÉRMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

El contrato podrá modificarse o terminarse anticipadamente conforme a las siguientes situaciones:

- a. La muerte o incapacidad sobreviniente de la persona natural, o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad proveedor.
- b. La resciliación o mutuo acuerdo entre las partes, siempre que el Proveedor no se encuentre en mora de cumplir sus obligaciones.
- c. El incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Proveedor.
- d. El estado de notoria insolvencia del contratante, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato.
- e. La imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme al artículo 129 del Reglamento de Compras Públicas. En tal caso, la Universidad sólo pagará el precio por los bienes y/o servicios que efectivamente se hubieren entregado o prestado, según corresponda, durante la vigencia del contrato. Asimismo, en el evento que la imposibilidad de cumplimiento del contrato obedeciere a motivos imputables al Proveedor, procederá que se apliquen en su contra las medidas establecidas en el artículo 135 del Reglamento de Compras Públicas.
- f. Por exigirlo el interés público o la seguridad nacional.
- g. Las demás establecidas en la ley, en las respectivas Bases de la licitación o en el contrato. Dichas Bases podrán establecer mecanismos de compensación y de indemnización a los contratantes.

En todo caso, las modificaciones del contrato siempre deberán constar en un instrumento suscrito por ambas partes, el que deberá ser aprobado mediante resolución que será sometida a la misma tramitación administrativa que la resolución mediante la cual se haya aprobado el contrato.

Para los efectos de lo establecido en el literal c), se entenderá que existe incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el contratante, facultando a la Universidad para poner término anticipado al contrato, entre otras, las siguientes acciones, que serán siempre certificadas por la contraparte técnica de la Universidad. Así, se disponen los siguientes casos:

1. La negativa, sin causa justificada, de prestar cualquiera de los servicios a los que se hubiere comprometido en su oferta, que sean procedentes.
2. El incumplimiento de lo establecido en el punto N°11.4 de las bases administrativas.



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

3. Aplicación de multas por un total acumulado igual o superior al 5% del valor del contrato.
4. Las que sean fundadamente establecidas por la Contraparte Técnica de la Universidad.
5. En los demás casos que señalen en las presentes Bases.

Producida cualquiera de las situaciones enumeradas anteriormente, la UMCE podrá poner término administrativamente y en forma anticipada del contrato, aplicándose previamente el procedimiento establecido en el punto 17.1. de las bases administrativas.

La UMCE podrá hacer efectiva la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, en cualquiera de los casos señalados en este acápite, con excepción de las causales individualizadas en los literales b) y f), y sin perjuicio de iniciar las acciones legales procedentes para exigir el pago de indemnizaciones por daños y perjuicios que fueren procedentes.

CLÁUSULA DECIMOSEGUNDA: DOMICILIO DE LAS PARTES, SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS Y LEGISLACIÓN APLICABLE

Para los efectos de este contrato, ambas partes fijan su domicilio en la comuna de Santiago.

El presente contrato se regirá por las leyes chilenas y en el caso de existir desacuerdos que no puedan ser solucionados entre las partes, serán sometidos al conocimiento de los tribunales ordinarios de justicia.

CLÁUSULA DECIMOTERCERA: DECLARACIONES EN TORNO A LA LEY N°21.369

El adjudicatario, en este acto, declara conocer y se obliga a cumplir la normativa que la UMCE ha implementado para asegurar estándares de respeto y convivencia dentro de la institución, proporcionando mecanismos para prevenir, enfrentar y sancionar situaciones de discriminación, violencia sexual y/o de género, la que se entenderá formar parte integrante del presente convenio y que consiste en la Resolución Exenta N°2022-00- 1680 que aprueba el "Protocolo de actuación contra la violencia de género, acoso sexual, acoso laboral de connotación sexual y discriminación arbitraria", el cual se encuentra disponible online en <https://acortar.link/kFcEMF> para efectos del cumplimiento de lo establecido en la Ley N°21.369 que regula el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en el ámbito de la Educación Superior.



UMCE

el poder transformador de la educación



UMCE

el poder transformador de la educación

En caso de denuncia en contra de trabajadores del adjudicatario en materia de acoso laboral, discriminación, violencia sexual y/o de género, que dé inicio a una investigación, se podrá suspender a las personas denunciadas por resolución debidamente fundada del o la fiscal a cargo de la investigación, hasta la resolución definitiva del procedimiento. A su vez, si así lo resuelve la autoridad competente, por resolución fundada, tales hechos podrán ser causal de terminación del contrato, en el evento de acreditarse la responsabilidad de trabajadores del adjudicatario en los hechos denunciados.

CLÁUSULA DECIMOCUARTA: PERSONERÍAS

La personería de doña **SOLANGE ANDREA TENORIO EITEL**, para actuar en representación de la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**, consta en Decreto N°107 de 2025 del Ministerio de Educación, documento que no se inserta por ser conocidos por ambos contratantes.

La personería de don **SEBASTIÁN GONZÁLEZ MICHELL** para representar a **CASONA LEYDA SPA**, consta en certificado de vigencia de poderes, documento emitido por el Conservador de Bienes Raíces de Santiago, con fecha 8 de octubre de 2025.

CLÁUSULA DECIMOQUINTA: EJEMPLARES

El presente contrato se suscribe en tres ejemplares de idéntico tenor y fecha, quedando dos de ellos en poder de la UMCE y uno en poder del adjudicatario

Solange
Andrea
Tenorio Eitel

Firmado digitalmente
por Solange Andrea
Tenorio Eitel
Fecha: 2025.11.24
17:10:30 -03'00'

Solange Andrea Tenorio Eitel
Rectora
Universidad Metropolitana de
Ciencias de la Educación

Powered by
ecert

Firma electrónica avanzada
**SEBASTIAN GONZALEZ
MICHELL**
2025.11.18 15:55:13 -0300

Sebastián González Michell
Representante Legal
Casona Leyda SpA



UMCE
el poder transformador de la educación

Verifique este certificado en clientes.maxxa.cl ingresando el código: **9733683440x5F8318**



RUT: 76.079.342-6
Av. Apoquindo 6550 - Piso 16, Las Condes

Certificado de Fianza

Fiel cumplimiento de contrato

Ley N° 20.179

PAGADERO A LA VISTA

NOMINATIVO / NO NEGOCIABLE / IRREVOCABLE
N° de folio: P0057685

Vencimiento: **31/12/2027**

Santiago, 04/11/2025
Monto \$ **4.201.681**

MásAVAL S.A.G.R. en adelante "el Fiador", emite este certificado de conformidad a la Ley N° 20.179, de 20 de Junio de 2007, constituyéndose en este acto en:

RUT (Afianzado): **76.449.521-7**

Nombre: **CASONA LEYDA SPA**

RUT (Acreeedor): **60.910.047-8**

Nombre: **DE CIENCIAS DE LA EDUCACION UNIVERSIDAD METROPOLITANA**

Fianza con el objeto de garantizar las siguientes obligaciones entre el Afianzado y el Acreeedor, por la cantidad de: CUATRO MILLONES DOSCIENTOS UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y UNO PESOS.-

Garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del contrato para la Licitación del Mercado Público ID 692253-2-LP25.

Obligación caucionada:

"PARA GARANTIZAR EL FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DEL PROCESO ID 692253-2-LP25 LICITACION SERVICIOS DE ALIMENTACION Y COFFE BREAK PARA LA UMCE".

PAGADERO A PRIMER REQUERIMIENTO.

El presente certificado se emite en virtud del "Contrato de Garantía Recíproca" suscrito entre el Fiador y el Afianzado. Se deja expresa constancia que esta fianza **no goza del beneficio de excusión**, en conformidad a lo establecido en la Ley N.° 20.179. A menos que se indique lo contrario, el presente certificado cubre exclusivamente incumplimientos de la obligación caucionada ocurridos durante la vigencia de este certificado. Este certificado solo podrá ser cobrado por el Acreeedor hasta la fecha de vencimiento señalada, vencido este plazo caducarán los derechos de este último. Este certificado no devenga intereses ni reajustes. El presente certificado de fianza garantiza exclusivamente la obligación caucionada indicada precedentemente, por lo tanto, no admite ninguna modificación a sus condiciones originales. Asimismo, el presente certificado de fianza garantiza exclusivamente al RUT (Afianzado). No afianzando, bajo ningún supuesto, a terceros distintos de dicho RUT.

p.p MásAVAL S.A.G.R.



Ápoderado: JOVITA GAIÑOR URRA SALDÍ, Rut:Ápoderado: 9.260.918-9

Documento firmado con firma electrónica avanzada y verificable en:

Código: 1762286406714H1442 validar en <https://www.esigner.cl/EsignerValidar/validar.jsp>





UMCE
el poder transformador de la educación

2. **PUBLÍQUESE** la presente Resolución en el Sistema de Información en el ID N°692253-2-LP25 correspondiente al proceso licitatorio respectivo.
3. **IMPÚTASE** el gasto que irroga la presente resolución, ascendente a la suma de **\$100.000.000.- (cien millones de pesos chilenos), impuestos incluidos**, al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858/25 de fecha 23 de abril de 2025, de la Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.

**ANÓTESE, REGÍSTRESE Y PUBLÍQUESE EN EL SISTEMA DE COMPRAS Y
CONTRATACIÓN PÚBLICA**

**SOLANGE TENORIO EITEL
RECTORA**

**FABIÁN CASTRO VALLE
SECRETARIO GENERAL**

ECP/yrf

DISTRIBUCIÓN:

- VICERRECTORÍA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL
- DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
- DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO
- UNIDAD DE FINANZAS Y TESORERÍA
- UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
- ARCHIVO



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°184/2025

A: DIRECTOR JURÍDICO - EDER CORNEJO PINO
DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
REF.: SOLICITA RESOLUCIÓN EXENTA QUE APRUEBA CONTRATO ENTRE UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIA DE LA EDUCACIÓN Y CASONA LEYDA SPA "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN" LICITACIÓN PÚBLICA ID N°692253-2-LP25.
FECHA: SANTIAGO, 25 DE NOVIEMBRE DE 2025

Estimado Director:

Junto con saludar, solicito a usted, la elaboración de acto administrativo que aprueba contrato firmado por la Universidad con el proveedor adjudicado CASONA LEYDA SPA, en el proceso de Licitación Pública ID N°692253-2-LP25 "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN" de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.

ANTECEDENTES ADJUNTOS:

- Memo N°53/2025 Unidad de Abastecimiento y Logística
- CDP N°858/2025 Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto
- Contrato firmado entre la Universidad y Casona Leyda SPA.
- Boleta de Garantía de fiel cumplimiento de contrato digital

Sin otro particular, se despide atentamente,

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA
COORDINADORA DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

Firmado digitalmente por
LORENA PAULINA
PARADA
FONSECA
Fecha: 2025.11.25
14:03:00

LPF/vov/yrf



UMCE

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO

Santiago, 23 de abril de 2025

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA N°0858/25

De conformidad al presupuesto aprobado para esta institución, según resolución N° 133/24, se certifica que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, cuenta con el financiamiento por el período 2025, para dar cumplimiento a lo solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:

Solicitud	MEMO N°53. LICITACIÓN SERVICIO DE CATERING.
Requirente	UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA.
Centro de costo	1011100 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
Ítem	A.2.3 SERVICIOS DE IMPRESIÓN, PUBLICIDAD Y DIFUSIÓN.
Cuenta	520159 GASTOS DE ATENCIÓN A TERCEROS.
Monto disponible	\$100.000.000.-

VICTOR
EDUARDO
HIGUERAS
SEGUEL

Firmado
digitalmente por
VICTOR EDUARDO
HIGUERAS SEGUEL
Fecha: 2025.04.23
13:03:35 -04'00'

Víctor Higuera Seguel
Director de Gestión Estratégica y Presupuesto

KP



www.umce.cl



[@umce.cl](https://www.facebook.com/umce.cl)



[@umce.cl](https://www.instagram.com/umce.cl)



[@umce.cl](https://www.twitter.com/umce.cl)



contacto@umce.cl



UMCE
el poder transformador de la educación

**CONTRATO DE SUMINISTRO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFE
BREAK**

ENTRE

UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

Y

CASONA LEYDA SPA

En Santiago, a 4 de noviembre de 2025, entre la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**, institución de educación superior del Estado, R.U.T. N° 60.910.047-8, debidamente representada por su Rectora, doña **SOLANGE ANDREA TENORIO EITEL**, cédula nacional de identidad N° 10.504.640-5, ambos domiciliados para estos efectos en Avenida José Pedro Alessandri N°774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, como contratante, en adelante “UMCE” o “UNIVERSIDAD” por una parte; y, por la otra, **CASONA LEYDA SPA**, R.U.T. N° 76.449.521-7, debidamente representada por don **SEBASTIÁN GONZÁLEZ MICHELL**, cédula nacional de identidad N° 12.584.695-5; ambos con domicilio en Camino San Juan, Parcela 10, Llole, comuna de San Antonio, Región de Valparaíso, en adelante también e indistintamente como “ADJUDICATARIO” o “PROVEEDOR”, convienen en el siguiente contrato:

CLÁUSULA PRIMERA: NORMATIVA Y DOCUMENTOS APLICABLES

Este contrato se rige por las normas de la Ley N° 19.886, de bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios; de su reglamento de compras, contenido en el Decreto Supremo N° 661 de 2024 del Ministerio de Hacienda, y por los siguientes documentos, los que, en caso de discrepancias, se interpretarán de acuerdo al siguiente orden de prelación:

1. Bases administrativas, bases técnicas, anexos y antecedentes aprobados por Resolución Exenta N° 2025-00-0964, de fecha 5 de agosto de 2025, Licitación Pública ID N° 692253-2-LP25;
2. Aclaraciones y modificaciones a las bases;
3. Preguntas y respuestas al período de consultas; y,
4. La oferta técnica y económica presentada por el adjudicatario.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO DEL CONTRATO

Por el presente instrumento, la Universidad contrata los servicios denominados “Servicio de Alimentación y Coffe Break”, para la UMCE, institución pública de



UMCE
el poder transformador de la educación

educación superior, cuyos estatutos actualizados fueron aprobados mediante Decreto Supremo N°19 del año 2023 del Ministerio de Educación.

El objeto de la presente contratación de servicios es contar con un convenio de suministro de alimentación y coffee break para las diferentes actividades a desarrollar por la institución, conforme al proyecto educativo que ofrece la Universidad en sus distintas aristas, dentro del margen de la docencia, investigación y extensión. Por consiguiente, una vez consumidos los recursos o expirado el plazo determinado para la ejecución del servicio, el contrato se dará por terminado, salvo que, fundadamente se efectúe la renovación o prórroga de los servicios.

De conformidad a lo estipulado en la cláusula primera del presente contrato, las partes declaran y reconocen que son plenamente aplicables para este contrato las especificaciones técnicas contenidas en las bases de licitación, conforme lo establece el principio de estricta sujeción a las bases que rigen los procesos de contratación pública.

La Universidad, por su parte, pagará al adjudicatario el precio que se estipula en este instrumento.

CLÁUSULA TERCERA: EJECUCIÓN Y DESARROLLO DEL SERVICIO

Se requiere la contratación del servicio de suministro de alimentación y coffee break, por un periodo de 24 meses, con la posibilidad de efectuar una prórroga por el mismo período o hasta la total utilización de los recursos comprometidos, cualquiera de las circunstancias que ocurra primero, según los siguientes ítems:

- Línea 1: Coffee Break; presupuesto disponible de \$70.000.000 (setenta millones de pesos chilenos).
- Línea 2: Almuerzo; presupuesto disponible de \$10.000.000 (diez millones de pesos chilenos).
- Línea 3: Cócteles; presupuesto disponible de \$10.000.000 diez millones de pesos chilenos).
- Línea 4: Colaciones; presupuesto disponible de \$10.000.000 diez millones de pesos chilenos).

La contratación del servicio tiene por finalidad asegurar que todos/as los/as asistentes tengan acceso a alimentos y bebidas sin interrumpir la agenda del evento, como también para facilitar la colaboración y desarrollo de proyectos mediante el establecimiento y generación de redes con entidades tanto internas como externas a la Universidad. Además, el ofrecer un servicio de “Alimentación y Coffee Break” contribuye a suscitar una impresión profesional positiva, mostrando

preocupación por el bienestar de los/as participantes al atender sus necesidades alimenticias y ayudar en mantener su energía y concentración durante las actividades.

El proveedor debe tener a disposición la variedad completa de lo solicitado, el usuario final decidirá el menú o combinación de menús según el tipo de evento a realizar.

El servicio a contratar debe cumplir con la totalidad de las siguientes especificaciones:

Línea 1: Coffee Break

1.1 Coffee Break Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Café, té, agua de hierbas ilimitado ▪ 1 Jugo natural o agua mineral con o sin gas ▪ 6 galletas surtidas (chocolate, vainilla, mango, frutilla)
Elementos adicionales ofrecidos	Agua saborizada
Calidad de ingredientes declarados	Leche envasada, surtido de galletas envasadas y certificadas, jugo de pulpas certificadas
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Sin gluten
Tipo de presentación y vajilla	Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles blancos o color a lección decoración y arreglos florales
Tiempo estimado de montaje	60 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	• Valor por persona \$4.350 más IVA (sin mobiliario) • Valor por persona \$6.050 más IVA (con mobiliario)

1.2 Coffee Break Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Café, té, agua de hierbas ilimitado ▪ 1 Jugo natural , agua mineral o bebida por persona ▪ 1 Mini muffins chocolate por persona ▪ 2 pastelitos surtidos (alfajores, chilenitos, hoja manjar o empolvados)
Elementos adicionales ofrecidos	Aguas saborizadas, variedad de pastelería.
Calidad de ingredientes declarados	Pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, leche envasada, pastelería propia, jugo de pulpas certificadas
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Sin gluten



Tipo de presentación y vajilla	Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles blancos o color a lección decoración y arreglos florales
Tiempo estimado de montaje	60 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	- Valor por persona \$6.350 más IVA (sin mobiliario) - Valor por persona \$8.210 más IVA (con mobiliario)

1.3 Coffee Break Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	- Café, té, aguas de hierbas. Ilimitado 1 Jugo natural, agua mineral o bebida por persona 2 bocados por persona: tapaditos varios (carne mechada y puré de palta en ciabatta, pollo lechuga y toque de mayonesa en pan amasado, jamón pierna, palta y queso mantecoso en pan croissant o mechada queso en pan de frica o pan brioche) 1 Muffins chocolate 2 pastelitos surtidos (alfajores, chilenitos, hoja manjar, empolvados)
Elementos adicionales ofrecidos	Aguas saborizadas, variedad de pastelería
Calidad de ingredientes declarados	Pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, leche envasada, pastelería propia, jugo de pulpas certificadas
Opciones especiales disponibles	- Vegetariano - Sin gluten
Tipo de presentación y vajilla	Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles blancos o color a lección decoración y arreglos florales
Tiempo estimado de montaje	60 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	- Valor por persona \$10.990 más IVA (sin mobiliario) - Valor por persona \$12.790 más IVA (con mobiliario)

1.4 Coffee Break Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	- Café, té, aguas de hierbas. ilimitado 2 Jugo natural, agua mineral o bebida por persona 4 bocados por persona: tapaditos varios (carne mechada y puré de palta en ciabatta, - pollo lechuga y toque de mayonesa en pan amasado, jamón pierna, palta y queso - mantecoso en pan croissant o mechada queso en pan de frica o pan brioche) 1 Muffins chocolate 4 pastelitos surtidos (alfajores, chilenitos, hoja manjar, empolvados) 1 copa de frutas de la estación (3 variedades)
----------------------------------	---



Elementos adicionales ofrecidos	Aguas saborizadas, variedad de pastelería
Calidad de ingredientes declarados	Pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, leche envasada, pastelería propia, jugo de pulpas certificadas
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Sin gluten
Tipo de presentación y vajilla	Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles blancos o color a lección decoración y arreglos florales
Tiempo estimado de montaje	60 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores:	• Valor por persona \$13.660 más IVA (sin mobiliario) • Valor por persona \$15.050 más IVA (con mobiliario)

Línea 2: Almuerzos

2.1 Almuerzo estándar

Composición base del menú ofertado	Plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible. Plato de fondo 1: (Escoger 1 de las alternativas) ▪ Carne de vacuno a la cacerola, cerdo a la mostaza o pollo asado. ▪ Acompañamientos a elección: (escoger 1 de las alternativas) Puré de papas, papas a la crema, papas duquesa o arroz blanco. Plato de fondo 2: (Escoger 1 de las alternativas) ▪ Pastas (spaguetti, fetuccini, corbatitas) salsa Alfredo, boloñesa, pesto o salmón. Plato de fondo 3: Hipocalórico ▪ (Atún o pechuga de pollo, lechuga, palta, huevo duro, tomate cherry, palmito y aceitunas). 1 bebida lata 350 cc o agua mineral con o sin gas 500 cc por persona. Postres: (escoger 1 de las alternativas) ▪ Durazno, piña o frutilla en conserva con crema ▪ Leche asada, ensaladas de fruta.
Tipos de preparaciones ofrecidas	Carnes vacuno, cerdo pollo, pastas, platos hipocalóricos.
Modalidad del servicio	▪ Servicio a la mesa ▪ Empaque individual
Presentación de los platos	▪ Vajilla, bandejas, envases biodegradables, para servicio de entrega ▪ Vajilla blanca, cristalería y detalles, con servicio de garzones



Temperatura al momento de entrega	Templado
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del servicio
Valores	- Valor por persona \$ 12.140 más IVA (sin mobiliario) - Valor por persona \$14.750 más IVA (con mobiliario)

2.2 Almuerzo Premium

Composición base del menú ofertado	Plato de fondo 1: (escoger 1 de las alternativas) - Lomo vetado 200 grs, salmon grillado o suprema de ave rellena de espinaca y pancetas Acompañamientos a elección: (escoger 1 de las alternativas) Puré de papas, papas a la crema, o arroz al cilantro. Plato de fondo 2: (escoger 1 de las alternativas) - Pastas (spaguetti, fettuccini, corbatitas) salsa Alfredo, boloñesa, pesto o salmón Plato de fondo 3: Hipocalórico (Atún o pechuga de pollo, lechuga, palta, huevo duro, tomate cherry, palmito y aceitunas). 1 bebida lata 350 cc o agua mineral con o sin gas 500 cc por persona Postres: (escoger 1 de las alternativas) - Crema brulee - Suspiro limeño 1 porción de cheesecake (frambuesa, maracuyá).
Tipos de preparaciones ofrecidas	Pescado, carnes, pastas, platos vegetarianos, hipocalóricos.
Modalidad del servicio	- Servicio a la mesa - Empaque individual
Presentación de los platos	- Vajilla, bandejas, envases biodegradables, para servicio de entrega - Vajilla blanca, cristalería y detalles, con servicio de garzones
Temperatura al momento de entrega	Templado
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del servicio
Valores	- Valor por persona \$ 15.290 más IVA (sin mobiliario) - Valor por persona \$ 16.780 más IVA (con mobiliario)



Línea 3: Servicios de cóctel

3.1 Cóctel Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Café, té, agua de hierbas ilimitado. ▪ 2 Jugo natural, agua mineral o bebida por persona (200cc por persona). ▪ 3 Empanaditas mixtas (queso champiñón, queso camarón, pino, napolitanas, mechada queso) ▪ 2 Mini sopaipillas. ▪ 2 tapaditos mixtos (carne mechada y puré de palta en ciabatta, pollo lechuga y toque de mayonesa en pan amasado, jamón pierna, palta y queso mantecoso en pan croissant, mechada queso en pan de frica o pan brioche) escoger 2 alternativas. ▪ 2 Brochetas (carne de vacuno, pollo y champiñon y tomate cherry asado). ▪ 4 Masas Dulces (tortas, variedades de pastelitos, pie de limón, tartaletas, mini donuts, mini brazo reina o mini alfajor).
Elementos adicionales ofrecidos	Bocados con presentación especial, estaciones de aguas saborizadas, bebestibles en general e información de productos ofrecidos con pizarras.
Calidad y elaboración	Toda alimentación es elaboración propia, medible en calidad como olor, sabor, presentación y frescura.
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Vegano
Tipo de presentación y montaje	Decoración especial por cada servicio solicitado, atención personalizada y mobiliarios especiales
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	▪ Valor por persona \$17.130 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$ 19.690 más IVA (con mobiliario)

3.2 Cóctel Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona). ▪ Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o equivalente (2 por persona). ▪ Agua Mineral con o sin gas (2 por persona). ▪ 1 tabla de Quesos para 10 personas: Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salame, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales. (4 Fuentes Cuadradas). ▪ Queso Philadelphia o equivalente con galletitas. ▪ 2 crostinis: Queso cabra, rúcula y tomate, Cherry. Tomate, tocino, albahaca y parmesano por persona.
---	---



	▪ 2 Ceviche de Reineta o Salmón servido en cucharitas de porcelana por persona. ▪ 2 Crudo acompañado con pancitos integrales por persona ▪ 2 Brochetitas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa – Aceituna por persona. ▪ 2 Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, panquequitos entre otros por persona .
Elementos adicionales ofrecidos	Bocados con presentación especial, estaciones de aguas saborizadas, bebestibles en general e información de productos ofrecidos con pizarras.
Calidad y elaboración	Toda alimentación es elaboración propia, medible en calidad como olor, sabor, presentación y frescura.
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Vegano
Tipo de presentación y montaje	Decoración especial por cada servicio solicitado, atención personalizada y mobiliarios especiales
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	▪ Valor por persona \$21.200 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$23.400 más IVA (con mobiliario)

3.3 Cóctel Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno (2 por persona) ▪ Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o equivalente (2 por persona) ▪ Agua Mineral con ó sin gas (2 por persona) ▪ Tabla de quesos: Surtido de Finos Quesos, Camembert, Edam, Roquefort, Mantecoso, de Cabra, Gruyere, Ahumado, a las finas hierbas entre otros, acompañados con Salame, Jamón Serrano, Pastrami, Frutos Secos, Maní, Pistachos, Almendras, Nueces, Higos, Pancitos Integrales. (4 Fuentes Cuadradas) ▪ Queso Philadelphia o equivalente con galletitas. ▪ Crostini ▪ Queso cabra, rúcula y tomate cherry (2 por persona) ▪ Tomate, tocino, albahaca y parmesano (2 por persona) ▪ Tapaditos: Palmitos Tomate Lechuga - Ave Pimiento - Salame Quesillo (2 por persona) ▪ Brochetitas de Tomate Cherry - Queso Marinado - Fondos de Alcachofa - Aceituna (2 por persona) ▪ Surtido de Pastelitos de Cóctel, pie de limón, tartaletitas, chilenitos, merenguitos, panquequitos entre otros. (2 por persona) ▪ Brochetitas de Frutas de la temporada. (2 por persona)
Elementos adicionales ofrecidos	Bocados con presentación especial, estaciones de aguas saborizadas, bebestibles en general e información de productos ofrecidos con pizarras.



Calidad y elaboración	Toda alimentación es elaboración propia, medible en calidad como olor, sabor, presentación y frescura.
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Vegano
Tipo de presentación y montaje	Decoración especial por cada servicio solicitado, atención personalizada y mobiliarios especiales
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	▪ Valor por persona \$23.700 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$25.900 más IVA (con mobiliario)

3.4 Cóctel Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	▪ 2 Jugo Natural de Piña, Frambuesa, Naranja, Frutilla, Durazno por persona ▪ 2 Bebidas Tradicionales y Light, Coca Cola, Fanta y Sprite o equivalente por persona) ▪ 2 Agua Mineral con o sin gas por persona ▪ 2 empanaditas Pino - Queso - Camarón/Queso - Aceituna/Queso - Champiñón/Queso - Pollo/Pimentón - Napolitana entre estas variedades por persona ▪ 4 Canapés: Huevitos de Codorniz - Camarones - Kani Kama - Choclito Baby - Palmitos - Champiñones entre otros por persona ▪ 2 brochetas camarones ecuatorianos acompañados con salsa por persona ▪ 2 Pinchos de Ave al limón por persona ▪ 2 Champiñones rellenos con camembert y pistachos por persona ▪ 2 Brochetas de Ave - Vacuno - Champiñón - Pimentón - Cebolla por persona) ▪ 2 Pastelitos Finos surtidos de pie de limón, tartaletitas, trufas, alfajores, chilenitos, merenguitos por persona.
Elementos adicionales ofrecidos	Bocados con presentación especial, estaciones de aguas saborizadas, bebestibles en general e información de productos ofrecidos con pizarras.
Calidad y elaboración	Toda alimentación es elaboración propia, medible en calidad como olor, sabor, presentación y frescura.
Opciones especiales disponibles	▪ Vegetariano ▪ Vegano
Tipo de presentación y montaje	Decoración especial por cada servicio solicitado, atención personalizada y mobiliarios especiales
Tiempo estimado de montaje	90 minutos antes del inicio del evento
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: 1 por cada 20 personas Uniforme: Completo con logo de empresa
Valores	▪ Valor por persona \$27.400 más IVA (sin mobiliario) ▪ Valor por persona \$ 29.000 más IVA (con mobiliario)



Línea 4: Colaciones

4.1 Colación Básica

Detalle de la colación ofrecida	▪ 1 Agua mineral 500cc sin gas ▪ 1 jugo 350 cc watts ▪ Sándwich queso gauda y jamón de pavo en pan blanco ▪ Galletas Tritón 126 grs
Cumplimiento de contenido mínimo	Cumplimiento detalle de servicios con contraparte o persona a cargo.
Elementos adicionales incluidos	No aplica en este ítem.
Tipo de empaque	Caja compostable, vasos y cubiertos biodegradables
Temperatura de entrega	- Ambiente
Método de conservación previo a entrega	Refrigeración
Personal de entrega	Nº personas asignadas: mínimo 2 Presentación: Uniforme con logo de la empresa
Sustentabilidad del empaque	Reciclable y compostable.
Valores	▪ Valor por persona \$5.554 más IVA (sin mobiliario)

4.2 Colación Estándar

Detalle de la colación ofrecida	▪ 1 Agua mineral 500cc sin gas ▪ 1 jugo 350 cc watts ▪ 1 Sándwich ave pimentón en pan blanco ▪ 1 yogurt griego ▪ 1 fruta de la estación
Cumplimiento de contenido mínimo	Cumplimiento detalle de servicios con contraparte o persona a cargo.
Elementos adicionales incluidos	No aplica en este ítem.
Tipo de empaque	Contenedor individual sellado.
Temperatura de entrega	- Ambiente
Método de conservación previo a entrega	Refrigeración
Personal de entrega	Nº personas asignadas: mínimo 2 Presentación: Uniforme con logo de la empresa
Sustentabilidad del empaque	Reciclable y compostable.
Valores	▪ Valor por persona \$6.950 más IVA (sin mobiliario)

4.3 Colación Mejorada

Detalle de la colación ofrecida	▪ 1 Agua mineral 500cc sin gas ▪ 1 bebida lata 350 cc (embotelladora andina) ▪ 2 Sándwich hamburguesa queso ▪ 1 Chandelle
--	---



	1 fruta de la estación
Cumplimiento de contenido mínimo	Cumplimiento detalle de servicios con contraparte o persona a cargo.
Elementos adicionales incluidos	No aplica en este ítem.
Tipo de empaque	Contenedor individual sellado.
Temperatura de entrega	- Ambiente
Método de conservación previo a entrega	Refrigeración
Personal de entrega	Nº personas asignadas: mínimo 2 Presentación: Uniforme con logo de la empresa
Sustentabilidad del empaque	Reciclable y compostable.
Valores	Valor por persona \$8.350 más IVA (sin mobiliario)

4.4 Colación Saludable

Detalle de la colación ofrecida	1 Agua mineral 500cc sin gas 1 jugo watts 350 cc 1 Agua saborizada 1 Sándwich hamburguesa de garbanzos y cebolla acaramelada en pan integral 1 galleta de avena 1 Jalea variedad sabores 1 compota de fruta de la estación
Cumplimiento de contenido mínimo	Cumplimiento detalle de servicios con contraparte o persona a cargo.
Elementos adicionales incluidos	No aplica en este ítem.
Tipo de empaque	Contenedor individual sellado.
Temperatura de entrega	- Ambiente
Método de conservación previo a entrega	Refrigeración
Personal de entrega	Nº personas asignadas: mínimo 2 Presentación: Uniforme con logo de la empresa
Sustentabilidad del empaque	Reciclable y compostable.
Valores	Valor por persona \$7.980 más IVA (sin mobiliario)

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS DEL SERVICIO

- Mesones de atención (tipo buffet para líquidos y cóctel) con mantelería y arreglos florales.
- Todo lo necesario para la realización conforme de servicios solicitados.



UMCE
el poder transformador de la educación

- Todos los productos requeridos de primera calidad, frescos (medible en términos del color, olor, forma, textura y apariencia del producto o materias primas de éste).
- Presentación limpia y correcta decoración.
- Personal de atención de los invitados y/o garzones debidamente uniformados.

SOBRE LA SOLICITUD DEL SERVICIO

El servicio no cuenta con un mínimo de personas para ser requerido, la UMCE podrá solicitar el servicio en cualquier momento durante la vigencia del contrato y con previa coordinación con el adjudicatario.

Todos los menús deben contemplar opciones vegetarianas y veganas.

Todo servicio requerido debe contemplar al menos los siguientes puntos:

- Contar con los elementos necesarios para conservar la cadena de frío y condiciones higiénicas de los productos desde su origen hasta su servicio.
- El equipo de trabajo que preste el servicio deberá presentarse en el lugar de la actividad al menos con dos horas de anticipación, dependiendo de la complejidad del montaje, e identificarse al encargado del lugar que corresponda.
- Resguardar que el personal a cargo no transgrede las normas de seguridad de la Universidad.
- El adjudicatario deberá proporcionar un mail de contacto para solicitar las cotizaciones para los eventos.
- Los garzones deberán prestar el servicio con uniforme, cabello tomado, manos y uñas limpias, entre otros; y mantener un buen trato con los participantes del evento. Deben utilizar guantes para manipular los alimentos.
- El oferente deberá proveer de lo siguiente de acuerdo al tipo de evento contratado:
 1. Mesones para la atención y mesas de apoyo altas para uso de los asistentes.
 2. Ornamentación acorde al tipo de evento.
 3. Mantelería fina, mantel y/o carpeta.
 4. Vajilla completa y uniforme: tazas, platos, fuentes y vasos de vidrio.
 5. Servilletas de papel suficientes para todo el servicio.



UMCE
el poder transformador de la educación

6. Equipamiento necesario para ser utilizado en el evento como mantenedores fríos y calientes, mesones de trabajo, y otros que sean necesarios para la correcta prestación del servicio.
- El traslado de todo lo correspondiente al servicio de catering (garzones, alimentos, equipamiento, entre otros), será de responsabilidad del adjudicatario.
 - No existe un mínimo de asistentes para los eventos.
 - El adjudicatario mantendrá su lugar de trabajo permanentemente aseado y ordenado. Velando por la higiene en la manipulación de los alimentos y la seguridad de las personas.
 - Una vez terminado el evento el adjudicatario deberá hacer un aseo final en el o los recintos utilizados. Además, deberá retirar y eliminar todos los desechos producto de los servicios contratados y dejarlos en los contenedores o lugares destinados o dispuestos por la Universidad para este tipo de desechos.

SOBRE CONDICIONES OPERATIVAS Y DE APOYO PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Dado que la Universidad no cuenta con lugares físicos para la manipulación de alimentos, los productos que se indican en los menús deberán llegar preparados e igualmente, se da por entendido que lo referente al aseo correspondiente a la vajilla, vasos y cubiertos son de cuenta del oferente de los servicios y deberán hacerse en un lugar ajeno a la UMCE.

Los lugares donde se prestarán los servicios, no cuentan con las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y mantención de alimentos, por lo que el oferente deberá velar por la calidad y conservación de todos los alimentos y bebestibles, manteniendo la cadena de frío e higiene de los servicios, durante su traslado.

Queda prohibido utilizar baños, lavaderos, cocinas, entre otras dependencias de la facultad para el lavado de vajilla, desechar líquidos sobrantes, entre otros.

La Universidad no proporciona bodega para el o los oferentes adjudicados. Asimismo, no se hace responsable por la pérdida de los utensilios, mobiliario y artículos personales durante los servicios contratados.

SOBRE EL LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DEL SERVICIO

El lugar de ejecución del servicio corresponderá a las siguientes ubicaciones:



UMCE
el poder transformador de la educación

- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri N° 540, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri N° 774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri N° 636, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri N° 1030, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Macul, Calle Juan Enrique Concha N° 504, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.
- Campus Joaquín Cabezas García, Dr. Luis Bisquert N° 2765, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana.

Por la naturaleza de los servicios contratados, cada vez que la Universidad requiera alguno de los productos y servicios detallados en la presente cláusula tercera del contrato, el solicitante informará de ello al adjudicatario mediante un correo electrónico que contendrá lo siguiente.

- Fecha y hora del evento.
- Cantidad de personas
- Tipo de menú requerido
- Lugar de ejecución
- Contacto

El adjudicatario responderá, mediante correo electrónico, confirmando el servicio en un plazo no superior a 2 días hábiles. En el mismo correo, el adjudicatario presentará el presupuesto correspondiente. Dicho presupuesto debe contener al menos lo siguiente:

- Servicio a realizar de acuerdo al menú seleccionado.
- Fecha y horario del servicio.
- Valor neto.
- Cualquier otra información relevante para la ejecución del servicio.

Una vez aprobado el presupuesto por el solicitante, éste confirmará mediante correo electrónico al adjudicatario -con copia a la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística, al analista de compras, y la analista de facturación- la realización del servicio en la fecha indicada en su presupuesto. No se cursarán pagos de servicios que no estén validados por la contraparte técnica, por lo que



UMCE
el poder transformador de la educación

será responsabilidad de la empresa acceder a servicios solicitados directamente y que no sean de acuerdo a lo señalado en el párrafo anterior.

CLÁUSULA CUARTA: PRECIO Y FORMA DE PAGO

El monto disponible para la contratación del servicio de suministro de alimentación y coffee break, **es de \$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos)** el que se distribuye de la siguiente manera:

- Línea 1: Coffee Break; presupuesto disponible de \$70.000.000 (setenta millones de pesos chilenos).
- Línea 2: Almuerzo; presupuesto disponible de \$10.000.000 (diez millones de pesos chilenos).
- Línea 3: Cócteles; presupuesto disponible de \$10.000.000 (diez millones de pesos chilenos).
- Línea 4: Colaciones; presupuesto disponible de \$10.000.000 (diez millones de pesos chilenos).

El monto se pagará contra la entrega de los servicios solicitados conforme al detalle otorgado en las cláusulas precedentes de este contrato, previa entrega por parte del oferente de la correspondiente boleta o factura extendida a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, RUT N°60.910.047-8, debidamente visada por la contraparte técnica de la Universidad, dentro de los 30 días desde que sea recibida.

Salvo los impuestos que procedan, no procederá el pago de ningún tipo de cobro adicional al que no sea exclusivamente el pago de los servicios consumidos. Por lo tanto, todos los costos asociados a la prestación de los servicios encomendados y/o cualquier otro gasto que deba incurrir el proveedor para dar cabal cumplimiento a las responsabilidades y obligaciones contraídas por éste al momento de participar de esta licitación, resultar adjudicado y finalmente contratado por parte de la entidad contratante, deberán ser asumidos exclusivamente por el adjudicatario y no podrán ser traspasados al organismo contratante bajo ningún tipo de mecanismo.

Los pagos sólo podrán hacerse efectivos una vez que se encuentre totalmente tramitado el acto administrativo que apruebe la adjudicación contra entrega por parte del prestador del documento tributario correspondiente y siempre que la orden de compra respectiva se encuentre aceptada por el proveedor en el portal www.mercadopublico.cl. En el evento de no cumplirse estos requisitos no se autorizará el pago.



Para verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que afecten al personal del adjudicatario, respecto de sus dependientes, la Universidad exigirá como requisito para cursar el pago que el proveedor acompañe la factura correspondiente, los siguientes documentos:

- a. Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales de las personas que prestaron el servicio, en el mes que se ejecute el servicio (F-30-1).
- b. Certificado de antecedentes obligaciones laborales y previsionales, emitido por la Dirección del Trabajo (F-30).

Para la visación correspondiente de la contraparte técnica de la Universidad, los antecedentes previamente individualizados, deberán ser rendidos al correo recepcion.facturas@umce.cl.

Para dar curso al pago del servicio, se exigirá la factura y la documentación previamente individualizada. Los documentos de cobro deberán extenderse a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, R.U.T. N°60.910.047-8, dirección Avenida José Pedro Alessandri N°774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, los que deberán ser entregados dentro de los 10 días hábiles siguientes al mes facturado, electrónicamente al correo recepcion.facturas@umce.cl.

Los documentos de cobro que no sean acompañados con los antecedentes necesarios para su revisión y autorización, podrán ser rechazados en los términos establecidos por la normativa aplicable vigente.

CLÁUSULA QUINTA: GARANTÍA DE FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del presente contrato, el proveedor, en este acto, hace entrega de un instrumento de garantía consistente en un certificado de fianza electrónico, el que se singulariza mediante los siguientes datos:

Beneficiario	Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.
RUT	60.910.047-8.
Tipo de instrumento	Certificado de fianza
Pagadera	A la vista.
Fecha de emisión	04-11-2025
Validez	31-12-2027
Monto	\$4.201.681 (Cuatro millones doscientos un mil seiscientos ochenta y un pesos chilenos).
Entidad financiera	MAXXA
N° de Instrumento	P0057685
Oficina / Cuenta	Av. Apoquindo 6550 - Piso 16. Las Condes



Glosa	<i>"PARA GARANTIZAR EL FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DEL PROCESO ID 692253-2-LP25 LICITACION SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK PARA LA UMCE".</i>
--------------	---

Se hace presente que esta garantía, además, caucionará el cumplimiento de las obligaciones laborales y sociales con los trabajadores del adjudicatario, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 11 de la Ley N°19.886.

En caso de aumento de plazo del contrato, el adjudicatario deberá extender el tiempo de vigencia de la garantía con el objeto de asegurar el cumplimiento de la vigencia mínima establecida en este párrafo. La extensión de la vigencia de la garantía deberá presentarse en la UMCE con al menos 20 días corridos de anticipación al vencimiento del plazo original.

En caso de que el contrato sea renovado, en los términos y condiciones establecidos en las presentes bases, se deberá entregar una nueva garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, en las mismas condiciones señaladas en este punto.

Sin perjuicio de lo dispuesto previamente, la garantía de fiel y oportuno cumplimiento será cobrada en caso de término anticipado por las causales indicadas en el punto 18 de las presentes bases administrativas, con excepción de la terminación del contrato por mutuo acuerdo, siempre y cuando el proveedor no se encontrare en mora de cumplir con sus obligaciones. Asimismo, no se hará cobro de la garantía de fiel cumplimiento del contrato cuando el contrato se terminará con motivo de lo dispuesto en la letra f) del punto 18 de las bases administrativas.

CLÁUSULA SEXTA: DURACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de ejecución de los servicios será de 24 meses, cuya duración se comenzará a contar desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación, otorgándole copia de la misma al proveedor, sin perjuicio de su publicación en el portal Mercado Público.

Sin embargo, por razones de buen servicio, el proveedor podrá comenzar a prestar los servicios correspondientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de lo que deberá dejarse constancia en el mismo. No obstante, el pago sólo se podrá realizar luego de que el contrato haya entrado en vigencia, es decir, desde la total tramitación de la resolución que lo aprueba.

CLÁUSULA SÉPTIMA: OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.



UMCE
el poder transformador de la educación

Sin perjuicio de las obligaciones que derivan de la naturaleza de la contratación, el Adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones:

- a) No podrá hacer por iniciativa propia cambio alguno a las especificaciones técnicas contenidas en el presente pliego de condiciones.
- b) Asumir la responsabilidad en cuanto a la buena ejecución de la contratación.
- c) Ejecutar la contratación con estricta sujeción a lo estipulado en las presentes bases, especificaciones técnicas, aclaraciones y otros antecedentes entregados.
- d) Dar fiel cumplimiento a las normas legales vigentes en materias de accidentes del trabajo y prevención de riesgos, como asimismo a las directrices que establezca la contraparte técnica.
- e) Es responsable de todo accidente o daño que durante la vigencia de la contratación le pudiera ocurrir al personal o a las dependencias de la Universidad, que sean imputables al proveedor.
- f) De igual modo, el proveedor será responsable de cumplir las obligaciones que le corresponden como empleador, en aspectos de remuneraciones, previsión, seguridad social, alimentación, etc.
- g) Cuidar los bienes, materiales, equipos e instalaciones de su propiedad. En consecuencia, no tendrá derecho alguno a indemnización de ninguna especie por pérdida, destrucción, deterioro, desgaste producidos por robo, uso, mal uso u otra razón, incluyendo la fuerza mayor y caso fortuito.
- h) Mantener un permanente control sobre la ejecución de los servicios, a través de cualquier medio o forma que resulte idónea para tales efectos.
- i) Dar cumplimiento a las instrucciones de la autoridad sanitaria que resulten aplicables respecto de los servicios que se contratan.
- j) No emplear la subcontratación según lo estipulado en las bases.
- k) Las demás que le encomienden las bases administrativas y/o el respectivo contrato.

CLÁUSULA OCTAVA: CONTRAPARTE TÉCNICA DEL PROVEEDOR

El adjudicatario, por este acto y en su representación, nombra como encargado para la ejecución del servicio a:

- Nombre: Andrés Serrano Valdenegro
- Email: aserrano@casonaleyda.cl

El profesional antes mencionado tendrá, a lo menos, las siguientes funciones:

- a) Representar al adjudicatario en la discusión de las materias relacionadas con la ejecución del contrato.



UMCE
el poder transformador de la educación

- b) Coordinar las acciones que sean pertinentes para la operación y cumplimiento del contrato.

Todo cambio relativo a esta designación, deberá ser informado a la UMCE por el representante legal de la empresa, a más tardar, dentro de las 24 horas siguientes de efectuado.

CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DE LA UNIVERSIDAD

La contraparte técnica por parte de la Universidad corresponderá a la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística de la UMCE, o quién ésta designe, quien realizará las siguientes labores:

- a) Supervisar, coordinar y fiscalizar el cumplimiento de los procedimientos establecidos en las bases administrativas.
- b) Comunicarse por cualquier vía con el encargado del adjudicatario, dándole observaciones de forma y fondo del desarrollo del servicio prestado, pudiendo establecer metas de desempeño con el encargado del adjudicatario, a fin de mejorar el servicio.
- c) Fiscalizar que la ejecución del servicio se ciña estrictamente a lo indicado en el presente pliego de condiciones y en los demás documentos que rigen esta licitación.
- d) Velar por el correcto desarrollo del servicio, informando mediante memorándum a la Dirección de Administración y Finanzas, en caso de que deban aplicarse multas.
- e) Dar visto bueno y recepción conforme de los productos y servicios contratados, como asimismo dar tramitación a los pagos y a las multas.
- f) Mantener un permanente control sobre la ejecución de los servicios, a través de cualquier medio o forma que resulte idónea para el efecto.
- g) Solicitar el término de las labores de cualquier trabajador del adjudicatario, por insubordinación, desorden, incapacidad u otro motivo grave debidamente comprobado a juicio de la contraparte técnica de la Universidad, quedando siempre responsable el adjudicatario por los fraudes, vicios en la ejecución del contrato o abusos que haya podido cometer la persona separada
- h) Las demás que le encomienden el presente pliego de condiciones.

CLÁUSULA DÉCIMA: MULTAS



La Universidad podrá administrativamente cobrar multas al adjudicatario, cuando se verifiquen, entre otras situaciones, las circunstancias que se indican en el siguiente cuadro, y por los montos que para cada caso se señalan:

a) Multas por incumplimiento de estándares del servicio

Nº	Causa	Monto de la multa
1	Entrega de productos alimenticios en condiciones distintas a las comprometidas en la oferta técnica (alimentos fríos, vencidos, incompletos o en mal estado).	1,5 UF por cada evento
2	Retraso en el montaje o entrega del servicio superior a 30 minutos sin justificación.	0,5 UF por cada 30 minutos de atraso.
3	Falta de personal comprometido en la oferta técnica (por ejemplo, garzones).	1 UF por cada persona faltante.
4	Incumplimiento en la presentación, higiene o vestimenta del personal comprometido.	0,5 UF por cada observación fundada.
5	Sustitución de vajillas, utensilios, elementos decorativos o insumos distintos a los ofertados sin previa autorización de la Universidad.	0,5 UF por evento.

b) Multas por incumplimientos formales o contractuales

Nº	Causa	Monto de la multa
1	Omisión en la entrega de información respecto a situaciones de emergencia, daños o incidentes durante la ejecución del servicio.	1,5 UF por cada evento
2	No envío de cotización dentro del plazo requerido por la Universidad (48 horas hábiles desde la solicitud)	0,5 UF por cada requerimiento
3	No se presenta a reunión de coordinación o revisión solicitada por la Contraparte técnica.	1 UF por ausencia no justificada
4	Incumplimiento reiterado de los canales formales de comunicación establecidos en las bases (uso indebido de otros medios, no respondiendo por el canal oficial).	0,5 UF por cada evento

La U.F. (Unidad de Fomento) aplicable, será la pertinente al día en que se verificó la falta.

Las multas se aplicarán por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada la haga procedente.

En todo caso, las multas se aplicarán solamente hasta alcanzar en total, en forma acumulada, un 5% del valor total del contrato.

Las multas se podrán aplicar por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada, la haga procedente.

Procedimiento de aplicación de multas



UMCE
el poder transformador de la educación

Cuando se verifiquen hechos que, de acuerdo a lo establecido en estas bases sean constitutivos de multa, la contraparte técnica notificará esta circunstancia al proveedor, indicando en forma precisa los hechos que se imputan. El proveedor dispondrá de un plazo de cinco días hábiles para efectuar los descargos que estime pertinentes, adjuntando los antecedentes que sustenten sus alegaciones, por escrito y entregado en Av. José Pedro Alessandri 774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana o mediante correo electrónico a finanzas@umce.cl.

