

BASES ADMINISTRATIVAS

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

1. ANTECEDENTES GENERALES Y OBJETIVOS DE LOS SERVICIOS

Las presentes bases tienen como objetivo concesionar espacios para venta de alimentos al interior del Campus Macul y de Campus Joaquín Cabezas, ambos emplazado en la comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana, bajo la modalidad de “comida al paso” y establecen los requerimientos mínimos requeridos.

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

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

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

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

2. REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD DE LA OFERTA

Serán declaradas inadmisibles, y por ende, no serán evaluadas las propuestas de aquellos oferentes y sus beneficiarios finales que:

- a) Mantengan deudas con la UMCE;
- b) Mantengan litigios pendientes con la UMCE;
- c) No presenten antecedentes financieros requeridos; y/o
- d) Presenten información incompleta o inconsistente.

La Universidad podrá verificar esta información en registros internos y organismos competentes para estos efectos.

3. FISCALIZACIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO

La Universidad designará una Contraparte Técnica encargada de supervisar el correcto cumplimiento de las obligaciones contractuales, quien podrá efectuar inspecciones programadas o aleatorias, sin previo aviso al concesionario. Este nombramiento quedará fijado en el contrato resultante del proceso de concesión.

La fiscalización podrá comprender, entre otros aspectos:

- condiciones sanitarias e higiénicas;
- cumplimiento de horarios;
- calidad de productos;
- cumplimiento de precios ofertados;
- estado del mobiliario y terrazas;
- funcionamiento de equipamiento;
- cumplimiento de dotación mínima;
- manejo de residuos;
- cumplimiento de la oferta técnica adjudicada;
- cumplimiento de inversiones comprometidas.

La Contraparte Técnica podrá levantar actas de observación y requerir medidas correctivas con plazos determinados, cuyo incumplimiento acarreará las sanciones que dispongan las presentes bases.

Para estos efectos, el concesionario deberá otorgar todas las facilidades para las inspecciones realizadas por la contraparte técnica de la Universidad, o el organismo especialmente facultado para ello.

4. PAUTA DE EVALUACIÓN

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

1. Directora de Infraestructura;
2. Directora de Administración y Finanzas; y,
3. Coordinador de la Unidad de Mantenimiento de Campus y Operaciones.

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

A. Oferta económica de la canasta básica

20%

B. Experiencia	20%
C. Propuesta técnica	40%
D. Cronograma de puesta en marcha	10%
E. Evaluación financiera	10%

A. OFERTA ECONÓMICA CANASTA BÁSICA: 20%

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

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

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

B. EXPERIENCIA SERVICIO COMIDA AL PASO: 20%

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

Rango de experiencia	Puntuación
Sin experiencia / Experiencia no acreditada	0
Un servicio con una institución, de una duración mínima de 1 año.	5
Dos servicios con instituciones, de una duración mínima de 1 año.	10
Tres servicios con instituciones, de una duración mínima de 1 año.	15
Cuatro o más servicios con instituciones, de una duración mínima de 1 año.	20

La experiencia deberá ser acreditada mediante:

- certificados suscritos por la entidad contratante.
- contratos suscritos por la entidad contratante.

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

C. PROPUESTA TÉCNICA: 40%

La propuesta técnica será evaluada sobre la base de los antecedentes, anexos, imágenes y especificaciones presentadas por el oferente.

La evaluación se realizará conforme a los siguientes subcriterios:

Subcriterio	Puntaje
C1. Oferta de productos y alimentación saludable	5 puntos
C2. Equipamiento y recursos humanos	5 puntos
C3. Mobiliario e implementación adicional	10 puntos
C4. Monto de inversión comprometido	10 puntos
C5. Presentación general de la propuesta	10 puntos

C1. OFERTA DE PRODUCTOS (5 puntos)

Condición	Puntaje
Presenta Anexo completo y cumple mínimos	5
No cumple o presenta incompleto	0

C2. EQUIPAMIENTO Y RECURSOS HUMANOS (5 puntos)

Condición	Puntaje
Presenta equipamiento y personal conforme a bases técnicas	5
No cumple con lo señalado en bases técnicas	0

C3. MOBILIARIO E IMPLEMENTACIÓN ADICIONAL (10 puntos)

Condición	Puntaje
Cumple con mobiliario mínimo exigido	5
Presenta mobiliario adicional y/o mejoras al espacio (más mesas, jardinería, iluminación, decoración, mobiliario de mayor calidad, etc.)	10
No cumple mínimos	0

C4. MONTO DE INVERSIÓN COMPROMETIDO (10 puntos)

El oferente deberá indicar el monto total estimado de inversión para la habilitación e implementación del espacio. Se considerará inversión en:

- mobiliario,
- decoración,
- equipamiento,
- iluminación,
- terrazas,
- obras menores,
- mejoramiento del espacio.