Una vez realizados los descargos por parte del proveedor, o en su defecto, una vez transcurrido el plazo de cinco días hábiles sin que el proveedor haya formulado descargos, la contraparte técnica informará esta situación a la Dirección de Administración y Finanzas solicitando la aplicación de la multa, en caso de que ello sea procedente.

La multa será aplicada mediante resolución, la que será notificada al proveedor en forma personal o mediante carta certificada dirigida al domicilio señalado en el contrato. La notificación que se efectúe mediante carta certificada, se entenderá practicada a contar del tercer día hábil siguiente a su recepción en la oficina de correos correspondiente.

El proveedor podrá interponer recurso de reposición en contra de la resolución que le aplique la multa, dentro del plazo de cinco días hábiles contados desde la fecha de su notificación. La Universidad resolverá la reposición presentada, acogiendo total o parcialmente los fundamentos dados por el proveedor, o bien, la rechazará confirmando la multa aplicada.

Pago de las multas

El proveedor podrá pagar las multas directamente en la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, debiendo otorgársele recibo para tal efecto. En caso contrario, el monto total de las multas impagas y que no se encuentren con reclamación pendiente o con el plazo vigente para reclamar de ella, será descontado del pago que corresponda.

Lo anterior es sin perjuicio de la facultad de la Universidad de hacer efectivo el cobro de la garantía de fiel y oportuno cumplimiento. En caso de hacerse efectivo su cobro, el proveedor deberá entregar una nueva garantía, de igual monto y características, dentro de los 30 días siguientes al cobro de la anterior.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: MODIFICACIÓN Y TÉRMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO



UMCE
el poder transformador de la educación

El contrato podrá modificarse o terminarse anticipadamente conforme a las siguientes situaciones:

- a. La muerte o incapacidad sobreviniente de la persona natural, o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad proveedor.
- b. La resciliación o mutuo acuerdo entre las partes, siempre que el Proveedor no se encuentre en mora de cumplir sus obligaciones.
- c. El incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Proveedor.
- d. El estado de notoria insolvencia del contratante, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato.
- e. La imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme al artículo 129 del Reglamento de Compras Públicas. En tal caso, la Universidad sólo pagará el precio por los bienes y/o servicios que efectivamente se hubieren entregado o prestado, según corresponda, durante la vigencia del contrato. Asimismo, en el evento que la imposibilidad de cumplimiento del contrato obedeciere a motivos imputables al Proveedor, procederá que se apliquen en su contra las medidas establecidas en el artículo 135 del Reglamento de Compras Públicas.
- f. Por exigirlo el interés público o la seguridad nacional.
- g. Las demás establecidas en la ley, en las respectivas Bases de la licitación o en el contrato. Dichas Bases podrán establecer mecanismos de compensación y de indemnización a los contratantes.

En todo caso, las modificaciones del contrato siempre deberán constar en un instrumento suscrito por ambas partes, el que deberá ser aprobado mediante resolución que será sometida a la misma tramitación administrativa que la resolución mediante la cual se haya aprobado el contrato.

Para los efectos de lo establecido en el literal c), se entenderá que existe incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el contratante, facultando a la Universidad para poner término anticipado al contrato, entre otras, las siguientes acciones, que serán siempre certificadas por la contraparte técnica de la Universidad. Así, se disponen los siguientes casos:

1. La negativa, sin causa justificada, de prestar cualquiera de los servicios a los que se hubiere comprometido en su oferta, que sean procedentes.
2. El incumplimiento de lo establecido en el punto N°11.4 de las bases administrativas.



UMCE
el poder transformador de la educación

3. Aplicación de multas por un total acumulado igual o superior al 5% del valor del contrato.
4. Las que sean fundadamente establecidas por la Contraparte Técnica de la Universidad.
5. En los demás casos que señalen en las presentes Bases.

Producida cualquiera de las situaciones enumeradas anteriormente, la UMCE podrá poner término administrativamente y en forma anticipada del contrato, aplicándose previamente el procedimiento establecido en el punto 17.1. de las bases administrativas.

La UMCE podrá hacer efectiva la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, en cualquiera de los casos señalados en este acápite, con excepción de las causales individualizadas en los literales b) y f), y sin perjuicio de iniciar las acciones legales procedentes para exigir el pago de indemnizaciones por daños y perjuicios que fueren procedentes.

CLÁUSULA DECIMOSEGUNDA: DOMICILIO DE LAS PARTES, SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS Y LEGISLACIÓN APLICABLE

Para los efectos de este contrato, ambas partes fijan su domicilio en la comuna de Santiago.

El presente contrato se regirá por las leyes chilenas y en el caso de existir desacuerdos que no puedan ser solucionados entre las partes, serán sometidos al conocimiento de los tribunales ordinarios de justicia.

CLÁUSULA DECIMOTERCERA: DECLARACIONES EN TORNO A LA LEY N°21.369

El adjudicatario, en este acto, declara conocer y se obliga a cumplir la normativa que la UMCE ha implementado para asegurar estándares de respeto y convivencia dentro de la institución, proporcionando mecanismos para prevenir, enfrentar y sancionar situaciones de discriminación, violencia sexual y/o de género, la que se entenderá formar parte integrante del presente convenio y que consiste en la Resolución Exenta N°2022-00- 1680 que aprueba el “Protocolo de actuación contra la violencia de género, acoso sexual, acoso laboral de connotación sexual y discriminación arbitraria”, el cual se encuentra disponible online en <https://acortar.link/kFcEMF> para efectos del cumplimiento de lo establecido en la Ley N°21.369 que regula el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en el ámbito de la Educación Superior.



UMCE
el poder transformador de la educación

En caso de denuncia en contra de trabajadores del adjudicatario en materia de acoso laboral, discriminación, violencia sexual y/o de género, que dé inicio a una investigación, se podrá suspender a las personas denunciadas por resolución debidamente fundada del o la fiscal a cargo de la investigación, hasta la resolución definitiva del procedimiento. A su vez, si así lo resuelve la autoridad competente, por resolución fundada, tales hechos podrán ser causal de terminación del contrato, en el evento de acreditarse la responsabilidad de trabajadores del adjudicatario en los hechos denunciados.

CLÁUSULA DECIMOCUARTA: PERSONERÍAS

La personería de doña **SOLANGE ANDREA TENORIO EITEL**, para actuar en representación de la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**, consta en Decreto N°107 de 2025 del Ministerio de Educación, documento que no se inserta por ser conocidos por ambos contratantes.

La personería de don **SEBASTIÁN GONZÁLEZ MICHELL** para representar a **CASONA LEYDA SPA**, consta en certificado de vigencia de poderes, documento emitido por el Conservador de Bienes Raíces de Santiago, con fecha 8 de octubre de 2025.

CLÁUSULA DECIMOQUINTA: EJEMPLARES

El presente contrato se suscribe en tres ejemplares de idéntico tenor y fecha, quedando dos de ellos en poder de la UMCE y uno en poder del adjudicatario

Solange
Andrea
Tenorio Eitel

Firmado digitalmente
por Solange Andrea
Tenorio Eitel
Fecha: 2025.11.24
17:10:30 -03'00'

Solange Andrea Tenorio Eitel
Rectora
Universidad Metropolitana de
Ciencias de la Educación

Powered by
 Firma electrónica avanzada
SEBASTIAN GONZALEZ
MICHELL
2025.11.18 15:55:13 -0300

Sebastián González Michell
Representante Legal
Casona Leyda SpA



UMCE

el poder transformador de la educación

AUTORIZA LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA, Y APRUEBA BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.

RESOLUCIÓN EXENTA N° 2025-00-0964

SANTIAGO, 5 DE AGOSTO DE 2025.

VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley N°18.433; en el D.F.L. N 1, de 1986 y D.F.L N°19 de 2023, ambos del Ministerio de Educación; la Ley N°21.094, sobre Universidades Estatales; el D.F.L. N°1/19.653, de 2000, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; la Ley N°19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; en la Ley de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministros y Prestación de Servicio N°19.886, y su Reglamento, contenido en el Decreto Supremo N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda; y en la Resolución N°36 de 2024 de la Contraloría General de la República y sus modificaciones;

CONSIDERANDO:

1. Que, por memorándum N°53/2025, de la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, se solicitó gestionar la contratación de los servicios de Alimentación y Coffee Break para las diferentes actividades de capacitación, atención de autoridades, visitas, ceremonias y otros eventos para las facultades, direcciones, departamentos y demás unidades de los distintos campus de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.
2. Que, según consta en Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858/2025, de la Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto de la UMCE, la Universidad cuenta con el financiamiento para dar cumplimiento a la adquisición del servicio objeto de esta licitación
3. Que, los servicios requeridos no se encuentran ofrecidos en el catálogo de bienes y servicios de la tienda Convenios Marco del Sistema de Información del portal de Mercado Público, según da cuenta el Memorándum N°115/2025, de 17 de julio de 2025, de la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística, razón por la que corresponde llamar a licitación pública, en cumplimiento del artículo 29 del Reglamento de la Ley de Compras.
4. Que, en cumplimiento a lo dispuesto en la ley N°19.886 y su reglamento, se elaboraron las presentes bases que observan los principios de libre concurrencia de los oferentes al llamado administrativo y de igualdad ante las bases que rigen los procedimientos concursales y, cumplen con los requerimientos técnicos y jurídicos para verificar la realización de la presente licitación pública.

RESUELVO:

1. **AUTORIZÁSE** el llamado a Licitación Pública para la contratación de los servicios denominados **“SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**, ID N° 692253-2-LP25
2. **APRUÉBANSE** las siguientes Bases Administrativas, Bases Técnicas y Anexos, para la contratación de los servicios denominados **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**, ID N°692253-2-LP25, de acuerdo al siguiente texto:



UMCE

el poder transformador de la educación

BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS

LICITACIÓN PÚBLICA N°692253-2-LP25

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD
METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Objeto de la licitación.

La Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación -en adelante “UMCE” o “Universidad”- llama a presentar ofertas para la contratación de los servicios de “Servicio de Alimentación y Coffe Break” para las diferentes actividades que organiza la Universidad.

El objeto de la presente contratación de servicios de suministro de alimentación y coffe Break para las diferentes actividades a desarrollar por la institución, conforme al proyecto educativo que ofrece la Universidad en sus distintas aristas, dentro del margen de la docencia, investigación y extensión.

1.2 Definiciones

Para la correcta interpretación de los documentos de la contratación, cada vez que aparezcan los siguientes términos en las presentes bases, se entenderá la definición que para cada caso se indica, siendo extensivas tales definiciones a su forma singular o plural y a sus géneros masculino o femenino:

- a) **Ley de compras:** la ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios.
- b) **Reglamento:** el reglamento de la ley N°19.886, contenido en el decreto supremo N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda.
- c) **Bases Administrativas:** Conjunto de normas que regulan la presente licitación, en lo relativo a las etapas, plazos, mecanismos de consulta y/o aclaraciones, criterios de evaluación, mecanismos de adjudicación, modalidades de evaluación y cláusulas del contrato definitivo, a los cuales deben ceñirse los oferentes interesados.
- d) **Bases Técnicas:** El pliego de características que contiene las especificaciones, descripciones, requisitos y demás características del servicio a contratar.
- e) **Días corridos:** son todos los días de la semana, que se computan uno a uno en forma correlativa.
- f) **Días hábiles:** son todos los días de la semana, excepto los sábados, domingos, y festivos.
- g) **Fuerza mayor o caso fortuito:** el imprevisto al que no es posible resistir.
- h) **Proveedor:** persona natural o jurídica, chilena o extranjera, que pueda proporcionar a la UMCE los servicios que se requieren en esta licitación.
- i) **Oferente:** proveedor que participa en el presente proceso presentando una oferta.
- j) **Adjudicatario:** oferente al cual le ha sido aceptada su oferta en el presente proceso, para la suscripción del contrato definitivo.
- k) **Contratista:** proveedor que suministra a la UMCE los servicios a que se refiere esta licitación, en virtud de la ley de compras, el reglamento de compras y el presente pliego de condiciones.
- l) **Portal:** el sistema.

Salvo que expresamente se señale lo contrario, para efectos de aplicar las disposiciones contenidas en las presentes bases y en los documentos de contratación, se entenderá que toda referencia a una ley, reglamento, acto administrativo o cualquier otro acto jurídico concreto se extenderá a aquellos que eventualmente los reemplacen en la forma prevista en el ordenamiento jurídico.

2. DATOS BÁSICOS DE LA LICITACIÓN

Etapas	Una. Apertura de ofertas técnica y económica en un solo acto, que se efectuará a través del sistema de información Mercado Público.
Monto disponible	El monto disponible para la contratación de los “Servicios de Alimentación y Coffe Break” para la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación”, ID N°692253-2-LP25 es de \$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos) impuestos incluidos. Al tratarse de un monto máximo, cualquier oferta económica que supere el monto indicado en las bases será declarada inadmisibile y rechazada en el acto de apertura.



Participantes	Personas naturales o jurídicas, chilenas o extranjeras o UTP, que no registren alguna de las inhabilidades establecidas en la ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios (ley de compras) y su reglamento, ni la prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado por haber sido condenados en virtud de lo dispuesto en la ley N°20.393, que establece la Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas en los Delitos de Lavado de Activos, Financiamiento del Terrorismo y Delitos de Cohecho que indica, ni que hayan sido condenados por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 letra d) del decreto ley N°211, de 1973, ni se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la Ley N°21.595, sobre delitos económicos. En el caso de UTP, cada integrante de aquella debe acreditar que no se encuentra afecto a las referidas inhabilidades y prohibiciones.
Cómputo de plazos	Todos los plazos son de días corridos, salvo en aquellos casos en que expresamente se indique que los plazos son de días hábiles. Se debe considerar que los plazos son de días administrativos completos. En caso de que un plazo expire en días sábados, domingos o festivos se entenderá prorrogado hasta el día hábil siguiente.
Idioma	Español.
Comunicación con la universidad	Exclusivamente a través del portal www.mercadopublico.cl
Soporte de documentos	Soporte digital. Excepcionalmente, se podrá utilizar el soporte papel en los casos expresamente permitidos por estas bases o por la Ley N°19.886 y su reglamento D.S. N°661 del año 2024 del Ministerio de Hacienda.
Visibilidad de las ofertas técnicas.	Las ofertas técnicas serán de público conocimiento una vez adjudicada la licitación.

2.1 Gastos

Los gastos en que incurran los oferentes con motivo de la presente licitación serán de su exclusivo cargo, sin derecho a ningún tipo de reembolso por parte de la Universidad.

2.2 Documentos que rigen esta licitación

Esta licitación se rige por lo previsto en la Ley N°19.886 y su reglamento, aprobado por Decreto N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda y por los documentos que a continuación se indican, los que en caso de discrepancias se interpretarán de acuerdo al siguiente orden de prelación:

- a) Especificaciones técnicas, bases técnicas y anexos de la licitación;
- b) Modificaciones a las bases, que eventualmente podrá hacer la Universidad;
- c) Respuestas a las preguntas de los proveedores;
- d) Aclaraciones a las ofertas que hayan sido solicitadas por la Universidad.

Los interesados en conocer los documentos señalados anteriormente podrán hacerlo accediendo al portal Mercado Público.

2.3 Modificaciones a las bases

La UMCE podrá modificar las bases administrativas, especificaciones técnicas y sus anexos, hasta antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. Estas modificaciones deberán ser aprobadas mediante resolución totalmente tramitada y publicada en el portal Mercado Público, y en caso de ser necesario, deberán fijar prudencialmente un nuevo plazo para la presentación de ofertas, de manera de permitir que los proveedores

interesados puedan conocer y adecuar su oferta a tales modificaciones.

2.4 Cronograma de actividades

Hay que considerar que el cómputo de plazos es en días corridos y de días completos, por consiguiente, los plazos empiezan a contabilizarse desde el día siguiente hábil de la publicación de licitación, en complemento a lo señalado en el punto 2. DATOS BÁSICOS DE LA LICITACIÓN.

Consultas	Hasta el día 8 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público.
Respuestas	Hasta el día 2 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público.
Cierre de recepción de ofertas	El día 20 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público, a las 15:00 hrs.
Acto de apertura electrónica de las ofertas técnicas y económicas	El día 20 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público, a las 15:01 hrs.
Fecha de adjudicación	Hasta el día 15 contado desde la fecha de cierre de recepción de ofertas. En el caso que la adjudicación no se realice dentro de este plazo, se informará a través del portal las razones de ello y el nuevo plazo de adjudicación, el que no podrá exceder del día 25 contado desde la fecha de cierre de recepción de ofertas.
Entrega de garantía de fiel cumplimiento del contrato	Hasta el día 5, contado desde la fecha de publicación de la adjudicación en el portal Mercado Público. La garantía en formato físico debe ser entregada en la Dirección de Administración y Finanzas, ubicada en Avenida José Pedro Alessandri N°540 comuna de Ñuñoa, en horario de 09:30 a 13:00 horas. La garantía en formato digital podrá ser entregada además, mediante correo electrónico a garantias@umce.cl, finanzas@umce.cl Para entrega de garantía debe firmar Acta formato de Abastecimiento Se sugiere preferir instrumentos electrónicos.
Fecha de firma del contrato	Hasta el día 15 , contado desde la fecha de publicación de la adjudicación en el portal de Mercado Público.

3. CONTENIDO DE LA OFERTA

Los oferentes deberán presentar sus ofertas a través del portal Mercado Público, dentro del plazo de recepción de las mismas establecido en el cronograma de actividades. Los proveedores podrán presentar más de una oferta, no obstante, cada una de ellas deberá cumplir íntegramente con lo exigido en el presente pliego de condiciones. Si se exige la presentación de garantía de seriedad de la oferta, los oferentes deberán presentar una garantía distinta por cada oferta que presenten, y en el caso que presenten una menor cantidad de garantías, se considerarán acompañadas a las ofertas de menor valor, y el resto de las ofertas serán declaradas inadmisibles.

La oferta se compone de los antecedentes administrativos, de la oferta técnica y de la oferta económica, según se detalla en los siguientes puntos de estas bases. La falta de presentación de cualquiera de los antecedentes indicados en esos puntos, será condición suficiente para no considerar la propuesta en el proceso de evaluación y adjudicación, sin perjuicio de la posibilidad de salvar errores u omisiones o de emplear otros mecanismos, en los términos que se establecen más adelante en las presentes bases administrativas.

Las ofertas deberán presentarse en los formularios definidos para tal efecto en los Anexos de las presentes bases, los que, para estos efectos, se encontrarán disponibles en formato Word en el Portal. En caso de que el oferente quiera

complementar su información, podrá hacerlo en archivos adicionales. Asimismo, los oferentes podrán ingresar sus ofertas en documentos que no sean los anexos puestos a disposición, siempre que contengan a lo menos la misma información solicitada.

La sola circunstancia de presentar una oferta para esta licitación, implica que el respectivo oferente ha analizado las bases administrativas y especificaciones técnicas, y respuestas a las preguntas de la licitación, con anterioridad a la presentación de su oferta, y que manifiesta su conformidad y aceptación sin ningún tipo de reservas ni condiciones a toda la documentación referida.

Cuando haya indisponibilidad técnica del portal, circunstancia que deberá ser ratificada por la Dirección de Compras y Contratación Pública mediante el pertinente certificado, el cual deberá ser solicitado por las vías que informe dicho servicio, dentro de las 24 horas siguientes al cierre de la recepción de las ofertas, los oferentes afectados tendrán un plazo de 2 días hábiles contados desde la fecha del envío del certificado de indisponibilidad, para la presentación de sus ofertas fuera del portal.

3.1 Antecedentes administrativos

N°	Descripción	Según formato
1.	Identificación del oferente	Anexo N°1-A (persona jurídica) Anexo N°1-B (persona natural)
2.	Declaración jurada simple	Anexo N°2-A (persona jurídica) Anexo N°2-B (persona natural)
3.	Declaración jurada para contratar	Anexo N°3
4.	Pacto de integridad	Anexo N°4
5.	Formulario 30 (Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales)	Descargable desde la Dirección del trabajo

Los oferentes que sean personas jurídicas deberán acompañar, además, una copia escaneada en formato electrónico de su escritura de constitución, y de su inscripción en el registro de convenios correspondiente. Los oferentes que se encuentren inscritos en el Registro de proveedores en Mercado Público, no deberán acompañar estos documentos si ellos, u otros similares se encuentren disponibles en dicho Registro a la fecha de apertura de las ofertas.

Además, los oferentes que sean UTP, deberán adjuntar el documento público o privado que da cuenta del acuerdo para participar de esa forma y deberán entregar la información contenida en el Anexo N°1, apartado “Declaración UTP”. Asimismo, cada integrante de la UTP deberá acompañar el Anexo N°2-A o N°2-B, según corresponda. Aquellas ofertas que no den cumplimiento a lo señalado en el presente párrafo serán declaradas inadmisibles.

3.2 Antecedentes Oferta técnica

N°	Descripción	Según formato
1.	Propuesta Técnica: El oferente deberá presentar una descripción detallada de los servicios requeridos, conforme a lo establecido en las presentes bases, mediante el Anexo N°5, completando la columna “Especificaciones técnicas de las Ofertas”. Esta información podrá complementarse con fotografías, fichas de productos, catálogos, entre otros documentos, sin embargo, para efectos de evaluación, sólo se considerará la información contenida en dicho anexo. En caso de que la oferta no incluya una descripción técnica de los servicios, no cumpla con la totalidad de los requerimientos establecidos en las bases técnicas, no cumpla con algunos de los aspectos solicitados y/o incorpore alguna modalidad distinta de a las señaladas en las presentes bases, será declarada inadmisibile. A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibile.	Anexo N°5 CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
2.	Experiencia del oferente: Se deberá acompañar contratos, órdenes de compra con recepción conforme, con una antigüedad no mayor a 3 años contabilizados desde la publicación del presente proceso de Licitación y que correspondan a servicios de las mismas características y naturaleza. Será considerado como similar todo servicio cuyo objeto de la contratación haya sido en el rubro de alimentación, catering, coffee break o similares a la presente licitación.	Anexo N°6 EXPERIENCIA



	Por cada servicio similar al señalado en el Anexo N°6, el oferente deberá acompañar documentos que acrediten la efectividad del trabajo realizado y que cumple con la condición de similar, indicando en “descripción del servicio”. Para estos efectos, se aceptarán copias de contratos, órdenes de compra, facturas, resoluciones de contrato emitidas por un servicio público o certificados del proveedor, ID de licitaciones, o certificados de recepción conforme emitidos por un servicio público o privado según corresponda. Además, se deberá indicar un medio de contacto del cliente. Los servicios respecto de los cuales no se acompañen estos documentos o datos, no serán considerados para la evaluación. Asimismo, los certificados o documentos que no posean fecha no serán considerados para la evaluación de este ítem. Se considerarán servicios ejecutados o en ejecución, con tres años de antigüedad desde la publicación de la presente licitación. Los certificados o documentos que no posean fecha no serán contabilizados. Se considerarán en la evaluación los primeros cinco servicios presentados, en el entendido que cada empresa debe revisar y priorizar los servicios que cumplen con los requisitos previamente señalados. Si el oferente indica más de cinco trabajos similares, se evaluarán sólo los cinco primeros señalados en el anexo respectivo.	
3.	<u>Degustación</u> Se deberá realizar una presentación y degustación para aproximadamente 3 personas y tendrá como finalidad, constatar la forma en que serán presentados los alimentos, líquidos y en general la ornamentación, debiendo ser montada por los oferentes en un día y hora que será fijado dentro del período de evaluación de las ofertas admisibles, previo aviso con 48 horas de antelación. Se considerará la atención y presentación del personal, la implementación y ornamentación del lugar donde se entregará el servicio, la calidad de atención del personal del proponente, la presentación de los productos, sabor de los productos, y la entrega de la totalidad de los productos solicitados. Los oferentes que no concurren a la evaluación de presentación y degustación, no continuarán en la evaluación, siendo rechazada su oferta. Los oferentes que resulten admisibles y se presenten con más de 15 minutos de atraso serán penalizados con -2 puntos de su puntaje final en el presente criterio.	MATRIZ DE DEGUSTACIÓN
4.	<u>Comportamiento contractual anterior:</u> Para la evaluación de este criterio, se evaluará el comportamiento contractual anterior del oferente, respecto de todos los contratos celebrados con los organismos públicos (incluidos los de convenios marco) durante los últimos 2 años (24 meses) antes del momento del cierre de presentación de la oferta. Esta información será obtenida del Registro de Proveedores. Sólo se considerarán las medidas ejecutoriadas durante el período señalado. El mecanismo de asignación de puntaje es el resultado de descontar el puntaje indicado a continuación, del puntaje total ponderado de la evaluación por el número de medidas obtenidas en el registro de proveedores. ● Término anticipado de contrato por aplicación de medidas. Pérdida de puntaje por medida: 20 ● Suspensión temporal en el catálogo de convenio marco. Pérdida de puntaje por medida: 10 ● Cobro de garantías (fiel cumplimiento). Pérdida de puntaje por medida: 5 Se deja expresa constancia que para UTP (Unión Temporal de Proveedores) este criterio se aplicará para todos los integrantes señalados en el Anexo N°3, debiendo sumarse la	REGISTRO DE PROVEEDORES MERCADO PÚBLICO



	pérdida de puntaje de cada integrante.	
--	--	--

3.3 Oferta económica

Se evaluará el valor neto ofertado por cada línea de servicio solicitados, se valorará de acuerdo a lo indicado en el Anexo N°7 “Oferta Económica”. Cada línea será evaluada de forma independiente, utilizando la siguiente fórmula

$$\left(\frac{\text{Oferta de menor precio por línea}}{\text{Oferta del proveedor evaluado por línea}} \right) \times 45 = \text{Puntaje oferta por línea}$$

Para efectos de presentar su propuesta, el proveedor deberá contemplar los siguientes montos disponibles por línea de adjudicación:

Línea	Tipo de Servicio	Presupuesto Máximo	Según Formato
1.	Coffee Break	\$ 70.000.000	Anexo N°7 OFERTA ECONÓMICA
2.	Almuerzo	\$ 10.000.000	
3.	Cócteles	\$ 10.000.000	
4.	Colaciones	\$ 10.000.000	
Total		\$ 100.000.000	

Aquellos oferentes cuyas propuestas no incluyan la valorización de alguno de los ítems especificados o agreguen ítem o partidas adicionales, no serán objeto de evaluación, quedando fuera del proceso de licitación, y las ofertas respectivas serán declaradas inadmisibles.

Se considerarán incluidos en la oferta todos los costos y gastos que demanden la ejecución de la orden de compra y el fiel cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Aquellas ofertas que superen el monto máximo establecido en las presentes bases, será declarada inadmisible y rechazada en el acto de apertura.

3.4 Plazo de vigencia de las ofertas

Las ofertas mantendrán su vigencia por un plazo de 90 (noventa) días corridos, contados desde la fecha de cierre de presentación de las propuestas.

4. DE LA APERTURA DE LAS OFERTAS

La apertura electrónica de las ofertas, se efectuará el día señalado en el cronograma de actividades, en un solo acto, a través del portal.

Primeramente, se procederá a constatar la remisión de todos los certificados requeridos para la presentación de las ofertas.

5. ERRORES U OMISIONES DURANTE LA EVALUACIÓN

La UMCE podrá solicitar a través del portal, de conformidad a lo establecido en el inciso primero del artículo 56 del reglamento de compras, que los oferentes salven **errores u omisiones formales**, dentro de un plazo de 24 horas, siempre y cuando las rectificaciones de dichos vicios u omisiones **no les confieran a estos una situación de privilegio** respecto de los demás competidores, esto es, en tanto no se afecten los principios de estricta sujeción a las bases y de igualdad entre los oferentes, lo que se informará al resto de los proponentes a través del portal.



6. DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La UMCE evaluará los antecedentes que constituyen la oferta de los proveedores de acuerdo a los criterios de evaluación definidos en las presentes bases.

6.1 Comisión evaluadora

La evaluación de las ofertas se llevará a cabo durante el período señalado en el calendario de las presentes bases de licitación, y estará a cargo de una Comisión de Evaluación compuesta por las siguientes autoridades y/o funcionarios de la Universidad:

- 1. Directora de Administración y Finanzas
- 2. Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística
- 3. Profesional de la Unidad de Abastecimiento y Logística

En caso de que alguno de los integrantes de la comisión evaluadora no pueda integrar dicha comisión, será reemplazado por su subrogante legal, o por quien designe en su representación.

Excepcionalmente, y de manera fundada, algunos de los integrantes de la Comisión designados por la entidad licitante, podrán ser personas ajenas a la Administración, aunque siempre en número inferior a los funcionarios públicos que integran dicha comisión.

Los miembros de la Comisión Evaluadora no podrán:

- Tener contactos con los oferentes, salvo en cuanto proceda alguno de los mecanismos regulados en la Ley N°19.886 y su reglamento.
- Aceptar solicitudes de reunión, de parte de terceros, sobre asuntos vinculados directa o indirectamente con esta licitación, mientras integren la Comisión Evaluadora.
- Aceptar ningún donativo de parte de terceros. Entiéndase como terceros, entre otros, a las empresas que prestan servicios de asesoría, o bien, sociedades consultoras, asociaciones, gremios o corporaciones.
- Tampoco podrán tener conflicto de interés respecto de los oferentes, en los términos señalados por la ley, tales como el parentesco hasta segundo grado de consanguinidad o afinidad, amistad o enemistad manifiesta, entre otras; y, deberán guardar estricta confidencialidad sobre el proceso respectivo.

Esta Comisión emitirá un informe de evaluación de ofertas, proponiendo al Jefe de Servicio de la entidad licitante, o a quien corresponda la decisión si estuviera delegada, la adjudicación, de acuerdo con los criterios de evaluación contenidos en las presentes bases de licitación y en virtud del proceso de evaluación descrito a continuación.

6.2 Proceso de evaluación

El proceso de evaluación contempla la evaluación de las ofertas técnicas y económicas, debiendo cada uno de los componentes ser evaluado en forma independiente, en virtud de lo cual se le asignará el puntaje que corresponda. La suma de los puntajes asignados a los mencionados componentes corresponderá al puntaje final de la oferta.

En las operaciones aritméticas que se efectúen durante la evaluación de las ofertas técnicas y económicas, se utilizarán dos decimales.

En la tabla siguiente se detallan los puntajes máximos respecto de cada componente:

N°	Componentes	Puntajes máximos
1	Oferta técnica	50
2	Oferta económica	45
3	Cumplimiento de requisitos formales	3
4	Criterio de integridad	2

6.3 Criterios de evaluación

Las ofertas serán evaluadas de acuerdo con los criterios de evaluación y mecanismos de asignación de puntajes que se indican en el siguiente cuadro:

N°	Ponderación	Categoría	Descripción	Puntaje	Criterio de evaluación
Oferta técnica (50%)					



1.	20	Propuesta Técnica	La propuesta cumple íntegra y claramente con todos los aspectos solicitados en las bases técnicas para cada línea ofertada. Además, incorpora elementos adicionales especiales* de valor agregado, muestra alto nivel de detalle en la descripción de ingredientes y servicios, y contempla todas las opciones especiales.	20	Anexo N°5- PROPUESTA TÉCNICA
			Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejoras u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de opciones especiales.	15	
			Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales.	10	
			La propuesta es ambigua, incompleta o presenta omisiones relevantes. No describe claramente algunos ítems solicitados o no acredita cumplimiento. No contempla opciones especiales.	5	
			La propuesta no se ajusta a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases.	0	
	10	Experiencia	Este criterio será evaluado conforme a la cantidad de servicios realizados, de las mismas características y naturaleza del servicio objeto de esta Licitación. La experiencia se acreditará mediante contratos, órdenes de compra con recepción conforme y con una fecha de antigüedad no superior a 3 años. Para la asignación del puntaje se considerarán 2 puntos por cada experiencia presentada con un tope de 10 puntos.		Anexo N°6 EXPERIENCIA
	10	Degustación	Cumple ampliamente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”	10	MATRIZ DE DEGUSTACIÓN
Cumple de manera suficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”			5		
Cumple de manera deficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”			0		
2.	Comportamiento Contractual Anterior (resta de puntos)		Término anticipado de contrato por aplicación de medidas.	Pérdida de puntaje: 20	Registro de Proveedores Mercado Público
			Suspensión temporal en el catálogo de convenio marco.	Pérdida de puntaje: 10	
			Cobro de garantías (fiel cumplimiento)	Pérdida de puntaje: 5	
Oferta económica (45%)					
3.	45	Valor neto ofertado	Según la información entregada a través del Anexo N°7: $\left(\frac{\text{Oferta de menor precio}}{\text{Oferta evaluada}}\right) \times 45 = \text{Puntaje}$		Anexo N°7- OFERTA ECONÓMICA
Cumplimiento de requisitos formales (3%)					



4.	3	Requisitos formales	3 puntos: Cumple con todos los requisitos formales exigidos por las bases. Entrega todos los anexos administrativos indicados en el punto 3.1 “Antecedentes administrativos” sin ser requeridos a través del foro de aclaración de ofertas.
			0 puntos: De no adjuntarse, o ser entregados fuera de plazo a través del foro de aclaración de ofertas.
Criterio de integridad (2%)			
5.	2	Criterio de integridad	2 puntos: el oferente cuenta con uno o más programas de integridad, que sean conocidos por su personal. Dichos programas deberán elaborarse según lo señalado en dictamen N° E370752, de 20 de julio de 2023, de la Contraloría General de la República. Para comprobar tal situación se deberán acompañar copias de los programas de integridad, suscritos por el empleador y una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones.
			0 puntos: el oferente no cuenta con ningún programa de integridad, o no presenta medios de verificación que acredite que dichos programas de integridad sean conocidos por su personal.

7. INFORME DE LA COMISIÓN EVALUADORA

La comisión evaluadora emitirá un informe, el que contendrá un resumen del proceso de licitación, con todos sus participantes y las evaluaciones realizadas, indicando el puntaje que hayan obtenido los respectivos proponentes establecida en el cronograma de actividades.

En caso de producirse empates entre los oferentes que sean mejor evaluados, se aplicarán, en forma sucesiva, las siguientes reglas de desempate:

- Primer decimal en el puntaje final
- Mayor puntaje en la oferta técnica
- Mayor puntaje de la oferta económica
- Entre aquellos oferentes que continúen empatados luego de aplicar todos los criterios anteriores, se preferirá a aquel que primero haya ingresado su oferta en el portal, de acuerdo a la información que conste en los respectivos comprobantes de ingreso de oferta.

El informe de la comisión evaluadora culminará con una recomendación para la autoridad encargada de adoptar la decisión.

8. DE LA ADJUDICACIÓN

La Universidad aceptará la oferta más ventajosa, considerando los criterios de evaluación con sus respectivos puntajes y ponderaciones establecidos en estas bases, mediante acto administrativo en el que se especificarán los criterios de evaluación aplicados.

Cuando el precio de la oferta presentada por un oferente sea menor al 50% del precio presentado por el oferente que le sigue, y se verifique por parte de esta entidad que los costos de dicha oferta son inconsistentes económicamente, la Universidad podrá a través de una resolución fundada, adjudicar esa oferta, solicitando una ampliación de las garantías de fiel cumplimiento, hasta por la diferencia del precio con la oferta que le sigue.

La presente licitación será adjudicada a uno o varios proveedores.

9. INADMISIBILIDAD DE LAS OFERTAS Y DECLARACIÓN DE DESERCIÓN

La Universidad declarará inadmisibles las ofertas cuando éstas no cumplieren los requisitos establecidos en las bases, ya sea en uno o más actos específicos, o en el mismo acto de adjudicación.

Además, la Universidad declarará desierta la licitación si es que no se presentan ofertas, o bien, si estas no resultan convenientes a sus intereses.

En todo caso, las declaraciones de la Universidad se efectuarán siempre mediante resolución fundada.

10. FACULTAD DE READJUDICAR

La Universidad podrá readjudicar la licitación al oferente que siga en orden de prelación de acuerdo al puntaje obtenido, en los siguientes casos:

- a) Si el contrato no se firma en el plazo estipulado por causas atribuibles al adjudicatario.
- b) Si el adjudicatario no entrega la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato.
- c) Si el adjudicatario se desiste de su oferta.
- d) Si el adjudicatario es inhábil para contratar y/o ofertar con el Estado en los términos del artículo 4° de la ley N°19.886 y su reglamento, o en virtud de la ley N°20.393 o del artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973, o no proporciona los documentos que le sean requeridos para verificar dicha condición.

11. DEL CONTRATO

Una vez adjudicada la mejor propuesta, el adjudicatario deberá suscribir el contrato dentro del plazo establecido para tales efectos en el cronograma de actividades.

Para la firma del contrato, el adjudicatario que sea persona natural deberá acompañar una copia de su cédula de identidad, y el adjudicatario que sea persona jurídica deberá acompañar una copia de su escritura de constitución y de sus modificaciones, un certificado de vigencia de la persona jurídica y de los poderes de su(s) representante(s), emitidos con una antelación no superior a seis meses, y una copia de la cédula de identidad de su(s) representante(s).

Si se trata de personas jurídicas que no se constituyan mediante escritura pública inscrita en el registro de comercio correspondiente, deberá acompañar los documentos que resulten idóneos para acreditar su existencia y la personería del representante, emitidos con una antelación no superior a seis meses.

En todo caso, el adjudicatario no deberá acompañar los documentos especificados en el párrafo anterior si ellos u otros similares se encuentran disponibles en el Registro de Proveedores de Mercado Público.

Asimismo, el proveedor adjudicado deberá efectuar la declaración jurada de acuerdo contenida en el Anexo N°3, en donde deberá señalar si registra o no saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años.

En caso de que la persona natural o jurídica, adjudicada, registre saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, los primeros estados de pago producto de esta licitación deberán ser destinados al pago de dichas obligaciones, debiendo el adjudicatario acreditar que la totalidad de las obligaciones se encuentran liquidadas al cumplirse la mitad del período de ejecución de prestaciones, en conformidad a los alcances señalados en el Anexo N°3.

Se exigirá que la empresa adjudicada proceda a dichos pagos y presente los comprobantes y planillas que demuestren el total cumplimiento de la obligación.

11.1 Condiciones básicas del contrato

El contrato a suscribirse contendrá las condiciones básicas que se indican en el siguiente cuadro:

Domicilio de las partes	Comuna de Santiago, Región Metropolitana.
Cesión de derechos	No se permite.
Vigencia del contrato	Desde la total tramitación de la resolución que aprueba el contrato. Sin perjuicio de lo anterior, por razones de buen servicio, el proveedor adjudicado podrá comenzar a prestar los servicios correspondientes a partir de la fecha de suscripción del contrato. No obstante, el pago sólo se podrá realizar luego de que el contrato haya entrado en vigencia, es decir, desde la total tramitación de la resolución que lo aprueba.
Duración del contrato	Desde la total tramitación de la resolución que aprueba el contrato, por un período de 24 meses o cuando se terminen los recursos aprobados por \$100.000.000.- (Cien millones de pesos chilenos). En el caso que transcurrido los 24 meses y aún queden recursos, se podrá prorrogar el contrato por una sola vez, previa evaluación de la contraparte técnica.
Renovación del contrato	Una vez transcurrido el plazo de ejecución del contrato o consumidos la totalidad de los recursos comprometidos para su realización (lo que ocurra primero) de manera fundada, se podrá renovar el contrato por una única vez.



Documentación integrante del contrato	Se considerará como parte integrante del contrato las bases administrativas y técnicas, anexos; así como las aclaraciones y modificaciones a las bases; las preguntas y respuestas del período de consultas; la oferta técnica y económica.
Solución de controversias y legislación aplicable	El contrato se regirá por las leyes chilenas y en el caso de existir desacuerdos que no puedan ser solucionados entre las partes, serán sometidos al conocimiento de los tribunales ordinarios de justicia.

11.2 Subcontratación

El adjudicatario no podrá ceder ni traspasar el contrato a ningún título, sin perjuicio de los cual los títulos representativos de los créditos que de él emanan podrán ser transferidos con arreglo a las disposiciones del derecho común.

Por las características del servicio a prestar, en ningún caso se podrá emplear la subcontratación durante la ejecución del contrato.

En caso de UTP, lo aquí establecido se aplicará respecto de cada uno de sus integrantes.

11.3 Obligaciones legales

El adjudicatario queda especialmente sujeto a las disposiciones contenidas en el Código del Trabajo y a la legislación complementaria de dicho cuerpo legal en las relaciones con sus trabajadores, en especial las normas relativas a la Seguridad Social.

El Mandante podrá solicitar al Adjudicatario, en cualquier momento que lo estime conveniente, el monto y el estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que a éstos correspondan respecto a sus trabajadores.

Lo anterior deberá ser acreditado mediante certificados emitidos por la Inspección del Trabajo. En el evento que el Adjudicatario no acredite oportunamente el cumplimiento íntegro de la obligaciones laborales y previsionales en la forma señalada, el Mandante podrá retener los pagos mensuales, de que es responsable el adjudicatario, o utilizar las retenciones y/o garantías del Contrato, en el mismo orden de prelación antes indicado y exclusivamente hasta el efectivo pago de las obligaciones laborales y previsionales adeudadas. Asimismo, el Mandante podrá solicitar al adjudicatario, el cumplimiento de las normas sobre higiene y seguridad para sus trabajadores, exigiendo la provisión de los elementos de protección personal y de seguridad según corresponda.

11.4 Obligaciones del adjudicatario

Sin perjuicio de las obligaciones que derivan de la naturaleza de la contratación, el proveedor tendrá las siguientes obligaciones:

- a) No podrá hacer por iniciativa propia cambio alguno a las especificaciones técnicas contenidas en el presente pliego de condiciones.
- b) Asumir la responsabilidad en cuanto a la buena ejecución de la contratación.
- c) Ejecutar la contratación con estricta sujeción a lo estipulado en las presentes bases, especificaciones técnicas, aclaraciones y otros antecedentes entregados.
- d) Dar fiel cumplimiento a las normas legales vigentes en materias de accidentes del trabajo y prevención de riesgos, como asimismo a las directrices que establezca la contraparte técnica.
- e) Es responsable de todo accidente o daño que durante la vigencia de la contratación le pudiera ocurrir al personal o a las dependencias de la Universidad, que sean imputables al proveedor.
- f) De igual modo, el proveedor será responsable de cumplir las obligaciones que le corresponden como empleador, en aspectos de remuneraciones, previsión, seguridad social, alimentación, etc.
- g) Cuidar los bienes, materiales, equipos e instalaciones de su propiedad. En consecuencia, no tendrá derecho alguno a indemnización de ninguna especie por pérdida, destrucción, deterioro, desgaste producidos por robo, uso, mal uso u otra razón, incluyendo la fuerza mayor y caso fortuito.
- h) Mantener un permanente control sobre la ejecución de los servicios, a través de cualquier medio o forma que resulte idónea para tales efectos.
- i) Dar cumplimiento a las instrucciones de la autoridad sanitaria que resulten aplicables respecto de los servicios que se contratan.
- j) No emplear la subcontratación según lo estipulado en las bases.
- k) Las demás que le encomienden las presentes bases.

11.5 Condiciones y accidentes laborales

El adjudicatario deberá suministrar a sus trabajadores los equipos e implementos necesarios de protección, tomar las medidas para mantener la seguridad en el trabajo, y disponer en general de todas las medidas pertinentes para dar

debido cumplimiento a las normas legales que regulan la materia, particularmente la ley de accidentes del trabajo.

Es obligación del adjudicatario efectuar la denuncia de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales en conformidad con las disposiciones legales sobre la materia, debiendo informar a la Contraparte Técnica de la Universidad de los hechos ocurridos, haciendo entrega cuando corresponda de tales denuncias.

11.6 Precio y forma de pago

El monto se pagará contra la entrega de los servicios solicitados, previa entrega por parte del oferente de la correspondiente boleta o factura extendida a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, RUT N°60.910.047-8, debidamente visada por la contraparte técnica de la Universidad, dentro de los 30 días desde que sea recibida.

Con todo, cabe hacer presente que el monto disponible para la presente licitación es de \$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos) todos los impuestos incluidos, los cuales, se dividen por línea según lo dispuesto en el numeral 3.3 de las bases administrativas.

Salvo los impuestos que procedan, no procederá el pago de ningún tipo de cobro adicional al que no sea exclusivamente el pago de los servicios consumidos. Por lo tanto, todos los costos asociados a la prestación de los servicios encomendados y/o cualquier otro gasto que deba incurrir el proveedor para dar cabal cumplimiento a las responsabilidades y obligaciones contraídas por éste al momento de participar de esta licitación, resultar adjudicado y finalmente contratado por parte de la entidad contratante, deberán ser asumidos exclusivamente por el adjudicatario y no podrán ser traspasados al organismo contratante bajo ningún tipo de mecanismo.

Los pagos sólo podrán hacerse efectivos una vez que se encuentre totalmente tramitado el acto administrativo que apruebe la adjudicación contra entrega por parte del prestador del documento tributario correspondiente y siempre que la orden de compra respectiva se encuentre aceptada por el proveedor en el portal www.mercadopublico.cl. En el evento de no cumplirse estos requisitos no se autorizará el pago.

Para verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que afecten al personal del adjudicatario, respecto de sus dependientes, la Universidad exigirá como requisito para cursar el pago que el proveedor acompañe la factura correspondiente, los siguientes documentos:

- a. Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales de las personas que prestaron el servicio, en el mes que se ejecute el servicio (F 30-1).
- b. Certificado de antecedentes obligaciones laborales y previsionales, emitido por la Dirección del Trabajo (F 30).

Para la visación correspondiente de la contraparte técnica de la Universidad, los antecedentes previamente individualizados, deberán ser rendidos al correo recepcion.facturas@umce.cl

Para dar curso al pago del servicio, sólo se exigirá la factura. Los documentos de cobro deberán extenderse a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, R.U.T. N°60.910.047-8, dirección Avenida José Pedro Alessandri N°774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, los que deberán ser entregados dentro de los 10 días hábiles siguientes al mes facturado, electrónicamente al correo recepcion.facturas@umce.cl.

Los documentos de cobro que no sean acompañados con los antecedentes necesarios para su revisión y autorización, podrán ser rechazados en los términos establecidos por la normativa aplicable vigente.

12. GARANTÍA DE FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Al ser una contratación cuya ejecución en tiempo y forma responde al cumplimiento de diversas obligaciones legales de la Universidad, y al no ser una contratación de simple y objetiva especificación cuya formalización requerirá de la suscripción de un contrato, el adjudicatario deberá entregar, al momento de la firma del contrato, una garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, que tendrá el carácter de irrevocable y podrá consistir en cualquier instrumento que asegure su cobro de manera rápida y efectiva, con las siguientes características:

Beneficiario	Universidad Metropolitana de las Ciencias de la Educación. R.U.T. N°60.910.047-8
Pagadera	A la vista.



Vigencia mínima	Desde la fecha de celebración del contrato, hasta 60 días corridos posteriores a la terminación del contrato.
Expresada en	En pesos chilenos o unidades de fomento (UF)
Monto	Equivalente a un 5% del precio neto del contrato.
Glosa (exigible respecto de los instrumentos que admiten la incorporación de la glosa).	“Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del contrato del proceso ID 692253-2-LP25 Licitación Servicios de Alimentación y Coffe Break para la UMCE”. Para la entrega de garantía deberá firmar un acta de entrega (Formulario UMCE) que será proporcionada en formato físico, si la entrega de la garantía es presencial, o en formato digital, mediante correo electrónico, si la entrega corresponde a un instrumento en soporte digital vía e-mail.
Forma y oportunidad de su restitución.	Podrá ser retirada por el adjudicatario a la fecha de su vencimiento y una vez verificado el cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario a satisfacción de la Universidad. Para la entrega de garantía deberá firmar un acta de entrega (Formulario UMCE) que será proporcionada en formato físico, si la entrega de la garantía es presencial, o en formato digital, mediante correo electrónico, si la entrega corresponde a un instrumento en soporte digital vía e-mail.

Se hace presente que esta garantía, además, caucionará el cumplimiento de las obligaciones laborales y sociales con los trabajadores del adjudicatario, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 11 de la Ley N°19.886.

En caso de aumento de plazo del contrato, el adjudicatario deberá extender el tiempo de vigencia de la garantía con el objeto de asegurar el cumplimiento de la vigencia mínima establecida en este párrafo. La extensión de la vigencia de la garantía deberá presentarse en la UMCE con al menos 20 días corridos de anticipación al vencimiento del plazo original.

En caso de que el contrato sea renovado, en los términos y condiciones establecidos en las presentes bases, se deberá entregar una nueva garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, en las mismas condiciones señaladas en este punto.

Sin perjuicio de lo dispuesto previamente, la garantía de fiel y oportuno cumplimiento será cobrada en caso de término anticipado por las causales indicadas en el punto 18 de las presentes bases administrativas, con excepción de la terminación del contrato por mutuo acuerdo, siempre y cuando el proveedor no se encontrare en mora de cumplir con sus obligaciones. Asimismo, no se hará cobro de la garantía de fiel cumplimiento del contrato cuando el contrato se terminará con motivo de lo dispuesto en la letra f) del punto 18 de las bases administrativas.

13. ENCARGADO DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá nombrar en el contrato, un encargado para la ejecución del mismo, que tendrá, a lo menos, las siguientes funciones:

- a) Representar al adjudicatario en la discusión de las materias relacionadas con la ejecución del contrato.
- b) Coordinar las acciones que sean pertinentes para la operación y cumplimiento del contrato.

Todo cambio relativo a esta designación, deberá ser informado a la Universidad por el representante legal de la empresa, a más tardar dentro de las 24 horas siguientes de efectuado el cambio.

14. CONTRAPARTE TÉCNICA POR PARTE DE LA UNIVERSIDAD

La contraparte técnica por parte de la Universidad corresponderá a la Coordinadora de Abastecimiento y Logística, o quién ésta designe, el cual realizará las siguientes labores:

- a) Supervisar, coordinar y fiscalizar el debido cumplimiento del contrato y de todos los aspectos considerados en el presente pliego de condiciones.



UMCE

el poder transformador de la educación

- b) Comunicarse por cualquier vía con el encargado del adjudicatario, dándole observaciones de forma y fondo del desarrollo del servicio prestado, pudiendo establecer metas de desempeño con el encargado del adjudicatario, a fin de mejorar el servicio.
- c) Fiscalizar que la ejecución del servicio se ciña estrictamente a lo indicado en el presente pliego de condiciones y en los demás documentos que rigen esta licitación.
- d) Aprobar cada uno de los productos recibidos como parte del servicio.
- e) Dar visto bueno a las respectivas facturas o boletas, y recepción conforme de los servicios, así como de monitorear el pago de las responsabilidades sociales del adjudicatario con sus trabajadores.
- f) Solicitar las reuniones requeridas para gestionar correctamente las actividades.
- g) Coordinar con la contraparte técnica del adjudicatario los asuntos referidos a la ejecución del servicio.
- h) Velar por el correcto desarrollo del servicio informando mediante memorándum a la Dirección de Administración y Finanzas, en caso de que deban aplicarse multas.
- i) Solicitar la modificación de la contratación en caso que corresponda.
- j) Controlar, supervisar y evaluar los productos adquiridos, velando por el cumplimiento de la calidad del y los plazos establecidos

15. SITUACIONES DE EMERGENCIA

Durante el proceso de prestación de los servicios o adquisición de los bienes, todo daño ocasionado por situaciones de emergencia derivadas de fenómenos naturales o de otro origen, deberá ser informado inmediatamente a la Contraparte Técnica de la Universidad.

Asimismo, el Profesional a cargo del servicio deberá informar detalladamente a la Contraparte Técnica de la Universidad de todo incidente que en la prestación del servicio se presente, a fin de que en conjunto se tomen las medidas pertinentes para corregir las condiciones que lo provocaron.

Para este efecto, los nombres y teléfonos tanto del encargado para la ejecución del contrato por parte del adjudicatario, como de la Contraparte Técnica de la Universidad, serán indicados en el contrato.

El incumplimiento en la entrega de la información oportuna, señalada en el inciso primero y segundo de esta norma, será sancionado con una multa equivalente a 2 UTM. Dicha multa será descontada del estado de pago más próximo que se curse. Para estos efectos, se considerará el valor de la UTM del mes correspondiente al estado de pago.

16. CONFIDENCIALIDAD

El adjudicatario deberá guardar confidencialidad de todos los antecedentes que de la Universidad conozca con motivo del contrato y no podrá hacer uso de éstos para fines ajenos a las presentes bases y bajo ninguna circunstancia podrá, por cualquier título y/o medio revelar, difundir, publicar, vender, ceder, copiar, reproducir, interferir, interceptar, alterar, modificar, dañar, inutilizar, destruir, en todo o en parte esta información ya sea durante la vigencia del Contrato como después de su finalización.

Esta prohibición afecta al adjudicatario, su personal directo e indirecto, sus consultores, en cualquier calidad que se encuentren ligados al contrato en cualquiera de sus etapas, y su responsabilidad será solidaria, incluso después de la expiración del Contrato.

El adjudicatario sólo podrá copiar o reproducir la información que sea necesaria para dar cumplimiento a las presentes bases.

En caso de incumplimiento de esta cláusula, la Universidad podrá terminar anticipadamente el Contrato, encontrándose facultado para cobrar la Garantía de Fiel y Oportuno Cumplimiento del Contrato, sin perjuicio de iniciar las acciones legales que procediere.

17. DERECHO A VETO

La Contraparte Técnica de la Universidad tendrá derecho a vetar al personal del adjudicatario con expresión de causa o bien cuando la intervención de dichas personas entorpezca o dificulte la ejecución del contrato.

La UMCE se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando lo estime pertinente, información del personal relativa al nombre completo, al número de RUN y una autorización escrita de éstos para verificar sus antecedentes.

18. MULTAS

Cada vez que el adjudicatario incurra en los incumplimientos definidos en las presentes bases, la UMCE podrá aplicar administrativamente multas, salvo que sea debido a casos de fuerza mayor o caso fortuito, los que deberán ser justificados por el adjudicatario ante la Contraparte Técnica de la Universidad.

18.1 Procedimiento de aplicación

Cuando se verifiquen hechos que, de acuerdo a lo establecido en estas bases sean constitutivos de multa, la contraparte técnica notificará esta circunstancia al adjudicatario, indicando en forma precisa los hechos que se imputan. El adjudicatario dispondrá de un plazo de cinco días hábiles para efectuar los descargos que estime pertinentes, adjuntando los antecedentes que sustenten sus alegaciones, por escrito y entregado en Av. José Pedro Alessandri 774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana o mediante correo electrónico a finanzas@umce.cl.

Una vez realizados los descargos por parte del adjudicatario, o en su defecto, una vez transcurrido el plazo de cinco días hábiles sin que el adjudicatario haya formulado descargos, la contraparte técnica informará esta situación a la Dirección de Administración y Finanzas solicitando la aplicación de la multa, en caso de que ello sea procedente.

La multa será aplicada mediante resolución fundada de la Sra. Rectora, la que será notificada al adjudicatario en forma personal o mediante carta certificada dirigida al domicilio señalado en el contrato. La notificación que se efectúe mediante carta certificada, se entenderá practicada a contar del tercer día hábil siguiente a su recepción en la oficina de correos correspondiente.

El adjudicatario podrá interponer recurso de reposición en contra de la resolución que le aplique la multa, dentro del plazo de cinco días hábiles contados desde la fecha de su notificación, mediante correo electrónico a finanzas@umce.cl. La Universidad resolverá la reposición presentada, acogiendo total o parcialmente los fundamentos dados por el adjudicatario, o bien, la rechazará confirmando la multa aplicada, sin perjuicio de los demás recursos que contempla la Ley N°19.880, que sean procedentes.

18.2 Causales y monto de las multas

a) Multas por incumplimiento de estándares del servicio

N°	Causa	Monto de la multa
1	Entrega de productos alimenticios en condiciones distintas a las comprometidas en la oferta técnica (alimentos fríos, vencidos, incompletos o en mal estado).	1,5 UF por cada evento
2	Retraso en el montaje o entrega del servicio superior a 30 minutos sin justificación.	0,5 UF por cada 30 minutos de atraso.
3	Falta de personal comprometido en la oferta técnica (por ejemplo, garzones).	1 UF por cada persona faltante.
4	Incumplimiento en la presentación, higiene o vestimenta del personal comprometido.	0,5 UF por cada observación fundada.
5	Sustitución de vajillas, utensilios, elementos decorativos o insumos distintos a los ofertados sin previa autorización de la Universidad.	0,5 UF por evento.

b) Multas por incumplimientos formales o contractuales

N°	Causa	Monto de la multa
1	Omisión en la entrega de información respecto a situaciones de emergencia, daños o incidentes durante la ejecución del servicio.	1 UF por evento no reportado
2	No envío de cotización dentro del plazo requerido por la Universidad (48 días hábiles desde la solicitud)	0,5 UF por cada requerimiento
3	No se presenta a reunión de coordinación o revisión solicitada por la Contraparte técnica.	1 UF por ausencia no justificada
4	Incumplimiento reiterado de los canales formales de comunicación establecidos en las bases (uso indebido de otros medios, no respondiendo por el canal oficial).	0,5 UF por cada evento

La U.F. (Unidad de Fomento) aplicable, será la pertinente al día en que se verificó la falta.

Las multas se aplicarán por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada la haga procedente.



UMCE

el poder transformador de la educación

En todo caso, las multas se aplicarán solamente hasta alcanzar en total, en forma acumulada, un 5% del valor total de la orden de compra.

Las multas se podrán aplicar por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada, la haga procedente.

18.3 Pago de las multas

El proveedor podrá pagar las multas directamente en la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, debiendo otorgarse recibo para tal efecto. En caso contrario, el monto total de las multas impagas y que no se encuentren con reclamación pendiente o con el plazo vigente para reclamar de ella, será descontado del pago correspondiente.

19. MODIFICACIÓN O TÉRMINO ANTICIPADO DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL

La relación contractual podrá modificarse o terminarse anticipadamente por las siguientes causales:

- a) La muerte o incapacidad sobreviniente de la persona natural, o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad adjudicataria.
- b) La resciliación o mutuo acuerdo entre las partes, siempre que el Proveedor no se encuentre en mora de cumplir sus obligaciones.
- c) El incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Proveedor.
- d) El estado de notoria insolvencia del contratante, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato.
- e) La imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme al artículo 129 del Reglamento de Compras Públicas. En tal caso, la Universidad sólo pagará el precio por los bienes y/o servicios que efectivamente se hubieren entregado o prestado, según corresponda, durante la vigencia del contrato. Asimismo, en el evento que la imposibilidad de cumplimiento del contrato obedeciera a motivos imputables al Proveedor, procederá que se apliquen en su contra las medidas establecidas en el artículo 135 del Reglamento de Compras Públicas.
- f) Por exigir el interés público o la seguridad nacional.

Las demás establecidas en la ley, en las respectivas Bases de la licitación o en el contrato. Dichas Bases podrán establecer mecanismos de compensación y de indemnización a los contratantes

Para los efectos de terminar anticipadamente la relación contractual por la causal prevista en el literal c), se entenderá como incumplimiento grave de las obligaciones del proveedor, facultando a la Universidad para poner término anticipado a la relación contractual, entre otras, las siguientes acciones, que serán siempre certificadas por la Contraparte Técnica de la Universidad:

1. La negativa, sin causa justificada, de prestar cualquiera de los servicios a los que se hubiere comprometido en su oferta, que sean procedentes.
2. El incumplimiento de lo establecido en el punto N°11.5 de las presentes bases administrativas.
3. Aplicación de multas por un total acumulado igual o superior al 5% del valor del contrato.
4. Las que sean fundadamente establecidas por la Contraparte Técnica de la Universidad.
5. En los demás casos que señalen en las presentes Bases.

Para efectos de aplicar la causal de término anticipado por incumplimiento grave, se aplicará previamente el procedimiento establecido en el punto 16.1.

Producida cualquiera de las situaciones señaladas entre las letras b), c), f) y g) precedentes, la UMCE podrá poner término administrativamente y en forma anticipada de la relación contractual, aplicándose previamente el procedimiento establecido en el punto 16.1

La UMCE podrá hacer efectiva la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato si las bases de licitación la exigen, en cualquiera de los casos señalados en este acápite, sin perjuicio de iniciar las acciones legales procedentes para exigir el pago de indemnizaciones por daños y perjuicios que fueren procedentes.

20. DECLARACIONES EN TORNO A LA LEY N°21.369

El adjudicatario, en este acto, declara conocer y se obliga a cumplir la normativa que la Universidad ha implementado para asegurar estándares de respeto y convivencia dentro de la institución, proporcionando mecanismos para



UMCE

el poder transformador de la educación

prevenir, enfrentar y sancionar situaciones de discriminación, violencia sexual y/o de género. Dicha normativa se entenderá formar parte integrante del convenio respectivo, en su oportunidad, y consiste en la Resolución Exenta N°2022-00-1680, que aprueba el “Protocolo de actuación contra la violencia de género, acoso sexual, acoso laboral de connotación sexual y discriminación arbitraria” de la UMCE, el cual se encuentra disponible online en <https://acortar.link/kFcEMF> para efectos del cumplimiento de lo establecido en la Ley N°21.369 que regula el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en el ámbito de la Educación Superior.



BASES TÉCNICAS
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK
PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

I. ANTECEDENTES

La Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, en adelante UMCE o la Universidad, en función de su deber con la comunidad universitaria (estudiantes, académicos, funcionarios/as administrativos/as, entre otros); necesita la contratación de servicios de “Alimentación y Coffe Break” en diferentes instancias que contemplan reuniones prolongadas, eventos de capacitación, conferencias, seminarios, presentaciones de proyectos y celebraciones internas.

La contratación del servicio es con el objeto de asegurar que todos/as los/as asistentes tengan acceso a alimentos y bebidas sin interrumpir la agenda del evento, como también para facilitar la colaboración y desarrollo de proyectos mediante el establecimiento y generación de redes con entidades tanto internas como externas a la Universidad. Además, el ofrecer un servicio de “Alimentación y Coffe Break” contribuye a suscitar una impresión profesional positiva, mostrando preocupación por el bienestar de los/as participantes al atender sus necesidades alimenticias y ayudar en mantener su energía y concentración durante las actividades.

II. OBJETIVO

El propósito de las presentes Bases Técnicas es la contratación de servicios de “Alimentación y Coffe Break” para las diferentes actividades de capacitación, atención de autoridades, visitas, ceremonias y otros eventos para las facultades, direcciones, departamentos y demás unidades de los distintos campus de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.

III. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

El oferente debe tener a disposición la variedad completa de lo solicitado, el usuario final decidirá el menú o combinación de menús según el tipo de evento a realizar. El servicio a contratar debe cumplir con la totalidad de las siguientes especificaciones:

III.1. SERVICIOS DE COFFEE BREAK

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Coffee break Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____



Coffee break Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Coffee break Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Coffee break Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____



Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

III.2. SERVICIOS DE ALMUERZO

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Almuerzo Estándar

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

Almuerzo Premium

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío



Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

III.3. SERVICIOS DE CÓCTEL

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Cóctel Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)



Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

III.4. COLACIONES

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Colación Básica

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.



Colación Estándar

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

Colación Mejorada

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

Colación Saludable

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej.



	cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

III.5. SUSTENTABILIDAD (aplica a todas las líneas)

Uso de materiales reciclables o compostables	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Eliminación de plásticos de un solo uso	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Gestión de residuos en el lugar	☐ Sí ☐ No. ¿Cómo?: _____

Nota:

El servicio no cuenta con un mínimo de personas para ser requerido, la UMCE podrá solicitar el servicio en cualquier momento durante la vigencia del contrato y con previa coordinación con el adjudicatario.

Todos los menús deben contemplar opciones vegetarianas y veganas.

Se considerarán elementos adicionales y/o de valor agregado aquellos que mejoren a experiencia del servicio, aumenten su calidad o presentación, demuestren un nivel superior de profesionalismo, cuidado o innovación, y aportan beneficios en sostenibilidad, logística o atención al cliente:

- Alimentos preparados con ingredientes orgánicos o de origen local.
- Uso de productos sin preservantes, sin azúcar refinada o integrales.
- Panadería y repostería artesanal en lugar de productos procesados.
- Opciones “gourmet” o de autor en los menús.
- Decoración temática acorde al evento institucional (colores de la Universidad, por ejemplo).
- Uso de materiales compostables certificados.
- Eliminación total de plásticos de un solo uso.
- Protocolo de atención especial a personas con discapacidad.
- Disponibilidad de un coordinador de servicio en terreno durante el evento.

IV. REQUERIMIENTOS PARA TODOS LOS TIPOS DE SERVICIO

El oferente deberá detallar en su propuesta técnica lo siguiente:

- Se debe adjuntar la resolución sanitaria extendida** por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud. De no adjuntar dicha documentación la oferta será declarada **inadmisible**.
- Debe indicar las medidas de presentación de los productos, por ejemplo: litro, cc, gramos, entre otros.
- Se debe indicar el origen: Informar si el producto es envasado por una empresa de comestibles, de ser así, se debe indicar la marca.
- Se debe indicar la implementación y ornamentación del lugar de servicio.
- Se debe indicar el tipo de envases y/o presentación de los alimentos.
- Otras características: indicar si se trata de alimentos para personas con restricciones alimentarias o alimentación alternativa como vegana o vegetariana.

V. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Todo servicio requerido debe contemplar al menos los siguientes puntos:

- Contar con los elementos necesarios para conservar la cadena de frío y condiciones higiénicas de los productos desde su origen hasta su servicio.
- El equipo de trabajo que preste el servicio deberá presentarse en el lugar de la actividad al menos con dos horas de anticipación, dependiendo de la complejidad del montaje, e identificarse al encargado del lugar que corresponda.
- Resguardar que el personal a cargo no transgrede las normas de seguridad de la Universidad.
- El oferente deberá proporcionar un mail de contacto para solicitar las cotizaciones para los eventos.
- Los garzones deberán prestar el servicio con uniforme, cabello tomado, manos y uñas limpias, entre otros; y mantener un buen trato con los participantes del evento. Deben utilizar guantes para manipular los alimentos.
- El oferente deberá proveer de lo siguiente de acuerdo al tipo de evento contratado:
 1. Mesones para la atención y mesas de apoyo altas para uso de los asistentes.
 2. Ornamentación acorde al tipo de evento.
 3. Mantelería fina, mantel y/o carpeta.
 4. Vajilla completa y uniforme: tazas, platos, fuentes y vasos de vidrio.
 5. Servilletas de papel suficientes para todo el servicio.
 6. Equipamiento necesario para ser utilizado en el evento como mantenedores fríos y calientes, mesones de trabajo, y otros que sean necesarios para la correcta prestación del servicio.
- El traslado de todo lo correspondiente al servicio de catering (garzones, alimentos, equipamiento, entre otros), será de responsabilidad del oferente.
- Definir lo del estacionamiento.
- No existe un mínimo de asistentes para los eventos. Se debe contemplar un garzón por cada quince asistentes.
- El oferente mantendrá su lugar de trabajo permanentemente aseado y ordenado. Velando por la higiene en la manipulación de los alimentos y la seguridad de las personas.
- Una vez terminado el evento el oferente deberá hacer un aseo final en el o los recintos utilizados. Además, deberá retirar y eliminar todos los desechos producto de los servicios contratados y dejarlos en los contenedores o lugares destinados o dispuestos por la Universidad para este tipo de desechos.

VI. CONDICIONES OPERATIVAS Y DE APOYO PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

- Dado que la Universidad no cuenta con lugares físicos para la manipulación de alimentos, los productos que se indican en los menús deberán llegar preparados e igualmente, se da por entendido que lo referente al aseo correspondiente a la vajilla, vasos y cubiertos son de cuenta del oferente de los servicios y deberán hacerse en un lugar ajeno a la UMCE.
- Los lugares donde se prestarán los servicios, no cuentan con las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y mantención de alimentos, por lo que el oferente deberá velar por la calidad y conservación de todos los alimentos y bebestibles, manteniendo la cadena de frío e higiene de los servicios, durante su traslado.
- Queda prohibido utilizar baños, lavaderos, cocinas, entre otras dependencias de la Facultad para el lavado de vajilla, desechar líquidos sobrantes, entre otros.
- La Universidad no proporciona bodega para el o los oferentes adjudicados.
- La Universidad no se hace responsable por la pérdida de los utensilios, mobiliario y artículos personales durante los servicios contratados.

VII. DEGUSTACIÓN

Durante el proceso de evaluación la comisión informará a través de correo electrónico el día, hora, y lugar, donde los oferentes que resulten admisibles, deberán presentar una degustación de sus productos y servicios ofertados para aproximadamente 3 personas en las dependencias de la Universidad, en la Sala de Reuniones de la Dirección de Administración y Finanzas, entrada por Avenida José Pedro Alessandri N°540, Ñuñoa, Región Metropolitana. Junto con la evaluación (llenado de Matriz evaluación degustación), la comisión entregará un acta con la asistencia de los proveedores. En el caso que el proveedor no concurra el día y hora indicada, quedará inmediatamente fuera del proceso.

MATRIZ DE EVALUACIÓN DE DEGUSTACIÓN	CUMPLE DEFICIENTE (0 puntos por ítem)	CUMPLE SUFICIENTE (1 Punto por ítem)	CUMPLE AMPLIAMENTE (2 puntos por ítem)



El personal de atención se presenta con vestimenta formal y adecuada para la entrega del servicio.			
Presenta implementación y ornamentación del lugar donde se entregará el servicio.			
La presentación de los productos alimenticios es higiénica y acorde a lo solicitado.			
Los productos alimenticios cuentan con un sabor agradable al paladar.			
Exhibe la totalidad de productos solicitados.			

Nota:

Cada ítem de la Matriz de Evaluación de Degustación será evaluado de la siguiente manera:

- En el parámetro de “Cumple de manera suficiente” se le asignará un (1) punto por cada ítem cumplido, **donde al cumplir con todos los ítems bajo esta categoría, le corresponderá un total de 5 puntos.**
- En el parámetro de “Cumple ampliamente” se le asignarán dos (2) puntos por cada ítem cumplido, **donde al cumplir con todos los ítems bajo esta categoría, le corresponderá un total de 10 puntos.**

La evaluación consistirá en una presentación y degustación para aproximadamente 3 personas y tendrá como finalidad, constatar la forma como serán presentados los alimentos, líquidos y en general la ornamentación, debiendo ser montada por los oferentes en un día y hora que será fijado dentro del período de evaluación de las ofertas admisibles, previo aviso con 48 horas de antelación.

Los oferentes que no concurren a la evaluación de presentación y degustación, no continuarán en la evaluación siendo rechazada su oferta.

Los oferentes que resulten admisibles y se presenten con más de 15 minutos de atraso serán penalizados con 10 puntos en el presente criterio.

VI. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DEL SERVICIO

El lugar de ejecución del servicio:

- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 540, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 774, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 636, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 1030, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Calle Juan Enrique Concha 504.
- Campus Joaquín Cabezas García, Dr. Luis Bisquert 2765

Por la naturaleza de los servicios contratados, cada vez que la Universidad requiera alguno de los productos y servicios detallados en el punto III, el solicitante informará de ello al adjudicatario mediante un correo electrónico que contendrá lo siguiente.

- Fecha y hora del evento.
- Cantidad de personas
- Tipo de menú requerido
- Lugar de ejecución
- Contacto



UMCE

el poder transformador de la educación

El proveedor adjudicado responderá, mediante correo electrónico, confirmando el servicio en un plazo no superior a 2 días hábiles. En el mismo correo, la empresa presentará el presupuesto correspondiente. Dicho presupuesto debe contener al menos lo siguiente:

- Servicio a realizar de acuerdo al menú seleccionado.
- Fecha y horario del servicio.
- Valor neto.
- Cualquier otra información relevante para la ejecución del servicio.

Una vez aprobado el presupuesto por el solicitante, éste confirmará mediante correo electrónico al adjudicatario - con copia a la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística, al analista de compras, y la analista de facturación- la realización del servicio en la fecha indicada en su presupuesto. No se cursarán pagos de servicios que no estén validados por la contraparte técnica, por lo que será responsabilidad de la empresa acceder a servicios solicitados directamente y que no sean de acuerdo a lo señalado en el párrafo anterior.



ANEXO N°1-A

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

Identificación del oferente persona jurídica.	
Nombre o razón social:	R.U.T.:
Domicilio comercial:	Comuna:
Nombre del representante legal:	R.U.T.:
Nombre persona de contacto durante el proceso:	R.U.T.:
Correo electrónico de contacto:	Teléfono de contacto:

(Llenar con los datos del representante legal del oferente).

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



Declaración UTP

(Este apartado deberá ser completado exclusivamente por proponentes que presenten su oferta a través de una unión temporal de proveedores)

Nombre de la Unión Temporal de Proveedores (UTP):

Integrantes de la UTP (agregue tantas filas como integrantes tenga la UTP)

Nº	Razón Social	RUT
1		
2		
3		

La siguiente información debe ser coincidente con el instrumento constitutivo de la UTP

(Para su elaboración considere, a lo menos, las exigencias dispuestas en el artículo 180 del Reglamento de la Ley de Compras).

1	Objeto UTP:
2	Solidaridad: (todos los integrantes responden respecto de todas las obligaciones que se generen para la UTP)
3	Duración/Vigencia: (no inferior a la vigencia del contrato)
4	Apoderado: (nombre, apellidos, RUT y datos de contacto)

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica o de la UTP.

Nombre
:

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°1-B

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

Identificación del oferente persona natural.	
Nombre:	R.U.T.:
Domicilio comercial:	Comuna:
Nombre de persona de contacto durante el proceso:	R.U.T.:
Correo electrónico de contacto:	Teléfono de contacto:

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°2-A.

DECLARACIÓN JURADA.

PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en, en representación de quien bajo juramento expone lo siguiente:

- a) Que el oferente no tiene entre sus socios a una o más personas que sean funcionarios directivos de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación ni a personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
- b) Que el oferente no es una sociedad de personas de las que formen parte los funcionarios directivos y personas mencionadas en el punto anterior, ni es una sociedad comandita por acciones o anónima cerrada en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni una sociedad anónima abierta en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital.
- c) Que el oferente, dentro de los dos años anteriores, no ha sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el Código Penal.
- d) Que el oferente no se encuentra afectado por la prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado, por haber sido condenado en virtud de lo dispuesto en la ley N°20.393, sobre responsabilidad penal de las personas jurídicas.
- e) Que el oferente no haya sido condenado por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973.
- f) Que el oferente no se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la ley N°21.595, de delitos económicos

Representante legal

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

ANEXO N°2-B.

DECLARACIÓN JURADA DEL PROPONENTE.

PERSONA NATURAL.

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en, quien bajo juramento expone lo siguiente:

1. Que no reviste la calidad de funcionario directivo de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación y no tiene vínculos de parentesco con alguno de éstos, de los descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
2. Que no es gerente, administrador, representante o director de una sociedad de personas de las que formen parte los funcionarios directivos y personas mencionadas en el punto anterior, ni de una sociedad comandita por acciones o anónima cerrada en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni de una sociedad anónima abierta en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital
3. Que, dentro de los dos años anteriores, no ha sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el Código Penal.
4. Que el oferente no haya sido condenado por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973.
5. Que el oferente no se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la ley N°21.595, de delitos económicos.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°3

DECLARACIÓN JURADA PARA CONTRATAR

(DEUDAS VIGENTES CON TRABAJADORES)

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en en representación de quien bajo juramento expone lo siguiente:

(En el espacio en blanco, favor indicar “Si” o “No”, según corresponda):

“..... registra saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con los actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos 2 años.”

Asimismo, declaro que por este acto vengo en ratificar todo lo obrado por el proveedor que represento en la licitación que resultó adjudicada, sea que se trate de actuaciones efectuadas por personas con poder suficiente para representarla o no.

Notas:

1. Todos los datos solicitados deben ser completados debidamente por el oferente que sea adjudicado.
2. En el caso de UTP, este anexo deberá ser completado por cada uno de los integrantes, por su situación particular.
3. Esta declaración será exigida al momento de suscribir el respectivo contrato.

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

ANEXO N°4

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD Y PACTO DE INTEGRIDAD

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK”, ID N°692253-2-LP25

OFERENTE:

Declaro que, por el solo hecho de participar en la presente licitación, acepto expresamente el presente pacto de integridad, obligándome a cumplir con todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el mismo, sin perjuicio de las que se señalen en el resto de las bases de licitación y demás documentos integrantes. Especialmente, acepto suministrar toda la información y documentación que sea considerada necesaria y exigida de acuerdo a las presentes bases de licitación, asumiendo expresamente los siguientes compromisos:

1. Conocer y aceptar las condiciones establecidas en las bases administrativas, anexos, series de preguntas y respuestas y aclaraciones.
2. Que los antecedentes entregados por la universidad cubren la totalidad de la propuesta y son suficientes para la realización del proyecto.
3. Haber estudiado los antecedentes de la propuesta y verificado la concordancia entre los mismos, y conocer las normas legales vigentes aplicables.
4. Haber considerado en la oferta económica, todos los gastos necesarios para la ejecución del proyecto de acuerdo a la base y demás documentos entregados por la Universidad.
5. Respetar los derechos fundamentales de los trabajadores de la empresa. Asimismo, me comprometo a respetar los derechos humanos, lo que significa que debe evitar dar lugar o contribuir a efectos adversos en los derechos humanos mediante sus actividades, productos o servicios, y subsanar esos efectos cuando se produzcan, de acuerdo a los Principios Rectores de Derechos Humanos y Empresas de Naciones Unidas.
6. Que mi representada ni el suscrito tienen limitaciones legales ni administrativas para cumplir con lo dispuesto en las bases para celebrar el contrato respectivo, en especial respecto de las inhabilidades establecidas en el artículo 4° de la Ley N°19.886.
7. No ofrecer ni conceder, ni intentar ofrecer o conceder, sobornos, regalos, premios, dádivas o pagos, cualquiera fuese su tipo, naturaleza y/o monto, a ningún funcionario público en relación con su oferta, con el proceso de licitación pública, ni con la ejecución de él o los contratos que eventualmente se deriven de la misma, ni tampoco a ofrecerlas o concederlas a terceras personas que pudiesen influir directa o indirectamente en el proceso licitatorio, en su toma de decisiones o en la posterior adjudicación y ejecución del o los contratos que de ello se deriven.
8. No intentar ni efectuar acuerdos o realizar negociaciones, actos o conductas que tengan por objeto influir o afectar de cualquier forma la libre competencia, cualquiera fuese la conducta o acto específico, y especialmente, aquellos acuerdos, negociaciones, actos o conductas de tipo o naturaleza colusiva, en cualquier de sus tipos o formas.
9. Revisar y verificar toda la información y documentación que deba presentar para efectos del presente proceso licitatorio, tomando todas las medidas que sean necesarias para asegurar la veracidad, integridad, legalidad, consistencia, precisión y vigencia de la misma.



UMCE

el poder transformador de la educación

10. Ajustar su actuar y cumplir con los principios de legalidad, ética, moral, buenas costumbres y transparencia en el presente proceso licitatorio.
11. Manifiesto, garantizo y acepto que conozco y respeto las reglas y condiciones establecidas en las bases de licitación, sus documentos integrantes y el o los contrato(s) que de ellos se derivase(n).
12. Me obligo y acepto asumir, las consecuencias y sanciones previstas en estas bases de licitación, así como en la legislación y normativa que sean aplicables a la misma.
13. Reconozco y declaro que la oferta presentada en el proceso licitatorio es una propuesta seria, con información fidedigna y en términos técnicos y económicos ajustados a la realidad, que aseguran la posibilidad de cumplir con la misma en las condiciones y oportunidad ofertadas.
14. Me obligo a tomar todas las medidas que fuesen necesarias para que las obligaciones anteriormente señaladas sean asumidas y cabalmente cumplidas por mis empleados y/o dependientes y/o asesores y/o agentes y, en general, todas las personas con que éste o éstos se relacionen directa o indirectamente en virtud o como efecto de la presente licitación, haciéndome plenamente responsable de las consecuencias de su infracción, sin perjuicio de las responsabilidades individuales que también procediesen y/o fuesen determinadas por los organismos correspondientes.
15. Me comprometo y acepto asumir que deberé mantener mi estado de habilidad para contratar con el Estado para el período que demande el servicio. Si esto no ocurriese durante el período indicado en las Bases de licitación, se entenderá como causal de término anticipado de contrato.
16. Que adjunto a la oferta, se devuelve la totalidad de los documentos entregados para el estudio de esta propuesta, y me comprometo a destruir, en caso de no ser adjudicada a mi representada la prestación de los servicios respectivos, las copias adicionales de especificaciones y de todo otro tipo de antecedentes proporcionados con posterioridad a la entrega inicial de los mismos.

RAZÓN SOCIAL (en caso de persona jurídica):

NOMBRE OFERENTE (en caso de persona natural):

NOMBRE, RUT Y FIRMA del representante legal (en caso de persona jurídica):

NOMBRE, RUT Y FIRMA (en caso de persona natural):

Teléfono:

Correo electrónico:

Santiago, _____ de _____ de 20____



ANEXO N°5

CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK”, ID N°692253-2-LP25

La información entregada en esta ficha será utilizada como base para la evaluación de la propuesta técnica y posterior selección, según lo establecido en las bases de licitación.

1) IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

Razón Social:	
RUT:	
Nombre del representante legal:	
Teléfono de contacto:	
Correo electrónico:	
Líneas de servicio ofertadas:	☐ Coffee break ☐ Almuerzos ☐ Cóctel ☐ Colaciones

2) SERVICIOS DE COFFEE BREAK

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

2.1 Coffee break Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.2 Coffee break Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)



Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.3 Coffee break Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.4 Coffee break Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)



Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
-------------------------------	--

3) SERVICIOS DE ALMUERZO (EVENTUALES)

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

3.1 Almuerzo Estándar

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

3.2 Almuerzo Premium

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

4) SERVICIOS DE CÓCTEL

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.



4.1 Cóctel Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.2 Cóctel Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.3 Cóctel Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.4 Cóctel Premium



Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

5) COLACIONES

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

5.1 Colación Básica

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.2 Colación Estándar

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)



Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.3 Colación Mejorada

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.4 Colación Saludable

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.



6. SUSTENTABILIDAD (aplica a todas las líneas)

Uso de materiales reciclables o compostables	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Eliminación de plásticos de un solo uso	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Gestión de residuos en el lugar	☐ Sí ☐ No. ¿Cómo?: _____

7. MATERIAL VISUAL DE RESPALDO

Adjuntar junto a esta ficha:

- Mínimo 4 fotografías por categoría ofertada (coffee break, almuerzo, cóctel, colaciones, mantelería, ornamentación, entre otros).

Las fotografías deberán ser propias del proveedor, no extraídas de internet, y representar fielmente el servicio ofertado. Deberán ser nombradas como:

- Foto 1: Montaje general
 - Foto 2: Detalle de alimentos
 - Foto 3: Vajilla-empaque
 - Foto 4: Personal de servicio
- Adjuntar en PDF o en carpeta RAR/ZIP junto con la oferta técnica.

8. OBSERVACIONES DEL PROVEEDOR

(Espacio libre para comentarios, especificaciones adicionales, o información que complemente la propuesta técnica.)

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:
R.U.T.:
Firma:



ANEXO N°6

EXPERIENCIA

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

CONTRATO 1		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 2		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 3		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 4		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 5		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado

NOTA:

- Se evaluarán los servicios realizados durante los últimos tres (3) años (2021, 2022 y 2023). Para estos efectos y con el fin de acreditar las labores realizadas, se deberá acompañar los certificados de los servicios prestados, firmados por el mandante e indicando la fecha de realización del trabajo.
- Asimismo, se deberán incorporar los datos del cliente y su contacto o representante. Se podrá solicitar la información de los aspectos generales de la o las auditorías realizadas a cada contacto del respectivo cliente informado por el proveedor en su oferta.
- Los servicios respecto de los cuales no se acompañen estos documentos o datos, no serán considerados para la evaluación. Asimismo, los certificados o documentos que no posean fecha no serán considerados para la evaluación de este ítem.
- Se considerarán en la evaluación los primeros cinco servicios presentados, en el entendido que cada empresa debe revisar y priorizar los servicios que cumplen con los requisitos previamente señalados. Si el oferente



UMCE
el poder transformador de la educación

indica más de cinco trabajos similares, se evaluarán sólo los cinco primeros señalados en el anexo respectivo.

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°7

OFERTA ECONÓMICA

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK”, ID N°692253-2-LP25

La oferta debe contemplar el valor total, incluidos impuestos y todo otro gasto directo o indirecto, previsible o imprevisible.

Se solicita rellenar las siguientes tablas para la evaluación del criterio “Oferta económica”:

LÍNEA	SERVICIO	SUBCATEGORÍA	VALOR NETO P/P	IVA	VALOR TOTAL P/P
N°1	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$
Total Línea (NETO) \$ _____ Total Línea (BRUTO) \$ _____					

N°2	Almuerzo	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
-----	----------	--	----------	--	---------



	Almuerzo	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
	Almuerzo	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Almuerzo	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

N°3	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

N°4	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básica		\$ - \$	
-----	----------	--	--------	--	---------	--



	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorada		\$ - \$	
	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Saludable		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

NOTA:

- En caso de que se emitan Facturas Exentas, se debe señalar expresamente en este cuadro.
- En caso de inconsistencia entre la información contenida en este anexo y la señalada por el oferente en otros instrumentos o fichas del portal, primará la establecida en el presente anexo.
- En caso de que algún ítem no sea valorizado, o sea valorizado en valor \$0, se entenderá que dicho servicio no tendrá costo para la Universidad.
- En caso de no participar en alguna línea, marcar con una “X”

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, de la UTP o de la persona natural.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

3. **PUBLÍQUESE** la presente resolución, una vez se encuentre totalmente tramitada, en el Sistema de Compras y Contratación Públicas.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, REGÍSTRESE Y PUBLÍQUESE

**EDER
ANDRES
CORNEJO
PINO**
**EDER CONRNEJO PINTO
SECRETARIO GENERAL(S)**

Firmado digitalmente por
EDER ANDRES
CORNEJO PINO
Fecha: 2025.08.11
12:16:46 -04'00'

**Tatiana Del
Carmen Díaz
Arce
TATIANA DIAZ ARCE
RECTORA(S)**

Firmado digitalmente
por Tatiana Del
Carmen Díaz Arce
Fecha: 2025.08.08
20:45:13 -04'00'

**Dante
Martinez
Benavides**
**Firmado digitalmente
por Dante Martinez
Benavides
Fecha: 2025.08.06
09:48:33 -04'00'**

ECP/yrf
DISTRIBUCIÓN:
• VICERRECTORÍA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL
• DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
• UNIDAD DE FINANZAS Y TESORERÍA
• UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
• ARCHIVO



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°115/2024

A: DIRECTOR JURÍDICO
EDER CORNEJO PINO

DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

REF.: SOLICITA RESOLUCIÓN EXENTA – APRUEBA PUBLICACIÓN LICITACIÓN PÚBLICA ID N° 692253-2-LP25 “APRUEBA BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, ÑUÑO A, SANTIAGO, CHILE”.

FECHA: SANTIAGO, 17 DE JULIO DE 2025

Estimado Director:

Junto con saludar, solicito tenga a bien redactar Resolución Exenta que conforme al siguiente detalle:

ANTECEDENTES ADJUNTOS:

- Memo N° 53/2025 de la Unidad de Abastecimiento y Logística
- CDP N° 858/2025 de la Unidad de Abastecimiento y Logística
- Propuesta de resolución exenta de bases administrativas, técnicas y sus anexos

Con el fin de dar cumplimiento a lo señalado en el Artículo 29 del Reglamento de la Ley N° 19.886, que señala que "Las Entidades deberán consultar el Catálogo de Convenio Marco previo de llamar a una Licitación Pública, llamar a una Licitación Privada, efectuar un Trato Directo o realizar otro procedimiento especial de contratación, según corresponda; salvo, para el caso de la contratación por Compra Ágil, respecto de la cual no se requerirá realizar la consulta previa al mencionado catálogo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 57 de la Ley de Compras" se deja constancia que el proceso de Licitación Pública, al no ser un procedimiento excepcional de contratación pública, se señala expresamente que los servicios a licitar no se encuentran disponibles en el Catálogo Electrónico Convenios Marco.

Sin otro particular, se despide,

PARADA
FONSECA

LORENA PARADA FONSECA
COORDINADORA

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

Firmado digitalmente
por LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.07.17
17:23:32 -04'00'

LPF/



www.umce.cl



[@umced](https://www.facebook.com/umced)



[@umced](https://www.instagram.com/umced)



[@umced](https://www.twitter.com/umced)



contacto@umce.cl



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°53/2025

A: KARIM PARDO – ANALISTA DE PRESUPUESTO
DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
REF.: SOLICITA CDP LICITACIÓN CATERING UMCE
FECHA: SANTIAGO, 23 DE ABRIL DE 2025

Estimada Karim:

Junto con saludar, solicito la emisión de Certificado Disponibilidad Presupuestaria (CDP) por la suma de \$100.000.000.- (Cien millones de pesos) para contratar el Servicio de Catering por 3 años, vía Licitación Pública para uso de la Universidad, con cargo a la Dirección de Administración y Finanzas, Unidad de Abastecimiento.

Dicho presupuesto está contemplado en el POA (PAC) 2025 por \$100.000.000.-

Actividad POA	Detalle del Gasto	Cant	Precio Unitario	Monto Solicitado
1	Abastecimiento, Catering	1	\$ 100.000.000	\$ 100.000.000

Sin otro particular, saluda cordialmente,

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA

Firmado digitalmente
por LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.04.23
11:18:10 -04'00'

LORENA PARADA FONSECA
COORDINADORA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

LPF/





UMCE

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO

Santiago, 23 de abril de 2025

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA N°0858/25

De conformidad al presupuesto aprobado para esta institución, según resolución N° 133/24, se certifica que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, cuenta con el financiamiento por el período 2025, para dar cumplimiento a lo solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:

Solicitud	MEMO N°53. LICITACIÓN SERVICIO DE CATERING.
Requirente	UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA.
Centro de costo	1011100 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
Ítem	A.2.3 SERVICIOS DE IMPRESIÓN, PUBLICIDAD Y DIFUSIÓN.
Cuenta	520159 GASTOS DE ATENCIÓN A TERCEROS.
Monto disponible	\$100.000.000.-

VICTOR
EDUARDO
HIGUERAS
SEGUEL

Firmado
digitalmente por
VICTOR EDUARDO
HIGUERAS SEGUEL
Fecha: 2025.04.23
13:03:35 -04'00'

Víctor Higuera Seguel
Director de Gestión Estratégica y Presupuesto

KP



www.umce.cl



[@umce.cl](https://www.facebook.com/umce.cl)



[@umce.cl](https://www.instagram.com/umce.cl)



[@umce.cl](https://www.twitter.com/umce.cl)



contacto@umce.cl



DEJA SIN EFECTO RESOLUCIÓN QUE INDICA Y ADJUDICA LICITACIÓN PÚBLICA CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.

RESOLUCIÓN EXENTA N°2025-00-1377.

SANTIAGO, 22 de octubre de 2025.

VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley N°18.433; en el D.F.L. N°1 de 1986 y en el D.F.L N°19 de 2023, ambos del Ministerio de Educación; el Decreto Supremo N°107 de 2025, del referido Ministerio; en la Ley N°21.094, sobre Universidades Estatales; el D.F.L. N°1/19.653, de 2000, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; la Ley N°19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; la Ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministros y Prestación de Servicio, y su Reglamento, contenido en el Decreto Supremo N°661 de 2024, del Ministerio de Hacienda; en la Resolución Exenta N°2025-00-0964, que llamó a Licitación Pública ID N°692253-2-LP25, de este origen; y, lo indicado en la Resolución N°36 de 2024, de la Contraloría General de la República y sus modificaciones;

CONSIDERANDO:

- Que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación mediante Resolución Exenta N°2025-00-0964 de fecha 5 de agosto de 2025, aprobó las Bases de Licitación para la contratación de los servicios de **“SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”** (en adelante “las bases”), siendo publicada en el Sistema de Información con fecha 12 de agosto de 2025 bajo el ID de Licitación N°692253-2-LP25.
- Que, la Licitación Pública ID N°692253-2-LP25 consta de los siguientes criterios de evaluación, en una escala de 0 a 100 puntos:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA		PONDERACIÓN %
a) Oferta Técnica		50%
b) Oferta Económica		45%
c) Cumplimiento de Requisitos Formales		3%
d) Criterio de integridad		2%

N°	Ponderación	Categoría	Descripción	Puntaje
Oferta técnica (50%)				
1.	20	Propuesta Técnica	La propuesta cumple íntegra y claramente con todos los aspectos solicitados en las bases técnicas para cada línea ofertada. Además, incorpora elementos adicionales especiales* de valor agregado, muestra alto nivel de detalle en la descripción de ingredientes y servicios, y contempla todas las opciones especiales.	20
			Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejoras u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de	15



UMCE

el poder transformador de la educación

			opciones especiales.	
			Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales.	10
			La propuesta es ambigua, incompleta o presenta omisiones relevantes. No describe claramente algunos ítems solicitados o no acredita cumplimiento. No contempla opciones especiales.	5
			La propuesta no se ajusta a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases.	0
	10	Experiencia	Este criterio será evaluado conforme a la cantidad de servicios realizados, de las mismas características y naturaleza del servicio objeto de esta Licitación. La experiencia se acreditará mediante contratos, órdenes de compra con recepción conforme y con una fecha de antigüedad no superior a 3 años. Para la asignación del puntaje se considerarán 2 puntos por cada experiencia presentada con un tope de 10 puntos.	
	10	Degustación	Cumple ampliamente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”	10
Cumple de manera suficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”			5	
Cumple de manera deficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”			0	
2.	Comportamiento Contractual Anterior (resta de puntos)		Término anticipado de contrato por aplicación de medidas.	Pérdida de puntaje: 20
			Suspensión temporal en el catálogo de convenio marco.	Pérdida de puntaje: 10
			Cobro de garantías (fiel cumplimiento)	Pérdida de puntaje: 5
Oferta económica (45%)				
3.	45	Valor neto ofertado	Según la información entregada a través del Anexo N°7: $\left(\frac{\text{Oferta de menor precio}}{\text{Oferta evaluada}}\right) \times 45 = \text{Puntaje}$	
Cumplimiento de requisitos formales (3%)				
4.	3	Requisitos formales	3 puntos: Cumple con todos los requisitos formales exigidos por las bases. Entrega todos los anexos administrativos indicados en el punto 3.1 “Antecedentes administrativos” sin ser requeridos a través del foro de aclaración de ofertas.	
			0 puntos: De no adjuntarse, o ser entregados fuera de plazo a través del foro de aclaración de ofertas.	
Criterio de integridad (2%)				



5.	2	Criterio de integridad	2 puntos: el oferente cuenta con uno o más programas de integridad, que sean conocidos por su personal. Dichos programas deberán elaborarse según lo señalado en dictamen N° E370752, de 20 de julio de 2023, de la Contraloría General de la República. Para comprobar tal situación se deberán acompañar copias de los programas de integridad, suscritos por el empleador y una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones. 0 puntos: el oferente no cuenta con ningún programa de integridad, o no presenta medios de verificación que acredite que dichos programas de integridad sean conocidos por su personal.
----	---	------------------------	--

3. Que, durante el proceso de recepción de ofertas y en el período habilitado para efectuar preguntas a través del foro disponible en el sistema de información, no se presentaron preguntas.
4. Que, en el aludido proceso licitatorio, el Acta de Apertura Electrónica de esta Licitación Pública ID N°692253-2-LP25 se presentaron dos ofertas, correspondiente a los siguientes proponentes:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT
1	ARAUCANO SPA	77.796.151-9
2	CASONA LEYDA SPA (UTP)	76.449.521-7

5. Que, sin perjuicio de lo anterior, habiendo efectuado el examen de admisibilidad de las ofertas presentadas por los proponentes, la comisión evaluadora rechazó la oferta del proponente que se pasará a indicar en su oportunidad en función de lo dispuesto en las bases del proceso, específicamente en el punto 3. **CONTENIDO DE LA OFERTA** de las bases administrativas, en la cláusula **3.2 Antecedentes Oferta** en el criterio de **Propuesta Técnica** que dispone: “*A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles*”.
6. Conforme a lo dispuesto precedentemente, la oferta del proveedor que a continuación se indican fue rechazadas y declarada inadmisibles durante el acto de apertura por el motivo que a continuación se expone:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	RAZÓN DE RECHAZO DE LA OFERTA
1	ARAUCANO SPA	77.796.151-9	El oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud.

7. Según lo dispuesto precedentemente, se procedió a evaluar la oferta aceptada según los criterios de evaluación y fórmulas ya establecidas en las bases, estableciendo las observaciones pertinentes en el acta de evaluación que se acompaña en el presente acto administrativo. Por ende, la Comisión Evaluadora ha asignado los puntajes que a continuación se enuncian:

Línea	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	Puntaje
1	CASONA LEYDA SPA	58,00
2	CASONA LEYDA SPA	63,00
3	CASONA LEYDA SPA	63,00
4	CASONA LEYDA SPA	58,00

8. Conforme al análisis efectuado, la comisión evaluadora propuso adjudicar la **Licitación**



UMCE

el poder transformador de la educación

Pública ID N°692253-2-LP25 al proveedor “**CASONA LEYDA SPA**”, R.U.T.: **76.449.521-7**, para la contratación de los “**SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**” a ejecutarse durante el plazo de 24 meses a contar de la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación, por el monto disponible de **\$100.000.000.- (cien millones de pesos chilenos), todos los impuestos incluidos**, cuyo desglose es el siguiente:

- **Línea N°1 “Servicio de Coffee Break con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium”** por el monto disponible total de **\$70.000.000.- (setenta millones de pesos), impuestos incluidos.**
- **Línea N°2 “Servicio de almuerzo con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Estándar, Premium”** por el monto disponible total de **\$10.000.000.- (diez millones de pesos), impuestos incluidos.**
- **Línea N°3 “Servicio de Cóctel con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium”** por el monto disponible total de **\$10.000.000.- (diez millones de pesos), impuestos incluidos.**
- **Línea N°4 “Servicio de alimentación (colaciones) con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Saludable”** por el monto disponible total de **\$10.000.000.- (diez millones de pesos), impuestos incluidos.**

9. Que, por Resolución Exenta N°2025-00-1263 de fecha 2 de octubre de 2025, de este origen, se adjudicó la **Licitación Pública ID N°692253-2-LP25** convocada para la contratación de los “**SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**” al proveedor “**CASONA LEYDA SPA**”, R.U.T. N°**76.449.521-7**, pero debido a una inobservancia administrativa dicha Resolución no fue publicada en tiempo y forma en el Sistema de Información correspondiente al proceso licitatorio respectivo.
10. Que, atendido lo expuesto en la presente Resolución, procede la emisión del presente acto administrativo que deja sin efecto la Resolución Exenta N°2025-00-1263 de fecha 2 de octubre de 2025, de este origen y adjudica la **Licitación Pública ID N°692253-2-LP25** convocada para la contratación de los “**SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**” en los mismos términos expuestos por la Resolución señalada.
11. Que, el Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858/25 de fecha 23 de abril de 2025, de la Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto, da cuenta del presupuesto disponible para efectos de esta licitación, por lo que:

RESUELVO:

1. **DÉJASE** sin efecto la Resolución Exenta N°2025-00-1263 de fecha 2 de octubre de 2025, de este origen, y procédase conforme a lo que en derecho corresponda.
2. **ADJUDÍQUESE** la **Licitación Pública ID N°692253-2-LP25** al proveedor “**CASONA LEYDA SPA**”, R.U.T. N°**76.449.521-7**, para la contratación de los “**SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**”, servicio a ejecutarse durante el plazo de 24 meses a contar de la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación, por el monto disponible de **\$100.000.000.- (cien millones de pesos chilenos), todos los impuestos incluidos**, conforme al desglose otorgado en el considerando N°8 del presente acto administrativo.
3. **PUBLÍQUESE** la presente Resolución en el Sistema de Información en el ID N°692253-2-LP25 correspondiente al proceso licitatorio respectivo.
4. **SUSCRÍBASE** el contrato correspondiente en el plazo de 15 días corridos, contados desde la notificación de adjudicación de la presente resolución.
5. **IMPÚTASE** el gasto que irroga la presente resolución, ascendente a la suma de **\$100.000.000.- (cien millones de pesos chilenos), todos los impuestos incluidos** al

UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

Campus Macul: Av. José Pedro Alessandri 774 - Ñuñoa, Santiago

Campus Joaquín Cabezas: Dr. Luis Bisquert 2765, Ñuñoa

www.umce.cl



UMCE

el poder transformador de la educación

Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858/25 de fecha 23 de abril de 2025, de la Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.