Monto de inversión comprometido	Puntaje
Igual o superior a \$6.000.000	10
Entre \$4.000.000 y \$5.999.999	7
Entre \$2.500.000 y \$3.999.999	5
Menor a \$2.500.000	0

La Universidad podrá verificar posteriormente la materialización efectiva de la inversión comprometida, pudiendo dar termino al contrato en caso de incumplimiento.

C5. PRESENTACIÓN GENERAL DE LA PROPUESTA (10 puntos)

Condición	Puntaje
Presenta imágenes, referencias y propuesta coherente con el entorno universitario Constituyendo un aporte estético y de calidad del servicio por sobre lo mínimo establecido en las bases	10
Presenta una propuesta que cumple con lo establecido en las bases	5
No presenta o la propuesta no cumple	0

D. CRONOGRAMA DE PUESTA EN MARCHA 10%

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

Rango de días de inicio de funcionamiento	Puntuación
Inicio del servicio en un plazo igual o inferior a 35 días corridos desde la firma del contrato.	10
Inicio del servicio en un plazo superior a 35 e inferior a 50 días corridos desde la firma del contrato.	5
Inicio del servicio en un plazo superior a 50 días corridos desde la firma del contrato.	0

E. EVALUACIÓN FINANCIERA: 10%

El oferente deberá presentar:

- Declaración jurada simple de no mantener deudas con la UMCE;
- Formulario(s) F29 o antecedentes tributarios equivalentes.
- Certificado de inicio de actividades o patente comercial.

Antecedentes acreditados	Puntuación
No presenta antecedentes financieros o tributarios completos	0

Presenta: Declaración jurada simple de no mantener deudas con la UMCE; inicio de actividades vigente y entre 1 y 5 declaraciones mensuales F29 con movimiento en los últimos 12 meses	5
Presenta: Declaración jurada simple de no mantener deudas con la UMCE; inicio de actividades vigente y 6 o más declaraciones mensuales F29 con movimiento en los últimos 12 meses	10

5. PLAZO DE CONCESIÓN

El contrato a suscribirse tendrá una duración hasta el 31 de enero de 2029, el cual podrá ser prorrogado por 24 meses, previo informe técnico favorable emitido por el encargado de la Universidad de controlar el correcto funcionamiento (contraparte técnica) de la concesión.

6. GARANTÍA FIEL CUMPLIMIENTO

El concesionario 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 o al primer requerimiento
Vigencia mínima	Debe exceder en a lo menos 60 días el plazo de término del contrato
Expresada en	En pesos chilenos o unidades de fomento (UF)
Monto	Equivalente a un 5% del precio total del contrato.
Glosa	Para garantizar el fiel y oportuno cumplimiento del contrato correspondiente a la concesión de espacios para la venta de alimentos en el Campus Macul/Joaquín Cabezas (según corresponda) de la Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación.
Forma y oportunidad de su restitución.	Podrá ser retirada por el concesionario a la fecha de su vencimiento y una vez verificado el cumplimiento de las obligaciones del concesionario a satisfacción de la Universidad.

En caso de aumento de plazo del contrato, el concesionario deberá extender el tiempo de vigencia de la garantía con el objeto de asegurar el cumplimiento de la vigencia mínima establecida en este párrafo.

Sin perjuicio de lo dispuesto previamente, la garantía de fiel y oportuno cumplimiento será cobrada en caso de término anticipado del contrato, con excepción de la terminación del contrato por mutuo

acuerdo, siempre y cuando el concesionario no se encontrare en mora de cumplir con sus obligaciones.

7. DE LA FACTURACIÓN Y EL PAGO

El pago de la renta por el mes transcurrido deberá realizarse dentro de los primeros 5 días hábiles de cada mes, contra entrega de la factura emitida por la Universidad a solicitud de la contraparte técnica de la UMCE, cuyo nombramiento será responsabilidad de la Dirección de Infraestructura y constará en el contrato.

El pago se perfeccionará a través de transferencia electrónica dirigida a la cuenta corriente de la Universidad, cuyos datos se encontrarán disponibles en el contrato resultante del presente proceso.