ANÓTESE, REGÍSTRESE Y PUBLÍQUESE EN EL SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA

Solange Andrea
Tenorio Eitel

Firmado digitalmente
por Solange Andrea
Tenorio Eitel

**SOLANGE TENORIO EITEL
RECTORA**

Fabian
Job Castro
Valle

Firmado
digitalmente por
Fabian Job Castro
Valle
Fecha: 2025.10.23
10:54:30 -03'00'

**FABIÁN CASTRO VALLE
SECRETARIO GENERAL**

ECP/yrf

DISTRIBUCIÓN:

- VICERRECTORÍA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL
- DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
- DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO
- UNIDAD DE FINANZAS Y TESORERÍA
- UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
- ARCHIVO

Dante
Martinez
Benavides

Firmado digitalmente
por Dante Martinez
Benavides
Fecha: 2025.10.22
14:38:05 -03'00'



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°149/2025

A: DIRECTOR JURÍDICO
EDER CORNEJO PINO

DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

REF.: SOLICITA RESOLUCIÓN EXENTA - ADJUDICA LICITACIÓN PÚBLICA ID N° 692253-2-LP25 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN".

FECHA: SANTIAGO, 01 DE OCTUBRE DE 2025

Estimado Director:

Junto con saludar, solicito a usted tenga a bien redactar Resolución Exenta para efectuar la adjudicación del proceso de Licitación Pública ID N°692253-2-LP25 conforme a lo dispuesto en acta de comisión evaluadora y cuyos antecedentes se adjuntan en el presente memorándum.

ANTECEDENTES ADJUNTOS:

- Resolución Exenta N°2025-00-0964 (Aprueba Llamado a Licitación).
- Propuesta de Resolución Exenta.
- Acta de Comisión Evaluadora.
- Declaraciones Juradas de la Comisión Evaluadora.
- Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858 DGEP.

Sin otro particular, se despide atentamente,

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA

Firmado
digitalmente por
LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
5x12-2025-10-01
11:51:23 -03'00'

COORDINADORA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

LPF/vov/yrf



INFORME DE LA COMISIÓN EVALUADORA

LICITACIÓN PÚBLICA ID 692253-2-LP25

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”

A. ANTECEDENTES GENERALES

La presente Licitación Pública fue llamada en virtud de lo dispuesto en la Resolución Exenta N° 2025-00-0964, de fecha 5 de agosto de 2025 y fue publicada en el portal Mercado Público bajo el ID 692253-2-LP25.

El proceso se ha desarrollado conforme a lo previsto en las respectivas bases de licitación, de acuerdo a los siguientes hitos:

N°	EVENTO	FECHA
1	Publicación del llamado a licitación en Mercado Público	12/08/2025
2	Inicio de preguntas	12/08/2025
4	Cierre de preguntas	20/08/2025
5	Publicación de respuestas	25/08/2025
6	Cierre de recepción de ofertas	01/09/2025
7	Apertura electrónica de ofertas	01/09/2025

B. COMISIÓN EVALUADORA

El presente informe es emitido por la Comisión Evaluadora establecida en el punto 6.1 de las Bases Administrativas, el cual señala lo siguiente:

La evaluación de las ofertas se llevará a cabo durante el período señalado en el calendario de las presentes bases de licitación, y estará a cargo de una Comisión de Evaluación compuesta por los siguientes funcionarios de la Universidad:

1. Directora de Administración y Finanzas
2. Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística.
3. Profesional de la Unidad de Abastecimiento y Logística.

En caso de que alguno de los integrantes de la comisión evaluadora no pueda integrar dicha comisión, será reemplazado por su subrogante legal o a quien designe en su representación.

En base a lo anterior, cabe hacer presente que, la Directora de Administración y Finanzas fue representada por su subrogante en el cargo, don Rodrigo Parra Díaz. Asimismo, el profesional de la Unidad de Abastecimiento y Logística fue subrogado por la profesional de la Vicerrectoría de Gestión Institucional, doña Paulina Cuevas Araneda.

Según lo dispuesto en el punto 6.2 de las bases administrativas, la Comisión revisó los antecedentes de cada una de las propuestas, los que, para ese efecto, pudieron ser consultados en virtud de antecedentes preparados por el Departamento de Administración y Finanzas, incluyendo todos los antecedentes ingresados en el portal Mercado Público.

C. DEBER DE ABSTENCIÓN

Las integrantes de esta comisión evaluadora de acuerdo a lo establecido en el artículo N° 15 de reglamento de compra, declaran no poseer conflictos de interés, ni cualquier circunstancia que les reste imparcialidad en el proceso de evaluación, en los términos señalados en el artículo 64 N°6 de la ley N°18.575.



D. PARTICIPANTES EN LA LICITACIÓN

En la licitación en comento presentaron ofertas los siguientes proponentes, ordenados alfabéticamente:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT
1	ARAUCANO SPA	77.796.151-9
2	CASONA LEYDA SPA (UTP)	76.449.521-7

OBSERVACIONES POR LÍNEA 1: Servicio de Coffee Break con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium.

- La comisión evaluadora rechazó la oferta del Proveedor ARAUCANO SPA, R.U.T.: 76.449.521-7, en función del numeral **3.2 Antecedentes Oferta Técnica** de las bases administrativas, en el criterio de **Propuesta Técnica** “A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles”.

OBSERVACIONES POR LÍNEA 2: Servicio de almuerzo con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Estándar, Premium.

- La comisión evaluadora rechazó la oferta del Proveedor ARAUCANO SPA, R.U.T.: 76.449.521-7, en función del numeral **3.2 Antecedentes Oferta Técnica** de las bases administrativas, en el criterio de **Propuesta Técnica** “A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles”.

OBSERVACIONES POR LÍNEA 3: Servicio de Cóctel con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium.

- La comisión evaluadora rechazó la oferta del Proveedor ARAUCANO SPA, R.U.T.: 76.449.521-7, en función del numeral **3.2 Antecedentes Oferta Técnica** de las bases administrativas, en el criterio de **Propuesta Técnica** “A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles”.

OBSERVACIONES POR LÍNEA 4: Servicio de alimentación (colaciones) con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Saludable.

- La comisión evaluadora rechazó la oferta del Proveedor ARAUCANO SPA, R.U.T.: 76.449.521-7, en función del numeral **3.2 Antecedentes Oferta Técnica** de las bases administrativas, en el criterio de **Propuesta Técnica** “A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles”.

E. PROCESO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

En el presente apartado se da cuenta de la revisión de la totalidad de los antecedentes presentados y de la aplicación, respecto de cada una de las ofertas admitidas, de los criterios y factores de evaluación contemplados en los puntos 6.2 y 6.3, de las bases administrativas, así como de los mecanismos de asignación de puntajes referidos.

LÍNEA 1: Servicio de Coffee Break con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium.

OFERENTES / CRITERIOS		CASONA LEYDA SPA
OFERTA TÉCNICA 50%	Propuesta Técnica 20%	Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos según el punto III de las bases técnicas. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales (vegetariana y sin gluten). (10 puntos)
	Experiencia 10%	El oferente presenta en experiencia en 5 trabajos de características y naturaleza similar a lo solicitado con fecha de antigüedad no superior a 3 años. (10 puntos)
	Degustación 10%	El oferente cumple ampliamente de acuerdo a la "Matriz de Evaluación de Degustación". (10 puntos)
	Comportamiento contractual anterior (resta de puntos)	Un integrante de la UTP presenta una medida ejecutoriada durante los últimos 2 años del tipo Término anticipado de contrato. (- 20 puntos)
OFERTA ECONÓMICA	Precio total neto 45%	\$ 77.450 (45,00 puntos)
REQUISITOS FORMALES 3%		Acompaña todos los antecedentes. (3 puntos)
CRITERIO DE INTEGRIDAD 2%		No acredita. (0 puntos)

OBSERVACIONES

- **RESPECTO AL CRITERIO DE DEGUSTACIÓN.** De acuerdo con la Matriz de Evaluación de Degustación, propuesta presentada obtuvo un puntaje promedio de 9,25 en la evaluación realizada por los comensales integrantes de la comisión.
- Considerando que el resultado se encuentra dentro del rango superior de desempeño y que las bases de licitación establecen únicamente categorías de cumplimiento (deficiente= 0 puntos; suficiente= 5 puntos; ampliamente= 10 puntos), la comisión determina que corresponde a un nivel de desempeño ampliamente satisfactorio y cercano al máximo, correspondiendo asignarle 10 puntos en este criterio de evaluación.
- **RESPECTO AL PACTO DE INTEGRIDAD.** Si bien, ambos integrantes de la UTP adjuntan el documento denominado “PROGRAMA DE INTEGRIDAD”, el archivo presentado por el proveedor CASONA LEYDA SPA no cuenta con la firma de una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones, conforme a lo establecido en las bases del proceso y en el Dictamen N°E370752 de 20 de julio de 2023.
- Por consiguiente, el documento antes señalado, no cumple con las características solicitadas en las bases que dan lugar al proceso de licitación pública, razón por la que la comisión evaluadora asigna puntaje 0 al “CRITERIO DE INTEGRIDAD”.

Tabla resumen de evaluación LÍNEA 1:

En el siguiente cuadro, se detalla el puntaje obtenido por la empresa en cada criterio a evaluar, una vez asignados los puntajes y aplicados los correspondientes factores de ponderación:



N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	REQUISITOS FORMALES	CRITERIO DE INTEGRIDAD	TOTAL
1	CASONA LEYDA SPA	76.449.521-7	45,00	10,00	3,00	0	58,00

LÍNEA 2: Servicio de almuerzo con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Estándar, Premium

OFERENTES / CRITERIOS		CASONA LEYDA SPA
OFERTA TÉCNICA 50%	Propuesta Técnica 20%	Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejores u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de opciones especiales. (15 puntos)
	Experiencia 10%	El oferente presenta en experiencia en 5 trabajos de características y naturaleza similar a lo solicitado con fecha de antigüedad no superior a 3 años. (10 puntos)
	Degustación 10%	El oferente cumple ampliamente de acuerdo a la "Matriz de Evaluación de Degustación". (10 puntos)
	Comportamiento contractual anterior (resta de puntos)	Un integrante de la UTP presenta una medida ejecutoriada durante los últimos 2 años del tipo Término anticipado de contrato. (- 20 puntos)
OFERTA ECONÓMICA	Precio total neto 45%	\$ 58.960 (45,00 puntos)
REQUISITOS FORMALES 3%		Acompaña todos los antecedentes. (3 puntos)
CRITERIO DE INTEGRIDAD 2%		No acredita. (0 puntos)

OBSERVACIONES

- **RESPECTO AL CRITERIO DE DEGUSTACIÓN.** De acuerdo con la Matriz de Evaluación de Degustación, propuesta presentada obtuvo un puntaje promedio de 9,25 en la evaluación realizada por los comensales integrantes de la comisión.
- Considerando que el resultado se encuentra dentro del rango superior de desempeño y que las bases de licitación establecen únicamente categorías de cumplimiento (deficiente= 0 puntos; suficiente= 5 puntos; ampliamente= 10 puntos), la comisión determina que corresponde a un nivel de desempeño ampliamente satisfactorio y cercano al máximo, correspondiendo asignarle 10 puntos en este criterio de evaluación.
- **RESPECTO AL PACTO DE INTEGRIDAD.** Si bien, ambos integrantes de la UTP adjuntan el documento denominado “PROGRAMA DE INTEGRIDAD”, el archivo presentado por el proveedor CASONA LEYDA SPA no cuenta con la firma de una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones, conforme a lo establecido en las bases del proceso y en el Dictamen N°E370752 de 20 de julio de 2023.
- Por consiguiente, el documento antes señalado, no cumple con las características

solicitadas en las bases que dan lugar al proceso de licitación pública, razón por la que la comisión evaluadora asigna puntaje 0 al “CRITERIO DE INTEGRIDAD”.

Tabla resumen de evaluación LÍNEA 2:

En el siguiente cuadro, se detalla el puntaje obtenido por la empresa en cada criterio a evaluar, una vez asignados los puntajes y aplicados los correspondientes factores de ponderación:

Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	REQUISITOS FORMALES	CRITERIO DE INTEGRIDAD	TOTAL
1	CASONA LEYDA SPA	76.449.521-7	45,00	15,00	3,00	0	63,00

LÍNEA 3: Servicio de Cóctel con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium

OFERENTES / CRITERIOS		CASONA LEYDA SPA
OFERTA TÉCNICA 50%	Propuesta Técnica 20%	Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejores u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de opciones especiales. (15 puntos)
	Experiencia 10%	El oferente presenta en experiencia en 5 trabajos de características y naturaleza similar a lo solicitado con fecha de antigüedad no superior a 3 años. (10 puntos)
	Degustación 10%	El oferente cumple ampliamente de acuerdo a la "Matriz de Evaluación de Degustación". (10 puntos)
	Comportamiento contractual anterior (resta de puntos)	Un integrante de la UTP presenta una medida ejecutoriada durante los últimos 2 años del tipo Término anticipado de contrato. (- 20 puntos)
OFERTA ECONÓMICA	Precio total neto 45%	\$ 187.420 (45,00 puntos)
REQUISITOS FORMALES 3%		Acompaña todos los antecedentes. (3 puntos)
CRITERIO DE INTEGRIDAD 2%		No acredita. (0 puntos)

OBSERVACIONES

- RESPECTO AL CRITERIO DE DEGUSTACIÓN. De acuerdo con la Matriz de Evaluación de Degustación, propuesta presentada obtuvo un puntaje promedio de 9,25 en la evaluación realizada por los comensales integrantes de la comisión.
- Considerando que el resultado se encuentra dentro del rango superior de desempeño y que las bases de licitación establecen únicamente categorías de cumplimiento (deficiente= 0 puntos; suficiente= 5 puntos; ampliamente= 10 puntos), la comisión determina que corresponde a un nivel de desempeño ampliamente satisfactorio y cercano al máximo, correspondiendo asignarle 10 puntos en este criterio de evaluación.
- RESPECTO AL PACTO DE INTEGRIDAD. Si bien, ambos integrantes de la UTP adjuntan



el documento denominado “PROGRAMA DE INTEGRIDAD”, el archivo presentado por el proveedor CASONA LEYDA SPA no cuenta con la firma de una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones, conforme a lo establecido en las bases del proceso y en el Dictamen N°E370752 de 20 de julio de 2023.

- Por consiguiente, el documento antes señalado, no cumple con las características solicitadas en las bases que dan lugar al proceso de licitación pública, razón por la que la comisión evaluadora asigna puntaje 0 al “CRITERIO DE INTEGRIDAD”.

Tabla resumen de evaluación LÍNEA 3:

En el siguiente cuadro, se detalla el puntaje obtenido por la empresa en cada criterio a evaluar, una vez asignados los puntajes y aplicados los correspondientes factores de ponderación:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	REQUISITOS FORMALES	CRITERIO DE INTEGRIDAD	TOTAL
1	CASONA LEYDA SPA	76.449.521-7	45,00	15,00	3,00	0	63,00

LÍNEA 4: Servicio de alimentación (colaciones) con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Saludable

OFERENTES / CRITERIOS		CASONA LEYDA SPA
OFERTA TÉCNICA 50%	Propuesta Técnica 20%	Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos según el punto III de las bases técnicas. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales (vegetariana y sin gluten). (10 puntos)
	Experiencia 10%	El oferente presenta en experiencia en 5 trabajos de características y naturaleza similar a lo solicitado con fecha de antigüedad no superior a 3 años. (10 puntos)
	Degustación 10%	El oferente cumple ampliamente de acuerdo a la "Matriz de Evaluación de Degustación". (10 puntos)
	Comportamiento contractual anterior (resta de puntos)	Un integrante de la UTP presenta una medida ejecutoriada durante los últimos 2 años del tipo Término anticipado de contrato. (- 20 puntos)
OFERTA ECONÓMICA	Precio total neto 45%	\$ 187.420 (45,00 puntos)
REQUISITOS FORMALES 3%		Acompaña todos los antecedentes. (3 puntos)
CRITERIO DE INTEGRIDAD 2%		No acredita. (0 puntos)

OBSERVACIONES

- **RESPECTO AL CRITERIO DE DEGUSTACIÓN.** De acuerdo con la Matriz de Evaluación de Degustación, propuesta presentada obtuvo un puntaje promedio de 9,25 en la evaluación realizada por los comensales integrantes de la comisión.

- Considerando que el resultado se encuentra dentro del rango superior de desempeño y que las bases de licitación establecen únicamente categorías de cumplimiento (deficiente= 0 puntos; suficiente= 5 puntos; ampliamente= 10 puntos), la comisión determina que corresponde a un nivel de desempeño ampliamente satisfactorio y cercano al máximo, correspondiendo asignarle 10 puntos en este criterio de evaluación.
- **RESPECTO AL PACTO DE INTEGRIDAD.** Si bien, ambos integrantes de la UTP adjuntan el documento denominado “PROGRAMA DE INTEGRIDAD”, el archivo presentado por el proveedor CASONA LEYDA SPA no cuenta con la firma de una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones, conforme a lo establecido en las bases del proceso y en el Dictamen N°E370752 de 20 de julio de 2023.
- Por consiguiente, el documento antes señalado, no cumple con las características solicitadas en las bases que dan lugar al proceso de licitación pública, razón por la que la comisión evaluadora asigna puntaje 0 al “CRITERIO DE INTEGRIDAD”.

Tabla resumen de evaluación LÍNEA 4:

En el siguiente cuadro, se detalla el puntaje obtenido por la empresa en cada criterio a evaluar, una vez asignados los puntajes y aplicados los correspondientes factores de ponderación:

Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	REQUISITOS FORMALES	CRITERIO DE INTEGRIDAD	TOTAL
1	CASONA LEYDA SPA	76.449.521-7	45,00	10,00	3,00	0	58,00

De acuerdo a lo anterior, el orden de prelación entre los oferentes de acuerdo al puntaje obtenido es el siguiente:

F. RECOMENDACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

En consecuencia, y teniendo presente lo expresado en este informe respecto al proceso de Licitación Pública ID N° 692253-2-LP25 denominado “**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**”, esta comisión evaluadora propone lo siguiente:

- Adjudicación de la Línea N°1 “**Servicio de Coffee Break con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium**” al oferente **CASONA LEYDA SPA, RUT: 76.449.521-7**, por el monto disponible total de **\$70.000.000 (setenta millones de pesos)**.- impuestos incluidos, para el suministro de los servicios ya individualizados, por el plazo de 24 meses desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación.
- Adjudicación de la Línea N°2 “**Servicio de almuerzo con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Estándar, Premium**” al oferente **CASONA LEYDA SPA, RUT: 76.449.521-7**, por el monto disponible total de **\$10.000.000 (diez millones de pesos)**.- impuestos incluidos, para el suministro de los servicios ya individualizados, por el plazo de 24 meses desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación.
- Adjudicación de la Línea N°3 “**Servicio de Cóctel con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium**” al oferente **CASONA LEYDA SPA, RUT: 76.449.521-7**, por el monto disponible total de **\$10.000.000 (diez millones de pesos)**.- impuestos incluidos, para el suministro de los servicios ya individualizados, por el plazo de 24 meses desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación.



UMCE
el poder transformador de la educación

- Adjudicación de la **Línea N°4 “Servicio de alimentación (colaciones) con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Saludable”** al oferente **CASONA LEYDA SPA, RUT: 76.449.521-7**, por el monto disponible total de **\$10.000.000 (diez millones de pesos)**.
- impuestos incluidos, para el suministro de los servicios ya individualizados, por el plazo de 24 meses desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación.

Rodrigo
Alejandro
Parra Díaz

Firmado digitalmente
por Rodrigo
Alejandro Parra Díaz
Fecha: 2025.09.26
16:16:30 -03'00'

Rodrigo Parra Díaz
Director (S) de Administración y Finanzas

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA

Firmado
digitalmente por
LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.09.26
15:51:03 -03'00'

Lorena Parada Fonseca
Jefatura de la Unidad de Abastecimiento y Logística

Paulina Cuevas Araneda
Profesional de la Vicerrectoría de Gestión Institucional

**DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTOS DE INTERESES Y DE
CONFIDENCIALIDAD DE LA COMISIÓN EVALUADORA LICITACIÓN ID 692253-2-LP25**

Yo, **Lorena Paulina Parada Fonseca**, cédula nacional de identidad N° **9.412.184-1**, funcionario de la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN** en el cargo de **[nombre de perfil]**, domiciliado en **AVENIDA JOSÉ PEDRO ALESSANDRI N°774, COMUNA DE ÑUÑO A**, en mi calidad de integrante de la comisión evaluadora de la licitación ID N°692277-2-LP25 DECLARO bajo juramento que:

1. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés, en los términos indicados por el inciso tercero del artículo 44 de la ley N° 18.046, sobre sociedades anónimas.
2. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés personal en la resolución del proceso de compra en cuya evaluación participo.
3. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, soy o son administradores de alguna o algunas de las sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
4. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen cuestión litigiosa pendiente con algún oferente en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
5. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios, ni estoy o están asociados o comparto o comparten despacho profesional con dichos asesores, representantes legales o mandatarios para el asesoramiento, la representación o el mandato.



6. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen amistad íntima o enemistad manifiesta con alguno de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios.
7. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, he o han tenido intervención como perito o como testigo en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
8. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen relación de servicio con persona natural o jurídica oferente o interesada directamente en el resultado del proceso de compra en cuya evaluación participo, ni he o han prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar a dichos oferentes o interesados.
9. No me he desempeñado en los últimos veinticuatro meses como director, administrador, gerente, trabajador dependiente o asesor, consejero o mandatario, ejecutivo principal o miembro de algún comité, en sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo. Se entenderán también comprendidas dentro de esta causal aquellas entidades que formen parte de un mismo grupo empresarial, como matrices, filiales o coligadas, en los términos definidos en el artículo 96 de la ley N° 18.045, de Mercado de Valores.
10. No he emitido opinión, por ningún medio, sobre el proceso de compra en cuya evaluación participo y cuya resolución se encuentra pendiente.
11. No he participado en decisiones en que exista cualquier circunstancia que me reste imparcialidad respecto del proceso de compra en cuya evaluación participo.

Asimismo, DECLARO que de surgir algún antecedente que constituya alguna de las causales de incompatibilidad arriba indicadas, me abstendré de continuar interviniendo en el proceso de compra en cuya evaluación participo, debiendo poner en conocimiento de mi superior jerárquico la causal o causales específicas que me afectan.

Por último, DECLARO que me comprometo a guardar confidencialidad en cuanto al contenido de las ofertas del proceso de compra en cuya evaluación participo, así como de todos los antecedentes relacionados con dicho proceso y, especialmente, a actuar con absoluta reserva respecto de todas las deliberaciones que se lleven a cabo durante el proceso de evaluación.



NOTA:

- Todos los datos solicitados deben ser completados por el funcionario. De faltar alguno de estos, la declaración será rechazada y el respectivo funcionario no podrá participar en la Comisión Evaluadora.
- Si la información contenida en la presente declaración es falsa, ha sido enmendada o tergiversada, el funcionario será excluido de la Comisión Evaluadora y podrá quedar afecto a sanciones administrativas o penales según corresponda. Debe tenerse presente que faltar a la verdad respecto de lo informado en una declaración jurada puede traducirse en la comisión del delito de perjurio, en virtud del artículo 210 del Código Penal, que dispone que "el que ante la autoridad o sus agentes perjurare o diere falso testimonio en materia que no sea contenciosa, sufrirá las penas de presidio menor en sus grados mínimo a medio y multa de seis a diez unidades tributarias mensuales."

[Ciudad, fecha]

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA
[NOMBRE]
[RUT]
[CARGO]
[INSTITUCIÓN]

Firmado
digitalmente por
LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.09.25
17:57:22 -03'00'



**DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTOS DE INTERESES Y DE
CONFIDENCIALIDAD DE LA COMISIÓN EVALUADORA LICITACIÓN ID 692253-2-LP25**

Yo, **Paulina Francisca Cuevas Araneda**, cédula nacional de identidad N° **15.180.176-5**, funcionaria de la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN** en el cargo de **Profesional de Apoyo de la Vicerrectoría de Gestión Institucional**, domiciliado en **AVENIDA JOSÉ PEDRO ALESSANDRI N°774, COMUNA DE ÑUÑO A**, en mi calidad de integrante de la comisión evaluadora de la licitación ID N°692277-2-LP25 DECLARO bajo juramento que:

1. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés, en los términos indicados por el inciso tercero del artículo 44 de la ley N° 18.046, sobre sociedades anónimas.
2. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés personal en la resolución del proceso de compra en cuya evaluación participo.
3. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, soy o son administradores de alguna o algunas de las sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
4. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen cuestión litigiosa pendiente con algún oferente en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
5. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios, ni estoy o están asociados o comparto o comparten despacho profesional con dichos asesores, representantes legales o mandatarios para el asesoramiento, la representación o el mandato.
6. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga



hijos en común, tengo o tienen amistad íntima o enemistad manifiesta con alguno de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios.

7. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, he o han tenido intervención como perito o como testigo en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
8. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen relación de servicio con persona natural o jurídica oferente o interesada directamente en el resultado del proceso de compra en cuya evaluación participo, ni he o han prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar a dichos oferentes o interesados.
9. No me he desempeñado en los últimos veinticuatro meses como director, administrador, gerente, trabajador dependiente o asesor, consejero o mandatario, ejecutivo principal o miembro de algún comité, en sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo. Se entenderán también comprendidas dentro de esta causal aquellas entidades que formen parte de un mismo grupo empresarial, como matrices, filiales o coligadas, en los términos definidos en el artículo 96 de la ley N° 18.045, de Mercado de Valores.
10. No he emitido opinión, por ningún medio, sobre el proceso de compra en cuya evaluación participo y cuya resolución se encuentra pendiente.
11. No he participado en decisiones en que exista cualquier circunstancia que me reste imparcialidad respecto del proceso de compra en cuya evaluación participo.

Asimismo, DECLARO que de surgir algún antecedente que constituya alguna de las causales de incompatibilidad arriba indicadas, me abstendré de continuar interviniendo en el proceso de compra en cuya evaluación participo, debiendo poner en conocimiento de mi superior jerárquico la causal o causales específicas que me afectan.

Por último, DECLARO que me comprometo a guardar confidencialidad en cuanto al contenido de las ofertas del proceso de compra en cuya evaluación participo, así como de todos los antecedentes relacionados con dicho proceso y, especialmente, a actuar con absoluta reserva respecto de todas las deliberaciones que se lleven a cabo durante el proceso de evaluación.

NOTA:



- Todos los datos solicitados deben ser completados por el funcionario. De faltar alguno de estos, la declaración será rechazada y el respectivo funcionario no podrá participar en la Comisión Evaluadora.
- Si la información contenida en la presente declaración es falsa, ha sido enmendada o tergiversada, el funcionario será excluido de la Comisión Evaluadora y podrá quedar afecto a sanciones administrativas o penales según corresponda. Debe tenerse presente que faltar a la verdad respecto de lo informado en una declaración jurada puede traducirse en la comisión del delito de perjurio, en virtud del artículo 210 del Código Penal, que dispone que "el que ante la autoridad o sus agentes perjurare o diere falso testimonio en materia que no sea contenciosa, sufrirá las penas de presidio menor en sus grados mínimo a medio y multa de seis a diez unidades tributarias mensuales."

Santiago, 24 de septiembre de 2025



PAULINA CUEVAS ARANEDA

15.180.176-5

**Profesional de Apoyo Vicerrectoría de Gestión Institucional
UMCE**



**DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTOS DE INTERESES Y DE
CONFIDENCIALIDAD DE LA COMISIÓN EVALUADORA LICITACIÓN ID 692253-2-LP25**

Yo, **Rodrigo Parra Díaz**, cédula nacional de identidad N°**13.904.988-8**, funcionario de la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN** en el cargo de **Director de Administración y Finanzas (s)**, domiciliado en **AVENIDA JOSÉ PEDRO ALESSANDRI N°774, COMUNA DE ÑUÑO A**, en mi calidad de integrante de la comisión evaluadora de la licitación ID N°692277-2-LP25 DECLARO bajo juramento que:

1. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés, en los términos indicados por el inciso tercero del artículo 44 de la ley N° 18.046, sobre sociedades anónimas.
2. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés personal en la resolución del proceso de compra en cuya evaluación participo.
3. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, soy o son administradores de alguna o algunas de las sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
4. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen cuestión litigiosa pendiente con algún oferente en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
5. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios, ni estoy o están asociados o comparto o comparten despacho profesional con dichos asesores, representantes legales o mandatarios para el asesoramiento, la representación o el mandato.



6. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen amistad íntima o enemistad manifiesta con alguno de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios.
7. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, he o han tenido intervención como perito o como testigo en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
8. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen relación de servicio con persona natural o jurídica oferente o interesada directamente en el resultado del proceso de compra en cuya evaluación participo , ni he o han prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar a dichos oferentes o interesados.
9. No me he desempeñado en los últimos veinticuatro meses como director, administrador, gerente, trabajador dependiente o asesor, consejero o mandatario, ejecutivo principal o miembro de algún comité, en sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo. Se entenderán también comprendidas dentro de esta causal aquellas entidades que formen parte de un mismo grupo empresarial, como matrices, filiales o coligadas, en los términos definidos en el artículo 96 de la ley N° 18.045, de Mercado de Valores.
10. No he emitido opinión, por ningún medio, sobre el proceso de compra en cuya evaluación participo y cuya resolución se encuentra pendiente.
11. No he participado en decisiones en que exista cualquier circunstancia que me reste imparcialidad respecto del proceso de compra en cuya evaluación participo.

Asimismo, DECLARO que de surgir algún antecedente que constituya alguna de las causales de incompatibilidad arriba indicadas, me abstendré de continuar interviniendo en el proceso de compra en cuya evaluación participo, debiendo poner en conocimiento de mi superior jerárquico la causal o causales específicas que me afectan.

Por último, DECLARO que me comprometo a guardar confidencialidad en cuanto al contenido de las ofertas del proceso de compra en cuya evaluación participo, así como de todos los antecedentes relacionados con dicho proceso y, especialmente, a actuar con absoluta reserva respecto de todas las deliberaciones que se lleven a cabo durante el proceso de evaluación.



NOTA:

- Todos los datos solicitados deben ser completados por el funcionario. De faltar alguno de estos, la declaración será rechazada y el respectivo funcionario no podrá participar en la Comisión Evaluadora.
- Si la información contenida en la presente declaración es falsa, ha sido enmendada o tergiversada, el funcionario será excluido de la Comisión Evaluadora y podrá quedar afecto a sanciones administrativas o penales según corresponda. Debe tenerse presente que faltar a la verdad respecto de lo informado en una declaración jurada puede traducirse en la comisión del delito de perjurio, en virtud del artículo 210 del Código Penal, que dispone que "el que ante la autoridad o sus agentes perjurare o diere falso testimonio en materia que no sea contenciosa, sufrirá las penas de presidio menor en sus grados mínimo a medio y multa de seis a diez unidades tributarias mensuales."

Santiago, 26-09-2025

Rodrigo
Alejandro
Parra Díaz

Firmado digitalmente
por Rodrigo Alejandro
Parra Díaz
Fecha: 2025.09.26
16:22:08 -03'00'

Rodrigo Parra Díaz
13.904.988-8
Director de Administración y Finanzas (s)
UMCE





UMCE

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO

Santiago, 23 de abril de 2025

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA N°0858/25

De conformidad al presupuesto aprobado para esta institución, según resolución N° 133/24, se certifica que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, cuenta con el financiamiento por el período 2025, para dar cumplimiento a lo solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:

Solicitud	MEMO N°53. LICITACIÓN SERVICIO DE CATERING.
Requirente	UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA.
Centro de costo	1011100 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
Ítem	A.2.3 SERVICIOS DE IMPRESIÓN, PUBLICIDAD Y DIFUSIÓN.
Cuenta	520159 GASTOS DE ATENCIÓN A TERCEROS.
Monto disponible	\$100.000.000.-

VICTOR
EDUARDO
HIGUERAS
SEGUEL

Firmado
digitalmente por
VICTOR EDUARDO
HIGUERAS SEGUEL
Fecha: 2025.04.23
13:03:35 -04'00'

Víctor Higuera Seguel
Director de Gestión Estratégica y Presupuesto

KP



UMCE

el poder transformador de la educación

AUTORIZA LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA, Y APRUEBA BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.

RESOLUCIÓN EXENTA N° 2025-00-0964

SANTIAGO, 5 DE AGOSTO DE 2025.

VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley N°18.433; en el D.F.L. N 1, de 1986 y D.F.L N°19 de 2023, ambos del Ministerio de Educación; la Ley N°21.094, sobre Universidades Estatales; el D.F.L. N°1/19.653, de 2000, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; la Ley N°19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; en la Ley de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministros y Prestación de Servicio N°19.886, y su Reglamento, contenido en el Decreto Supremo N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda; y en la Resolución N°36 de 2024 de la Contraloría General de la República y sus modificaciones;

CONSIDERANDO:

1. Que, por memorándum N°53/2025, de la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, se solicitó gestionar la contratación de los servicios de Alimentación y Coffee Break para las diferentes actividades de capacitación, atención de autoridades, visitas, ceremonias y otros eventos para las facultades, direcciones, departamentos y demás unidades de los distintos campus de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.
2. Que, según consta en Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858/2025, de la Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto de la UMCE, la Universidad cuenta con el financiamiento para dar cumplimiento a la adquisición del servicio objeto de esta licitación
3. Que, los servicios requeridos no se encuentran ofrecidos en el catálogo de bienes y servicios de la tienda Convenios Marco del Sistema de Información del portal de Mercado Público, según da cuenta el Memorándum N°115/2025, de 17 de julio de 2025, de la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística, razón por la que corresponde llamar a licitación pública, en cumplimiento del artículo 29 del Reglamento de la Ley de Compras.
4. Que, en cumplimiento a lo dispuesto en la ley N°19.886 y su reglamento, se elaboraron las presentes bases que observan los principios de libre concurrencia de los oferentes al llamado administrativo y de igualdad ante las bases que rigen los procedimientos concursales y, cumplen con los requerimientos técnicos y jurídicos para verificar la realización de la presente licitación pública.

RESUELVO:

1. **AUTORIZÁSE** el llamado a Licitación Pública para la contratación de los servicios denominados **“SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**, ID N° 692253-2-LP25
2. **APRUÉBANSE** las siguientes Bases Administrativas, Bases Técnicas y Anexos, para la contratación de los servicios denominados **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**, ID N°692253-2-LP25, de acuerdo al siguiente texto:



UMCE

el poder transformador de la educación

BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS

LICITACIÓN PÚBLICA N°692253-2-LP25

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD
METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Objeto de la licitación.

La Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación -en adelante “UMCE” o “Universidad”- llama a presentar ofertas para la contratación de los servicios de “Servicio de Alimentación y Coffe Break” para las diferentes actividades que organiza la Universidad.

El objeto de la presente contratación de servicios de suministro de alimentación y coffe Break para las diferentes actividades a desarrollar por la institución, conforme al proyecto educativo que ofrece la Universidad en sus distintas aristas, dentro del margen de la docencia, investigación y extensión.

1.2 Definiciones

Para la correcta interpretación de los documentos de la contratación, cada vez que aparezcan los siguientes términos en las presentes bases, se entenderá la definición que para cada caso se indica, siendo extensivas tales definiciones a su forma singular o plural y a sus géneros masculino o femenino:

- a) **Ley de compras:** la ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios.
- b) **Reglamento:** el reglamento de la ley N°19.886, contenido en el decreto supremo N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda.
- c) **Bases Administrativas:** Conjunto de normas que regulan la presente licitación, en lo relativo a las etapas, plazos, mecanismos de consulta y/o aclaraciones, criterios de evaluación, mecanismos de adjudicación, modalidades de evaluación y cláusulas del contrato definitivo, a los cuales deben ceñirse los oferentes interesados.
- d) **Bases Técnicas:** El pliego de características que contiene las especificaciones, descripciones, requisitos y demás características del servicio a contratar.
- e) **Días corridos:** son todos los días de la semana, que se computan uno a uno en forma correlativa.
- f) **Días hábiles:** son todos los días de la semana, excepto los sábados, domingos, y festivos.
- g) **Fuerza mayor o caso fortuito:** el imprevisto al que no es posible resistir.
- h) **Proveedor:** persona natural o jurídica, chilena o extranjera, que pueda proporcionar a la UMCE los servicios que se requieren en esta licitación.
- i) **Oferente:** proveedor que participa en el presente proceso presentando una oferta.
- j) **Adjudicatario:** oferente al cual le ha sido aceptada su oferta en el presente proceso, para la suscripción del contrato definitivo.
- k) **Contratista:** proveedor que suministra a la UMCE los servicios a que se refiere esta licitación, en virtud de la ley de compras, el reglamento de compras y el presente pliego de condiciones.
- l) **Portal:** el sistema.

Salvo que expresamente se señale lo contrario, para efectos de aplicar las disposiciones contenidas en las presentes bases y en los documentos de contratación, se entenderá que toda referencia a una ley, reglamento, acto administrativo o cualquier otro acto jurídico concreto se extenderá a aquellos que eventualmente los reemplacen en la forma prevista en el ordenamiento jurídico.

2. DATOS BÁSICOS DE LA LICITACIÓN

Etapas	Una. Apertura de ofertas técnica y económica en un solo acto, que se efectuará a través del sistema de información Mercado Público.
Monto disponible	El monto disponible para la contratación de los “Servicios de Alimentación y Coffe Break” para la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación”, ID N°692253-2-LP25 es de \$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos) impuestos incluidos. Al tratarse de un monto máximo, cualquier oferta económica que supere el monto indicado en las bases será declarada inadmisibile y rechazada en el acto de apertura.



Participantes	Personas naturales o jurídicas, chilenas o extranjeras o UTP, que no registren alguna de las inhabilidades establecidas en la ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios (ley de compras) y su reglamento, ni la prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado por haber sido condenados en virtud de lo dispuesto en la ley N°20.393, que establece la Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas en los Delitos de Lavado de Activos, Financiamiento del Terrorismo y Delitos de Cohecho que indica, ni que hayan sido condenados por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 letra d) del decreto ley N°211, de 1973, ni se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la Ley N°21.595, sobre delitos económicos. En el caso de UTP, cada integrante de aquella debe acreditar que no se encuentra afecto a las referidas inhabilidades y prohibiciones.
Cómputo de plazos	Todos los plazos son de días corridos, salvo en aquellos casos en que expresamente se indique que los plazos son de días hábiles. Se debe considerar que los plazos son de días administrativos completos. En caso de que un plazo expire en días sábados, domingos o festivos se entenderá prorrogado hasta el día hábil siguiente.
Idioma	Español.
Comunicación con la universidad	Exclusivamente a través del portal www.mercadopublico.cl
Soporte de documentos	Soporte digital. Excepcionalmente, se podrá utilizar el soporte papel en los casos expresamente permitidos por estas bases o por la Ley N°19.886 y su reglamento D.S. N°661 del año 2024 del Ministerio de Hacienda.
Visibilidad de las ofertas técnicas.	Las ofertas técnicas serán de público conocimiento una vez adjudicada la licitación.

2.1 Gastos

Los gastos en que incurran los oferentes con motivo de la presente licitación serán de su exclusivo cargo, sin derecho a ningún tipo de reembolso por parte de la Universidad.

2.2 Documentos que rigen esta licitación

Esta licitación se rige por lo previsto en la Ley N°19.886 y su reglamento, aprobado por Decreto N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda y por los documentos que a continuación se indican, los que en caso de discrepancias se interpretarán de acuerdo al siguiente orden de prelación:

- a) Especificaciones técnicas, bases técnicas y anexos de la licitación;
- b) Modificaciones a las bases, que eventualmente podrá hacer la Universidad;
- c) Respuestas a las preguntas de los proveedores;
- d) Aclaraciones a las ofertas que hayan sido solicitadas por la Universidad.

Los interesados en conocer los documentos señalados anteriormente podrán hacerlo accediendo al portal Mercado Público.

2.3 Modificaciones a las bases

La UMCE podrá modificar las bases administrativas, especificaciones técnicas y sus anexos, hasta antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. Estas modificaciones deberán ser aprobadas mediante resolución totalmente tramitada y publicada en el portal Mercado Público, y en caso de ser necesario, deberán fijar prudencialmente un nuevo plazo para la presentación de ofertas, de manera de permitir que los proveedores

interesados puedan conocer y adecuar su oferta a tales modificaciones.

2.4 Cronograma de actividades

Hay que considerar que el cómputo de plazos es en días corridos y de días completos, por consiguiente, los plazos empiezan a contabilizarse desde el día siguiente hábil de la publicación de licitación, en complemento a lo señalado en el punto 2. DATOS BÁSICOS DE LA LICITACIÓN.

Consultas	Hasta el día 8 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público.
Respuestas	Hasta el día 2 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público.
Cierre de recepción de ofertas	El día 20 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público, a las 15:00 hrs.
Acto de apertura electrónica de las ofertas técnicas y económicas	El día 20 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público, a las 15:01 hrs.
Fecha de adjudicación	Hasta el día 15 contado desde la fecha de cierre de recepción de ofertas. En el caso que la adjudicación no se realice dentro de este plazo, se informará a través del portal las razones de ello y el nuevo plazo de adjudicación, el que no podrá exceder del día 25 contado desde la fecha de cierre de recepción de ofertas.
Entrega de garantía de fiel cumplimiento del contrato	Hasta el día 5, contado desde la fecha de publicación de la adjudicación en el portal Mercado Público. La garantía en formato físico debe ser entregada en la Dirección de Administración y Finanzas, ubicada en Avenida José Pedro Alessandri N°540 comuna de Ñuñoa, en horario de 09:30 a 13:00 horas. La garantía en formato digital podrá ser entregada además, mediante correo electrónico a garantias@umce.cl, finanzas@umce.cl Para entrega de garantía debe firmar Acta formato de Abastecimiento Se sugiere preferir instrumentos electrónicos.
Fecha de firma del contrato	Hasta el día 15 , contado desde la fecha de publicación de la adjudicación en el portal de Mercado Público.

3. CONTENIDO DE LA OFERTA

Los oferentes deberán presentar sus ofertas a través del portal Mercado Público, dentro del plazo de recepción de las mismas establecido en el cronograma de actividades. Los proveedores podrán presentar más de una oferta, no obstante, cada una de ellas deberá cumplir íntegramente con lo exigido en el presente pliego de condiciones. Si se exige la presentación de garantía de seriedad de la oferta, los oferentes deberán presentar una garantía distinta por cada oferta que presenten, y en el caso que presenten una menor cantidad de garantías, se considerarán acompañadas a las ofertas de menor valor, y el resto de las ofertas serán declaradas inadmisibles.

La oferta se compone de los antecedentes administrativos, de la oferta técnica y de la oferta económica, según se detalla en los siguientes puntos de estas bases. La falta de presentación de cualquiera de los antecedentes indicados en esos puntos, será condición suficiente para no considerar la propuesta en el proceso de evaluación y adjudicación, sin perjuicio de la posibilidad de salvar errores u omisiones o de emplear otros mecanismos, en los términos que se establecen más adelante en las presentes bases administrativas.

Las ofertas deberán presentarse en los formularios definidos para tal efecto en los Anexos de las presentes bases, los que, para estos efectos, se encontrarán disponibles en formato Word en el Portal. En caso de que el oferente quiera

complementar su información, podrá hacerlo en archivos adicionales. Asimismo, los oferentes podrán ingresar sus ofertas en documentos que no sean los anexos puestos a disposición, siempre que contengan a lo menos la misma información solicitada.

La sola circunstancia de presentar una oferta para esta licitación, implica que el respectivo oferente ha analizado las bases administrativas y especificaciones técnicas, y respuestas a las preguntas de la licitación, con anterioridad a la presentación de su oferta, y que manifiesta su conformidad y aceptación sin ningún tipo de reservas ni condiciones a toda la documentación referida.

Cuando haya indisponibilidad técnica del portal, circunstancia que deberá ser ratificada por la Dirección de Compras y Contratación Pública mediante el pertinente certificado, el cual deberá ser solicitado por las vías que informe dicho servicio, dentro de las 24 horas siguientes al cierre de la recepción de las ofertas, los oferentes afectados tendrán un plazo de 2 días hábiles contados desde la fecha del envío del certificado de indisponibilidad, para la presentación de sus ofertas fuera del portal.

3.1 Antecedentes administrativos

N°	Descripción	Según formato
1.	Identificación del oferente	Anexo N°1-A (persona jurídica) Anexo N°1-B (persona natural)
2.	Declaración jurada simple	Anexo N°2-A (persona jurídica) Anexo N°2-B (persona natural)
3.	Declaración jurada para contratar	Anexo N°3
4.	Pacto de integridad	Anexo N°4
5.	Formulario 30 (Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales)	Descargable desde la Dirección del trabajo

Los oferentes que sean personas jurídicas deberán acompañar, además, una copia escaneada en formato electrónico de su escritura de constitución, y de su inscripción en el registro de convenios correspondiente. Los oferentes que se encuentren inscritos en el Registro de proveedores en Mercado Público, no deberán acompañar estos documentos si ellos, u otros similares se encuentren disponibles en dicho Registro a la fecha de apertura de las ofertas.

Además, los oferentes que sean UTP, deberán adjuntar el documento público o privado que da cuenta del acuerdo para participar de esa forma y deberán entregar la información contenida en el Anexo N°1, apartado “Declaración UTP”. Asimismo, cada integrante de la UTP deberá acompañar el Anexo N°2-A o N°2-B, según corresponda. Aquellas ofertas que no den cumplimiento a lo señalado en el presente párrafo serán declaradas inadmisibles.

3.2 Antecedentes Oferta técnica

N°	Descripción	Según formato
1.	Propuesta Técnica: El oferente deberá presentar una descripción detallada de los servicios requeridos, conforme a lo establecido en las presentes bases, mediante el Anexo N°5, completando la columna “Especificaciones técnicas de las Ofertas”. Esta información podrá complementarse con fotografías, fichas de productos, catálogos, entre otros documentos, sin embargo, para efectos de evaluación, sólo se considerará la información contenida en dicho anexo. En caso de que la oferta no incluya una descripción técnica de los servicios, no cumpla con la totalidad de los requerimientos establecidos en las bases técnicas, no cumpla con algunos de los aspectos solicitados y/o incorpore alguna modalidad distinta de a las señaladas en las presentes bases, será declarada inadmisibile. A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibile.	Anexo N°5 CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
2.	Experiencia del oferente: Se deberá acompañar contratos, órdenes de compra con recepción conforme, con una antigüedad no mayor a 3 años contabilizados desde la publicación del presente proceso de Licitación y que correspondan a servicios de las mismas características y naturaleza. Será considerado como similar todo servicio cuyo objeto de la contratación haya sido en el rubro de alimentación, catering, coffee break o similares a la presente licitación.	Anexo N°6 EXPERIENCIA



	Por cada servicio similar al señalado en el Anexo N°6, el oferente deberá acompañar documentos que acrediten la efectividad del trabajo realizado y que cumple con la condición de similar, indicando en “descripción del servicio”. Para estos efectos, se aceptarán copias de contratos, órdenes de compra, facturas, resoluciones de contrato emitidas por un servicio público o certificados del proveedor, ID de licitaciones, o certificados de recepción conforme emitidos por un servicio público o privado según corresponda. Además, se deberá indicar un medio de contacto del cliente. Los servicios respecto de los cuales no se acompañen estos documentos o datos, no serán considerados para la evaluación. Asimismo, los certificados o documentos que no posean fecha no serán considerados para la evaluación de este ítem. Se considerarán servicios ejecutados o en ejecución, con tres años de antigüedad desde la publicación de la presente licitación. Los certificados o documentos que no posean fecha no serán contabilizados. Se considerarán en la evaluación los primeros cinco servicios presentados, en el entendido que cada empresa debe revisar y priorizar los servicios que cumplen con los requisitos previamente señalados. Si el oferente indica más de cinco trabajos similares, se evaluarán sólo los cinco primeros señalados en el anexo respectivo.	
3.	<u>Degustación</u> Se deberá realizar una presentación y degustación para aproximadamente 3 personas y tendrá como finalidad, constatar la forma en que serán presentados los alimentos, líquidos y en general la ornamentación, debiendo ser montada por los oferentes en un día y hora que será fijado dentro del período de evaluación de las ofertas admisibles, previo aviso con 48 horas de antelación. Se considerará la atención y presentación del personal, la implementación y ornamentación del lugar donde se entregará el servicio, la calidad de atención del personal del proponente, la presentación de los productos, sabor de los productos, y la entrega de la totalidad de los productos solicitados. Los oferentes que no concurren a la evaluación de presentación y degustación, no continuarán en la evaluación, siendo rechazada su oferta. Los oferentes que resulten admisibles y se presenten con más de 15 minutos de atraso serán penalizados con -2 puntos de su puntaje final en el presente criterio.	MATRIZ DE DEGUSTACIÓN
4.	<u>Comportamiento contractual anterior:</u> Para la evaluación de este criterio, se evaluará el comportamiento contractual anterior del oferente, respecto de todos los contratos celebrados con los organismos públicos (incluidos los de convenios marco) durante los últimos 2 años (24 meses) antes del momento del cierre de presentación de la oferta. Esta información será obtenida del Registro de Proveedores. Sólo se considerarán las medidas ejecutoriadas durante el período señalado. El mecanismo de asignación de puntaje es el resultado de descontar el puntaje indicado a continuación, del puntaje total ponderado de la evaluación por el número de medidas obtenidas en el registro de proveedores. ● Término anticipado de contrato por aplicación de medidas. Pérdida de puntaje por medida: 20 ● Suspensión temporal en el catálogo de convenio marco. Pérdida de puntaje por medida: 10 ● Cobro de garantías (fiel cumplimiento). Pérdida de puntaje por medida: 5 Se deja expresa constancia que para UTP (Unión Temporal de Proveedores) este criterio se aplicará para todos los integrantes señalados en el Anexo N°3, debiendo sumarse la	REGISTRO DE PROVEEDORES MERCADO PÚBLICO



	pérdida de puntaje de cada integrante.	
--	--	--

3.3 Oferta económica

Se evaluará el valor neto ofertado por cada línea de servicio solicitados, se valorará de acuerdo a lo indicado en el Anexo N°7 “Oferta Económica”. Cada línea será evaluada de forma independiente, utilizando la siguiente fórmula

$$\left(\frac{\text{Oferta de menor precio por línea}}{\text{Oferta del proveedor evaluado por línea}} \right) \times 45 = \text{Puntaje oferta por línea}$$

Para efectos de presentar su propuesta, el proveedor deberá contemplar los siguientes montos disponibles por línea de adjudicación:

Línea	Tipo de Servicio	Presupuesto Máximo	Según Formato
1.	Coffee Break	\$ 70.000.000	Anexo N°7 OFERTA ECONÓMICA
2.	Almuerzo	\$ 10.000.000	
3.	Cócteles	\$ 10.000.000	
4.	Colaciones	\$ 10.000.000	
Total		\$ 100.000.000	

Aquellos oferentes cuyas propuestas no incluyan la valorización de alguno de los ítems especificados o agreguen ítem o partidas adicionales, no serán objeto de evaluación, quedando fuera del proceso de licitación, y las ofertas respectivas serán declaradas inadmisibles.

Se considerarán incluidos en la oferta todos los costos y gastos que demanden la ejecución de la orden de compra y el fiel cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Aquellas ofertas que superen el monto máximo establecido en las presentes bases, será declarada inadmisible y rechazada en el acto de apertura.

3.4 Plazo de vigencia de las ofertas

Las ofertas mantendrán su vigencia por un plazo de 90 (noventa) días corridos, contados desde la fecha de cierre de presentación de las propuestas.

4. DE LA APERTURA DE LAS OFERTAS

La apertura electrónica de las ofertas, se efectuará el día señalado en el cronograma de actividades, en un solo acto, a través del portal.

Primeramente, se procederá a constatar la remisión de todos los certificados requeridos para la presentación de las ofertas.

5. ERRORES U OMISIONES DURANTE LA EVALUACIÓN

La UMCE podrá solicitar a través del portal, de conformidad a lo establecido en el inciso primero del artículo 56 del reglamento de compras, que los oferentes salven **errores u omisiones formales**, dentro de un plazo de 24 horas, siempre y cuando las rectificaciones de dichos vicios u omisiones **no les confieran a estos una situación de privilegio** respecto de los demás competidores, esto es, en tanto no se afecten los principios de estricta sujeción a las bases y de igualdad entre los oferentes, lo que se informará al resto de los proponentes a través del portal.

6. DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La UMCE evaluará los antecedentes que constituyen la oferta de los proveedores de acuerdo a los criterios de evaluación definidos en las presentes bases.

6.1 Comisión evaluadora

La evaluación de las ofertas se llevará a cabo durante el período señalado en el calendario de las presentes bases de licitación, y estará a cargo de una Comisión de Evaluación compuesta por las siguientes autoridades y/o funcionarios de la Universidad:

1.

Directora de Administración y Finanzas
2.

Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística
3.

Profesional de la Unidad de Abastecimiento y Logística

En caso de que alguno de los integrantes de la comisión evaluadora no pueda integrar dicha comisión, será reemplazado por su subrogante legal, o por quien designe en su representación.

Excepcionalmente, y de manera fundada, algunos de los integrantes de la Comisión designados por la entidad licitante, podrán ser personas ajenas a la Administración, aunque siempre en número inferior a los funcionarios públicos que integran dicha comisión.

Los miembros de la Comisión Evaluadora no podrán:

- Tener contactos con los oferentes, salvo en cuanto proceda alguno de los mecanismos regulados en la Ley N°19.886 y su reglamento.
- Aceptar solicitudes de reunión, de parte de terceros, sobre asuntos vinculados directa o indirectamente con esta licitación, mientras integren la Comisión Evaluadora.
- Aceptar ningún donativo de parte de terceros. Entiéndase como terceros, entre otros, a las empresas que prestan servicios de asesoría, o bien, sociedades consultoras, asociaciones, gremios o corporaciones.
- Tampoco podrán tener conflicto de interés respecto de los oferentes, en los términos señalados por la ley, tales como el parentesco hasta segundo grado de consanguinidad o afinidad, amistad o enemistad manifiesta, entre otras; y, deberán guardar estricta confidencialidad sobre el proceso respectivo.

Esta Comisión emitirá un informe de evaluación de ofertas, proponiendo al Jefe de Servicio de la entidad licitante, o a quien corresponda la decisión si estuviera delegada, la adjudicación, de acuerdo con los criterios de evaluación contenidos en las presentes bases de licitación y en virtud del proceso de evaluación descrito a continuación.

6.2 Proceso de evaluación

El proceso de evaluación contempla la evaluación de las ofertas técnicas y económicas, debiendo cada uno de los componentes ser evaluado en forma independiente, en virtud de lo cual se le asignará el puntaje que corresponda. La suma de los puntajes asignados a los mencionados componentes corresponderá al puntaje final de la oferta.

En las operaciones aritméticas que se efectúen durante la evaluación de las ofertas técnicas y económicas, se utilizarán dos decimales.

En la tabla siguiente se detallan los puntajes máximos respecto de cada componente:

N°	Componentes	Puntajes máximos
1	Oferta técnica	50
2	Oferta económica	45
3	Cumplimiento de requisitos formales	3
4	Criterio de integridad	2

6.3 Criterios de evaluación

Las ofertas serán evaluadas de acuerdo con los criterios de evaluación y mecanismos de asignación de puntajes que se indican en el siguiente cuadro:

N°	Ponderación	Categoría	Descripción	Puntaje	Criterio de evaluación
Oferta técnica (50%)					



1.	20	Propuesta Técnica	La propuesta cumple íntegra y claramente con todos los aspectos solicitados en las bases técnicas para cada línea ofertada. Además, incorpora elementos adicionales especiales* de valor agregado, muestra alto nivel de detalle en la descripción de ingredientes y servicios, y contempla todas las opciones especiales.	20	Anexo N°5-PROPUESTA TÉCNICA
			Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejoras u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de opciones especiales.	15	
			Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales.	10	
			La propuesta es ambigua, incompleta o presenta omisiones relevantes. No describe claramente algunos ítems solicitados o no acredita cumplimiento. No contempla opciones especiales.	5	
			La propuesta no se ajusta a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases.	0	
	10	Experiencia	Este criterio será evaluado conforme a la cantidad de servicios realizados, de las mismas características y naturaleza del servicio objeto de esta Licitación. La experiencia se acreditará mediante contratos, órdenes de compra con recepción conforme y con una fecha de antigüedad no superior a 3 años. Para la asignación del puntaje se considerarán 2 puntos por cada experiencia presentada con un tope de 10 puntos.		Anexo N°6 EXPERIENCIA
	10	Degustación	Cumple ampliamente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”	10	MATRIZ DE DEGUSTACIÓN
Cumple de manera suficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”			5		
Cumple de manera deficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”			0		
2.	Comportamiento Contractual Anterior (resta de puntos)		Término anticipado de contrato por aplicación de medidas.	Pérdida de puntaje: 20	Registro de Proveedores Mercado Público
			Suspensión temporal en el catálogo de convenio marco.	Pérdida de puntaje: 10	
			Cobro de garantías (fiel cumplimiento)	Pérdida de puntaje: 5	
Oferta económica (45%)					
3.	45	Valor neto ofertado	Según la información entregada a través del Anexo N°7: $\left(\frac{\text{Oferta de menor precio}}{\text{Oferta evaluada}}\right) \times 45 = \text{Puntaje}$		Anexo N°7- OFERTA ECONÓMICA
Cumplimiento de requisitos formales (3%)					



4.	3	Requisitos formales	3 puntos: Cumple con todos los requisitos formales exigidos por las bases. Entrega todos los anexos administrativos indicados en el punto 3.1 “Antecedentes administrativos” sin ser requeridos a través del foro de aclaración de ofertas.
			0 puntos: De no adjuntarse, o ser entregados fuera de plazo a través del foro de aclaración de ofertas.
Criterio de integridad (2%)			
5.	2	Criterio de integridad	2 puntos: el oferente cuenta con uno o más programas de integridad, que sean conocidos por su personal. Dichos programas deberán elaborarse según lo señalado en dictamen N° E370752, de 20 de julio de 2023, de la Contraloría General de la República.
			Para comprobar tal situación se deberán acompañar copias de los programas de integridad, suscritos por el empleador y una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones. 0 puntos: el oferente no cuenta con ningún programa de integridad, o no presenta medios de verificación que acredite que dichos programas de integridad sean conocidos por su personal.

7. INFORME DE LA COMISIÓN EVALUADORA

La comisión evaluadora emitirá un informe, el que contendrá un resumen del proceso de licitación, con todos sus participantes y las evaluaciones realizadas, indicando el puntaje que hayan obtenido los respectivos proponentes establecida en el cronograma de actividades.

En caso de producirse empates entre los oferentes que sean mejor evaluados, se aplicarán, en forma sucesiva, las siguientes reglas de desempate:

- Primer decimal en el puntaje final
- Mayor puntaje en la oferta técnica
- Mayor puntaje de la oferta económica
- Entre aquellos oferentes que continúen empatados luego de aplicar todos los criterios anteriores, se preferirá a aquel que primero haya ingresado su oferta en el portal, de acuerdo a la información que conste en los respectivos comprobantes de ingreso de oferta.

El informe de la comisión evaluadora culminará con una recomendación para la autoridad encargada de adoptar la decisión.

8. DE LA ADJUDICACIÓN

La Universidad aceptará la oferta más ventajosa, considerando los criterios de evaluación con sus respectivos puntajes y ponderaciones establecidos en estas bases, mediante acto administrativo en el que se especificarán los criterios de evaluación aplicados.

Cuando el precio de la oferta presentada por un oferente sea menor al 50% del precio presentado por el oferente que le sigue, y se verifique por parte de esta entidad que los costos de dicha oferta son inconsistentes económicamente, la Universidad podrá a través de una resolución fundada, adjudicar esa oferta, solicitando una ampliación de las garantías de fiel cumplimiento, hasta por la diferencia del precio con la oferta que le sigue.

La presente licitación será adjudicada a uno o varios proveedores.

9. INADMISIBILIDAD DE LAS OFERTAS Y DECLARACIÓN DE DESERCIÓN

La Universidad declarará inadmisibles las ofertas cuando éstas no cumplieren los requisitos establecidos en las bases, ya sea en uno o más actos específicos, o en el mismo acto de adjudicación.

Además, la Universidad declarará desierta la licitación si es que no se presentan ofertas, o bien, si estas no resultan convenientes a sus intereses.

En todo caso, las declaraciones de la Universidad se efectuarán siempre mediante resolución fundada.



10. FACULTAD DE READJUDICAR

La Universidad podrá readjudicar la licitación al oferente que siga en orden de prelación de acuerdo al puntaje obtenido, en los siguientes casos:

- a) Si el contrato no se firma en el plazo estipulado por causas atribuibles al adjudicatario.
- b) Si el adjudicatario no entrega la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato.
- c) Si el adjudicatario se desiste de su oferta.
- d) Si el adjudicatario es inhábil para contratar y/o ofertar con el Estado en los términos del artículo 4° de la ley N°19.886 y su reglamento, o en virtud de la ley N°20.393 o del artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973, o no proporciona los documentos que le sean requeridos para verificar dicha condición.

11. DEL CONTRATO

Una vez adjudicada la mejor propuesta, el adjudicatario deberá suscribir el contrato dentro del plazo establecido para tales efectos en el cronograma de actividades.

Para la firma del contrato, el adjudicatario que sea persona natural deberá acompañar una copia de su cédula de identidad, y el adjudicatario que sea persona jurídica deberá acompañar una copia de su escritura de constitución y de sus modificaciones, un certificado de vigencia de la persona jurídica y de los poderes de su(s) representante(s), emitidos con una antelación no superior a seis meses, y una copia de la cédula de identidad de su(s) representante(s).

Si se trata de personas jurídicas que no se constituyan mediante escritura pública inscrita en el registro de comercio correspondiente, deberá acompañar los documentos que resulten idóneos para acreditar su existencia y la personería del representante, emitidos con una antelación no superior a seis meses.

En todo caso, el adjudicatario no deberá acompañar los documentos especificados en el párrafo anterior si ellos u otros similares se encuentran disponibles en el Registro de Proveedores de Mercado Público.

Asimismo, el proveedor adjudicado deberá efectuar la declaración jurada de acuerdo contenida en el Anexo N°3, en donde deberá señalar si registra o no saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años.

En caso de que la persona natural o jurídica, adjudicada, registre saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, los primeros estados de pago producto de esta licitación deberán ser destinados al pago de dichas obligaciones, debiendo el adjudicatario acreditar que la totalidad de las obligaciones se encuentran liquidadas al cumplirse la mitad del período de ejecución de prestaciones, en conformidad a los alcances señalados en el Anexo N°3.

Se exigirá que la empresa adjudicada proceda a dichos pagos y presente los comprobantes y planillas que demuestren el total cumplimiento de la obligación.

11.1 Condiciones básicas del contrato

El contrato a suscribirse contendrá las condiciones básicas que se indican en el siguiente cuadro:

Domicilio de las partes	Comuna de Santiago, Región Metropolitana.
Cesión de derechos	No se permite.
Vigencia del contrato	Desde la total tramitación de la resolución que aprueba el contrato. Sin perjuicio de lo anterior, por razones de buen servicio, el proveedor adjudicado podrá comenzar a prestar los servicios correspondientes a partir de la fecha de suscripción del contrato. No obstante, el pago sólo se podrá realizar luego de que el contrato haya entrado en vigencia, es decir, desde la total tramitación de la resolución que lo aprueba.
Duración del contrato	Desde la total tramitación de la resolución que aprueba el contrato, por un período de 24 meses o cuando se terminen los recursos aprobados por \$100.000.000.- (Cien millones de pesos chilenos). En el caso que transcurrido los 24 meses y aún queden recursos, se podrá prorrogar el contrato por una sola vez, previa evaluación de la contraparte técnica.
Renovación del contrato	Una vez transcurrido el plazo de ejecución del contrato o consumidos la totalidad de los recursos comprometidos para su realización (lo que ocurra primero) de manera fundada, se podrá renovar el contrato por una única vez.



Documentación integrante del contrato	Se considerará como parte integrante del contrato las bases administrativas y técnicas, anexos; así como las aclaraciones y modificaciones a las bases; las preguntas y respuestas del período de consultas; la oferta técnica y económica.
Solución de controversias y legislación aplicable	El contrato se regirá por las leyes chilenas y en el caso de existir desacuerdos que no puedan ser solucionados entre las partes, serán sometidos al conocimiento de los tribunales ordinarios de justicia.

11.2 Subcontratación

El adjudicatario no podrá ceder ni traspasar el contrato a ningún título, sin perjuicio de los cual los títulos representativos de los créditos que de él emanan podrán ser transferidos con arreglo a las disposiciones del derecho común.

Por las características del servicio a prestar, en ningún caso se podrá emplear la subcontratación durante la ejecución del contrato.

En caso de UTP, lo aquí establecido se aplicará respecto de cada uno de sus integrantes.

11.3 Obligaciones legales

El adjudicatario queda especialmente sujeto a las disposiciones contenidas en el Código del Trabajo y a la legislación complementaria de dicho cuerpo legal en las relaciones con sus trabajadores, en especial las normas relativas a la Seguridad Social.

El Mandante podrá solicitar al Adjudicatario, en cualquier momento que lo estime conveniente, el monto y el estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que a éstos correspondan respecto a sus trabajadores.

Lo anterior deberá ser acreditado mediante certificados emitidos por la Inspección del Trabajo. En el evento que el Adjudicatario no acredite oportunamente el cumplimiento íntegro de la obligaciones laborales y previsionales en la forma señalada, el Mandante podrá retener los pagos mensuales, de que es responsable el adjudicatario, o utilizar las retenciones y/o garantías del Contrato, en el mismo orden de prelación antes indicado y exclusivamente hasta el efectivo pago de las obligaciones laborales y previsionales adeudadas. Asimismo, el Mandante podrá solicitar al adjudicatario, el cumplimiento de las normas sobre higiene y seguridad para sus trabajadores, exigiendo la provisión de los elementos de protección personal y de seguridad según corresponda.

11.4 Obligaciones del adjudicatario

Sin perjuicio de las obligaciones que derivan de la naturaleza de la contratación, el proveedor tendrá las siguientes obligaciones:

- a) No podrá hacer por iniciativa propia cambio alguno a las especificaciones técnicas contenidas en el presente pliego de condiciones.
- b) Asumir la responsabilidad en cuanto a la buena ejecución de la contratación.
- c) Ejecutar la contratación con estricta sujeción a lo estipulado en las presentes bases, especificaciones técnicas, aclaraciones y otros antecedentes entregados.
- d) Dar fiel cumplimiento a las normas legales vigentes en materias de accidentes del trabajo y prevención de riesgos, como asimismo a las directrices que establezca la contraparte técnica.
- e) Es responsable de todo accidente o daño que durante la vigencia de la contratación le pudiera ocurrir al personal o a las dependencias de la Universidad, que sean imputables al proveedor.
- f) De igual modo, el proveedor será responsable de cumplir las obligaciones que le corresponden como empleador, en aspectos de remuneraciones, previsión, seguridad social, alimentación, etc.
- g) Cuidar los bienes, materiales, equipos e instalaciones de su propiedad. En consecuencia, no tendrá derecho alguno a indemnización de ninguna especie por pérdida, destrucción, deterioro, desgaste producidos por robo, uso, mal uso u otra razón, incluyendo la fuerza mayor y caso fortuito.
- h) Mantener un permanente control sobre la ejecución de los servicios, a través de cualquier medio o forma que resulte idónea para tales efectos.
- i) Dar cumplimiento a las instrucciones de la autoridad sanitaria que resulten aplicables respecto de los servicios que se contratan.
- j) No emplear la subcontratación según lo estipulado en las bases.
- k) Las demás que le encomienden las presentes bases.

11.5 Condiciones y accidentes laborales

El adjudicatario deberá suministrar a sus trabajadores los equipos e implementos necesarios de protección, tomar las medidas para mantener la seguridad en el trabajo, y disponer en general de todas las medidas pertinentes para dar

debido cumplimiento a las normas legales que regulan la materia, particularmente la ley de accidentes del trabajo.

Es obligación del adjudicatario efectuar la denuncia de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales en conformidad con las disposiciones legales sobre la materia, debiendo informar a la Contraparte Técnica de la Universidad de los hechos ocurridos, haciendo entrega cuando corresponda de tales denuncias.

11.6 Precio y forma de pago

El monto se pagará contra la entrega de los servicios solicitados, previa entrega por parte del oferente de la correspondiente boleta o factura extendida a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, RUT N°60.910.047-8, debidamente visada por la contraparte técnica de la Universidad, dentro de los 30 días desde que sea recibida.

Con todo, cabe hacer presente que el monto disponible para la presente licitación es de \$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos) todos los impuestos incluidos, los cuales, se dividen por línea según lo dispuesto en el numeral 3.3 de las bases administrativas.

Salvo los impuestos que procedan, no procederá el pago de ningún tipo de cobro adicional al que no sea exclusivamente el pago de los servicios consumidos. Por lo tanto, todos los costos asociados a la prestación de los servicios encomendados y/o cualquier otro gasto que deba incurrir el proveedor para dar cabal cumplimiento a las responsabilidades y obligaciones contraídas por éste al momento de participar de esta licitación, resultar adjudicado y finalmente contratado por parte de la entidad contratante, deberán ser asumidos exclusivamente por el adjudicatario y no podrán ser traspasados al organismo contratante bajo ningún tipo de mecanismo.

Los pagos sólo podrán hacerse efectivos una vez que se encuentre totalmente tramitado el acto administrativo que apruebe la adjudicación contra entrega por parte del prestador del documento tributario correspondiente y siempre que la orden de compra respectiva se encuentre aceptada por el proveedor en el portal www.mercadopublico.cl. En el evento de no cumplirse estos requisitos no se autorizará el pago.

Para verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que afecten al personal del adjudicatario, respecto de sus dependientes, la Universidad exigirá como requisito para cursar el pago que el proveedor acompañe la factura correspondiente, los siguientes documentos:

- a. Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales de las personas que prestaron el servicio, en el mes que se ejecute el servicio (F 30-1).
- b. Certificado de antecedentes obligaciones laborales y previsionales, emitido por la Dirección del Trabajo (F 30).

Para la visación correspondiente de la contraparte técnica de la Universidad, los antecedentes previamente individualizados, deberán ser rendidos al correo recepcion.facturas@umce.cl

Para dar curso al pago del servicio, sólo se exigirá la factura. Los documentos de cobro deberán extenderse a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, R.U.T. N°60.910.047-8, dirección Avenida José Pedro Alessandri N°774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, los que deberán ser entregados dentro de los 10 días hábiles siguientes al mes facturado, electrónicamente al correo recepcion.facturas@umce.cl.

Los documentos de cobro que no sean acompañados con los antecedentes necesarios para su revisión y autorización, podrán ser rechazados en los términos establecidos por la normativa aplicable vigente.

12. GARANTÍA DE FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Al ser una contratación cuya ejecución en tiempo y forma responde al cumplimiento de diversas obligaciones legales de la Universidad, y al no ser una contratación de simple y objetiva especificación cuya formalización requerirá de la suscripción de un contrato, el adjudicatario deberá entregar, al momento de la firma del contrato, una garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, que tendrá el carácter de irrevocable y podrá consistir en cualquier instrumento que asegure su cobro de manera rápida y efectiva, con las siguientes características:

Beneficiario	Universidad Metropolitana de las Ciencias de la Educación. R.U.T. N°60.910.047-8
Pagadera	A la vista.



Vigencia mínima	Desde la fecha de celebración del contrato, hasta 60 días corridos posteriores a la terminación del contrato.
Expresada en	En pesos chilenos o unidades de fomento (UF)
Monto	Equivalente a un 5% del precio neto del contrato.
Glosa (exigible respecto de los instrumentos que admiten la incorporación de la glosa).	“Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del contrato del proceso ID 692253-2-LP25 Licitación Servicios de Alimentación y Coffe Break para la UMCE”. Para la entrega de garantía deberá firmar un acta de entrega (Formulario UMCE) que será proporcionada en formato físico, si la entrega de la garantía es presencial, o en formato digital, mediante correo electrónico, si la entrega corresponde a un instrumento en soporte digital vía e-mail.
Forma y oportunidad de su restitución.	Podrá ser retirada por el adjudicatario a la fecha de su vencimiento y una vez verificado el cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario a satisfacción de la Universidad. Para la entrega de garantía deberá firmar un acta de entrega (Formulario UMCE) que será proporcionada en formato físico, si la entrega de la garantía es presencial, o en formato digital, mediante correo electrónico, si la entrega corresponde a un instrumento en soporte digital vía e-mail.

Se hace presente que esta garantía, además, caucionará el cumplimiento de las obligaciones laborales y sociales con los trabajadores del adjudicatario, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 11 de la Ley N°19.886.

En caso de aumento de plazo del contrato, el adjudicatario deberá extender el tiempo de vigencia de la garantía con el objeto de asegurar el cumplimiento de la vigencia mínima establecida en este párrafo. La extensión de la vigencia de la garantía deberá presentarse en la UMCE con al menos 20 días corridos de anticipación al vencimiento del plazo original.

En caso de que el contrato sea renovado, en los términos y condiciones establecidos en las presentes bases, se deberá entregar una nueva garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, en las mismas condiciones señaladas en este punto.

Sin perjuicio de lo dispuesto previamente, la garantía de fiel y oportuno cumplimiento será cobrada en caso de término anticipado por las causales indicadas en el punto 18 de las presentes bases administrativas, con excepción de la terminación del contrato por mutuo acuerdo, siempre y cuando el proveedor no se encontrare en mora de cumplir con sus obligaciones. Asimismo, no se hará cobro de la garantía de fiel cumplimiento del contrato cuando el contrato se terminará con motivo de lo dispuesto en la letra f) del punto 18 de las bases administrativas.

13. ENCARGADO DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá nombrar en el contrato, un encargado para la ejecución del mismo, que tendrá, a lo menos, las siguientes funciones:

- a) Representar al adjudicatario en la discusión de las materias relacionadas con la ejecución del contrato.
- b) Coordinar las acciones que sean pertinentes para la operación y cumplimiento del contrato.

Todo cambio relativo a esta designación, deberá ser informado a la Universidad por el representante legal de la empresa, a más tardar dentro de las 24 horas siguientes de efectuado el cambio.

14. CONTRAPARTE TÉCNICA POR PARTE DE LA UNIVERSIDAD

La contraparte técnica por parte de la Universidad corresponderá a la Coordinadora de Abastecimiento y Logística, o quién ésta designe, el cual realizará las siguientes labores:

- a) Supervisar, coordinar y fiscalizar el debido cumplimiento del contrato y de todos los aspectos considerados en el presente pliego de condiciones.



UMCE

el poder transformador de la educación

- b) Comunicarse por cualquier vía con el encargado del adjudicatario, dándole observaciones de forma y fondo del desarrollo del servicio prestado, pudiendo establecer metas de desempeño con el encargado del adjudicatario, a fin de mejorar el servicio.
- c) Fiscalizar que la ejecución del servicio se ciña estrictamente a lo indicado en el presente pliego de condiciones y en los demás documentos que rigen esta licitación.
- d) Aprobar cada uno de los productos recibidos como parte del servicio.
- e) Dar visto bueno a las respectivas facturas o boletas, y recepción conforme de los servicios, así como de monitorear el pago de las responsabilidades sociales del adjudicatario con sus trabajadores.
- f) Solicitar las reuniones requeridas para gestionar correctamente las actividades.
- g) Coordinar con la contraparte técnica del adjudicatario los asuntos referidos a la ejecución del servicio.
- h) Velar por el correcto desarrollo del servicio informando mediante memorándum a la Dirección de Administración y Finanzas, en caso de que deban aplicarse multas.
- i) Solicitar la modificación de la contratación en caso que corresponda.
- j) Controlar, supervisar y evaluar los productos adquiridos, velando por el cumplimiento de la calidad del y los plazos establecidos

15. SITUACIONES DE EMERGENCIA

Durante el proceso de prestación de los servicios o adquisición de los bienes, todo daño ocasionado por situaciones de emergencia derivadas de fenómenos naturales o de otro origen, deberá ser informado inmediatamente a la Contraparte Técnica de la Universidad.

Asimismo, el Profesional a cargo del servicio deberá informar detalladamente a la Contraparte Técnica de la Universidad de todo incidente que en la prestación del servicio se presente, a fin de que en conjunto se tomen las medidas pertinentes para corregir las condiciones que lo provocaron.

Para este efecto, los nombres y teléfonos tanto del encargado para la ejecución del contrato por parte del adjudicatario, como de la Contraparte Técnica de la Universidad, serán indicados en el contrato.

El incumplimiento en la entrega de la información oportuna, señalada en el inciso primero y segundo de esta norma, será sancionado con una multa equivalente a 2 UTM. Dicha multa será descontada del estado de pago más próximo que se curse. Para estos efectos, se considerará el valor de la UTM del mes correspondiente al estado de pago.

16. CONFIDENCIALIDAD

El adjudicatario deberá guardar confidencialidad de todos los antecedentes que de la Universidad conozca con motivo del contrato y no podrá hacer uso de éstos para fines ajenos a las presentes bases y bajo ninguna circunstancia podrá, por cualquier título y/o medio revelar, difundir, publicar, vender, ceder, copiar, reproducir, interferir, interceptar, alterar, modificar, dañar, inutilizar, destruir, en todo o en parte esta información ya sea durante la vigencia del Contrato como después de su finalización.

Esta prohibición afecta al adjudicatario, su personal directo e indirecto, sus consultores, en cualquier calidad que se encuentren ligados al contrato en cualquiera de sus etapas, y su responsabilidad será solidaria, incluso después de la expiración del Contrato.

El adjudicatario sólo podrá copiar o reproducir la información que sea necesaria para dar cumplimiento a las presentes bases.

En caso de incumplimiento de esta cláusula, la Universidad podrá terminar anticipadamente el Contrato, encontrándose facultado para cobrar la Garantía de Fiel y Oportuno Cumplimiento del Contrato, sin perjuicio de iniciar las acciones legales que procediere.

17. DERECHO A VETO

La Contraparte Técnica de la Universidad tendrá derecho a vetar al personal del adjudicatario con expresión de causa o bien cuando la intervención de dichas personas entorpezca o dificulte la ejecución del contrato.

La UMCE se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando lo estime pertinente, información del personal relativa al nombre completo, al número de RUN y una autorización escrita de éstos para verificar sus antecedentes.

18. MULTAS

Cada vez que el adjudicatario incurra en los incumplimientos definidos en las presentes bases, la UMCE podrá aplicar administrativamente multas, salvo que sea debido a casos de fuerza mayor o caso fortuito, los que deberán ser justificados por el adjudicatario ante la Contraparte Técnica de la Universidad.

18.1 Procedimiento de aplicación

Cuando se verifiquen hechos que, de acuerdo a lo establecido en estas bases sean constitutivos de multa, la contraparte técnica notificará esta circunstancia al adjudicatario, indicando en forma precisa los hechos que se imputan. El adjudicatario dispondrá de un plazo de cinco días hábiles para efectuar los descargos que estime pertinentes, adjuntando los antecedentes que sustenten sus alegaciones, por escrito y entregado en Av. José Pedro Alessandri 774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana o mediante correo electrónico a finanzas@umce.cl.

Una vez realizados los descargos por parte del adjudicatario, o en su defecto, una vez transcurrido el plazo de cinco días hábiles sin que el adjudicatario haya formulado descargos, la contraparte técnica informará esta situación a la Dirección de Administración y Finanzas solicitando la aplicación de la multa, en caso de que ello sea procedente.

La multa será aplicada mediante resolución fundada de la Sra. Rectora, la que será notificada al adjudicatario en forma personal o mediante carta certificada dirigida al domicilio señalado en el contrato. La notificación que se efectúe mediante carta certificada, se entenderá practicada a contar del tercer día hábil siguiente a su recepción en la oficina de correos correspondiente.

El adjudicatario podrá interponer recurso de reposición en contra de la resolución que le aplique la multa, dentro del plazo de cinco días hábiles contados desde la fecha de su notificación, mediante correo electrónico a finanzas@umce.cl. La Universidad resolverá la reposición presentada, acogiendo total o parcialmente los fundamentos dados por el adjudicatario, o bien, la rechazará confirmando la multa aplicada, sin perjuicio de los demás recursos que contempla la Ley N°19.880, que sean procedentes.

18.2 Causales y monto de las multas

a) Multas por incumplimiento de estándares del servicio

N°	Causa	Monto de la multa
1	Entrega de productos alimenticios en condiciones distintas a las comprometidas en la oferta técnica (alimentos fríos, vencidos, incompletos o en mal estado).	1,5 UF por cada evento
2	Retraso en el montaje o entrega del servicio superior a 30 minutos sin justificación.	0,5 UF por cada 30 minutos de atraso.
3	Falta de personal comprometido en la oferta técnica (por ejemplo, garzones).	1 UF por cada persona faltante.
4	Incumplimiento en la presentación, higiene o vestimenta del personal comprometido.	0,5 UF por cada observación fundada.
5	Sustitución de vajillas, utensilios, elementos decorativos o insumos distintos a los ofertados sin previa autorización de la Universidad.	0,5 UF por evento.

b) Multas por incumplimientos formales o contractuales

N°	Causa	Monto de la multa
1	Omisión en la entrega de información respecto a situaciones de emergencia, daños o incidentes durante la ejecución del servicio.	1 UF por evento no reportado
2	No envío de cotización dentro del plazo requerido por la Universidad (48 días hábiles desde la solicitud)	0,5 UF por cada requerimiento
3	No se presenta a reunión de coordinación o revisión solicitada por la Contraparte técnica.	1 UF por ausencia no justificada
4	Incumplimiento reiterado de los canales formales de comunicación establecidos en las bases (uso indebido de otros medios, no respondiendo por el canal oficial).	0,5 UF por cada evento

La U.F. (Unidad de Fomento) aplicable, será la pertinente al día en que se verificó la falta.

Las multas se aplicarán por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada la haga procedente.

En todo caso, las multas se aplicarán solamente hasta alcanzar en total, en forma acumulada, un 5% del valor total de la orden de compra.

Las multas se podrán aplicar por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada, la haga procedente.

18.3 Pago de las multas

El proveedor podrá pagar las multas directamente en la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, debiendo otorgarse recibo para tal efecto. En caso contrario, el monto total de las multas impagas y que no se encuentren con reclamación pendiente o con el plazo vigente para reclamar de ella, será descontado del pago correspondiente.

19. MODIFICACIÓN O TÉRMINO ANTICIPADO DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL

La relación contractual podrá modificarse o terminarse anticipadamente por las siguientes causales:

- a) La muerte o incapacidad sobreviniente de la persona natural, o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad adjudicataria.
- b) La resciliación o mutuo acuerdo entre las partes, siempre que el Proveedor no se encuentre en mora de cumplir sus obligaciones.
- c) El incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Proveedor.
- d) El estado de notoria insolvencia del contratante, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato.
- e) La imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme al artículo 129 del Reglamento de Compras Públicas. En tal caso, la Universidad sólo pagará el precio por los bienes y/o servicios que efectivamente se hubieren entregado o prestado, según corresponda, durante la vigencia del contrato. Asimismo, en el evento que la imposibilidad de cumplimiento del contrato obedeciera a motivos imputables al Proveedor, procederá que se apliquen en su contra las medidas establecidas en el artículo 135 del Reglamento de Compras Públicas.
- f) Por exigir el interés público o la seguridad nacional.

Las demás establecidas en la ley, en las respectivas Bases de la licitación o en el contrato. Dichas Bases podrán establecer mecanismos de compensación y de indemnización a los contratantes

Para los efectos de terminar anticipadamente la relación contractual por la causal prevista en el literal c), se entenderá como incumplimiento grave de las obligaciones del proveedor, facultando a la Universidad para poner término anticipado a la relación contractual, entre otras, las siguientes acciones, que serán siempre certificadas por la Contraparte Técnica de la Universidad:

1. La negativa, sin causa justificada, de prestar cualquiera de los servicios a los que se hubiere comprometido en su oferta, que sean procedentes.
2. El incumplimiento de lo establecido en el punto N°11.5 de las presentes bases administrativas.
3. Aplicación de multas por un total acumulado igual o superior al 5% del valor del contrato.
4. Las que sean fundadamente establecidas por la Contraparte Técnica de la Universidad.
5. En los demás casos que señalen en las presentes Bases.

Para efectos de aplicar la causal de término anticipado por incumplimiento grave, se aplicará previamente el procedimiento establecido en el punto 16.1.

Producida cualquiera de las situaciones señaladas entre las letras b), c), f) y g) precedentes, la UMCE podrá poner término administrativamente y en forma anticipada de la relación contractual, aplicándose previamente el procedimiento establecido en el punto 16.1

La UMCE podrá hacer efectiva la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato si las bases de licitación la exigen, en cualquiera de los casos señalados en este acápite, sin perjuicio de iniciar las acciones legales procedentes para exigir el pago de indemnizaciones por daños y perjuicios que fueren procedentes.

20. DECLARACIONES EN TORNO A LA LEY N°21.369

El adjudicatario, en este acto, declara conocer y se obliga a cumplir la normativa que la Universidad ha implementado para asegurar estándares de respeto y convivencia dentro de la institución, proporcionando mecanismos para



UMCE

el poder transformador de la educación

prevenir, enfrentar y sancionar situaciones de discriminación, violencia sexual y/o de género. Dicha normativa se entenderá formar parte integrante del convenio respectivo, en su oportunidad, y consiste en la Resolución Exenta N°2022-00-1680, que aprueba el “Protocolo de actuación contra la violencia de género, acoso sexual, acoso laboral de connotación sexual y discriminación arbitraria” de la UMCE, el cual se encuentra disponible online en <https://acortar.link/kFcEMF> para efectos del cumplimiento de lo establecido en la Ley N°21.369 que regula el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en el ámbito de la Educación Superior.



BASES TÉCNICAS

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK

PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

I. ANTECEDENTES

La Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, en adelante UMCE o la Universidad, en función de su deber con la comunidad universitaria (estudiantes, académicos, funcionarios/as administrativos/as, entre otros); necesita la contratación de servicios de “Alimentación y Coffe Break” en diferentes instancias que contemplan reuniones prolongadas, eventos de capacitación, conferencias, seminarios, presentaciones de proyectos y celebraciones internas.

La contratación del servicio es con el objeto de asegurar que todos/as los/as asistentes tengan acceso a alimentos y bebidas sin interrumpir la agenda del evento, como también para facilitar la colaboración y desarrollo de proyectos mediante el establecimiento y generación de redes con entidades tanto internas como externas a la Universidad. Además, el ofrecer un servicio de “Alimentación y Coffe Break” contribuye a suscitar una impresión profesional positiva, mostrando preocupación por el bienestar de los/as participantes al atender sus necesidades alimenticias y ayudar en mantener su energía y concentración durante las actividades.

II. OBJETIVO

El propósito de las presentes Bases Técnicas es la contratación de servicios de “Alimentación y Coffe Break” para las diferentes actividades de capacitación, atención de autoridades, visitas, ceremonias y otros eventos para las facultades, direcciones, departamentos y demás unidades de los distintos campus de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.

III. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

El oferente debe tener a disposición la variedad completa de lo solicitado, el usuario final decidirá el menú o combinación de menús según el tipo de evento a realizar. El servicio a contratar debe cumplir con la totalidad de las siguientes especificaciones:

III.1. SERVICIOS DE COFFEE BREAK

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Coffee break Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____



Coffee break Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Coffee break Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Coffee break Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____



Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

III.2. SERVICIOS DE ALMUERZO

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Almuerzo Estándar

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

Almuerzo Premium

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío



Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

III.3. SERVICIOS DE CÓCTEL

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Cóctel Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)



Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

III.4. COLACIONES

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Colación Básica

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.



Colación Estándar

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

Colación Mejorada

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

Colación Saludable

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej.



	cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

III.5. SUSTENTABILIDAD (aplica a todas las líneas)

Uso de materiales reciclables o compostables	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Eliminación de plásticos de un solo uso	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Gestión de residuos en el lugar	☐ Sí ☐ No. ¿Cómo?: _____

Nota:

El servicio no cuenta con un mínimo de personas para ser requerido, la UMCE podrá solicitar el servicio en cualquier momento durante la vigencia del contrato y con previa coordinación con el adjudicatario.

Todos los menús deben contemplar opciones vegetarianas y veganas.

Se considerarán elementos adicionales y/o de valor agregado aquellos que mejoren a experiencia del servicio, aumenten su calidad o presentación, demuestren un nivel superior de profesionalismo, cuidado o innovación, y aportan beneficios en sostenibilidad, logística o atención al cliente:

- Alimentos preparados con ingredientes orgánicos o de origen local.
- Uso de productos sin preservantes, sin azúcar refinada o integrales.
- Panadería y repostería artesanal en lugar de productos procesados.
- Opciones “gourmet” o de autor en los menús.
- Decoración temática acorde al evento institucional (colores de la Universidad, por ejemplo).
- Uso de materiales compostables certificados.
- Eliminación total de plásticos de un solo uso.
- Protocolo de atención especial a personas con discapacidad.
- Disponibilidad de un coordinador de servicio en terreno durante el evento.

IV. REQUERIMIENTOS PARA TODOS LOS TIPOS DE SERVICIO

El oferente deberá detallar en su propuesta técnica lo siguiente:

- Se debe adjuntar la resolución sanitaria extendida** por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud. De no adjuntar dicha documentación la oferta será declarada **inadmisible**.
- Debe indicar las medidas de presentación de los productos, por ejemplo: litro, cc, gramos, entre otros.
- Se debe indicar el origen: Informar si el producto es envasado por una empresa de comestibles, de ser así, se debe indicar la marca.
- Se debe indicar la implementación y ornamentación del lugar de servicio.
- Se debe indicar el tipo de envases y/o presentación de los alimentos.
- Otras características: indicar si se trata de alimentos para personas con restricciones alimentarias o alimentación alternativa como vegana o vegetariana.

V. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Todo servicio requerido debe contemplar al menos los siguientes puntos:

- Contar con los elementos necesarios para conservar la cadena de frío y condiciones higiénicas de los productos desde su origen hasta su servicio.
- El equipo de trabajo que preste el servicio deberá presentarse en el lugar de la actividad al menos con dos horas de anticipación, dependiendo de la complejidad del montaje, e identificarse al encargado del lugar que corresponda.
- Resguardar que el personal a cargo no transgrede las normas de seguridad de la Universidad.
- El oferente deberá proporcionar un mail de contacto para solicitar las cotizaciones para los eventos.
- Los garzones deberán prestar el servicio con uniforme, cabello tomado, manos y uñas limpias, entre otros; y mantener un buen trato con los participantes del evento. Deben utilizar guantes para manipular los alimentos.
- El oferente deberá proveer de lo siguiente de acuerdo al tipo de evento contratado:
 1. Mesones para la atención y mesas de apoyo altas para uso de los asistentes.
 2. Ornamentación acorde al tipo de evento.
 3. Mantelería fina, mantel y/o carpeta.
 4. Vajilla completa y uniforme: tazas, platos, fuentes y vasos de vidrio.
 5. Servilletas de papel suficientes para todo el servicio.
 6. Equipamiento necesario para ser utilizado en el evento como mantenedores fríos y calientes, mesones de trabajo, y otros que sean necesarios para la correcta prestación del servicio.
- El traslado de todo lo correspondiente al servicio de catering (garzones, alimentos, equipamiento, entre otros), será de responsabilidad del oferente.
- Definir lo del estacionamiento.
- No existe un mínimo de asistentes para los eventos. Se debe contemplar un garzón por cada quince asistentes.
- El oferente mantendrá su lugar de trabajo permanentemente aseado y ordenado. Velando por la higiene en la manipulación de los alimentos y la seguridad de las personas.
- Una vez terminado el evento el oferente deberá hacer un aseo final en el o los recintos utilizados. Además, deberá retirar y eliminar todos los desechos producto de los servicios contratados y dejarlos en los contenedores o lugares destinados o dispuestos por la Universidad para este tipo de desechos.

VI. CONDICIONES OPERATIVAS Y DE APOYO PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

- Dado que la Universidad no cuenta con lugares físicos para la manipulación de alimentos, los productos que se indican en los menús deberán llegar preparados e igualmente, se da por entendido que lo referente al aseo correspondiente a la vajilla, vasos y cubiertos son de cuenta del oferente de los servicios y deberán hacerse en un lugar ajeno a la UMCE.
- Los lugares donde se prestarán los servicios, no cuentan con las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y mantención de alimentos, por lo que el oferente deberá velar por la calidad y conservación de todos los alimentos y bebestibles, manteniendo la cadena de frío e higiene de los servicios, durante su traslado.
- Queda prohibido utilizar baños, lavaderos, cocinas, entre otras dependencias de la Facultad para el lavado de vajilla, desechar líquidos sobrantes, entre otros.
- La Universidad no proporciona bodega para el o los oferentes adjudicados.
- La Universidad no se hace responsable por la pérdida de los utensilios, mobiliario y artículos personales durante los servicios contratados.

VII. DEGUSTACIÓN

Durante el proceso de evaluación la comisión informará a través de correo electrónico el día, hora, y lugar, donde los oferentes que resulten admisibles, deberán presentar una degustación de sus productos y servicios ofertados para aproximadamente 3 personas en las dependencias de la Universidad, en la Sala de Reuniones de la Dirección de Administración y Finanzas, entrada por Avenida José Pedro Alessandri N°540, Ñuñoa, Región Metropolitana. Junto con la evaluación (llenado de Matriz evaluación degustación), la comisión entregará un acta con la asistencia de los proveedores. En el caso que el proveedor no concurra el día y hora indicada, quedará inmediatamente fuera del proceso.

MATRIZ DE EVALUACIÓN DE DEGUSTACIÓN	CUMPLE DEFICIENTE (0 puntos por ítem)	CUMPLE SUFICIENTE (1 Punto por ítem)	CUMPLE AMPLIAMENTE (2 puntos por ítem)



El personal de atención se presenta con vestimenta formal y adecuada para la entrega del servicio.			
Presenta implementación y ornamentación del lugar donde se entregará el servicio.			
La presentación de los productos alimenticios es higiénica y acorde a lo solicitado.			
Los productos alimenticios cuentan con un sabor agradable al paladar.			
Exhibe la totalidad de productos solicitados.			

Nota:

Cada ítem de la Matriz de Evaluación de Degustación será evaluado de la siguiente manera:

- En el parámetro de “Cumple de manera suficiente” se le asignará un (1) punto por cada ítem cumplido, **donde al cumplir con todos los ítems bajo esta categoría, le corresponderá un total de 5 puntos.**
- En el parámetro de “Cumple ampliamente” se le asignarán dos (2) puntos por cada ítem cumplido, **donde al cumplir con todos los ítems bajo esta categoría, le corresponderá un total de 10 puntos.**

La evaluación consistirá en una presentación y degustación para aproximadamente 3 personas y tendrá como finalidad, constatar la forma como serán presentados los alimentos, líquidos y en general la ornamentación, debiendo ser montada por los oferentes en un día y hora que será fijado dentro del período de evaluación de las ofertas admisibles, previo aviso con 48 horas de antelación.

Los oferentes que no concurren a la evaluación de presentación y degustación, no continuarán en la evaluación siendo rechazada su oferta.

Los oferentes que resulten admisibles y se presenten con más de 15 minutos de atraso serán penalizados con 10 puntos en el presente criterio.

VI. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DEL SERVICIO

El lugar de ejecución del servicio:

- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 540, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 774, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 636, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 1030, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Calle Juan Enrique Concha 504.
- Campus Joaquín Cabezas García, Dr. Luis Bisquert 2765

Por la naturaleza de los servicios contratados, cada vez que la Universidad requiera alguno de los productos y servicios detallados en el punto III, el solicitante informará de ello al adjudicatario mediante un correo electrónico que contendrá lo siguiente.

- Fecha y hora del evento.
- Cantidad de personas
- Tipo de menú requerido
- Lugar de ejecución
- Contacto



UMCE

el poder transformador de la educación

El proveedor adjudicado responderá, mediante correo electrónico, confirmando el servicio en un plazo no superior a 2 días hábiles. En el mismo correo, la empresa presentará el presupuesto correspondiente. Dicho presupuesto debe contener al menos lo siguiente:

- Servicio a realizar de acuerdo al menú seleccionado.
- Fecha y horario del servicio.
- Valor neto.
- Cualquier otra información relevante para la ejecución del servicio.

Una vez aprobado el presupuesto por el solicitante, éste confirmará mediante correo electrónico al adjudicatario - con copia a la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística, al analista de compras, y la analista de facturación- la realización del servicio en la fecha indicada en su presupuesto. No se cursarán pagos de servicios que no estén validados por la contraparte técnica, por lo que será responsabilidad de la empresa acceder a servicios solicitados directamente y que no sean de acuerdo a lo señalado en el párrafo anterior.



ANEXO N°1-A

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

Identificación del oferente persona jurídica.	
Nombre o razón social:	R.U.T.:
Domicilio comercial:	Comuna:
Nombre del representante legal:	R.U.T.:
Nombre persona de contacto durante el proceso:	R.U.T.:
Correo electrónico de contacto:	Teléfono de contacto:

(Llenar con los datos del representante legal del oferente).

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



Declaración UTP

(Este apartado deberá ser completado exclusivamente por proponentes que presenten su oferta a través de una unión temporal de proveedores)

Nombre de la Unión Temporal de Proveedores (UTP):

Integrantes de la UTP (agregue tantas filas como integrantes tenga la UTP)

Nº	Razón Social	RUT
1		
2		
3		

La siguiente información debe ser coincidente con el instrumento constitutivo de la UTP

(Para su elaboración considere, a lo menos, las exigencias dispuestas en el artículo 180 del Reglamento de la Ley de Compras).

1	Objeto UTP:
2	Solidaridad: (todos los integrantes responden respecto de todas las obligaciones que se generen para la UTP)
3	Duración/Vigencia: (no inferior a la vigencia del contrato)
4	Apoderado: (nombre, apellidos, RUT y datos de contacto)

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica o de la UTP.

Nombre :

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°1-B

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

Identificación del oferente persona natural.	
Nombre:	R.U.T.:
Domicilio comercial:	Comuna:
Nombre de persona de contacto durante el proceso:	R.U.T.:
Correo electrónico de contacto:	Teléfono de contacto:

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

ANEXO N°2-A.

DECLARACIÓN JURADA.

PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en, en representación de quien bajo juramento expone lo siguiente:

- a) Que el oferente no tiene entre sus socios a una o más personas que sean funcionarios directivos de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación ni a personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
- b) Que el oferente no es una sociedad de personas de las que formen parte los funcionarios directivos y personas mencionadas en el punto anterior, ni es una sociedad comandita por acciones o anónima cerrada en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni una sociedad anónima abierta en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital.
- c) Que el oferente, dentro de los dos años anteriores, no ha sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el Código Penal.
- d) Que el oferente no se encuentra afectado por la prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado, por haber sido condenado en virtud de lo dispuesto en la ley N°20.393, sobre responsabilidad penal de las personas jurídicas.
- e) Que el oferente no haya sido condenado por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973.
- f) Que el oferente no se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la ley N°21.595, de delitos económicos

Representante legal

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

ANEXO N°2-B.

DECLARACIÓN JURADA DEL PROPONENTE.

PERSONA NATURAL.

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en, quien bajo juramento expone lo siguiente:

1. Que no reviste la calidad de funcionario directivo de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación y no tiene vínculos de parentesco con alguno de éstos, de los descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
2. Que no es gerente, administrador, representante o director de una sociedad de personas de las que formen parte los funcionarios directivos y personas mencionadas en el punto anterior, ni de una sociedad comandita por acciones o anónima cerrada en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni de una sociedad anónima abierta en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital
3. Que, dentro de los dos años anteriores, no ha sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el Código Penal.
4. Que el oferente no haya sido condenado por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973.
5. Que el oferente no se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la ley N°21.595, de delitos económicos.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°3

DECLARACIÓN JURADA PARA CONTRATAR

(DEUDAS VIGENTES CON TRABAJADORES)

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en en representación de quien bajo juramento expone lo siguiente:

(En el espacio en blanco, favor indicar “Si” o “No”, según corresponda):

“..... registra saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con los actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos 2 años.”

Asimismo, declaro que por este acto vengo en ratificar todo lo obrado por el proveedor que represento en la licitación que resultó adjudicada, sea que se trate de actuaciones efectuadas por personas con poder suficiente para representarla o no.

Notas:

1. Todos los datos solicitados deben ser completados debidamente por el oferente que sea adjudicado.
2. En el caso de UTP, este anexo deberá ser completado por cada uno de los integrantes, por su situación particular.
3. Esta declaración será exigida al momento de suscribir el respectivo contrato.

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

ANEXO N°4

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD Y PACTO DE INTEGRIDAD

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK”, ID N°692253-2-LP25

OFERENTE:

Declaro que, por el solo hecho de participar en la presente licitación, acepto expresamente el presente pacto de integridad, obligándome a cumplir con todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el mismo, sin perjuicio de las que se señalen en el resto de las bases de licitación y demás documentos integrantes. Especialmente, acepto suministrar toda la información y documentación que sea considerada necesaria y exigida de acuerdo a las presentes bases de licitación, asumiendo expresamente los siguientes compromisos:

1. Conocer y aceptar las condiciones establecidas en las bases administrativas, anexos, series de preguntas y respuestas y aclaraciones.
2. Que los antecedentes entregados por la universidad cubren la totalidad de la propuesta y son suficientes para la realización del proyecto.
3. Haber estudiado los antecedentes de la propuesta y verificado la concordancia entre los mismos, y conocer las normas legales vigentes aplicables.
4. Haber considerado en la oferta económica, todos los gastos necesarios para la ejecución del proyecto de acuerdo a la base y demás documentos entregados por la Universidad.
5. Respetar los derechos fundamentales de los trabajadores de la empresa. Asimismo, me comprometo a respetar los derechos humanos, lo que significa que debe evitar dar lugar o contribuir a efectos adversos en los derechos humanos mediante sus actividades, productos o servicios, y subsanar esos efectos cuando se produzcan, de acuerdo a los Principios Rectores de Derechos Humanos y Empresas de Naciones Unidas.
6. Que mi representada ni el suscrito tienen limitaciones legales ni administrativas para cumplir con lo dispuesto en las bases para celebrar el contrato respectivo, en especial respecto de las inhabilidades establecidas en el artículo 4° de la Ley N°19.886.
7. No ofrecer ni conceder, ni intentar ofrecer o conceder, sobornos, regalos, premios, dádivas o pagos, cualquiera fuese su tipo, naturaleza y/o monto, a ningún funcionario público en relación con su oferta, con el proceso de licitación pública, ni con la ejecución de él o los contratos que eventualmente se deriven de la misma, ni tampoco a ofrecerlas o concederlas a terceras personas que pudiesen influir directa o indirectamente en el proceso licitatorio, en su toma de decisiones o en la posterior adjudicación y ejecución del o los contratos que de ello se deriven.
8. No intentar ni efectuar acuerdos o realizar negociaciones, actos o conductas que tengan por objeto influir o afectar de cualquier forma la libre competencia, cualquiera fuese la conducta o acto específico, y especialmente, aquellos acuerdos, negociaciones, actos o conductas de tipo o naturaleza colusiva, en cualquier de sus tipos o formas.
9. Revisar y verificar toda la información y documentación que deba presentar para efectos del presente proceso licitatorio, tomando todas las medidas que sean necesarias para asegurar la veracidad, integridad, legalidad, consistencia, precisión y vigencia de la misma.



UMCE

el poder transformador de la educación

10. Ajustar su actuar y cumplir con los principios de legalidad, ética, moral, buenas costumbres y transparencia en el presente proceso licitatorio.
11. Manifiesto, garantizo y acepto que conozco y respeto las reglas y condiciones establecidas en las bases de licitación, sus documentos integrantes y el o los contrato(s) que de ellos se derivase(n).
12. Me obligo y acepto asumir, las consecuencias y sanciones previstas en estas bases de licitación, así como en la legislación y normativa que sean aplicables a la misma.
13. Reconozco y declaro que la oferta presentada en el proceso licitatorio es una propuesta seria, con información fidedigna y en términos técnicos y económicos ajustados a la realidad, que aseguran la posibilidad de cumplir con la misma en las condiciones y oportunidad ofertadas.
14. Me obligo a tomar todas las medidas que fuesen necesarias para que las obligaciones anteriormente señaladas sean asumidas y cabalmente cumplidas por mis empleados y/o dependientes y/o asesores y/o agentes y, en general, todas las personas con que éste o éstos se relacionen directa o indirectamente en virtud o como efecto de la presente licitación, haciéndome plenamente responsable de las consecuencias de su infracción, sin perjuicio de las responsabilidades individuales que también procediesen y/o fuesen determinadas por los organismos correspondientes.
15. Me comprometo y acepto asumir que deberé mantener mi estado de habilidad para contratar con el Estado para el período que demande el servicio. Si esto no ocurriese durante el período indicado en las Bases de licitación, se entenderá como causal de término anticipado de contrato.
16. Que adjunto a la oferta, se devuelve la totalidad de los documentos entregados para el estudio de esta propuesta, y me comprometo a destruir, en caso de no ser adjudicada a mi representada la prestación de los servicios respectivos, las copias adicionales de especificaciones y de todo otro tipo de antecedentes proporcionados con posterioridad a la entrega inicial de los mismos.

RAZÓN SOCIAL (en caso de persona jurídica):

NOMBRE OFERENTE (en caso de persona natural):

NOMBRE, RUT Y FIRMA del representante legal (en caso de persona jurídica):

NOMBRE, RUT Y FIRMA (en caso de persona natural):

Teléfono:

Correo electrónico:

Santiago, _____ de _____ de 20____



ANEXO N°5

CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK”, ID N°692253-2-LP25

La información entregada en esta ficha será utilizada como base para la evaluación de la propuesta técnica y posterior selección, según lo establecido en las bases de licitación.

1) IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

Razón Social:	
RUT:	
Nombre del representante legal:	
Teléfono de contacto:	
Correo electrónico:	
Líneas de servicio ofertadas:	☐ Coffee break ☐ Almuerzos ☐ Cóctel ☐ Colaciones

2) SERVICIOS DE COFFEE BREAK

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

2.1 Coffee break Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.2 Coffee break Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)



Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.3 Coffee break Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.4 Coffee break Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)



Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
-------------------------------	--

3) SERVICIOS DE ALMUERZO (EVENTUALES)

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

3.1 Almuerzo Estándar

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

3.2 Almuerzo Premium

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

4) SERVICIOS DE CÓCTEL

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.



4.1 Cóctel Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.2 Cóctel Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.3 Cóctel Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.4 Cóctel Premium



Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

5) COLACIONES

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

5.1 Colación Básica

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.2 Colación Estándar

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)



Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.3 Colación Mejorada

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.4 Colación Saludable

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.



6. SUSTENTABILIDAD (aplica a todas las líneas)

Uso de materiales reciclables o compostables	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Eliminación de plásticos de un solo uso	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Gestión de residuos en el lugar	☐ Sí ☐ No. ¿Cómo?: _____

7. MATERIAL VISUAL DE RESPALDO

Adjuntar junto a esta ficha:

- Mínimo 4 fotografías por categoría ofertada (coffee break, almuerzo, cóctel, colaciones, mantelería, ornamentación, entre otros).

Las fotografías deberán ser propias del proveedor, no extraídas de internet, y representar fielmente el servicio ofertado. Deberán ser nombradas como:

- Foto 1: Montaje general
 - Foto 2: Detalle de alimentos
 - Foto 3: Vajilla-empaque
 - Foto 4: Personal de servicio
- Adjuntar en PDF o en carpeta RAR/ZIP junto con la oferta técnica.

8. OBSERVACIONES DEL PROVEEDOR

(Espacio libre para comentarios, especificaciones adicionales, o información que complemente la propuesta técnica.)

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:
R.U.T.:
Firma:



ANEXO N°6

EXPERIENCIA

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

CONTRATO 1		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 2		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 3		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 4		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 5		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado

- NOTA:
- Se evaluarán los servicios realizados durante los últimos tres (3) años (2021, 2022 y 2023). Para estos efectos y con el fin de acreditar las labores realizadas, se deberá acompañar los certificados de los servicios prestados, firmados por el mandante e indicando la fecha de realización del trabajo.
 - Asimismo, se deberán incorporar los datos del cliente y su contacto o representante. Se podrá solicitar la información de los aspectos generales de la o las auditorías realizadas a cada contacto del respectivo cliente informado por el proveedor en su oferta.
 - Los servicios respecto de los cuales no se acompañen estos documentos o datos, no serán considerados para la evaluación. Asimismo, los certificados o documentos que no posean fecha no serán considerados para la evaluación de este ítem.
 - Se considerarán en la evaluación los primeros cinco servicios presentados, en el entendido que cada empresa debe revisar y priorizar los servicios que cumplen con los requisitos previamente señalados. Si el oferente



UMCE

el poder transformador de la educación

indica más de cinco trabajos similares, se evaluarán sólo los cinco primeros señalados en el anexo respectivo.

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°7

OFERTA ECONÓMICA

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK”, ID N°692253-2-LP25

La oferta debe contemplar el valor total, incluidos impuestos y todo otro gasto directo o indirecto, previsible o imprevisible.

Se solicita rellenar las siguientes tablas para la evaluación del criterio “Oferta económica”:

LÍNEA	SERVICIO	SUBCATEGORÍA	VALOR NETO P/P	IVA	VALOR TOTAL P/P
N°1	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$
Total Línea (NETO) \$ _____ Total Línea (BRUTO) \$ _____					

N°2	Almuerzo	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
-----	----------	--	----------	--	---------



	Almuerzo	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
	Almuerzo	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Almuerzo	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

N°3	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

N°4	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básica		\$ - \$	
-----	----------	--	--------	--	---------	--



	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorada		\$ - \$	
	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Saludable		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

NOTA:

- En caso de que se emitan Facturas Exentas, se debe señalar expresamente en este cuadro.
- En caso de inconsistencia entre la información contenida en este anexo y la señalada por el oferente en otros instrumentos o fichas del portal, primará la establecida en el presente anexo.
- En caso de que algún ítem no sea valorizado, o sea valorizado en valor \$0, se entenderá que dicho servicio no tendrá costo para la Universidad.
- En caso de no participar en alguna línea, marcar con una “X”

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, de la UTP o de la persona natural.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

3. **PUBLÍQUESE** la presente resolución, una vez se encuentre totalmente tramitada, en el Sistema de Compras y Contratación Públicas.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, REGÍSTRESE Y PUBLÍQUESE

**EDER
ANDRES
CORNEJO
PINO**
**EDER CONRNEJO PINTO
SECRETARIO GENERAL(S)**

Firmado
digitalmente por
EDER ANDRES
CORNEJO PINO
Fecha: 2025.08.11
12:16:46 -04'00'

**Tatiana Del
Carmen Díaz
Arce
TATIANA DIAZ ARCE
RECTORA(S)**

Firmado digitalmente
por Tatiana Del
Carmen Díaz Arce
Fecha: 2025.08.08
20:45:13 -04'00'

**Dante
Martinez
Benavides**
**Firmado digitalmente
por Dante Martinez
Benavides
Fecha: 2025.08.06
09:48:33 -04'00'**

ECP/yrf
DISTRIBUCIÓN:
• VICERRECTORÍA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL
• DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
• UNIDAD DE FINANZAS Y TESORERÍA
• UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
• ARCHIVO



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°115/2024

A: DIRECTOR JURÍDICO
EDER CORNEJO PINO

DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

REF.: SOLICITA RESOLUCIÓN EXENTA – APRUEBA PUBLICACIÓN LICITACIÓN PÚBLICA ID N° 692253-2-LP25 “APRUEBA BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, ÑUÑO A, SANTIAGO, CHILE”.

FECHA: SANTIAGO, 17 DE JULIO DE 2025

Estimado Director:

Junto con saludar, solicito tenga a bien redactar Resolución Exenta que conforme al siguiente detalle:

ANTECEDENTES ADJUNTOS:

- Memo N° 53/2025 de la Unidad de Abastecimiento y Logística
- CDP N° 858/2025 de la Unidad de Abastecimiento y Logística
- Propuesta de resolución exenta de bases administrativas, técnicas y sus anexos

Con el fin de dar cumplimiento a lo señalado en el Artículo 29 del Reglamento de la Ley N° 19.886, que señala que "Las Entidades deberán consultar el Catálogo de Convenio Marco previo de llamar a una Licitación Pública, llamar a una Licitación Privada, efectuar un Trato Directo o realizar otro procedimiento especial de contratación, según corresponda; salvo, para el caso de la contratación por Compra Ágil, respecto de la cual no se requerirá realizar la consulta previa al mencionado catálogo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 57 de la Ley de Compras" se deja constancia que el proceso de Licitación Pública, al no ser un procedimiento excepcional de contratación pública, se señala expresamente que los servicios a licitar no se encuentran disponibles en el Catálogo Electrónico Convenios Marco.

Sin otro particular, se despide,

LORENA PAULINA
PARADA
FONSECA

LORENA PARADA FONSECA
COORDINADORA

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

Firmado digitalmente
por LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.07.17
17:23:32 -04'00'

LPF/



www.umce.cl



@umced



@umced



@umced



contacto@umce.cl



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°53/2025

A: KARIM PARDO – ANALISTA DE PRESUPUESTO
DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
REF.: SOLICITA CDP LICITACIÓN CATERING UMCE
FECHA: SANTIAGO, 23 DE ABRIL DE 2025

Estimada Karim:

Junto con saludar, solicito la emisión de Certificado Disponibilidad Presupuestaria (CDP) por la suma de \$100.000.000.- (Cien millones de pesos) para contratar el Servicio de Catering por 3 años, vía Licitación Pública para uso de la Universidad, con cargo a la Dirección de Administración y Finanzas, Unidad de Abastecimiento.

Dicho presupuesto está contemplado en el POA (PAC) 2025 por \$100.000.000.-

Actividad POA	Detalle del Gasto	Cant	Precio Unitario	Monto Solicitado
1	Abastecimiento, Catering	1	\$ 100.000.000	\$ 100.000.000

Sin otro particular, saluda cordialmente,

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA

Firmado digitalmente
por LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.04.23
11:18:10 -04'00'

LORENA PARADA FONSECA
COORDINADORA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

LPF/





UMCE

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO

Santiago, 23 de abril de 2025

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA N°0858/25

De conformidad al presupuesto aprobado para esta institución, según resolución N° 133/24, se certifica que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, cuenta con el financiamiento por el período 2025, para dar cumplimiento a lo solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:

Solicitud	MEMO N°53. LICITACIÓN SERVICIO DE CATERING.
Requirente	UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA.
Centro de costo	1011100 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
Ítem	A.2.3 SERVICIOS DE IMPRESIÓN, PUBLICIDAD Y DIFUSIÓN.
Cuenta	520159 GASTOS DE ATENCIÓN A TERCEROS.
Monto disponible	\$100.000.000.-

VICTOR
EDUARDO
HIGUERAS
SEGUEL

Firmado
digitalmente por
VICTOR EDUARDO
HIGUERAS SEGUEL
Fecha: 2025.04.23
13:03:35 -04'00'

Víctor Higuera Seguel
Director de Gestión Estratégica y Presupuesto

KP



ADJUDICA LICITACIÓN PÚBLICA CONVOCADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS
DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA
LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE
CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.

RESOLUCIÓN EXENTA N° 2025-00-1263

SANTIAGO, 2 de octubre de 2025

VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley N° 18.433; en el D.F.L. N° 1/1986 y D.F.L N°19 de 2023, ambos del Ministerio de Educación; el Decreto Supremo N°107, de 2021, del referido Ministerio; la Ley N°21.094, sobre Universidades Estatales; el D.F.L. N°1/19.653, de 2000, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; la Ley N°19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; la Ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministros y Prestación de Servicio, y su Reglamento, contenido en el Decreto Supremo N° 661/2024, del Ministerio de Hacienda; en la Resolución Exenta N° 2025-00-0964, que llamó a Licitación Pública ID N° 692253-2-LP25, de este origen; y lo indicado en la Resolución N°36 de la Contraloría General de la República y sus modificaciones;

CONSIDERANDO

- 1. Que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación mediante Resolución Exenta N° 2025-00-0964, de fecha 5 de agosto de 2025, aprobó las Bases de Licitación para la contratación de los servicios de “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK” (en adelante “las bases”), siendo publicada en el Sistema de Información con fecha 12 de agosto de 2025 bajo el ID de Licitación N° 692253-2-LP25.
- 2. Que, la Licitación Pública ID N° 692253-2-LP25 consta de los siguientes criterios de evaluación, en una escala de 0 a 100 puntos:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA		PONDERACIÓN %
a) Oferta Técnica		50%
b) Oferta Económica		45%
c) Cumplimiento de Requisitos Formales		3%
d) Criterio de integridad		2%

N°	Ponderación	Categoría	Descripción	Puntaje
Oferta técnica (50%)				
1.	20	Propuesta Técnica	La propuesta cumple íntegra y claramente con todos los aspectos solicitados en las bases técnicas para cada línea ofertada. Además, incorpora elementos adicionales especiales* de valor agregado, muestra alto nivel de detalle en la descripción de ingredientes y servicios, y contempla todas las opciones especiales.	20
			Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejoras u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de opciones especiales.	15
			Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales.	10



			La propuesta es ambigua, incompleta o presenta omisiones relevantes. No describe claramente algunos ítems solicitados o no acredita cumplimiento. No contempla opciones especiales.	5
			La propuesta no se ajusta a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases.	0
	10	Experiencia	Este criterio será evaluado conforme a la cantidad de servicios realizados, de las mismas características y naturaleza del servicio objeto de esta Licitación. La experiencia se acreditará mediante contratos, órdenes de compra con recepción conforme y con una fecha de antigüedad no superior a 3 años. Para la asignación del puntaje se considerarán 2 puntos por cada experiencia presentada con un tope de 10 puntos.	
	10	Degustación	Cumple ampliamente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”	10
Cumple de manera suficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”			5	
Cumple de manera deficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”			0	
2.	Comportamiento Contractual Anterior (resta de puntos)		Término anticipado de contrato por aplicación de medidas.	Pérdida de puntaje: 20
			Suspensión temporal en el catálogo de convenio marco.	Pérdida de puntaje: 10
			Cobro de garantías (fiel cumplimiento)	Pérdida de puntaje: 5
Oferta económica (45%)				
3.	45	Valor neto ofertado	Según la información entregada a través del Anexo N°7: $\left(\frac{\text{Oferta de menor precio}}{\text{Oferta evaluada}}\right) \times 45 = \text{Puntaje}$	
Cumplimiento de requisitos formales (3%)				
4.	3	Requisitos formales	3 puntos: Cumple con todos los requisitos formales exigidos por las bases. Entrega todos los anexos administrativos indicados en el punto 3.1 “Antecedentes administrativos” sin ser requeridos a través del foro de aclaración de ofertas.	
			0 puntos: De no adjuntarse, o ser entregados fuera de plazo a través del foro de aclaración de ofertas.	
Criterio de integridad (2%)				
5.	2	Criterio de integridad	2 puntos: el oferente cuenta con uno o más programas de integridad, que sean conocidos por su personal. Dichos programas deberán elaborarse según lo señalado en dictamen N° E370752, de 20 de julio de 2023, de la Contraloría General de la República. Para comprobar tal situación se deberán	



			acompañar copias de los programas de integridad, suscritos por el empleador y una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones.
			0 puntos: el oferente no cuenta con ningún programa de integridad, o no presenta medios de verificación que acredite que dichos programas de integridad sean conocidos por su personal.

3. Que, durante el proceso de recepción de ofertas y en el período habilitado para efectuar preguntas a través del foro disponible en el sistema de información, no se presentaron preguntas.
4. Que, en el aludido proceso licitatorio, el Acta de Apertura Electrónica de esta Licitación Pública ID N° 692253-2-LP25 se presentaron dos ofertas, correspondiente a los siguientes proponentes:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT
1	ARAUCANO SPA	77.796.151-9
2	CASONA LEYDA SPA (UTP)	76.449.521-7

5. Que, sin perjuicio de lo anterior, habiendo efectuado el examen de admisibilidad de las ofertas presentadas por los proponentes, la comisión evaluadora rechazó la oferta del proponente que se pasará a indicar en su oportunidad en función de lo dispuesto en las bases del proceso, específicamente en el punto **3. CONTENIDO DE LA OFERTA** de las bases administrativas, en la cláusula **3.2 Antecedentes Oferta** en el criterio de **Propuesta Técnica** que dispone: “*A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles*”.
6. Conforme a lo dispuesto precedentemente, la oferta del proveedor que a continuación se indican fue rechazadas y declarada inadmisibles durante el acto de apertura por el motivo que a continuación se expone:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	RAZÓN DE RECHAZO DE LA OFERTA
1	ARAUCANO SPA	77.796.151-9	El oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud.

7. Según lo dispuesto precedentemente, se procedió a evaluar la oferta aceptada según los criterios de evaluación y fórmulas ya establecidas en las bases, estableciendo las observaciones pertinentes en el acta de evaluación que se acompaña en el presente acto administrativo. Por ende, la Comisión Evaluadora ha asignado los puntajes que a continuación se enuncian:

Línea	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	Puntaje
1	CASONA LEYDA SPA	58,00
2	CASONA LEYDA SPA	63,00
3	CASONA LEYDA SPA	63,00
4	CASONA LEYDA SPA	63,00

8. Conforme al análisis efectuado, la comisión evaluadora propone adjudicar la **Licitación Pública ID N° 692253-1-LE25** al proveedor “**CASONA LEYDA SPA**”, R.U.T.: **76.449.521-7**, para la contratación de los “**SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK**” a ejecutarse durante el plazo de 24 meses, por el monto disponible de **\$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos).- todos los impuestos incluidos**, cuyo desglose es el siguiente:
- **Línea N°1 “Servicio de Coffee Break con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium”** por el monto disponible total de **\$70.000.000 (setenta millones de pesos).- impuestos incluidos**.
 - **Línea N°2 “Servicio de almuerzo con mobiliario y sin mobiliario con**



UMCE

el poder transformador de la educación

diferentes categorías: Estándar, Premium” por el monto disponible total de \$10.000.000 (diez millones de pesos).- impuestos incluidos.

- Línea N°3 “Servicio de Cóctel con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium” por el monto disponible total de \$10.000.000 (diez millones de pesos).- impuestos incluidos.
- Línea N°4 “Servicio de alimentación (colaciones) con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Saludable” por el monto disponible total de \$10.000.000 (diez millones de pesos).- impuestos incluidos.

9. El Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N° 858/25 de la Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto, que da cuenta del presupuesto disponible para efectos de esta licitación, por lo que:

RESUELVO:

1. **ADJUDÍQUESE** la Licitación Pública ID N° 692253-1-LE25 al proveedor “**CASONA LEYDA SPA**”, R.U.T.: 76.449.521-7 para la contratación de los “**SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK**”, servicio a ejecutarse durante el plazo de 24 meses, por el monto disponible de **\$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos).- todos los impuestos incluidos**, conforme al desglose otorgado en el considerando N°8 del presente acto administrativo.
2. **PUBLÍQUESE** la presente Resolución en el Sistema de Información en el ID N° 692253-2-LP25 correspondiente al proceso licitatorio respectivo.
3. **SUSCRÍBASE** el contrato correspondiente en el plazo de 15 días corridos, contados desde la notificación de adjudicación de la presente resolución.
4. **IMPÚTESE** el gasto que irroga la presente resolución, ascendente a la suma de **\$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos).- todos los impuestos incluidos** al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858/25 de la Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.

ANÓTESE, REGÍSTRESE Y PUBLÍQUESE EN EL SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA

Fabian
Job Castro
Valle

Firmado
digitalmente por
Fabian Job Castro
Valle
Fecha: 2025.10.21
10:01:32 -03'00'

FABIÁN CASTRO VALLE
SECRETARIO GENERAL

Solange Andrea
Tenorio Eitel
Firmado digitalmente por
Solange Andrea Tenorio
Eitel
Fecha: 2025.10.06 11:18:21
-03'00'
SOLANGE TENORIO EITEL
RECTORA

ECP/yrf
DISTRIBUCIÓN:

- VICERRECTORÍA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL
- DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
- DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO
- UNIDAD DE FINANZAS Y TESORERÍA
- UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
- ARCHIVO

Dante
Martinez
Benavides
Firmado digitalmente por
Dante Martinez
Benavides
Fecha: 2025.10.02
12:37:13 -03'00'



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°149/2025

A: DIRECTOR JURÍDICO
EDER CORNEJO PINO

DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

REF.: SOLICITA RESOLUCIÓN EXENTA - ADJUDICA LICITACIÓN PÚBLICA ID N° 692253-2-LP25 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN".

FECHA: SANTIAGO, 01 DE OCTUBRE DE 2025

Estimado Director:

Junto con saludar, solicito a usted tenga a bien redactar Resolución Exenta para efectuar la adjudicación del proceso de Licitación Pública ID N°692253-2-LP25 conforme a lo dispuesto en acta de comisión evaluadora y cuyos antecedentes se adjuntan en el presente memorándum.

ANTECEDENTES ADJUNTOS:

- Resolución Exenta N°2025-00-0964 (Aprueba Llamado a Licitación).
- Propuesta de Resolución Exenta.
- Acta de Comisión Evaluadora.
- Declaraciones Juradas de la Comisión Evaluadora.
- Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858 DGEP.

Sin otro particular, se despide atentamente,

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA

Firmado
digitalmente por
LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
5x12-2025-10-01
11:51:23 -03'00'

COORDINADORA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

LPF/vov/yrf



INFORME DE LA COMISIÓN EVALUADORA

LICITACIÓN PÚBLICA ID 692253-2-LP25

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”

A. ANTECEDENTES GENERALES

La presente Licitación Pública fue llamada en virtud de lo dispuesto en la Resolución Exenta N° 2025-00-0964, de fecha 5 de agosto de 2025 y fue publicada en el portal Mercado Público bajo el ID 692253-2-LP25.

El proceso se ha desarrollado conforme a lo previsto en las respectivas bases de licitación, de acuerdo a los siguientes hitos:

N°	EVENTO	FECHA
1	Publicación del llamado a licitación en Mercado Público	12/08/2025
2	Inicio de preguntas	12/08/2025
4	Cierre de preguntas	20/08/2025
5	Publicación de respuestas	25/08/2025
6	Cierre de recepción de ofertas	01/09/2025
7	Apertura electrónica de ofertas	01/09/2025

B. COMISIÓN EVALUADORA

El presente informe es emitido por la Comisión Evaluadora establecida en el punto 6.1 de las Bases Administrativas, el cual señala lo siguiente:

La evaluación de las ofertas se llevará a cabo durante el período señalado en el calendario de las presentes bases de licitación, y estará a cargo de una Comisión de Evaluación compuesta por los siguientes funcionarios de la Universidad:

1. Directora de Administración y Finanzas
2. Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística.
3. Profesional de la Unidad de Abastecimiento y Logística.

En caso de que alguno de los integrantes de la comisión evaluadora no pueda integrar dicha comisión, será reemplazado por su subrogante legal o a quien designe en su representación.

En base a lo anterior, cabe hacer presente que, la Directora de Administración y Finanzas fue representada por su subrogante en el cargo, don Rodrigo Parra Díaz. Asimismo, el profesional de la Unidad de Abastecimiento y Logística fue subrogado por la profesional de la Vicerrectoría de Gestión Institucional, doña Paulina Cuevas Araneda.

Según lo dispuesto en el punto 6.2 de las bases administrativas, la Comisión revisó los antecedentes de cada una de las propuestas, los que, para ese efecto, pudieron ser consultados en virtud de antecedentes preparados por el Departamento de Administración y Finanzas, incluyendo todos los antecedentes ingresados en el portal Mercado Público.

C. DEBER DE ABSTENCIÓN

Las integrantes de esta comisión evaluadora de acuerdo a lo establecido en el artículo N° 15 de reglamento de compra, declaran no poseer conflictos de interés, ni cualquier circunstancia que les reste imparcialidad en el proceso de evaluación, en los términos señalados en el artículo 64 N°6 de la ley N°18.575.



D. PARTICIPANTES EN LA LICITACIÓN

En la licitación en comento presentaron ofertas los siguientes proponentes, ordenados alfabéticamente:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT
1	ARAUCANO SPA	77.796.151-9
2	CASONA LEYDA SPA (UTP)	76.449.521-7

OBSERVACIONES POR LÍNEA 1: Servicio de Coffee Break con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium.

- La comisión evaluadora rechazó la oferta del Proveedor ARAUCANO SPA, R.U.T.: 76.449.521-7, en función del numeral **3.2 Antecedentes Oferta Técnica** de las bases administrativas, en el criterio de **Propuesta Técnica** “A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles”.

OBSERVACIONES POR LÍNEA 2: Servicio de almuerzo con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Estándar, Premium.

- La comisión evaluadora rechazó la oferta del Proveedor ARAUCANO SPA, R.U.T.: 76.449.521-7, en función del numeral **3.2 Antecedentes Oferta Técnica** de las bases administrativas, en el criterio de **Propuesta Técnica** “A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles”.

OBSERVACIONES POR LÍNEA 3: Servicio de Cóctel con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium.

- La comisión evaluadora rechazó la oferta del Proveedor ARAUCANO SPA, R.U.T.: 76.449.521-7, en función del numeral **3.2 Antecedentes Oferta Técnica** de las bases administrativas, en el criterio de **Propuesta Técnica** “A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles”.

OBSERVACIONES POR LÍNEA 4: Servicio de alimentación (colaciones) con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Saludable.

- La comisión evaluadora rechazó la oferta del Proveedor ARAUCANO SPA, R.U.T.: 76.449.521-7, en función del numeral **3.2 Antecedentes Oferta Técnica** de las bases administrativas, en el criterio de **Propuesta Técnica** “A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisibles”.

E. PROCESO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

En el presente apartado se da cuenta de la revisión de la totalidad de los antecedentes presentados y de la aplicación, respecto de cada una de las ofertas admitidas, de los criterios y factores de evaluación contemplados en los puntos 6.2 y 6.3, de las bases administrativas, así como de los mecanismos de asignación de puntajes referidos.

LÍNEA 1: Servicio de Coffee Break con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium.

OFERENTES / CRITERIOS		CASONA LEYDA SPA
OFERTA TÉCNICA 50%	Propuesta Técnica 20%	Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos según el punto III de las bases técnicas. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales (vegetariana y sin gluten). (10 puntos)
	Experiencia 10%	El oferente presenta en experiencia en 5 trabajos de características y naturaleza similar a lo solicitado con fecha de antigüedad no superior a 3 años. (10 puntos)
	Degustación 10%	El oferente cumple ampliamente de acuerdo a la "Matriz de Evaluación de Degustación". (10 puntos)
	Comportamiento contractual anterior (resta de puntos)	Un integrante de la UTP presenta una medida ejecutoriada durante los últimos 2 años del tipo Término anticipado de contrato. (- 20 puntos)
OFERTA ECONÓMICA	Precio total neto 45%	\$ 77.450 (45,00 puntos)
REQUISITOS FORMALES 3%		Acompaña todos los antecedentes. (3 puntos)
CRITERIO DE INTEGRIDAD 2%		No acredita. (0 puntos)

OBSERVACIONES

- **RESPECTO AL CRITERIO DE DEGUSTACIÓN.** De acuerdo con la Matriz de Evaluación de Degustación, propuesta presentada obtuvo un puntaje promedio de 9,25 en la evaluación realizada por los comensales integrantes de la comisión.
- Considerando que el resultado se encuentra dentro del rango superior de desempeño y que las bases de licitación establecen únicamente categorías de cumplimiento (deficiente= 0 puntos; suficiente= 5 puntos; ampliamente= 10 puntos), la comisión determina que corresponde a un nivel de desempeño ampliamente satisfactorio y cercano al máximo, correspondiendo asignarle 10 puntos en este criterio de evaluación.
- **RESPECTO AL PACTO DE INTEGRIDAD.** Si bien, ambos integrantes de la UTP adjuntan el documento denominado “PROGRAMA DE INTEGRIDAD”, el archivo presentado por el proveedor CASONA LEYDA SPA no cuenta con la firma de una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones, conforme a lo establecido en las bases del proceso y en el Dictamen N°E370752 de 20 de julio de 2023.
- Por consiguiente, el documento antes señalado, no cumple con las características solicitadas en las bases que dan lugar al proceso de licitación pública, razón por la que la comisión evaluadora asigna puntaje 0 al “CRITERIO DE INTEGRIDAD”.

Tabla resumen de evaluación LÍNEA 1:

En el siguiente cuadro, se detalla el puntaje obtenido por la empresa en cada criterio a evaluar, una vez asignados los puntajes y aplicados los correspondientes factores de ponderación:



UMCE

el poder transformador de la educación

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	REQUISITOS FORMALES	CRITERIO DE INTEGRIDAD	TOTAL
1	CASONA LEYDA SPA	76.449.521-7	45,00	10,00	3,00	0	58,00

LÍNEA 2: Servicio de almuerzo con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Estándar, Premium

OFERENTES / CRITERIOS		CASONA LEYDA SPA
OFERTA TÉCNICA 50%	Propuesta Técnica 20%	Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejores u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de opciones especiales. (15 puntos)
	Experiencia 10%	El oferente presenta en experiencia en 5 trabajos de características y naturaleza similar a lo solicitado con fecha de antigüedad no superior a 3 años. (10 puntos)
	Degustación 10%	El oferente cumple ampliamente de acuerdo a la "Matriz de Evaluación de Degustación". (10 puntos)
	Comportamiento contractual anterior (resta de puntos)	Un integrante de la UTP presenta una medida ejecutoriada durante los últimos 2 años del tipo Término anticipado de contrato. (- 20 puntos)
OFERTA ECONÓMICA	Precio total neto 45%	\$ 58.960 (45,00 puntos)
REQUISITOS FORMALES 3%		Acompaña todos los antecedentes. (3 puntos)
CRITERIO DE INTEGRIDAD 2%		No acredita. (0 puntos)

OBSERVACIONES

- **RESPECTO AL CRITERIO DE DEGUSTACIÓN.** De acuerdo con la Matriz de Evaluación de Degustación, propuesta presentada obtuvo un puntaje promedio de 9,25 en la evaluación realizada por los comensales integrantes de la comisión.
- Considerando que el resultado se encuentra dentro del rango superior de desempeño y que las bases de licitación establecen únicamente categorías de cumplimiento (deficiente= 0 puntos; suficiente= 5 puntos; ampliamente= 10 puntos), la comisión determina que corresponde a un nivel de desempeño ampliamente satisfactorio y cercano al máximo, correspondiendo asignarle 10 puntos en este criterio de evaluación.
- **RESPECTO AL PACTO DE INTEGRIDAD.** Si bien, ambos integrantes de la UTP adjuntan el documento denominado “PROGRAMA DE INTEGRIDAD”, el archivo presentado por el proveedor CASONA LEYDA SPA no cuenta con la firma de una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones, conforme a lo establecido en las bases del proceso y en el Dictamen N°E370752 de 20 de julio de 2023.
- Por consiguiente, el documento antes señalado, no cumple con las características

UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

Campus Macul: Av. José Pedro Alessandri 774 - Ñuñoa, Santiago

Campus Joaquín Cabezas: Dr. Luis Bisquert 2765, Ñuñoa

www.umce.cl

solicitadas en las bases que dan lugar al proceso de licitación pública, razón por la que la comisión evaluadora asigna puntaje 0 al “CRITERIO DE INTEGRIDAD”.

Tabla resumen de evaluación LÍNEA 2:

En el siguiente cuadro, se detalla el puntaje obtenido por la empresa en cada criterio a evaluar, una vez asignados los puntajes y aplicados los correspondientes factores de ponderación:

Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	REQUISITOS FORMALES	CRITERIO DE INTEGRIDAD	TOTAL
1	CASONA LEYDA SPA	76.449.521-7	45,00	15,00	3,00	0	63,00

LÍNEA 3: Servicio de Cóctel con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium

OFERENTES / CRITERIOS		CASONA LEYDA SPA
OFERTA TÉCNICA 50%	Propuesta Técnica 20%	Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejores u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de opciones especiales. (15 puntos)
	Experiencia 10%	El oferente presenta en experiencia en 5 trabajos de características y naturaleza similar a lo solicitado con fecha de antigüedad no superior a 3 años. (10 puntos)
	Degustación 10%	El oferente cumple ampliamente de acuerdo a la "Matriz de Evaluación de Degustación". (10 puntos)
	Comportamiento contractual anterior (resta de puntos)	Un integrante de la UTP presenta una medida ejecutoriada durante los últimos 2 años del tipo Término anticipado de contrato. (- 20 puntos)
OFERTA ECONÓMICA	Precio total neto 45%	\$ 187.420 (45,00 puntos)
REQUISITOS FORMALES 3%		Acompaña todos los antecedentes. (3 puntos)
CRITERIO DE INTEGRIDAD 2%		No acredita. (0 puntos)

OBSERVACIONES

- RESPECTO AL CRITERIO DE DEGUSTACIÓN. De acuerdo con la Matriz de Evaluación de Degustación, propuesta presentada obtuvo un puntaje promedio de 9,25 en la evaluación realizada por los comensales integrantes de la comisión.
- Considerando que el resultado se encuentra dentro del rango superior de desempeño y que las bases de licitación establecen únicamente categorías de cumplimiento (deficiente= 0 puntos; suficiente= 5 puntos; ampliamente= 10 puntos), la comisión determina que corresponde a un nivel de desempeño ampliamente satisfactorio y cercano al máximo, correspondiendo asignarle 10 puntos en este criterio de evaluación.
- RESPECTO AL PACTO DE INTEGRIDAD. Si bien, ambos integrantes de la UTP adjuntan

el documento denominado “PROGRAMA DE INTEGRIDAD”, el archivo presentado por el proveedor CASONA LEYDA SPA no cuenta con la firma de una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones, conforme a lo establecido en las bases del proceso y en el Dictamen N°E370752 de 20 de julio de 2023.

- Por consiguiente, el documento antes señalado, no cumple con las características solicitadas en las bases que dan lugar al proceso de licitación pública, razón por la que la comisión evaluadora asigna puntaje 0 al “CRITERIO DE INTEGRIDAD”.

Tabla resumen de evaluación LÍNEA 3:

En el siguiente cuadro, se detalla el puntaje obtenido por la empresa en cada criterio a evaluar, una vez asignados los puntajes y aplicados los correspondientes factores de ponderación:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	REQUISITOS FORMALES	CRITERIO DE INTEGRIDAD	TOTAL
1	CASONA LEYDA SPA	76.449.521-7	45,00	15,00	3,00	0	63,00

LÍNEA 4: Servicio de alimentación (colaciones) con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Saludable

OFERENTES / CRITERIOS		CASONA LEYDA SPA
OFERTA TÉCNICA 50%	Propuesta Técnica 20%	Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos según el punto III de las bases técnicas. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales (vegetariana y sin gluten). (10 puntos)
	Experiencia 10%	El oferente presenta en experiencia en 5 trabajos de características y naturaleza similar a lo solicitado con fecha de antigüedad no superior a 3 años. (10 puntos)
	Degustación 10%	El oferente cumple ampliamente de acuerdo a la "Matriz de Evaluación de Degustación". (10 puntos)
	Comportamiento contractual anterior (resta de puntos)	Un integrante de la UTP presenta una medida ejecutoriada durante los últimos 2 años del tipo Término anticipado de contrato. (- 20 puntos)
OFERTA ECONÓMICA	Precio total neto 45%	\$ 187.420 (45,00 puntos)
REQUISITOS FORMALES 3%		Acompaña todos los antecedentes. (3 puntos)
CRITERIO DE INTEGRIDAD 2%		No acredita. (0 puntos)

OBSERVACIONES

- **RESPECTO AL CRITERIO DE DEGUSTACIÓN.** De acuerdo con la Matriz de Evaluación de Degustación, propuesta presentada obtuvo un puntaje promedio de 9,25 en la evaluación realizada por los comensales integrantes de la comisión.

- Considerando que el resultado se encuentra dentro del rango superior de desempeño y que las bases de licitación establecen únicamente categorías de cumplimiento (deficiente= 0 puntos; suficiente= 5 puntos; ampliamente= 10 puntos), la comisión determina que corresponde a un nivel de desempeño ampliamente satisfactorio y cercano al máximo, correspondiendo asignarle 10 puntos en este criterio de evaluación.
- **RESPECTO AL PACTO DE INTEGRIDAD.** Si bien, ambos integrantes de la UTP adjuntan el documento denominado “PROGRAMA DE INTEGRIDAD”, el archivo presentado por el proveedor CASONA LEYDA SPA no cuenta con la firma de una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones, conforme a lo establecido en las bases del proceso y en el Dictamen N°E370752 de 20 de julio de 2023.
- Por consiguiente, el documento antes señalado, no cumple con las características solicitadas en las bases que dan lugar al proceso de licitación pública, razón por la que la comisión evaluadora asigna puntaje 0 al “CRITERIO DE INTEGRIDAD”.

Tabla resumen de evaluación LÍNEA 4:

En el siguiente cuadro, se detalla el puntaje obtenido por la empresa en cada criterio a evaluar, una vez asignados los puntajes y aplicados los correspondientes factores de ponderación:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUT	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA TÉCNICA	REQUISITOS FORMALES	CRITERIO DE INTEGRIDAD	TOTAL
1	CASONA LEYDA SPA	76.449.521-7	45,00	10,00	3,00	0	58,00

De acuerdo a lo anterior, el orden de prelación entre los oferentes de acuerdo al puntaje obtenido es el siguiente:

F. RECOMENDACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

En consecuencia, y teniendo presente lo expresado en este informe respecto al proceso de Licitación Pública ID N° 692253-2-LP25 denominado “**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**”, esta comisión evaluadora propone lo siguiente:

- Adjudicación de la Línea N°1 “**Servicio de Coffee Break con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium**” al oferente **CASONA LEYDA SPA, RUT: 76.449.521-7**, por el monto disponible total de **\$70.000.000 (setenta millones de pesos)**.- impuestos incluidos, para el suministro de los servicios ya individualizados, por el plazo de 24 meses desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación.
- Adjudicación de la Línea N°2 “**Servicio de almuerzo con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Estándar, Premium**” al oferente **CASONA LEYDA SPA, RUT: 76.449.521-7**, por el monto disponible total de **\$10.000.000 (diez millones de pesos)**.- impuestos incluidos, para el suministro de los servicios ya individualizados, por el plazo de 24 meses desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación.
- Adjudicación de la Línea N°3 “**Servicio de Cóctel con mobiliario y sin mobiliario con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Premium**” al oferente **CASONA LEYDA SPA, RUT: 76.449.521-7**, por el monto disponible total de **\$10.000.000 (diez millones de pesos)**.- impuestos incluidos, para el suministro de los servicios ya individualizados, por el plazo de 24 meses desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación.



UMCE
el poder transformador de la educación

- Adjudicación de la **Línea N°4 “Servicio de alimentación (colaciones) con diferentes categorías: Básico, Estándar, Mejorado, Saludable”** al oferente **CASONA LEYDA SPA, RUT: 76.449.521-7**, por el monto disponible total de **\$10.000.000 (diez millones de pesos)**.
- impuestos incluidos, para el suministro de los servicios ya individualizados, por el plazo de 24 meses desde la firma del contrato respectivo y la total tramitación del acto administrativo que apruebe la contratación.

Rodrigo
Alejandro
Parra Díaz

Firmado digitalmente
por Rodrigo
Alejandro Parra Díaz
Fecha: 2025.09.26
16:16:30 -03'00'

Rodrigo Parra Díaz
Director (S) de Administración y Finanzas

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA

Firmado
digitalmente por
LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.09.26
15:51:03 -03'00'

Lorena Parada Fonseca
Jefatura de la Unidad de Abastecimiento y Logística

Paulina Cuevas Araneda
Profesional de la Vicerrectoría de Gestión Institucional



UMCE

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO

Santiago, 23 de abril de 2025

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA N°0858/25

De conformidad al presupuesto aprobado para esta institución, según resolución N° 133/24, se certifica que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, cuenta con el financiamiento por el período 2025, para dar cumplimiento a lo solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:

Solicitud	MEMO N°53. LICITACIÓN SERVICIO DE CATERING.
Requirente	UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA.
Centro de costo	1011100 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
Ítem	A.2.3 SERVICIOS DE IMPRESIÓN, PUBLICIDAD Y DIFUSIÓN.
Cuenta	520159 GASTOS DE ATENCIÓN A TERCEROS.
Monto disponible	\$100.000.000.-

VICTOR
EDUARDO
HIGUERAS
SEGUEL

Firmado
digitalmente por
VICTOR EDUARDO
HIGUERAS SEGUEL
Fecha: 2025.04.23
13:03:35 -04'00'

Víctor Higuera Seguel
Director de Gestión Estratégica y Presupuesto

KP

**DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTOS DE INTERESES Y DE
CONFIDENCIALIDAD DE LA COMISIÓN EVALUADORA LICITACIÓN ID 692277-3-LP25**

Yo, **Maximiliano Fuenzalida Bravo**, cédula nacional de identidad **N°15.564.290-4**, funcionario de la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN** en el cargo de **Coordinador de Operaciones y Mantenciones campus Macul**, domiciliado en **AVENIDA JOSÉ PEDRO ALESSANDRI N°774, COMUNA DE ÑUÑO A**, en mi calidad de integrante de la comisión evaluadora de la licitación ID N°692277-3-LP25 DECLARO bajo juramento que:

1. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés, en los términos indicados por el inciso tercero del artículo 44 de la ley N° 18.046, sobre sociedades anónimas.
2. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés personal en la resolución del proceso de compra en cuya evaluación participo.
3. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, soy o son administradores de alguna o algunas de las sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
4. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen cuestión litigiosa pendiente con algún oferente en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
5. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios, ni estoy o están asociados o comparto o comparten despacho profesional con dichos asesores, representantes legales o mandatarios para el asesoramiento, la representación o el mandato.
6. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga



hijos en común, tengo o tienen amistad íntima o enemistad manifiesta con alguno de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios.

7. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, he o han tenido intervención como perito o como testigo en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
8. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen relación de servicio con persona natural o jurídica oferente o interesada directamente en el resultado del proceso de compra en cuya evaluación participo, ni he o han prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar a dichos oferentes o interesados.
9. No me he desempeñado en los últimos veinticuatro meses como director, administrador, gerente, trabajador dependiente o asesor, consejero o mandatario, ejecutivo principal o miembro de algún comité, en sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo. Se entenderán también comprendidas dentro de esta causal aquellas entidades que formen parte de un mismo grupo empresarial, como matrices, filiales o coligadas, en los términos definidos en el artículo 96 de la ley N° 18.045, de Mercado de Valores.
10. No he emitido opinión, por ningún medio, sobre el proceso de compra en cuya evaluación participo y cuya resolución se encuentra pendiente.
11. No he participado en decisiones en que exista cualquier circunstancia que me reste imparcialidad respecto del proceso de compra en cuya evaluación participo.

Asimismo, DECLARO que de surgir algún antecedente que constituya alguna de las causales de incompatibilidad arriba indicadas, me abstendré de continuar interviniendo en el proceso de compra en cuya evaluación participo, debiendo poner en conocimiento de mi superior jerárquico la causal o causales específicas que me afectan.

Por último, DECLARO que me comprometo a guardar confidencialidad en cuanto al contenido de las ofertas del proceso de compra en cuya evaluación participo, así como de todos los antecedentes relacionados con dicho proceso y, especialmente, a actuar con absoluta reserva respecto de todas las deliberaciones que se lleven a cabo durante el proceso de evaluación.



NOTA:

- Todos los datos solicitados deben ser completados por el funcionario. De faltar alguno de estos, la declaración será rechazada y el respectivo funcionario no podrá participar en la Comisión Evaluadora.
- Si la información contenida en la presente declaración es falsa, ha sido enmendada o tergiversada, el funcionario será excluido de la Comisión Evaluadora y podrá quedar afecto a sanciones administrativas o penales según corresponda. Debe tenerse presente que faltar a la verdad respecto de lo informado en una declaración jurada puede traducirse en la comisión del delito de perjurio, en virtud del artículo 210 del Código Penal, que dispone que "el que ante la autoridad o sus agentes perjurare o diere falso testimonio en materia que no sea contenciosa, sufrirá las penas de presidio menor en sus grados mínimo a medio y multa de seis a diez unidades tributarias mensuales."

Santiago, 11 de agosto 2025



Maximiliano Fuenzalida Bravo

15.564.290-4

**Coordinador de Operaciones y Mantenciones.
UMCE**



**DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTOS DE INTERESES Y DE
CONFIDENCIALIDAD DE LA COMISIÓN EVALUADORA LICITACIÓN ID 692277-3-LP25**

Yo, **Paula Ávila Oliver** cédula nacional de identidad N° **11.76.962-4** funcionario de la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN** en el cargo de **Directora de Infraestructura**, domiciliado en **AVENIDA JOSÉ PEDRO ALESSANDRI N°774, COMUNA DE ÑUÑO A**, en mi calidad de integrante de la comisión evaluadora de la licitación ID N°692277-3-LP25 DECLARO bajo juramento que:

1. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés, en los términos indicados por el inciso tercero del artículo 44 de la ley N° 18.046, sobre sociedades anónimas.
2. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés personal en la resolución del proceso de compra en cuya evaluación participo.
3. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, soy o son administradores de alguna o algunas de las sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
4. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen cuestión litigiosa pendiente con algún oferente en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
5. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios, ni estoy o están asociados o comparto o comparten despacho profesional con dichos asesores, representantes legales o mandatarios para el asesoramiento, la representación o el mandato.



6. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen amistad íntima o enemistad manifiesta con alguno de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios.
7. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, he o han tenido intervención como perito o como testigo en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
8. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen relación de servicio con persona natural o jurídica oferente o interesada directamente en el resultado del proceso de compra en cuya evaluación participo , ni he o han prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar a dichos oferentes o interesados.
9. No me he desempeñado en los últimos veinticuatro meses como director, administrador, gerente, trabajador dependiente o asesor, consejero o mandatario, ejecutivo principal o miembro de algún comité, en sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo. Se entenderán también comprendidas dentro de esta causal aquellas entidades que formen parte de un mismo grupo empresarial, como matrices, filiales o coligadas, en los términos definidos en el artículo 96 de la ley N° 18.045, de Mercado de Valores.
10. No he emitido opinión, por ningún medio, sobre el proceso de compra en cuya evaluación participo y cuya resolución se encuentra pendiente.
11. No he participado en decisiones en que exista cualquier circunstancia que me reste imparcialidad respecto del proceso de compra en cuya evaluación participo.

Asimismo, DECLARO que de surgir algún antecedente que constituya alguna de las causales de incompatibilidad arriba indicadas, me abstendré de continuar interviniendo en el proceso de compra en cuya evaluación participo, debiendo poner en conocimiento de mi superior jerárquico la causal o causales específicas que me afectan.

Por último, DECLARO que me comprometo a guardar confidencialidad en cuanto al contenido de las ofertas del proceso de compra en cuya evaluación participo, así como de todos los antecedentes relacionados con dicho proceso y, especialmente, a actuar con absoluta reserva respecto de todas las deliberaciones que se lleven a cabo durante el proceso de evaluación.



NOTA:

- Todos los datos solicitados deben ser completados por el funcionario. De faltar alguno de estos, la declaración será rechazada y el respectivo funcionario no podrá participar en la Comisión Evaluadora.
- Si la información contenida en la presente declaración es falsa, ha sido enmendada o tergiversada, el funcionario será excluido de la Comisión Evaluadora y podrá quedar afecto a sanciones administrativas o penales según corresponda. Debe tenerse presente que faltar a la verdad respecto de lo informado en una declaración jurada puede traducirse en la comisión del delito de perjurio, en virtud del artículo 210 del Código Penal, que dispone que "el que ante la autoridad o sus agentes perjurare o diere falso testimonio en materia que no sea contenciosa, sufrirá las penas de presidio menor en sus grados mínimo a medio y multa de seis a diez unidades tributarias mensuales."

Santiago 11 de agosto de 2025



PAULA ÁVILA OLIVER

11.767.962-4

**DIRECTORA DE INFRAESTRUCTURA
UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**



**DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE CONFLICTOS DE INTERESES Y DE
CONFIDENCIALIDAD DE LA COMISIÓN EVALUADORA LICITACIÓN ID 692277-3-LP25**

Yo, **Roberto Cavieres Pozo** cédula nacional de identidad N° **22.870.950-6**, funcionario de la **UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN** en el cargo de **ITO** domiciliado en **AVENIDA JOSÉ PEDRO ALESSANDRI N°774, COMUNA DE ÑUÑO A**, en mi calidad de integrante de la comisión evaluadora de la licitación ID N°692277-3-LP25 **DECLARO** bajo juramento que:

1. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés, en los términos indicados por el inciso tercero del artículo 44 de la ley N° 18.046, sobre sociedades anónimas.
2. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tengo hijos en común, tengo o tienen interés personal en la resolución del proceso de compra en cuya evaluación participo.
3. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, soy o son administradores de alguna o algunas de las sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
4. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen cuestión litigiosa pendiente con algún oferente en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
5. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen parentesco de consanguinidad dentro del cuarto grado o de afinidad dentro del segundo, con cualquiera de los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios, ni estoy o están asociados o comparto o comparten despacho profesional con dichos asesores, representantes legales o mandatarios para el asesoramiento, la representación o el mandato.
6. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen amistad íntima o enemistad manifiesta con alguno de

los oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo, ni con los administradores de las entidades o sociedades oferentes en dicho proceso, ni con sus asesores, representantes legales o mandatarios.

7. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, he o han tenido intervención como perito o como testigo en el proceso de compra en cuya evaluación participo.
8. Ni yo, ni mi cónyuge, ni mi conviviente civil, ni mis parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive, ni aquel o aquella con quienes tenga hijos en común, tengo o tienen relación de servicio con persona natural o jurídica oferente o interesada directamente en el resultado del proceso de compra en cuya evaluación participo, ni he o han prestado en los dos últimos años servicios profesionales de cualquier tipo y en cualquier circunstancia o lugar a dichos oferentes o interesados.
9. No me he desempeñado en los últimos veinticuatro meses como director, administrador, gerente, trabajador dependiente o asesor, consejero o mandatario, ejecutivo principal o miembro de algún comité, en sociedades o entidades oferentes en el proceso de compra en cuya evaluación participo. Se entenderán también comprendidas dentro de esta causal aquellas entidades que formen parte de un mismo grupo empresarial, como matrices, filiales o coligadas, en los términos definidos en el artículo 96 de la ley N° 18.045, de Mercado de Valores.
10. No he emitido opinión, por ningún medio, sobre el proceso de compra en cuya evaluación participo y cuya resolución se encuentra pendiente.
11. No he participado en decisiones en que exista cualquier circunstancia que me reste imparcialidad respecto del proceso de compra en cuya evaluación participo.

Asimismo, DECLARO que de surgir algún antecedente que constituya alguna de las causales de incompatibilidad arriba indicadas, me abstendré de continuar interviniendo en el proceso de compra en cuya evaluación participo, debiendo poner en conocimiento de mi superior jerárquico la causal o causales específicas que me afectan.

Por último, DECLARO que me comprometo a guardar confidencialidad en cuanto al contenido de las ofertas del proceso de compra en cuya evaluación participo, así como de todos los antecedentes relacionados con dicho proceso y, especialmente, a actuar con absoluta reserva respecto de todas las deliberaciones que se lleven a cabo durante el proceso de evaluación.

NOTA:



- Todos los datos solicitados deben ser completados por el funcionario. De faltar alguno de estos, la declaración será rechazada y el respectivo funcionario no podrá participar en la Comisión Evaluadora.
- Si la información contenida en la presente declaración es falsa, ha sido enmendada o tergiversada, el funcionario será excluido de la Comisión Evaluadora y podrá quedar afecto a sanciones administrativas o penales según corresponda. Debe tenerse presente que faltar a la verdad respecto de lo informado en una declaración jurada puede traducirse en la comisión del delito de perjurio, en virtud del artículo 210 del Código Penal, que dispone que "el que ante la autoridad o sus agentes perjurare o diere falso testimonio en materia que no sea contenciosa, sufrirá las penas de presidio menor en sus grados mínimo a medio y multa de seis a diez unidades tributarias mensuales."

Santiago, 11 de agosto de 2025



Roberto Cavieres Pozo

22.870.950-6

ITO

UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACION



UMCE

el poder transformador de la educación

AUTORIZA LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA, Y APRUEBA BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.

RESOLUCIÓN EXENTA N° 2025-00-0964

SANTIAGO, 5 DE AGOSTO DE 2025.

VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley N°18.433; en el D.F.L. N 1, de 1986 y D.F.L N°19 de 2023, ambos del Ministerio de Educación; la Ley N°21.094, sobre Universidades Estatales; el D.F.L. N°1/19.653, de 2000, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; la Ley N°19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; en la Ley de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministros y Prestación de Servicio N°19.886, y su Reglamento, contenido en el Decreto Supremo N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda; y en la Resolución N°36 de 2024 de la Contraloría General de la República y sus modificaciones;

CONSIDERANDO:

1. Que, por memorándum N°53/2025, de la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, se solicitó gestionar la contratación de los servicios de Alimentación y Coffee Break para las diferentes actividades de capacitación, atención de autoridades, visitas, ceremonias y otros eventos para las facultades, direcciones, departamentos y demás unidades de los distintos campus de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.
2. Que, según consta en Certificado de Disponibilidad Presupuestaria N°858/2025, de la Dirección de Gestión Estratégica y Presupuesto de la UMCE, la Universidad cuenta con el financiamiento para dar cumplimiento a la adquisición del servicio objeto de esta licitación
3. Que, los servicios requeridos no se encuentran ofrecidos en el catálogo de bienes y servicios de la tienda Convenios Marco del Sistema de Información del portal de Mercado Público, según da cuenta el Memorándum N°115/2025, de 17 de julio de 2025, de la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística, razón por la que corresponde llamar a licitación pública, en cumplimiento del artículo 29 del Reglamento de la Ley de Compras.
4. Que, en cumplimiento a lo dispuesto en la ley N°19.886 y su reglamento, se elaboraron las presentes bases que observan los principios de libre concurrencia de los oferentes al llamado administrativo y de igualdad ante las bases que rigen los procedimientos concursales y, cumplen con los requerimientos técnicos y jurídicos para verificar la realización de la presente licitación pública.

RESUELVO:

1. **AUTORIZÁSE** el llamado a Licitación Pública para la contratación de los servicios denominados **“SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**, ID N° 692253-2-LP25
2. **APRUÉBANSE** las siguientes Bases Administrativas, Bases Técnicas y Anexos, para la contratación de los servicios denominados **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**, ID N°692253-2-LP25, de acuerdo al siguiente texto:



UMCE

el poder transformador de la educación

BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS

LICITACIÓN PÚBLICA N°692253-2-LP25

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD
METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN”**

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Objeto de la licitación.

La Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación -en adelante “UMCE” o “Universidad”- llama a presentar ofertas para la contratación de los servicios de “Servicio de Alimentación y Coffe Break” para las diferentes actividades que organiza la Universidad.

El objeto de la presente contratación de servicios de suministro de alimentación y coffe Break para las diferentes actividades a desarrollar por la institución, conforme al proyecto educativo que ofrece la Universidad en sus distintas aristas, dentro del margen de la docencia, investigación y extensión.

1.2 Definiciones

Para la correcta interpretación de los documentos de la contratación, cada vez que aparezcan los siguientes términos en las presentes bases, se entenderá la definición que para cada caso se indica, siendo extensivas tales definiciones a su forma singular o plural y a sus géneros masculino o femenino:

- a) **Ley de compras:** la ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios.
- b) **Reglamento:** el reglamento de la ley N°19.886, contenido en el decreto supremo N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda.
- c) **Bases Administrativas:** Conjunto de normas que regulan la presente licitación, en lo relativo a las etapas, plazos, mecanismos de consulta y/o aclaraciones, criterios de evaluación, mecanismos de adjudicación, modalidades de evaluación y cláusulas del contrato definitivo, a los cuales deben ceñirse los oferentes interesados.
- d) **Bases Técnicas:** El pliego de características que contiene las especificaciones, descripciones, requisitos y demás características del servicio a contratar.
- e) **Días corridos:** son todos los días de la semana, que se computan uno a uno en forma correlativa.
- f) **Días hábiles:** son todos los días de la semana, excepto los sábados, domingos, y festivos.
- g) **Fuerza mayor o caso fortuito:** el imprevisto al que no es posible resistir.
- h) **Proveedor:** persona natural o jurídica, chilena o extranjera, que pueda proporcionar a la UMCE los servicios que se requieren en esta licitación.
- i) **Oferente:** proveedor que participa en el presente proceso presentando una oferta.
- j) **Adjudicatario:** oferente al cual le ha sido aceptada su oferta en el presente proceso, para la suscripción del contrato definitivo.
- k) **Contratista:** proveedor que suministra a la UMCE los servicios a que se refiere esta licitación, en virtud de la ley de compras, el reglamento de compras y el presente pliego de condiciones.
- l) **Portal:** el sistema.

Salvo que expresamente se señale lo contrario, para efectos de aplicar las disposiciones contenidas en las presentes bases y en los documentos de contratación, se entenderá que toda referencia a una ley, reglamento, acto administrativo o cualquier otro acto jurídico concreto se extenderá a aquellos que eventualmente los reemplacen en la forma prevista en el ordenamiento jurídico.

2. DATOS BÁSICOS DE LA LICITACIÓN

Etapas	Una. Apertura de ofertas técnica y económica en un solo acto, que se efectuará a través del sistema de información Mercado Público.
Monto disponible	El monto disponible para la contratación de los “Servicios de Alimentación y Coffe Break” para la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación”, ID N°692253-2-LP25 es de \$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos) impuestos incluidos. Al tratarse de un monto máximo, cualquier oferta económica que supere el monto indicado en las bases será declarada inadmisibile y rechazada en el acto de apertura.



Participantes	Personas naturales o jurídicas, chilenas o extranjeras o UTP, que no registren alguna de las inhabilidades establecidas en la ley N°19.886, de Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios (ley de compras) y su reglamento, ni la prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado por haber sido condenados en virtud de lo dispuesto en la ley N°20.393, que establece la Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas en los Delitos de Lavado de Activos, Financiamiento del Terrorismo y Delitos de Cohecho que indica, ni que hayan sido condenados por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 letra d) del decreto ley N°211, de 1973, ni se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la Ley N°21.595, sobre delitos económicos. En el caso de UTP, cada integrante de aquella debe acreditar que no se encuentra afecto a las referidas inhabilidades y prohibiciones.
Cómputo de plazos	Todos los plazos son de días corridos, salvo en aquellos casos en que expresamente se indique que los plazos son de días hábiles. Se debe considerar que los plazos son de días administrativos completos. En caso de que un plazo expire en días sábados, domingos o festivos se entenderá prorrogado hasta el día hábil siguiente.
Idioma	Español.
Comunicación con la universidad	Exclusivamente a través del portal www.mercadopublico.cl
Soporte de documentos	Soporte digital. Excepcionalmente, se podrá utilizar el soporte papel en los casos expresamente permitidos por estas bases o por la Ley N°19.886 y su reglamento D.S. N°661 del año 2024 del Ministerio de Hacienda.
Visibilidad de las ofertas técnicas.	Las ofertas técnicas serán de público conocimiento una vez adjudicada la licitación.

2.1 Gastos

Los gastos en que incurran los oferentes con motivo de la presente licitación serán de su exclusivo cargo, sin derecho a ningún tipo de reembolso por parte de la Universidad.

2.2 Documentos que rigen esta licitación

Esta licitación se rige por lo previsto en la Ley N°19.886 y su reglamento, aprobado por Decreto N°661, de 2024, del Ministerio de Hacienda y por los documentos que a continuación se indican, los que en caso de discrepancias se interpretarán de acuerdo al siguiente orden de prelación:

- a) Especificaciones técnicas, bases técnicas y anexos de la licitación;
- b) Modificaciones a las bases, que eventualmente podrá hacer la Universidad;
- c) Respuestas a las preguntas de los proveedores;
- d) Aclaraciones a las ofertas que hayan sido solicitadas por la Universidad.

Los interesados en conocer los documentos señalados anteriormente podrán hacerlo accediendo al portal Mercado Público.

2.3 Modificaciones a las bases

La UMCE podrá modificar las bases administrativas, especificaciones técnicas y sus anexos, hasta antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. Estas modificaciones deberán ser aprobadas mediante resolución totalmente tramitada y publicada en el portal Mercado Público, y en caso de ser necesario, deberán fijar prudencialmente un nuevo plazo para la presentación de ofertas, de manera de permitir que los proveedores

interesados puedan conocer y adecuar su oferta a tales modificaciones.

2.4 Cronograma de actividades

Hay que considerar que el cómputo de plazos es en días corridos y de días completos, por consiguiente, los plazos empiezan a contabilizarse desde el día siguiente hábil de la publicación de licitación, en complemento a lo señalado en el punto 2. DATOS BÁSICOS DE LA LICITACIÓN.

Consultas	Hasta el día 8 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público.
Respuestas	Hasta el día 2 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público.
Cierre de recepción de ofertas	El día 20 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público, a las 15:00 hrs.
Acto de apertura electrónica de las ofertas técnicas y económicas	El día 20 contado desde la fecha de publicación del llamado a licitación en el portal Mercado Público, a las 15:01 hrs.
Fecha de adjudicación	Hasta el día 15 contado desde la fecha de cierre de recepción de ofertas. En el caso que la adjudicación no se realice dentro de este plazo, se informará a través del portal las razones de ello y el nuevo plazo de adjudicación, el que no podrá exceder del día 25 contado desde la fecha de cierre de recepción de ofertas.
Entrega de garantía de fiel cumplimiento del contrato	Hasta el día 5, contado desde la fecha de publicación de la adjudicación en el portal Mercado Público. La garantía en formato físico debe ser entregada en la Dirección de Administración y Finanzas, ubicada en Avenida José Pedro Alessandri N°540 comuna de Ñuñoa, en horario de 09:30 a 13:00 horas. La garantía en formato digital podrá ser entregada además, mediante correo electrónico a garantias@umce.cl, finanzas@umce.cl Para entrega de garantía debe firmar Acta formato de Abastecimiento Se sugiere preferir instrumentos electrónicos.
Fecha de firma del contrato	Hasta el día 15 , contado desde la fecha de publicación de la adjudicación en el portal de Mercado Público.

3. CONTENIDO DE LA OFERTA

Los oferentes deberán presentar sus ofertas a través del portal Mercado Público, dentro del plazo de recepción de las mismas establecido en el cronograma de actividades. Los proveedores podrán presentar más de una oferta, no obstante, cada una de ellas deberá cumplir íntegramente con lo exigido en el presente pliego de condiciones. Si se exige la presentación de garantía de seriedad de la oferta, los oferentes deberán presentar una garantía distinta por cada oferta que presenten, y en el caso que presenten una menor cantidad de garantías, se considerarán acompañadas a las ofertas de menor valor, y el resto de las ofertas serán declaradas inadmisibles.

La oferta se compone de los antecedentes administrativos, de la oferta técnica y de la oferta económica, según se detalla en los siguientes puntos de estas bases. La falta de presentación de cualquiera de los antecedentes indicados en esos puntos, será condición suficiente para no considerar la propuesta en el proceso de evaluación y adjudicación, sin perjuicio de la posibilidad de salvar errores u omisiones o de emplear otros mecanismos, en los términos que se establecen más adelante en las presentes bases administrativas.

Las ofertas deberán presentarse en los formularios definidos para tal efecto en los Anexos de las presentes bases, los que, para estos efectos, se encontrarán disponibles en formato Word en el Portal. En caso de que el oferente quiera

complementar su información, podrá hacerlo en archivos adicionales. Asimismo, los oferentes podrán ingresar sus ofertas en documentos que no sean los anexos puestos a disposición, siempre que contengan a lo menos la misma información solicitada.

La sola circunstancia de presentar una oferta para esta licitación, implica que el respectivo oferente ha analizado las bases administrativas y especificaciones técnicas, y respuestas a las preguntas de la licitación, con anterioridad a la presentación de su oferta, y que manifiesta su conformidad y aceptación sin ningún tipo de reservas ni condiciones a toda la documentación referida.

Cuando haya indisponibilidad técnica del portal, circunstancia que deberá ser ratificada por la Dirección de Compras y Contratación Pública mediante el pertinente certificado, el cual deberá ser solicitado por las vías que informe dicho servicio, dentro de las 24 horas siguientes al cierre de la recepción de las ofertas, los oferentes afectados tendrán un plazo de 2 días hábiles contados desde la fecha del envío del certificado de indisponibilidad, para la presentación de sus ofertas fuera del portal.

3.1 Antecedentes administrativos

N°	Descripción	Según formato
1.	Identificación del oferente	Anexo N°1-A (persona jurídica) Anexo N°1-B (persona natural)
2.	Declaración jurada simple	Anexo N°2-A (persona jurídica) Anexo N°2-B (persona natural)
3.	Declaración jurada para contratar	Anexo N°3
4.	Pacto de integridad	Anexo N°4
5.	Formulario 30 (Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales)	Descargable desde la Dirección del trabajo

Los oferentes que sean personas jurídicas deberán acompañar, además, una copia escaneada en formato electrónico de su escritura de constitución, y de su inscripción en el registro de convenios correspondiente. Los oferentes que se encuentren inscritos en el Registro de proveedores en Mercado Público, no deberán acompañar estos documentos si ellos, u otros similares se encuentren disponibles en dicho Registro a la fecha de apertura de las ofertas.

Además, los oferentes que sean UTP, deberán adjuntar el documento público o privado que da cuenta del acuerdo para participar de esa forma y deberán entregar la información contenida en el Anexo N°1, apartado “Declaración UTP”. Asimismo, cada integrante de la UTP deberá acompañar el Anexo N°2-A o N°2-B, según corresponda. Aquellas ofertas que no den cumplimiento a lo señalado en el presente párrafo serán declaradas inadmisibles.

3.2 Antecedentes Oferta técnica

N°	Descripción	Según formato
1.	Propuesta Técnica: El oferente deberá presentar una descripción detallada de los servicios requeridos, conforme a lo establecido en las presentes bases, mediante el Anexo N°5, completando la columna “Especificaciones técnicas de las Ofertas”. Esta información podrá complementarse con fotografías, fichas de productos, catálogos, entre otros documentos, sin embargo, para efectos de evaluación, sólo se considerará la información contenida en dicho anexo. En caso de que la oferta no incluya una descripción técnica de los servicios, no cumpla con la totalidad de los requerimientos establecidos en las bases técnicas, no cumpla con algunos de los aspectos solicitados y/o incorpore alguna modalidad distinta de a las señaladas en las presentes bases, será declarada inadmisible. A su vez, si el oferente no adjunta la resolución sanitaria otorgada por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud, su oferta será declarada inadmisible.	Anexo N°5 CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
2.	Experiencia del oferente: Se deberá acompañar contratos, órdenes de compra con recepción conforme, con una antigüedad no mayor a 3 años contabilizados desde la publicación del presente proceso de Licitación y que correspondan a servicios de las mismas características y naturaleza. Será considerado como similar todo servicio cuyo objeto de la contratación haya sido en el rubro de alimentación, catering, coffee break o similares a la presente licitación.	Anexo N°6 EXPERIENCIA



	Por cada servicio similar al señalado en el Anexo N°6, el oferente deberá acompañar documentos que acrediten la efectividad del trabajo realizado y que cumple con la condición de similar, indicando en “descripción del servicio”. Para estos efectos, se aceptarán copias de contratos, órdenes de compra, facturas, resoluciones de contrato emitidas por un servicio público o certificados del proveedor, ID de licitaciones, o certificados de recepción conforme emitidos por un servicio público o privado según corresponda. Además, se deberá indicar un medio de contacto del cliente. Los servicios respecto de los cuales no se acompañen estos documentos o datos, no serán considerados para la evaluación. Asimismo, los certificados o documentos que no posean fecha no serán considerados para la evaluación de este ítem. Se considerarán servicios ejecutados o en ejecución, con tres años de antigüedad desde la publicación de la presente licitación. Los certificados o documentos que no posean fecha no serán contabilizados. Se considerarán en la evaluación los primeros cinco servicios presentados, en el entendido que cada empresa debe revisar y priorizar los servicios que cumplen con los requisitos previamente señalados. Si el oferente indica más de cinco trabajos similares, se evaluarán sólo los cinco primeros señalados en el anexo respectivo.	
3.	<u>Degustación</u> Se deberá realizar una presentación y degustación para aproximadamente 3 personas y tendrá como finalidad, constatar la forma en que serán presentados los alimentos, líquidos y en general la ornamentación, debiendo ser montada por los oferentes en un día y hora que será fijado dentro del período de evaluación de las ofertas admisibles, previo aviso con 48 horas de antelación. Se considerará la atención y presentación del personal, la implementación y ornamentación del lugar donde se entregará el servicio, la calidad de atención del personal del proponente, la presentación de los productos, sabor de los productos, y la entrega de la totalidad de los productos solicitados. Los oferentes que no concurren a la evaluación de presentación y degustación, no continuarán en la evaluación, siendo rechazada su oferta. Los oferentes que resulten admisibles y se presenten con más de 15 minutos de atraso serán penalizados con -2 puntos de su puntaje final en el presente criterio.	MATRIZ DE DEGUSTACIÓN
4.	<u>Comportamiento contractual anterior:</u> Para la evaluación de este criterio, se evaluará el comportamiento contractual anterior del oferente, respecto de todos los contratos celebrados con los organismos públicos (incluidos los de convenios marco) durante los últimos 2 años (24 meses) antes del momento del cierre de presentación de la oferta. Esta información será obtenida del Registro de Proveedores. Sólo se considerarán las medidas ejecutoriadas durante el período señalado. El mecanismo de asignación de puntaje es el resultado de descontar el puntaje indicado a continuación, del puntaje total ponderado de la evaluación por el número de medidas obtenidas en el registro de proveedores. ● Término anticipado de contrato por aplicación de medidas. Pérdida de puntaje por medida: 20 ● Suspensión temporal en el catálogo de convenio marco. Pérdida de puntaje por medida: 10 ● Cobro de garantías (fiel cumplimiento). Pérdida de puntaje por medida: 5 Se deja expresa constancia que para UTP (Unión Temporal de Proveedores) este criterio se aplicará para todos los integrantes señalados en el Anexo N°3, debiendo sumarse la	REGISTRO DE PROVEEDORES MERCADO PÚBLICO



	pérdida de puntaje de cada integrante.	
--	--	--

3.3 Oferta económica

Se evaluará el valor neto ofertado por cada línea de servicio solicitados, se valorará de acuerdo a lo indicado en el Anexo N°7 “Oferta Económica”. Cada línea será evaluada de forma independiente, utilizando la siguiente fórmula

$$\left(\frac{\text{Oferta de menor precio por línea}}{\text{Oferta del proveedor evaluado por línea}} \right) \times 45 = \text{Puntaje oferta por línea}$$

Para efectos de presentar su propuesta, el proveedor deberá contemplar los siguientes montos disponibles por línea de adjudicación:

Línea	Tipo de Servicio	Presupuesto Máximo	Según Formato
1.	Coffee Break	\$ 70.000.000	Anexo N°7 OFERTA ECONÓMICA
2.	Almuerzo	\$ 10.000.000	
3.	Cócteles	\$ 10.000.000	
4.	Colaciones	\$ 10.000.000	
Total		\$ 100.000.000	

Aquellos oferentes cuyas propuestas no incluyan la valorización de alguno de los ítems especificados o agreguen ítem o partidas adicionales, no serán objeto de evaluación, quedando fuera del proceso de licitación, y las ofertas respectivas serán declaradas inadmisibles.

Se considerarán incluidos en la oferta todos los costos y gastos que demanden la ejecución de la orden de compra y el fiel cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Aquellas ofertas que superen el monto máximo establecido en las presentes bases, será declarada inadmisible y rechazada en el acto de apertura.

3.4 Plazo de vigencia de las ofertas

Las ofertas mantendrán su vigencia por un plazo de 90 (noventa) días corridos, contados desde la fecha de cierre de presentación de las propuestas.

4. DE LA APERTURA DE LAS OFERTAS

La apertura electrónica de las ofertas, se efectuará el día señalado en el cronograma de actividades, en un solo acto, a través del portal.

Primeramente, se procederá a constatar la remisión de todos los certificados requeridos para la presentación de las ofertas.

5. ERRORES U OMISIONES DURANTE LA EVALUACIÓN

La UMCE podrá solicitar a través del portal, de conformidad a lo establecido en el inciso primero del artículo 56 del reglamento de compras, que los oferentes salven **errores u omisiones formales**, dentro de un plazo de 24 horas, siempre y cuando las rectificaciones de dichos vicios u omisiones **no les confieran a estos una situación de privilegio** respecto de los demás competidores, esto es, en tanto no se afecten los principios de estricta sujeción a las bases y de igualdad entre los oferentes, lo que se informará al resto de los proponentes a través del portal.



6. DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La UMCE evaluará los antecedentes que constituyen la oferta de los proveedores de acuerdo a los criterios de evaluación definidos en las presentes bases.

6.1 Comisión evaluadora

La evaluación de las ofertas se llevará a cabo durante el período señalado en el calendario de las presentes bases de licitación, y estará a cargo de una Comisión de Evaluación compuesta por las siguientes autoridades y/o funcionarios de la Universidad:

- 1. Directora de Administración y Finanzas
- 2. Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística
- 3. Profesional de la Unidad de Abastecimiento y Logística

En caso de que alguno de los integrantes de la comisión evaluadora no pueda integrar dicha comisión, será reemplazado por su subrogante legal, o por quien designe en su representación.

Excepcionalmente, y de manera fundada, algunos de los integrantes de la Comisión designados por la entidad licitante, podrán ser personas ajenas a la Administración, aunque siempre en número inferior a los funcionarios públicos que integran dicha comisión.

Los miembros de la Comisión Evaluadora no podrán:

- Tener contactos con los oferentes, salvo en cuanto proceda alguno de los mecanismos regulados en la Ley N°19.886 y su reglamento.
- Aceptar solicitudes de reunión, de parte de terceros, sobre asuntos vinculados directa o indirectamente con esta licitación, mientras integren la Comisión Evaluadora.
- Aceptar ningún donativo de parte de terceros. Entiéndase como terceros, entre otros, a las empresas que prestan servicios de asesoría, o bien, sociedades consultoras, asociaciones, gremios o corporaciones.
- Tampoco podrán tener conflicto de interés respecto de los oferentes, en los términos señalados por la ley, tales como el parentesco hasta segundo grado de consanguinidad o afinidad, amistad o enemistad manifiesta, entre otras; y, deberán guardar estricta confidencialidad sobre el proceso respectivo.

Esta Comisión emitirá un informe de evaluación de ofertas, proponiendo al Jefe de Servicio de la entidad licitante, o a quien corresponda la decisión si estuviera delegada, la adjudicación, de acuerdo con los criterios de evaluación contenidos en las presentes bases de licitación y en virtud del proceso de evaluación descrito a continuación.

6.2 Proceso de evaluación

El proceso de evaluación contempla la evaluación de las ofertas técnicas y económicas, debiendo cada uno de los componentes ser evaluado en forma independiente, en virtud de lo cual se le asignará el puntaje que corresponda. La suma de los puntajes asignados a los mencionados componentes corresponderá al puntaje final de la oferta.

En las operaciones aritméticas que se efectúen durante la evaluación de las ofertas técnicas y económicas, se utilizarán dos decimales.

En la tabla siguiente se detallan los puntajes máximos respecto de cada componente:

N°	Componentes	Puntajes máximos
1	Oferta técnica	50
2	Oferta económica	45
3	Cumplimiento de requisitos formales	3
4	Criterio de integridad	2

6.3 Criterios de evaluación

Las ofertas serán evaluadas de acuerdo con los criterios de evaluación y mecanismos de asignación de puntajes que se indican en el siguiente cuadro:

N°	Ponderación	Categoría	Descripción	Puntaje	Criterio de evaluación
Oferta técnica (50%)					



1.	20	Propuesta Técnica	La propuesta cumple íntegra y claramente con todos los aspectos solicitados en las bases técnicas para cada línea ofertada. Además, incorpora elementos adicionales especiales* de valor agregado, muestra alto nivel de detalle en la descripción de ingredientes y servicios, y contempla todas las opciones especiales.	20	Anexo N°5- PROPUESTA TÉCNICA
			Cumple con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos en cada línea ofertada. Entrega una descripción clara y completa, y considera algunas mejoras u opciones adicionales. Presenta al menos 3 tipos de opciones especiales.	15	
			Cumple parcialmente con los contenidos mínimos exigidos. La información es clara, pero carece de valor agregado o elementos distintivos. Solo contempla 1 o 2 opciones especiales.	10	
			La propuesta es ambigua, incompleta o presenta omisiones relevantes. No describe claramente algunos ítems solicitados o no acredita cumplimiento. No contempla opciones especiales.	5	
			La propuesta no se ajusta a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en las bases.	0	
	10	Experiencia	Este criterio será evaluado conforme a la cantidad de servicios realizados, de las mismas características y naturaleza del servicio objeto de esta Licitación. La experiencia se acreditará mediante contratos, órdenes de compra con recepción conforme y con una fecha de antigüedad no superior a 3 años. Para la asignación del puntaje se considerarán 2 puntos por cada experiencia presentada con un tope de 10 puntos.		Anexo N°6 EXPERIENCIA
	10	Degustación	Cumple ampliamente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”	10	MATRIZ DE DEGUSTACIÓN
			Cumple de manera suficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”	5	
			Cumple de manera deficiente, de acuerdo a la “Matriz de Evaluación de Degustación”	0	
2.	Comportamiento Contractual Anterior (resta de puntos)		Término anticipado de contrato por aplicación de medidas.	Pérdida de puntaje: 20	Registro de Proveedores Mercado Público
			Suspensión temporal en el catálogo de convenio marco.	Pérdida de puntaje: 10	
			Cobro de garantías (fiel cumplimiento)	Pérdida de puntaje: 5	
Oferta económica (45%)					
3.	45	Valor neto ofertado	Según la información entregada a través del Anexo N°7: $\left(\frac{\text{Oferta de menor precio}}{\text{Oferta evaluada}}\right) \times 45 = \text{Puntaje}$		Anexo N°7- OFERTA ECONÓMICA
Cumplimiento de requisitos formales (3%)					



4.	3	Requisitos formales	3 puntos: Cumple con todos los requisitos formales exigidos por las bases. Entrega todos los anexos administrativos indicados en el punto 3.1 “Antecedentes administrativos” sin ser requeridos a través del foro de aclaración de ofertas.
			0 puntos: De no adjuntarse, o ser entregados fuera de plazo a través del foro de aclaración de ofertas.
Criterio de integridad (2%)			
5.	2	Criterio de integridad	2 puntos: el oferente cuenta con uno o más programas de integridad, que sean conocidos por su personal. Dichos programas deberán elaborarse según lo señalado en dictamen N° E370752, de 20 de julio de 2023, de la Contraloría General de la República.
			Para comprobar tal situación se deberán acompañar copias de los programas de integridad, suscritos por el empleador y una organización de trabajadores, o por representantes de éstos, en caso de no existir tales organizaciones. 0 puntos: el oferente no cuenta con ningún programa de integridad, o no presenta medios de verificación que acredite que dichos programas de integridad sean conocidos por su personal.

7. INFORME DE LA COMISIÓN EVALUADORA

La comisión evaluadora emitirá un informe, el que contendrá un resumen del proceso de licitación, con todos sus participantes y las evaluaciones realizadas, indicando el puntaje que hayan obtenido los respectivos proponentes establecida en el cronograma de actividades.

En caso de producirse empates entre los oferentes que sean mejor evaluados, se aplicarán, en forma sucesiva, las siguientes reglas de desempate:

- Primer decimal en el puntaje final
- Mayor puntaje en la oferta técnica
- Mayor puntaje de la oferta económica
- Entre aquellos oferentes que continúen empatados luego de aplicar todos los criterios anteriores, se preferirá a aquel que primero haya ingresado su oferta en el portal, de acuerdo a la información que conste en los respectivos comprobantes de ingreso de oferta.

El informe de la comisión evaluadora culminará con una recomendación para la autoridad encargada de adoptar la decisión.

8. DE LA ADJUDICACIÓN

La Universidad aceptará la oferta más ventajosa, considerando los criterios de evaluación con sus respectivos puntajes y ponderaciones establecidos en estas bases, mediante acto administrativo en el que se especificarán los criterios de evaluación aplicados.

Cuando el precio de la oferta presentada por un oferente sea menor al 50% del precio presentado por el oferente que le sigue, y se verifique por parte de esta entidad que los costos de dicha oferta son inconsistentes económicamente, la Universidad podrá a través de una resolución fundada, adjudicar esa oferta, solicitando una ampliación de las garantías de fiel cumplimiento, hasta por la diferencia del precio con la oferta que le sigue.

La presente licitación será adjudicada a uno o varios proveedores.

9. INADMISIBILIDAD DE LAS OFERTAS Y DECLARACIÓN DE DESERCIÓN

La Universidad declarará inadmisibles las ofertas cuando éstas no cumplieren los requisitos establecidos en las bases, ya sea en uno o más actos específicos, o en el mismo acto de adjudicación.

Además, la Universidad declarará desierta la licitación si es que no se presentan ofertas, o bien, si estas no resultan convenientes a sus intereses.

En todo caso, las declaraciones de la Universidad se efectuarán siempre mediante resolución fundada.



10. FACULTAD DE READJUDICAR

La Universidad podrá readjudicar la licitación al oferente que siga en orden de prelación de acuerdo al puntaje obtenido, en los siguientes casos:

- a) Si el contrato no se firma en el plazo estipulado por causas atribuibles al adjudicatario.
- b) Si el adjudicatario no entrega la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato.
- c) Si el adjudicatario se desiste de su oferta.
- d) Si el adjudicatario es inhábil para contratar y/o ofertar con el Estado en los términos del artículo 4° de la ley N°19.886 y su reglamento, o en virtud de la ley N°20.393 o del artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973, o no proporciona los documentos que le sean requeridos para verificar dicha condición.

11. DEL CONTRATO

Una vez adjudicada la mejor propuesta, el adjudicatario deberá suscribir el contrato dentro del plazo establecido para tales efectos en el cronograma de actividades.

Para la firma del contrato, el adjudicatario que sea persona natural deberá acompañar una copia de su cédula de identidad, y el adjudicatario que sea persona jurídica deberá acompañar una copia de su escritura de constitución y de sus modificaciones, un certificado de vigencia de la persona jurídica y de los poderes de su(s) representante(s), emitidos con una antelación no superior a seis meses, y una copia de la cédula de identidad de su(s) representante(s).

Si se trata de personas jurídicas que no se constituyan mediante escritura pública inscrita en el registro de comercio correspondiente, deberá acompañar los documentos que resulten idóneos para acreditar su existencia y la personería del representante, emitidos con una antelación no superior a seis meses.

En todo caso, el adjudicatario no deberá acompañar los documentos especificados en el párrafo anterior si ellos u otros similares se encuentran disponibles en el Registro de Proveedores de Mercado Público.

Asimismo, el proveedor adjudicado deberá efectuar la declaración jurada de acuerdo contenida en el Anexo N°3, en donde deberá señalar si registra o no saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años.

En caso de que la persona natural o jurídica, adjudicada, registre saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, los primeros estados de pago producto de esta licitación deberán ser destinados al pago de dichas obligaciones, debiendo el adjudicatario acreditar que la totalidad de las obligaciones se encuentran liquidadas al cumplirse la mitad del período de ejecución de prestaciones, en conformidad a los alcances señalados en el Anexo N°3.

Se exigirá que la empresa adjudicada proceda a dichos pagos y presente los comprobantes y planillas que demuestren el total cumplimiento de la obligación.

11.1 Condiciones básicas del contrato

El contrato a suscribirse contendrá las condiciones básicas que se indican en el siguiente cuadro:

Domicilio de las partes	Comuna de Santiago, Región Metropolitana.
Cesión de derechos	No se permite.
Vigencia del contrato	Desde la total tramitación de la resolución que aprueba el contrato. Sin perjuicio de lo anterior, por razones de buen servicio, el proveedor adjudicado podrá comenzar a prestar los servicios correspondientes a partir de la fecha de suscripción del contrato. No obstante, el pago sólo se podrá realizar luego de que el contrato haya entrado en vigencia, es decir, desde la total tramitación de la resolución que lo aprueba.
Duración del contrato	Desde la total tramitación de la resolución que aprueba el contrato, por un período de 24 meses o cuando se terminen los recursos aprobados por \$100.000.000.- (Cien millones de pesos chilenos). En el caso que transcurrido los 24 meses y aún queden recursos, se podrá prorrogar el contrato por una sola vez, previa evaluación de la contraparte técnica.
Renovación del contrato	Una vez transcurrido el plazo de ejecución del contrato o consumidos la totalidad de los recursos comprometidos para su realización (lo que ocurra primero) de manera fundada, se podrá renovar el contrato por una única vez.



Documentación integrante del contrato	Se considerará como parte integrante del contrato las bases administrativas y técnicas, anexos; así como las aclaraciones y modificaciones a las bases; las preguntas y respuestas del período de consultas; la oferta técnica y económica.
Solución de controversias y legislación aplicable	El contrato se regirá por las leyes chilenas y en el caso de existir desacuerdos que no puedan ser solucionados entre las partes, serán sometidos al conocimiento de los tribunales ordinarios de justicia.

11.2 Subcontratación

El adjudicatario no podrá ceder ni traspasar el contrato a ningún título, sin perjuicio de los cual los títulos representativos de los créditos que de él emanan podrán ser transferidos con arreglo a las disposiciones del derecho común.

Por las características del servicio a prestar, en ningún caso se podrá emplear la subcontratación durante la ejecución del contrato.

En caso de UTP, lo aquí establecido se aplicará respecto de cada uno de sus integrantes.

11.3 Obligaciones legales

El adjudicatario queda especialmente sujeto a las disposiciones contenidas en el Código del Trabajo y a la legislación complementaria de dicho cuerpo legal en las relaciones con sus trabajadores, en especial las normas relativas a la Seguridad Social.

El Mandante podrá solicitar al Adjudicatario, en cualquier momento que lo estime conveniente, el monto y el estado de cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que a éstos correspondan respecto a sus trabajadores.

Lo anterior deberá ser acreditado mediante certificados emitidos por la Inspección del Trabajo. En el evento que el Adjudicatario no acredite oportunamente el cumplimiento íntegro de la obligaciones laborales y previsionales en la forma señalada, el Mandante podrá retener los pagos mensuales, de que es responsable el adjudicatario, o utilizar las retenciones y/o garantías del Contrato, en el mismo orden de prelación antes indicado y exclusivamente hasta el efectivo pago de las obligaciones laborales y previsionales adeudadas. Asimismo, el Mandante podrá solicitar al adjudicatario, el cumplimiento de las normas sobre higiene y seguridad para sus trabajadores, exigiendo la provisión de los elementos de protección personal y de seguridad según corresponda.

11.4 Obligaciones del adjudicatario

Sin perjuicio de las obligaciones que derivan de la naturaleza de la contratación, el proveedor tendrá las siguientes obligaciones:

- a) No podrá hacer por iniciativa propia cambio alguno a las especificaciones técnicas contenidas en el presente pliego de condiciones.
- b) Asumir la responsabilidad en cuanto a la buena ejecución de la contratación.
- c) Ejecutar la contratación con estricta sujeción a lo estipulado en las presentes bases, especificaciones técnicas, aclaraciones y otros antecedentes entregados.
- d) Dar fiel cumplimiento a las normas legales vigentes en materias de accidentes del trabajo y prevención de riesgos, como asimismo a las directrices que establezca la contraparte técnica.
- e) Es responsable de todo accidente o daño que durante la vigencia de la contratación le pudiera ocurrir al personal o a las dependencias de la Universidad, que sean imputables al proveedor.
- f) De igual modo, el proveedor será responsable de cumplir las obligaciones que le corresponden como empleador, en aspectos de remuneraciones, previsión, seguridad social, alimentación, etc.
- g) Cuidar los bienes, materiales, equipos e instalaciones de su propiedad. En consecuencia, no tendrá derecho alguno a indemnización de ninguna especie por pérdida, destrucción, deterioro, desgaste producidos por robo, uso, mal uso u otra razón, incluyendo la fuerza mayor y caso fortuito.
- h) Mantener un permanente control sobre la ejecución de los servicios, a través de cualquier medio o forma que resulte idónea para tales efectos.
- i) Dar cumplimiento a las instrucciones de la autoridad sanitaria que resulten aplicables respecto de los servicios que se contratan.
- j) No emplear la subcontratación según lo estipulado en las bases.
- k) Las demás que le encomienden las presentes bases.

11.5 Condiciones y accidentes laborales

El adjudicatario deberá suministrar a sus trabajadores los equipos e implementos necesarios de protección, tomar las medidas para mantener la seguridad en el trabajo, y disponer en general de todas las medidas pertinentes para dar

debido cumplimiento a las normas legales que regulan la materia, particularmente la ley de accidentes del trabajo.

Es obligación del adjudicatario efectuar la denuncia de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales en conformidad con las disposiciones legales sobre la materia, debiendo informar a la Contraparte Técnica de la Universidad de los hechos ocurridos, haciendo entrega cuando corresponda de tales denuncias.

11.6 Precio y forma de pago

El monto se pagará contra la entrega de los servicios solicitados, previa entrega por parte del oferente de la correspondiente boleta o factura extendida a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, RUT N°60.910.047-8, debidamente visada por la contraparte técnica de la Universidad, dentro de los 30 días desde que sea recibida.

Con todo, cabe hacer presente que el monto disponible para la presente licitación es de \$100.000.000 (cien millones de pesos chilenos) todos los impuestos incluidos, los cuales, se dividen por línea según lo dispuesto en el numeral 3.3 de las bases administrativas.

Salvo los impuestos que procedan, no procederá el pago de ningún tipo de cobro adicional al que no sea exclusivamente el pago de los servicios consumidos. Por lo tanto, todos los costos asociados a la prestación de los servicios encomendados y/o cualquier otro gasto que deba incurrir el proveedor para dar cabal cumplimiento a las responsabilidades y obligaciones contraídas por éste al momento de participar de esta licitación, resultar adjudicado y finalmente contratado por parte de la entidad contratante, deberán ser asumidos exclusivamente por el adjudicatario y no podrán ser traspasados al organismo contratante bajo ningún tipo de mecanismo.

Los pagos sólo podrán hacerse efectivos una vez que se encuentre totalmente tramitado el acto administrativo que apruebe la adjudicación contra entrega por parte del prestador del documento tributario correspondiente y siempre que la orden de compra respectiva se encuentre aceptada por el proveedor en el portal www.mercadopublico.cl. En el evento de no cumplirse estos requisitos no se autorizará el pago.

Para verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales que afecten al personal del adjudicatario, respecto de sus dependientes, la Universidad exigirá como requisito para cursar el pago que el proveedor acompañe la factura correspondiente, los siguientes documentos:

- a. Certificado de cumplimiento de obligaciones laborales y previsionales de las personas que prestaron el servicio, en el mes que se ejecute el servicio (F 30-1).
- b. Certificado de antecedentes obligaciones laborales y previsionales, emitido por la Dirección del Trabajo (F 30).

Para la visación correspondiente de la contraparte técnica de la Universidad, los antecedentes previamente individualizados, deberán ser rendidos al correo recepcion.facturas@umce.cl

Para dar curso al pago del servicio, sólo se exigirá la factura. Los documentos de cobro deberán extenderse a nombre de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, R.U.T. N°60.910.047-8, dirección Avenida José Pedro Alessandri N°774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, los que deberán ser entregados dentro de los 10 días hábiles siguientes al mes facturado, electrónicamente al correo recepcion.facturas@umce.cl.

Los documentos de cobro que no sean acompañados con los antecedentes necesarios para su revisión y autorización, podrán ser rechazados en los términos establecidos por la normativa aplicable vigente.

12. GARANTÍA DE FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Al ser una contratación cuya ejecución en tiempo y forma responde al cumplimiento de diversas obligaciones legales de la Universidad, y al no ser una contratación de simple y objetiva especificación cuya formalización requerirá de la suscripción de un contrato, el adjudicatario deberá entregar, al momento de la firma del contrato, una garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, que tendrá el carácter de irrevocable y podrá consistir en cualquier instrumento que asegure su cobro de manera rápida y efectiva, con las siguientes características:

Beneficiario	Universidad Metropolitana de las Ciencias de la Educación. R.U.T. N°60.910.047-8
Pagadera	A la vista.



Vigencia mínima	Desde la fecha de celebración del contrato, hasta 60 días corridos posteriores a la terminación del contrato.
Expresada en	En pesos chilenos o unidades de fomento (UF)
Monto	Equivalente a un 5% del precio neto del contrato.
Glosa (exigible respecto de los instrumentos que admiten la incorporación de la glosa).	“Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del contrato del proceso ID 692253-2-LP25 Licitación Servicios de Alimentación y Coffe Break para la UMCE”. Para la entrega de garantía deberá firmar un acta de entrega (Formulario UMCE) que será proporcionada en formato físico, si la entrega de la garantía es presencial, o en formato digital, mediante correo electrónico, si la entrega corresponde a un instrumento en soporte digital vía e-mail.
Forma y oportunidad de su restitución.	Podrá ser retirada por el adjudicatario a la fecha de su vencimiento y una vez verificado el cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario a satisfacción de la Universidad. Para la entrega de garantía deberá firmar un acta de entrega (Formulario UMCE) que será proporcionada en formato físico, si la entrega de la garantía es presencial, o en formato digital, mediante correo electrónico, si la entrega corresponde a un instrumento en soporte digital vía e-mail.

Se hace presente que esta garantía, además, caucionará el cumplimiento de las obligaciones laborales y sociales con los trabajadores del adjudicatario, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 11 de la Ley N°19.886.

En caso de aumento de plazo del contrato, el adjudicatario deberá extender el tiempo de vigencia de la garantía con el objeto de asegurar el cumplimiento de la vigencia mínima establecida en este párrafo. La extensión de la vigencia de la garantía deberá presentarse en la UMCE con al menos 20 días corridos de anticipación al vencimiento del plazo original.

En caso de que el contrato sea renovado, en los términos y condiciones establecidos en las presentes bases, se deberá entregar una nueva garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato, en las mismas condiciones señaladas en este punto.

Sin perjuicio de lo dispuesto previamente, la garantía de fiel y oportuno cumplimiento será cobrada en caso de término anticipado por las causales indicadas en el punto 18 de las presentes bases administrativas, con excepción de la terminación del contrato por mutuo acuerdo, siempre y cuando el proveedor no se encontrare en mora de cumplir con sus obligaciones. Asimismo, no se hará cobro de la garantía de fiel cumplimiento del contrato cuando el contrato se terminará con motivo de lo dispuesto en la letra f) del punto 18 de las bases administrativas.

13. ENCARGADO DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá nombrar en el contrato, un encargado para la ejecución del mismo, que tendrá, a lo menos, las siguientes funciones:

- a) Representar al adjudicatario en la discusión de las materias relacionadas con la ejecución del contrato.
- b) Coordinar las acciones que sean pertinentes para la operación y cumplimiento del contrato.

Todo cambio relativo a esta designación, deberá ser informado a la Universidad por el representante legal de la empresa, a más tardar dentro de las 24 horas siguientes de efectuado el cambio.

14. CONTRAPARTE TÉCNICA POR PARTE DE LA UNIVERSIDAD

La contraparte técnica por parte de la Universidad corresponderá a la Coordinadora de Abastecimiento y Logística, o quién ésta designe, el cual realizará las siguientes labores:

- a) Supervisar, coordinar y fiscalizar el debido cumplimiento del contrato y de todos los aspectos considerados en el presente pliego de condiciones.



UMCE

el poder transformador de la educación

- b) Comunicarse por cualquier vía con el encargado del adjudicatario, dándole observaciones de forma y fondo del desarrollo del servicio prestado, pudiendo establecer metas de desempeño con el encargado del adjudicatario, a fin de mejorar el servicio.
- c) Fiscalizar que la ejecución del servicio se ciña estrictamente a lo indicado en el presente pliego de condiciones y en los demás documentos que rigen esta licitación.
- d) Aprobar cada uno de los productos recibidos como parte del servicio.
- e) Dar visto bueno a las respectivas facturas o boletas, y recepción conforme de los servicios, así como de monitorear el pago de las responsabilidades sociales del adjudicatario con sus trabajadores.
- f) Solicitar las reuniones requeridas para gestionar correctamente las actividades.
- g) Coordinar con la contraparte técnica del adjudicatario los asuntos referidos a la ejecución del servicio.
- h) Velar por el correcto desarrollo del servicio informando mediante memorándum a la Dirección de Administración y Finanzas, en caso de que deban aplicarse multas.
- i) Solicitar la modificación de la contratación en caso que corresponda.
- j) Controlar, supervisar y evaluar los productos adquiridos, velando por el cumplimiento de la calidad del y los plazos establecidos

15. SITUACIONES DE EMERGENCIA

Durante el proceso de prestación de los servicios o adquisición de los bienes, todo daño ocasionado por situaciones de emergencia derivadas de fenómenos naturales o de otro origen, deberá ser informado inmediatamente a la Contraparte Técnica de la Universidad.

Asimismo, el Profesional a cargo del servicio deberá informar detalladamente a la Contraparte Técnica de la Universidad de todo incidente que en la prestación del servicio se presente, a fin de que en conjunto se tomen las medidas pertinentes para corregir las condiciones que lo provocaron.

Para este efecto, los nombres y teléfonos tanto del encargado para la ejecución del contrato por parte del adjudicatario, como de la Contraparte Técnica de la Universidad, serán indicados en el contrato.

El incumplimiento en la entrega de la información oportuna, señalada en el inciso primero y segundo de esta norma, será sancionado con una multa equivalente a 2 UTM. Dicha multa será descontada del estado de pago más próximo que se curse. Para estos efectos, se considerará el valor de la UTM del mes correspondiente al estado de pago.

16. CONFIDENCIALIDAD

El adjudicatario deberá guardar confidencialidad de todos los antecedentes que de la Universidad conozca con motivo del contrato y no podrá hacer uso de éstos para fines ajenos a las presentes bases y bajo ninguna circunstancia podrá, por cualquier título y/o medio revelar, difundir, publicar, vender, ceder, copiar, reproducir, interferir, interceptar, alterar, modificar, dañar, inutilizar, destruir, en todo o en parte esta información ya sea durante la vigencia del Contrato como después de su finalización.

Esta prohibición afecta al adjudicatario, su personal directo e indirecto, sus consultores, en cualquier calidad que se encuentren ligados al contrato en cualquiera de sus etapas, y su responsabilidad será solidaria, incluso después de la expiración del Contrato.

El adjudicatario sólo podrá copiar o reproducir la información que sea necesaria para dar cumplimiento a las presentes bases.

En caso de incumplimiento de esta cláusula, la Universidad podrá terminar anticipadamente el Contrato, encontrándose facultado para cobrar la Garantía de Fiel y Oportuno Cumplimiento del Contrato, sin perjuicio de iniciar las acciones legales que procediere.

17. DERECHO A VETO

La Contraparte Técnica de la Universidad tendrá derecho a vetar al personal del adjudicatario con expresión de causa o bien cuando la intervención de dichas personas entorpezca o dificulte la ejecución del contrato.

La UMCE se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando lo estime pertinente, información del personal relativa al nombre completo, al número de RUN y una autorización escrita de éstos para verificar sus antecedentes.

18. MULTAS

Cada vez que el adjudicatario incurra en los incumplimientos definidos en las presentes bases, la UMCE podrá aplicar administrativamente multas, salvo que sea debido a casos de fuerza mayor o caso fortuito, los que deberán ser justificados por el adjudicatario ante la Contraparte Técnica de la Universidad.

18.1 Procedimiento de aplicación

Cuando se verifiquen hechos que, de acuerdo a lo establecido en estas bases sean constitutivos de multa, la contraparte técnica notificará esta circunstancia al adjudicatario, indicando en forma precisa los hechos que se imputan. El adjudicatario dispondrá de un plazo de cinco días hábiles para efectuar los descargos que estime pertinentes, adjuntando los antecedentes que sustenten sus alegaciones, por escrito y entregado en Av. José Pedro Alessandri 774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana o mediante correo electrónico a finanzas@umce.cl.

Una vez realizados los descargos por parte del adjudicatario, o en su defecto, una vez transcurrido el plazo de cinco días hábiles sin que el adjudicatario haya formulado descargos, la contraparte técnica informará esta situación a la Dirección de Administración y Finanzas solicitando la aplicación de la multa, en caso de que ello sea procedente.

La multa será aplicada mediante resolución fundada de la Sra. Rectora, la que será notificada al adjudicatario en forma personal o mediante carta certificada dirigida al domicilio señalado en el contrato. La notificación que se efectúe mediante carta certificada, se entenderá practicada a contar del tercer día hábil siguiente a su recepción en la oficina de correos correspondiente.

El adjudicatario podrá interponer recurso de reposición en contra de la resolución que le aplique la multa, dentro del plazo de cinco días hábiles contados desde la fecha de su notificación, mediante correo electrónico a finanzas@umce.cl. La Universidad resolverá la reposición presentada, acogiendo total o parcialmente los fundamentos dados por el adjudicatario, o bien, la rechazará confirmando la multa aplicada, sin perjuicio de los demás recursos que contempla la Ley N°19.880, que sean procedentes.

18.2 Causales y monto de las multas

a) Multas por incumplimiento de estándares del servicio

N°	Causa	Monto de la multa
1	Entrega de productos alimenticios en condiciones distintas a las comprometidas en la oferta técnica (alimentos fríos, vencidos, incompletos o en mal estado).	1,5 UF por cada evento
2	Retraso en el montaje o entrega del servicio superior a 30 minutos sin justificación.	0,5 UF por cada 30 minutos de atraso.
3	Falta de personal comprometido en la oferta técnica (por ejemplo, garzones).	1 UF por cada persona faltante.
4	Incumplimiento en la presentación, higiene o vestimenta del personal comprometido.	0,5 UF por cada observación fundada.
5	Sustitución de vajillas, utensilios, elementos decorativos o insumos distintos a los ofertados sin previa autorización de la Universidad.	0,5 UF por evento.

b) Multas por incumplimientos formales o contractuales

N°	Causa	Monto de la multa
1	Omisión en la entrega de información respecto a situaciones de emergencia, daños o incidentes durante la ejecución del servicio.	1 UF por evento no reportado
2	No envío de cotización dentro del plazo requerido por la Universidad (48 días hábiles desde la solicitud)	0,5 UF por cada requerimiento
3	No se presenta a reunión de coordinación o revisión solicitada por la Contraparte técnica.	1 UF por ausencia no justificada
4	Incumplimiento reiterado de los canales formales de comunicación establecidos en las bases (uso indebido de otros medios, no respondiendo por el canal oficial).	0,5 UF por cada evento

La U.F. (Unidad de Fomento) aplicable, será la pertinente al día en que se verificó la falta.

Las multas se aplicarán por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada la haga procedente.

En todo caso, las multas se aplicarán solamente hasta alcanzar en total, en forma acumulada, un 5% del valor total de la orden de compra.

Las multas se podrán aplicar por cada vez que se verifique una causal que individualmente considerada, la haga procedente.

18.3 Pago de las multas

El proveedor podrá pagar las multas directamente en la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, debiendo otorgarse recibo para tal efecto. En caso contrario, el monto total de las multas impagas y que no se encuentren con reclamación pendiente o con el plazo vigente para reclamar de ella, será descontado del pago correspondiente.

19. MODIFICACIÓN O TÉRMINO ANTICIPADO DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL

La relación contractual podrá modificarse o terminarse anticipadamente por las siguientes causales:

- a) La muerte o incapacidad sobreviniente de la persona natural, o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad adjudicataria.
- b) La resciliación o mutuo acuerdo entre las partes, siempre que el Proveedor no se encuentre en mora de cumplir sus obligaciones.
- c) El incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el Proveedor.
- d) El estado de notoria insolvencia del contratante, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato.
- e) La imposibilidad de ejecutar la prestación en los términos inicialmente pactados, cuando no sea posible modificar el contrato conforme al artículo 129 del Reglamento de Compras Públicas. En tal caso, la Universidad sólo pagará el precio por los bienes y/o servicios que efectivamente se hubieren entregado o prestado, según corresponda, durante la vigencia del contrato. Asimismo, en el evento que la imposibilidad de cumplimiento del contrato obedeciera a motivos imputables al Proveedor, procederá que se apliquen en su contra las medidas establecidas en el artículo 135 del Reglamento de Compras Públicas.
- f) Por exigir el interés público o la seguridad nacional.

Las demás establecidas en la ley, en las respectivas Bases de la licitación o en el contrato. Dichas Bases podrán establecer mecanismos de compensación y de indemnización a los contratantes

Para los efectos de terminar anticipadamente la relación contractual por la causal prevista en el literal c), se entenderá como incumplimiento grave de las obligaciones del proveedor, facultando a la Universidad para poner término anticipado a la relación contractual, entre otras, las siguientes acciones, que serán siempre certificadas por la Contraparte Técnica de la Universidad:

1. La negativa, sin causa justificada, de prestar cualquiera de los servicios a los que se hubiere comprometido en su oferta, que sean procedentes.
2. El incumplimiento de lo establecido en el punto N°11.5 de las presentes bases administrativas.
3. Aplicación de multas por un total acumulado igual o superior al 5% del valor del contrato.
4. Las que sean fundadamente establecidas por la Contraparte Técnica de la Universidad.
5. En los demás casos que señalen en las presentes Bases.

Para efectos de aplicar la causal de término anticipado por incumplimiento grave, se aplicará previamente el procedimiento establecido en el punto 16.1.

Producida cualquiera de las situaciones señaladas entre las letras b), c), f) y g) precedentes, la UMCE podrá poner término administrativamente y en forma anticipada de la relación contractual, aplicándose previamente el procedimiento establecido en el punto 16.1

La UMCE podrá hacer efectiva la garantía de fiel y oportuno cumplimiento del contrato si las bases de licitación la exigen, en cualquiera de los casos señalados en este acápite, sin perjuicio de iniciar las acciones legales procedentes para exigir el pago de indemnizaciones por daños y perjuicios que fueren procedentes.

20. DECLARACIONES EN TORNO A LA LEY N°21.369

El adjudicatario, en este acto, declara conocer y se obliga a cumplir la normativa que la Universidad ha implementado para asegurar estándares de respeto y convivencia dentro de la institución, proporcionando mecanismos para



UMCE

el poder transformador de la educación

prevenir, enfrentar y sancionar situaciones de discriminación, violencia sexual y/o de género. Dicha normativa se entenderá formar parte integrante del convenio respectivo, en su oportunidad, y consiste en la Resolución Exenta N°2022-00-1680, que aprueba el “Protocolo de actuación contra la violencia de género, acoso sexual, acoso laboral de connotación sexual y discriminación arbitraria” de la UMCE, el cual se encuentra disponible online en <https://acortar.link/kFcEMF> para efectos del cumplimiento de lo establecido en la Ley N°21.369 que regula el acoso sexual, la violencia y la discriminación de género en el ámbito de la Educación Superior.



BASES TÉCNICAS
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFE BREAK
PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

I. ANTECEDENTES

La Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, en adelante UMCE o la Universidad, en función de su deber con la comunidad universitaria (estudiantes, académicos, funcionarios/as administrativos/as, entre otros); necesita la contratación de servicios de “Alimentación y Coffe Break” en diferentes instancias que contemplan reuniones prolongadas, eventos de capacitación, conferencias, seminarios, presentaciones de proyectos y celebraciones internas.

La contratación del servicio es con el objeto de asegurar que todos/as los/as asistentes tengan acceso a alimentos y bebidas sin interrumpir la agenda del evento, como también para facilitar la colaboración y desarrollo de proyectos mediante el establecimiento y generación de redes con entidades tanto internas como externas a la Universidad. Además, el ofrecer un servicio de “Alimentación y Coffe Break” contribuye a suscitar una impresión profesional positiva, mostrando preocupación por el bienestar de los/as participantes al atender sus necesidades alimenticias y ayudar en mantener su energía y concentración durante las actividades.

II. OBJETIVO

El propósito de las presentes Bases Técnicas es la contratación de servicios de “Alimentación y Coffe Break” para las diferentes actividades de capacitación, atención de autoridades, visitas, ceremonias y otros eventos para las facultades, direcciones, departamentos y demás unidades de los distintos campus de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.

III. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

El oferente debe tener a disposición la variedad completa de lo solicitado, el usuario final decidirá el menú o combinación de menús según el tipo de evento a realizar. El servicio a contratar debe cumplir con la totalidad de las siguientes especificaciones:

III.1. SERVICIOS DE COFFEE BREAK

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Coffee break Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____



Coffee break Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Coffee break Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Coffee break Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____



Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

III.2. SERVICIOS DE ALMUERZO

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Almuerzo Estándar

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

Almuerzo Premium

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío



Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

III.3. SERVICIOS DE CÓCTEL

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Cóctel Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)



Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

Cóctel Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

III.4. COLACIONES

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

Colación Básica

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.



Colación Estándar

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

Colación Mejorada

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

Colación Saludable

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej.



	cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

III.5. SUSTENTABILIDAD (aplica a todas las líneas)

Uso de materiales reciclables o compostables	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Eliminación de plásticos de un solo uso	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Gestión de residuos en el lugar	☐ Sí ☐ No. ¿Cómo?: _____

Nota:

El servicio no cuenta con un mínimo de personas para ser requerido, la UMCE podrá solicitar el servicio en cualquier momento durante la vigencia del contrato y con previa coordinación con el adjudicatario.

Todos los menús deben contemplar opciones vegetarianas y veganas.

Se considerarán elementos adicionales y/o de valor agregado aquellos que mejoren a experiencia del servicio, aumenten su calidad o presentación, demuestren un nivel superior de profesionalismo, cuidado o innovación, y aportan beneficios en sostenibilidad, logística o atención al cliente:

- Alimentos preparados con ingredientes orgánicos o de origen local.
- Uso de productos sin preservantes, sin azúcar refinada o integrales.
- Panadería y repostería artesanal en lugar de productos procesados.
- Opciones “gourmet” o de autor en los menús.
- Decoración temática acorde al evento institucional (colores de la Universidad, por ejemplo).
- Uso de materiales compostables certificados.
- Eliminación total de plásticos de un solo uso.
- Protocolo de atención especial a personas con discapacidad.
- Disponibilidad de un coordinador de servicio en terreno durante el evento.

IV. REQUERIMIENTOS PARA TODOS LOS TIPOS DE SERVICIO

El oferente deberá detallar en su propuesta técnica lo siguiente:

- Se debe adjuntar la resolución sanitaria extendida** por la Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud. De no adjuntar dicha documentación la oferta será declarada **inadmisibile**.
- Debe indicar las medidas de presentación de los productos, por ejemplo: litro, cc, gramos, entre otros.
- Se debe indicar el origen: Informar si el producto es envasado por una empresa de comestibles, de ser así, se debe indicar la marca.
- Se debe indicar la implementación y ornamentación del lugar de servicio.
- Se debe indicar el tipo de envases y/o presentación de los alimentos.
- Otras características: indicar si se trata de alimentos para personas con restricciones alimentarias o alimentación alternativa como vegana o vegetariana.

V. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Todo servicio requerido debe contemplar al menos los siguientes puntos:

- Contar con los elementos necesarios para conservar la cadena de frío y condiciones higiénicas de los productos desde su origen hasta su servicio.
- El equipo de trabajo que preste el servicio deberá presentarse en el lugar de la actividad al menos con dos horas de anticipación, dependiendo de la complejidad del montaje, e identificarse al encargado del lugar que corresponda.
- Resguardar que el personal a cargo no transgrede las normas de seguridad de la Universidad.
- El oferente deberá proporcionar un mail de contacto para solicitar las cotizaciones para los eventos.
- Los garzones deberán prestar el servicio con uniforme, cabello tomado, manos y uñas limpias, entre otros; y mantener un buen trato con los participantes del evento. Deben utilizar guantes para manipular los alimentos.
- El oferente deberá proveer de lo siguiente de acuerdo al tipo de evento contratado:
 1. Mesones para la atención y mesas de apoyo altas para uso de los asistentes.
 2. Ornamentación acorde al tipo de evento.
 3. Mantelería fina, mantel y/o carpeta.
 4. Vajilla completa y uniforme: tazas, platos, fuentes y vasos de vidrio.
 5. Servilletas de papel suficientes para todo el servicio.
 6. Equipamiento necesario para ser utilizado en el evento como mantenedores fríos y calientes, mesones de trabajo, y otros que sean necesarios para la correcta prestación del servicio.
- El traslado de todo lo correspondiente al servicio de catering (garzones, alimentos, equipamiento, entre otros), será de responsabilidad del oferente.
- Definir lo del estacionamiento.
- No existe un mínimo de asistentes para los eventos. Se debe contemplar un garzón por cada quince asistentes.
- El oferente mantendrá su lugar de trabajo permanentemente aseado y ordenado. Velando por la higiene en la manipulación de los alimentos y la seguridad de las personas.
- Una vez terminado el evento el oferente deberá hacer un aseo final en el o los recintos utilizados. Además, deberá retirar y eliminar todos los desechos producto de los servicios contratados y dejarlos en los contenedores o lugares destinados o dispuestos por la Universidad para este tipo de desechos.

VI. CONDICIONES OPERATIVAS Y DE APOYO PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

- Dado que la Universidad no cuenta con lugares físicos para la manipulación de alimentos, los productos que se indican en los menús deberán llegar preparados e igualmente, se da por entendido que lo referente al aseo correspondiente a la vajilla, vasos y cubiertos son de cuenta del oferente de los servicios y deberán hacerse en un lugar ajeno a la UMCE.
- Los lugares donde se prestarán los servicios, no cuentan con las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y mantención de alimentos, por lo que el oferente deberá velar por la calidad y conservación de todos los alimentos y bebestibles, manteniendo la cadena de frío e higiene de los servicios, durante su traslado.
- Queda prohibido utilizar baños, lavaderos, cocinas, entre otras dependencias de la Facultad para el lavado de vajilla, desechar líquidos sobrantes, entre otros.
- La Universidad no proporciona bodega para el o los oferentes adjudicados.
- La Universidad no se hace responsable por la pérdida de los utensilios, mobiliario y artículos personales durante los servicios contratados.

VII. DEGUSTACIÓN

Durante el proceso de evaluación la comisión informará a través de correo electrónico el día, hora, y lugar, donde los oferentes que resulten admisibles, deberán presentar una degustación de sus productos y servicios ofertados para aproximadamente 3 personas en las dependencias de la Universidad, en la Sala de Reuniones de la Dirección de Administración y Finanzas, entrada por Avenida José Pedro Alessandri N°540, Ñuñoa, Región Metropolitana. Junto con la evaluación (llenado de Matriz evaluación degustación), la comisión entregará un acta con la asistencia de los proveedores. En el caso que el proveedor no concurra el día y hora indicada, quedará inmediatamente fuera del proceso.

MATRIZ DE EVALUACIÓN DE DEGUSTACIÓN	CUMPLE DEFICIENTE (0 puntos por ítem)	CUMPLE SUFICIENTE (1 Punto por ítem)	CUMPLE AMPLIAMENTE (2 puntos por ítem)



El personal de atención se presenta con vestimenta formal y adecuada para la entrega del servicio.			
Presenta implementación y ornamentación del lugar donde se entregará el servicio.			
La presentación de los productos alimenticios es higiénica y acorde a lo solicitado.			
Los productos alimenticios cuentan con un sabor agradable al paladar.			
Exhibe la totalidad de productos solicitados.			

Nota:

Cada ítem de la Matriz de Evaluación de Degustación será evaluado de la siguiente manera:

- En el parámetro de “Cumple de manera suficiente” se le asignará un (1) punto por cada ítem cumplido, **donde al cumplir con todos los ítems bajo esta categoría, le corresponderá un total de 5 puntos.**
- En el parámetro de “Cumple ampliamente” se le asignarán dos (2) puntos por cada ítem cumplido, **donde al cumplir con todos los ítems bajo esta categoría, le corresponderá un total de 10 puntos.**

La evaluación consistirá en una presentación y degustación para aproximadamente 3 personas y tendrá como finalidad, constatar la forma como serán presentados los alimentos, líquidos y en general la ornamentación, debiendo ser montada por los oferentes en un día y hora que será fijado dentro del período de evaluación de las ofertas admisibles, previo aviso con 48 horas de antelación.

Los oferentes que no concurren a la evaluación de presentación y degustación, no continuarán en la evaluación siendo rechazada su oferta.

Los oferentes que resulten admisibles y se presenten con más de 15 minutos de atraso serán penalizados con 10 puntos en el presente criterio.

VI. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DEL SERVICIO

El lugar de ejecución del servicio:

- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 540, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 774, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 636, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Avenida José Pedro Alessandri 1030, comuna de Ñuñoa.
- Campus Macul, Calle Juan Enrique Concha 504.
- Campus Joaquín Cabezas García, Dr. Luis Bisquert 2765

Por la naturaleza de los servicios contratados, cada vez que la Universidad requiera alguno de los productos y servicios detallados en el punto III, el solicitante informará de ello al adjudicatario mediante un correo electrónico que contendrá lo siguiente.

- Fecha y hora del evento.
- Cantidad de personas
- Tipo de menú requerido
- Lugar de ejecución
- Contacto



UMCE

el poder transformador de la educación

El proveedor adjudicado responderá, mediante correo electrónico, confirmando el servicio en un plazo no superior a 2 días hábiles. En el mismo correo, la empresa presentará el presupuesto correspondiente. Dicho presupuesto debe contener al menos lo siguiente:

- Servicio a realizar de acuerdo al menú seleccionado.
- Fecha y horario del servicio.
- Valor neto.
- Cualquier otra información relevante para la ejecución del servicio.

Una vez aprobado el presupuesto por el solicitante, éste confirmará mediante correo electrónico al adjudicatario - con copia a la Coordinadora de la Unidad de Abastecimiento y Logística, al analista de compras, y la analista de facturación- la realización del servicio en la fecha indicada en su presupuesto. No se cursarán pagos de servicios que no estén validados por la contraparte técnica, por lo que será responsabilidad de la empresa acceder a servicios solicitados directamente y que no sean de acuerdo a lo señalado en el párrafo anterior.



ANEXO N°1-A

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

Identificación del oferente persona jurídica.	
Nombre o razón social:	R.U.T.:
Domicilio comercial:	Comuna:
Nombre del representante legal:	R.U.T.:
Nombre persona de contacto durante el proceso:	R.U.T.:
Correo electrónico de contacto:	Teléfono de contacto:

(Llenar con los datos del representante legal del oferente).

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



Declaración UTP

(Este apartado deberá ser completado exclusivamente por proponentes que presenten su oferta a través de una unión temporal de proveedores)

Nombre de la Unión Temporal de Proveedores (UTP):

Integrantes de la UTP (agregue tantas filas como integrantes tenga la UTP)

Nº	Razón Social	RUT
1		
2		
3		

La siguiente información debe ser coincidente con el instrumento constitutivo de la UTP

(Para su elaboración considere, a lo menos, las exigencias dispuestas en el artículo 180 del Reglamento de la Ley de Compras).

1	Objeto UTP:
2	Solidaridad: (todos los integrantes responden respecto de todas las obligaciones que se generen para la UTP)
3	Duración/Vigencia: (no inferior a la vigencia del contrato)
4	Apoderado: (nombre, apellidos, RUT y datos de contacto)

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica o de la UTP.

Nombre :

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°1-B

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

Identificación del oferente persona natural.	
Nombre:	R.U.T.:
Domicilio comercial:	Comuna:
Nombre de persona de contacto durante el proceso:	R.U.T.:
Correo electrónico de contacto:	Teléfono de contacto:

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

ANEXO N°2-A.

DECLARACIÓN JURADA.

PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en, en representación de quien bajo juramento expone lo siguiente:

- a) Que el oferente no tiene entre sus socios a una o más personas que sean funcionarios directivos de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación ni a personas unidas a ellos por los vínculos de parentesco descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
- b) Que el oferente no es una sociedad de personas de las que formen parte los funcionarios directivos y personas mencionadas en el punto anterior, ni es una sociedad comandita por acciones o anónima cerrada en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni una sociedad anónima abierta en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital.
- c) Que el oferente, dentro de los dos años anteriores, no ha sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el Código Penal.
- d) Que el oferente no se encuentra afectado por la prohibición de celebrar actos y contratos con organismos del Estado, por haber sido condenado en virtud de lo dispuesto en la ley N°20.393, sobre responsabilidad penal de las personas jurídicas.
- e) Que el oferente no haya sido condenado por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973.
- f) Que el oferente no se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la ley N°21.595, de delitos económicos

Representante legal

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

ANEXO N°2-B.

DECLARACIÓN JURADA DEL PROPONENTE.

PERSONA NATURAL.

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en, quien bajo juramento expone lo siguiente:

1. Que no reviste la calidad de funcionario directivo de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación y no tiene vínculos de parentesco con alguno de éstos, de los descritos en la letra b) del artículo 54 de la ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
2. Que no es gerente, administrador, representante o director de una sociedad de personas de las que formen parte los funcionarios directivos y personas mencionadas en el punto anterior, ni de una sociedad comandita por acciones o anónima cerrada en que aquéllos o éstas sean accionistas, ni de una sociedad anónima abierta en que aquéllos o éstas sean dueños de acciones que representen el 10% o más del capital
3. Que, dentro de los dos años anteriores, no ha sido condenado por prácticas antisindicales o infracción a los derechos fundamentales del trabajador o por delitos concursales establecidos en el Código Penal.
4. Que el oferente no haya sido condenado por el Tribunal de Defensa de la Libre Competencia, en conformidad con lo dispuesto en el artículo 26, letra d), del decreto ley N°211, de 1973.
5. Que el oferente no se encuentre afectado por la inhabilitación para contratar con el Estado, contemplada en el artículo 33 de la ley N°21.595, de delitos económicos.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°3

DECLARACIÓN JURADA PARA CONTRATAR

(DEUDAS VIGENTES CON TRABAJADORES)

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

En..... a días del mes de de, comparece, de nacionalidad, profesión, R.U.T. N°....., con domicilio en en representación de quien bajo juramento expone lo siguiente:

(En el espacio en blanco, favor indicar “Si” o “No”, según corresponda):

“..... registra saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con los actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos 2 años.”

Asimismo, declaro que por este acto vengo en ratificar todo lo obrado por el proveedor que represento en la licitación que resultó adjudicada, sea que se trate de actuaciones efectuadas por personas con poder suficiente para representarla o no.

Notas:

1. Todos los datos solicitados deben ser completados debidamente por el oferente que sea adjudicado.
2. En el caso de UTP, este anexo deberá ser completado por cada uno de los integrantes, por su situación particular.
3. Esta declaración será exigida al momento de suscribir el respectivo contrato.

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE

el poder transformador de la educación

ANEXO N°4

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD Y PACTO DE INTEGRIDAD

LICITACIÓN: "SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK", ID N°692253-2-LP25

OFERENTE:

Declaro que, por el solo hecho de participar en la presente licitación, acepto expresamente el presente pacto de integridad, obligándome a cumplir con todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el mismo, sin perjuicio de las que se señalen en el resto de las bases de licitación y demás documentos integrantes. Especialmente, acepto suministrar toda la información y documentación que sea considerada necesaria y exigida de acuerdo a las presentes bases de licitación, asumiendo expresamente los siguientes compromisos:

1. Conocer y aceptar las condiciones establecidas en las bases administrativas, anexos, series de preguntas y respuestas y aclaraciones.
2. Que los antecedentes entregados por la universidad cubren la totalidad de la propuesta y son suficientes para la realización del proyecto.
3. Haber estudiado los antecedentes de la propuesta y verificado la concordancia entre los mismos, y conocer las normas legales vigentes aplicables.
4. Haber considerado en la oferta económica, todos los gastos necesarios para la ejecución del proyecto de acuerdo a la base y demás documentos entregados por la Universidad.
5. Respetar los derechos fundamentales de los trabajadores de la empresa. Asimismo, me comprometo a respetar los derechos humanos, lo que significa que debe evitar dar lugar o contribuir a efectos adversos en los derechos humanos mediante sus actividades, productos o servicios, y subsanar esos efectos cuando se produzcan, de acuerdo a los Principios Rectores de Derechos Humanos y Empresas de Naciones Unidas.
6. Que mi representada ni el suscrito tienen limitaciones legales ni administrativas para cumplir con lo dispuesto en las bases para celebrar el contrato respectivo, en especial respecto de las inhabilidades establecidas en el artículo 4° de la Ley N°19.886.
7. No ofrecer ni conceder, ni intentar ofrecer o conceder, sobornos, regalos, premios, dádivas o pagos, cualquiera fuese su tipo, naturaleza y/o monto, a ningún funcionario público en relación con su oferta, con el proceso de licitación pública, ni con la ejecución de él o los contratos que eventualmente se deriven de la misma, ni tampoco a ofrecerlas o concederlas a terceras personas que pudiesen influir directa o indirectamente en el proceso licitatorio, en su toma de decisiones o en la posterior adjudicación y ejecución del o los contratos que de ello se deriven.
8. No intentar ni efectuar acuerdos o realizar negociaciones, actos o conductas que tengan por objeto influir o afectar de cualquier forma la libre competencia, cualquiera fuese la conducta o acto específico, y especialmente, aquellos acuerdos, negociaciones, actos o conductas de tipo o naturaleza colusiva, en cualquier de sus tipos o formas.
9. Revisar y verificar toda la información y documentación que deba presentar para efectos del presente proceso licitatorio, tomando todas las medidas que sean necesarias para asegurar la veracidad, integridad, legalidad, consistencia, precisión y vigencia de la misma.



UMCE

el poder transformador de la educación

10. Ajustar su actuar y cumplir con los principios de legalidad, ética, moral, buenas costumbres y transparencia en el presente proceso licitatorio.
11. Manifiesto, garantizo y acepto que conozco y respeto las reglas y condiciones establecidas en las bases de licitación, sus documentos integrantes y el o los contrato(s) que de ellos se derivase(n).
12. Me obligo y acepto asumir, las consecuencias y sanciones previstas en estas bases de licitación, así como en la legislación y normativa que sean aplicables a la misma.
13. Reconozco y declaro que la oferta presentada en el proceso licitatorio es una propuesta seria, con información fidedigna y en términos técnicos y económicos ajustados a la realidad, que aseguran la posibilidad de cumplir con la misma en las condiciones y oportunidad ofertadas.
14. Me obligo a tomar todas las medidas que fuesen necesarias para que las obligaciones anteriormente señaladas sean asumidas y cabalmente cumplidas por mis empleados y/o dependientes y/o asesores y/o agentes y, en general, todas las personas con que éste o éstos se relacionen directa o indirectamente en virtud o como efecto de la presente licitación, haciéndome plenamente responsable de las consecuencias de su infracción, sin perjuicio de las responsabilidades individuales que también procediesen y/o fuesen determinadas por los organismos correspondientes.
15. Me comprometo y acepto asumir que deberé mantener mi estado de habilidad para contratar con el Estado para el período que demande el servicio. Si esto no ocurriese durante el período indicado en las Bases de licitación, se entenderá como causal de término anticipado de contrato.
16. Que adjunto a la oferta, se devuelve la totalidad de los documentos entregados para el estudio de esta propuesta, y me comprometo a destruir, en caso de no ser adjudicada a mi representada la prestación de los servicios respectivos, las copias adicionales de especificaciones y de todo otro tipo de antecedentes proporcionados con posterioridad a la entrega inicial de los mismos.

RAZÓN SOCIAL (en caso de persona jurídica):

NOMBRE OFERENTE (en caso de persona natural):

NOMBRE, RUT Y FIRMA del representante legal (en caso de persona jurídica):

NOMBRE, RUT Y FIRMA (en caso de persona natural):

Teléfono:

Correo electrónico:

Santiago, _____ de _____ de 20____



ANEXO N°5

CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK”, ID N°692253-2-LP25

La información entregada en esta ficha será utilizada como base para la evaluación de la propuesta técnica y posterior selección, según lo establecido en las bases de licitación.

1) IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

Razón Social:	
RUT:	
Nombre del representante legal:	
Teléfono de contacto:	
Correo electrónico:	
Líneas de servicio ofertadas:	☐ Coffee break ☐ Almuerzos ☐ Cóctel ☐ Colaciones

2) SERVICIOS DE COFFEE BREAK

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

2.1 Coffee break Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.2 Coffee break Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)



Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.3 Coffee break Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

2.4 Coffee break Premium

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar cómo se cumplen los elementos mínimos exigidos según categoría
Elementos adicionales ofrecidos	Detalle de productos o servicios adicionales que superan el mínimo exigido
Calidad de ingredientes declarados	Descripción de ingredientes clave (Ej. pan artesanal, fruta fresca, embutidos sin conservantes, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y vajilla	(Ej. Vajilla de loza blanca, bandejas metálicas, manteles negros)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 30 minutos antes del inicio del evento)



Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
-------------------------------	--

3) SERVICIOS DE ALMUERZO (EVENTUALES)

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

3.1 Almuerzo Estándar

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

3.2 Almuerzo Premium

Composición base del menú ofertado	(Ej. entrada, plato principal con guarnición, ensalada, postre, pan y bebestible)
Tipos de preparaciones ofrecidas	(Ej. carnes, pastas, platos vegetarianos, etc.)
Modalidad del servicio	☐ Buffet ☐ Servicio a la mesa ☐ Empaque individual
Presentación de los platos	(Ej. vajilla, bandejas, envases biodegradables, etc.)
Temperatura al momento de entrega	☐ Caliente ☐ Templado ☐ Frío
Personal propuesto para el servicio	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45–60 minutos antes del servicio)

4) SERVICIOS DE CÓCTEL

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.



4.1 Cóctel Básico

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.2 Cóctel Estándar

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.3 Cóctel Mejorado

Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

4.4 Cóctel Premium



Cumplimiento de contenido mínimo	Indicar número mínimo de bocados dulces/salados, bebidas, etc. según categoría.
Elementos adicionales ofrecidos	(Ej. bocados gourmet, estación de jugos, decoración especial, etc.)
Calidad y elaboración	(Ej. bocado artesanal, masas hechas en casa, productos frescos, etc.)
Opciones especiales disponibles	☐ Vegetariano ☐ Vegano ☐ Sin gluten ☐ Sin azúcar ☐ Otra: _____
Tipo de presentación y montaje	(Ej. bandejeo, estaciones temáticas, decoración especial, mobiliario, etc.)
Tiempo estimado de montaje	(Ej. 45 minutos antes del inicio del evento)
Personal propuesto (garzones)	Cantidad: _____ por cada _____ personas Uniforme: _____

5) COLACIONES

En caso de ofertar más de una línea dentro de esta categoría de servicio, deberá completar cada sección correspondiente.

5.1 Colación Básica

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.2 Colación Estándar

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)



Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.3 Colación Mejorada

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.

5.4 Colación Saludable

Detalle de la colación ofrecida	Indicar claramente el contenido de la colación según categoría (sándwich, snack, jugo, fruta, etc.)
Cumplimiento de contenido mínimo	Confirmar que se incluye lo exigido para la categoría ofertada. Describir cómo se cumple cada elemento.
Elementos adicionales incluidos	Detallar si se ofrecen elementos adicionales al mínimo exigido (ej. cubiertos, servilleta, postre adicional, etc.)
Tipo de empaque	(Ej. caja compostable, bolsa térmica, contenedor individual sellado)
Temperatura de entrega	☐ Caliente ☐ Fría ☐ Ambiente
Método de conservación previo a entrega	(Ej. refrigeración, termos, bolsas isotérmicas, etc.)
Personal de entrega	Nº personas asignadas: _____ Presentación: _____
Sustentabilidad del empaque	¿Es reutilizable, reciclable o compostable? Indicar material y características.



6. SUSTENTABILIDAD (aplica a todas las líneas)

Uso de materiales reciclables o compostables	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Eliminación de plásticos de un solo uso	☐ Sí ☐ No. Detalle: _____
Gestión de residuos en el lugar	☐ Sí ☐ No. ¿Cómo?: _____

7. MATERIAL VISUAL DE RESPALDO

Adjuntar junto a esta ficha:

- Mínimo 4 fotografías por categoría ofertada (coffee break, almuerzo, cóctel, colaciones, mantelería, ornamentación, entre otros).

Las fotografías deberán ser propias del proveedor, no extraídas de internet, y representar fielmente el servicio ofertado. Deberán ser nombradas como:

- Foto 1: Montaje general
 - Foto 2: Detalle de alimentos
 - Foto 3: Vajilla-empaque
 - Foto 4: Personal de servicio
- Adjuntar en PDF o en carpeta RAR/ZIP junto con la oferta técnica.

8. OBSERVACIONES DEL PROVEEDOR

(Espacio libre para comentarios, especificaciones adicionales, o información que complemente la propuesta técnica.)

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:
R.U.T.:
Firma:



ANEXO N°6

EXPERIENCIA

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK ”, ID N°692253-2-LP25

CONTRATO 1		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 2		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 3		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 4		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado
CONTRATO 5		
Nombre cliente o mandante		
Correo electrónico		Teléfono:
Descripción del servicio		
Año y período del contrato		
Medio de verificación	Orden de compra o ID de Licitación	Contrato/ factura / certificado

- NOTA:
- Se evaluarán los servicios realizados durante los últimos tres (3) años (2021, 2022 y 2023). Para estos efectos y con el fin de acreditar las labores realizadas, se deberá acompañar los certificados de los servicios prestados, firmados por el mandante e indicando la fecha de realización del trabajo.
 - Asimismo, se deberán incorporar los datos del cliente y su contacto o representante. Se podrá solicitar la información de los aspectos generales de la o las auditorías realizadas a cada contacto del respectivo cliente informado por el proveedor en su oferta.
 - Los servicios respecto de los cuales no se acompañen estos documentos o datos, no serán considerados para la evaluación. Asimismo, los certificados o documentos que no posean fecha no serán considerados para la evaluación de este ítem.
 - Se considerarán en la evaluación los primeros cinco servicios presentados, en el entendido que cada empresa debe revisar y priorizar los servicios que cumplen con los requisitos previamente señalados. Si el oferente



UMCE
el poder transformador de la educación

indica más de cinco trabajos similares, se evaluarán sólo los cinco primeros señalados en el anexo respectivo.

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, persona natural o de la UTP.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



ANEXO N°7

OFERTA ECONÓMICA

LICITACIÓN: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK”, ID N°692253-2-LP25

La oferta debe contemplar el valor total, incluidos impuestos y todo otro gasto directo o indirecto, previsible o imprevisible.

Se solicita rellenar las siguientes tablas para la evaluación del criterio “Oferta económica”:

LÍNEA	SERVICIO	SUBCATEGORÍA	VALOR NETO P/P	IVA	VALOR TOTAL P/P
N°1	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$
	Coffee break	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$
	Coffee break	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$
Total Línea (NETO) \$ _____ Total Línea (BRUTO) \$ _____					

N°2	Almuerzo	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$
-----	----------	--	----------	--	---------



	Almuerzo	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
	Almuerzo	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Almuerzo	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

N°3	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$	
	Cóctel	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básico		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorado		\$ - \$	
	Cóctel	Con mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Premium		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

N°4	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Básica		\$ - \$	
-----	----------	--	--------	--	---------	--



	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Estándar		\$ - \$	
	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Mejorada		\$ - \$	
	Colación	Sin mobiliario (en dependencias que indique UMCE)	Saludable		\$ - \$	
Total Línea (NETO) \$ _____						
Total Línea (BRUTO) \$ _____						

NOTA:

- En caso de que se emitan Facturas Exentas, se debe señalar expresamente en este cuadro.
- En caso de inconsistencia entre la información contenida en este anexo y la señalada por el oferente en otros instrumentos o fichas del portal, primará la establecida en el presente anexo.
- En caso de que algún ítem no sea valorizado, o sea valorizado en valor \$0, se entenderá que dicho servicio no tendrá costo para la Universidad.
- En caso de no participar en alguna línea, marcar con una “X”

Firma de representante(s) legal(es) de la persona jurídica, de la UTP o de la persona natural.

Nombre:

R.U.T.:

Firma:



UMCE
el poder transformador de la educación

3. **PUBLÍQUESE** la presente resolución, una vez se encuentre totalmente tramitada, en el Sistema de Compras y Contratación Públicas.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, REGÍSTRESE Y PUBLÍQUESE

**EDER
ANDRES
CORNEJO
PINO**

**EDER CONRNEJO PINTO
SECRETARIO GENERAL(S)**

Firmado
digitalmente por
EDER ANDRES
CORNEJO PINO
Fecha: 2025.08.11
12:16:46 -04'00'

**Tatiana Del
Carmen Díaz
Arce
TATIANA DIAZ ARCE
RECTORA(S)**

Firmado digitalmente
por Tatiana Del
Carmen Díaz Arce
Fecha: 2025.08.08
20:45:13 -04'00'

**Dante
Martinez
Benavides**

Firmado digitalmente
por Dante Martinez
Benavides
Fecha: 2025.08.06
09:48:33 -04'00'

ECP/yrf
DISTRIBUCIÓN:
• VICERRECTORÍA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL
• DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
• UNIDAD DE FINANZAS Y TESORERÍA
• UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
• ARCHIVO



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°115/2024

A: DIRECTOR JURÍDICO
EDER CORNEJO PINO

DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

REF.: SOLICITA RESOLUCIÓN EXENTA – APRUEBA PUBLICACIÓN LICITACIÓN PÚBLICA ID N° 692253-2-LP25 “APRUEBA BASES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ANEXOS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COFFEE BREAK PARA LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, ÑUÑO A, SANTIAGO, CHILE”.

FECHA: SANTIAGO, 17 DE JULIO DE 2025

Estimado Director:

Junto con saludar, solicito tenga a bien redactar Resolución Exenta que conforme al siguiente detalle:

ANTECEDENTES ADJUNTOS:

- Memo N° 53/2025 de la Unidad de Abastecimiento y Logística
- CDP N° 858/2025 de la Unidad de Abastecimiento y Logística
- Propuesta de resolución exenta de bases administrativas, técnicas y sus anexos

Con el fin de dar cumplimiento a lo señalado en el Artículo 29 del Reglamento de la Ley N° 19.886, que señala que "Las Entidades deberán consultar el Catálogo de Convenio Marco previo de llamar a una Licitación Pública, llamar a una Licitación Privada, efectuar un Trato Directo o realizar otro procedimiento especial de contratación, según corresponda; salvo, para el caso de la contratación por Compra Ágil, respecto de la cual no se requerirá realizar la consulta previa al mencionado catálogo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 57 de la Ley de Compras" se deja constancia que el proceso de Licitación Pública, al no ser un procedimiento excepcional de contratación pública, se señala expresamente que los servicios a licitar no se encuentran disponibles en el Catálogo Electrónico Convenios Marco.

Sin otro particular, se despide,

LORENA PAULINA
PARADA
FONSECA

LORENA PARADA FONSECA
COORDINADORA

UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

Firmado digitalmente
por LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.07.17
17:23:32 -04'00'

LPF/



www.umce.cl



@umced



@umced



@umced



contacto@umce.cl



UMCE

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

MEMORÁNDUM N°53/2025

A: KARIM PARDO – ANALISTA DE PRESUPUESTO
DE: UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA
REF.: SOLICITA CDP LICITACIÓN CATERING UMCE
FECHA: SANTIAGO, 23 DE ABRIL DE 2025

Estimada Karim:

Junto con saludar, solicito la emisión de Certificado Disponibilidad Presupuestaria (CDP) por la suma de \$100.000.000.- (Cien millones de pesos) para contratar el Servicio de Catering por 3 años, vía Licitación Pública para uso de la Universidad, con cargo a la Dirección de Administración y Finanzas, Unidad de Abastecimiento.

Dicho presupuesto está contemplado en el POA (PAC) 2025 por \$100.000.000.-

Actividad POA	Detalle del Gasto	Cant	Precio Unitario	Monto Solicitado
1	Abastecimiento, Catering	1	\$ 100.000.000	\$ 100.000.000

Sin otro particular, saluda cordialmente,

LORENA
PAULINA
PARADA
FONSECA

Firmado digitalmente
por LORENA PAULINA
PARADA FONSECA
Fecha: 2025.04.23
11:18:10 -04'00'

LORENA PARADA FONSECA
COORDINADORA
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

LPF/





UMCE

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PRESUPUESTO

Santiago, 23 de abril de 2025

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA N°0858/25

De conformidad al presupuesto aprobado para esta institución, según resolución N° 133/24, se certifica que la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, cuenta con el financiamiento por el período 2025, para dar cumplimiento a lo solicitado, de acuerdo al siguiente detalle:

Solicitud	MEMO N°53. LICITACIÓN SERVICIO DE CATERING.
Requirente	UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA.
Centro de costo	1011100 DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
Ítem	A.2.3 SERVICIOS DE IMPRESIÓN, PUBLICIDAD Y DIFUSIÓN.
Cuenta	520159 GASTOS DE ATENCIÓN A TERCEROS.
Monto disponible	\$100.000.000.-

VICTOR
EDUARDO
HIGUERAS
SEGUEL

Firmado
digitalmente por
VICTOR EDUARDO
HIGUERAS SEGUEL
Fecha: 2025.04.23
13:03:35 -04'00'

Víctor Higuera Seguel
Director de Gestión Estratégica y Presupuesto

KP

Verifique este certificado en **clientes.maxxa.cl** ingresando el código: **9733683440x5F8318**



RUT: 76.079.342-6
Av. Apoquindo 6550 - Piso 16. Las Condes

Certificado de Fianza

Fiel cumplimiento de contrato

Ley Nº 20.179

PAGADERO A LA VISTA

NOMINATIVO / NO NEGOCIABLE / IRREVOCABLE
Nº de folio: P0057685

Vencimiento: **31/12/2027**

Santiago, 04/11/2025

Monto **\$ 4.201.681**

MásAVAL S.A.G.R. en adelante "el Fiador", emite este certificado de conformidad a la Ley Nº 20.179, de 20 de Junio de 2007, constituyéndose en este acto en:

RUT (Afianzado): **76.449.521-7**

Nombre: **CASONA LEYDA SPA**

RUT (Acreedor): **60.910.047-8**

Nombre: **DE CIENCIAS DE LA EDUCACION UNIVERSIDAD METROPOLITANA**

Fianza con el objeto de garantizar las siguientes obligaciones entre el Afianzado y el Acreedor, por la cantidad de: CUATRO MILLONES DOSCIENTOS UN MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y UNO PESOS.-

Garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del contrato para la Licitación del Mercado Público ID 692253-2-LP25.

Obligación caucionada:

"PARA GARANTIZAR EL FIEL Y OPORTUNO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DEL PROCESO ID 692253-2-LP25 LICITACION SERVICIOS DE ALIMENTACION Y COFFE BREAK PARA LA UMCE".

PAGADERO A PRIMER REQUERIMIENTO.

El presente certificado se emite en virtud del "Contrato de Garantía Recíproca" suscrito entre el Fiador y el Afianzado. Se deja expresa constancia que esta fianza **no goza del beneficio de excusión**, en conformidad a lo establecido en la Ley N.º 20.179. A menos que se indique lo contrario, el presente certificado cubre exclusivamente incumplimientos de la obligación caucionada ocurridos durante la vigencia de este certificado. Este certificado solo podrá ser cobrado por el Acreedor hasta la fecha de vencimiento señalada, vencido este plazo caducarán los derechos de este último. Este certificado no devenga intereses ni reajustes. El presente certificado de fianza garantiza exclusivamente la obligación caucionada indicada precedentemente, por lo tanto, no admite ninguna modificación a sus condiciones originales. Asimismo, el presente certificado de fianza garantiza exclusivamente al RUT (Afianzado). No afianzando, bajo ningún supuesto, a terceros distintos de dicho RUT.

p.p MásAVAL S.A.G.R



Apoderado: JOVITA GAINOR URRU SALDÍA Rut Apoderado: 9.260.918-9

Documento firmado con firma electrónica avanzada y verificable en:

Código: 1762286406714H1442 validar en <https://www.esigner.cl/EsignerValidar/validar.jsp>