8. TÉRMINO ANTICIPADO

La Universidad podrá poner término anticipado al contrato de concesión en forma inmediata, administrativamente y sin necesidad de resolución judicial ni derecho a indemnización alguna para el concesionario, mediante resolución fundada de la Rectoría, cuando concurra alguna de las siguientes causales:

Causales y efectos de Término Anticipado:

I.- Causales:

a) Incumplimiento de pagos: El atraso en el pago de la renta mensual de la concesión por un período superior a 15 días corridos desde la fecha de vencimiento.

b) Incumplimiento de inversiones comprometidas: No acreditar o no ejecutar las obras, mejoras e inversiones básicas o adicionales comprometidas en su oferta técnica, dentro de los plazos estipulados en el cronograma de puesta en marcha.

c) Pérdida de permisos indispensables: La revocación, caducidad o no renovación del permiso sanitario indispensable para el funcionamiento del recinto, así como de las patentes municipales respectivas.

d) Incumplimientos sanitarios graves o reiterados: La constatación por parte de la autoridad sanitaria o de la Contraparte Técnica de la Universidad de infracciones gravísimas a las normas de higiene, tales como la venta de productos vencidos, en mal estado o que generen intoxicaciones comprobadas en la comunidad universitaria.

e) Subarriendo o cesión de derechos: El subarriendo total o parcial del espacio asignado, o la cesión de los derechos y obligaciones del contrato a terceros sin la autorización expresa y por escrito de la Universidad.

- f) Evaluación deficiente sostenida: Obtener una calificación deficiente en los informes de supervisión de la Contraparte Técnica de manera reiterada, o acumular multas que superen el equivalente a dos (2) meses del valor de la concesión.
- g) Deudas previsionales o laborales: El mantenimiento de deudas previsionales o laborales con los trabajadores del concesionario asignados al servicio, o el no envío de la documentación que acredite estar al día si es requerido por la Universidad
- h) Insolvencia: El estado de insolvencia, la solicitud de inicio de un procedimiento de liquidación decretada judicialmente del concesionario.
- i) Mutuo acuerdo: Por voluntad de ambas partes, expresada formalmente por escrito, siempre y cuando el concesionario no se encuentre en mora o con procesos sancionatorios vigentes.
- j) Razones de interés institucional o fuerza mayor: Cuando la Universidad, por razones de fuerza mayor, modificaciones edilicias, planes de infraestructura o motivos institucionales fundados que impidan la continuidad del espacio, decida poner fin a la concesión notificando al concesionario con un plazo mínimo de 60 días corridos de anticipación, sin que esto genere derecho a indemnización de perjuicios.

II. Efectos

- a) Cobro de garantías: En caso de que el término se deba a un incumplimiento imputable al concesionario (causales a a la g punto I anterior), la Universidad quedará facultada expresamente para hacer efectiva la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato de forma inmediata, en su totalidad y a título de cláusula penal, sin perjuicio de las acciones legales para perseguir las indemnizaciones por daños adicionales.
- b) Destino de las inversiones y mejoras: Todas las obras, instalaciones y mejoras incorporadas al espacio físico de la Universidad quedarán a beneficio exclusivo de esta, pasando a su propiedad sin derecho a reembolso o compensación económica alguna. El concesionario sólo podrá retirar el mobiliario móvil y la maquinaria de su propiedad (como cafeteras, microondas o vitrinas independientes) que no alteren la estructura del inmueble.
- c) Restitución del espacio: Ocurrida la notificación del término anticipado, el concesionario dispondrá de un plazo máximo improrrogable de 5 días hábiles para hacer desalojo y entrega material del espacio a la Administración del Campus en perfectas condiciones de aseo, orden y conservación, idénticas a como las recibió. Pasado dicho plazo, la Universidad podrá tomar posesión directa del lugar, quedando facultada para retirar los bienes del concesionario a costo de este último.

9. PROHIBICIONES

Queda estrictamente prohibido al concesionario como también a todo el personal dependiente que se desempeñe en los espacios adjudicados, incurrir en las siguientes conductas, cuya contravención será sancionada conforme a las presentes bases:

I.- Prohibiciones relativas a la operación comercial y de infraestructura:

a) Subarrendamiento y cesión de derechos: Subarrendar, ceder o transferir bajo cualquier título, ya sea total o parcialmente, el uso o explotación del espacio concesionado, la infraestructura o los derechos derivados del contrato a terceras personas naturales o jurídicas. Infracción considerada como Gravísima y causal de término inmediato del contrato.

b) Alteración o cambio de giro: Modificar, ampliar o cambiar el giro exclusivo de "comida al paso" y venta de alimentos autorizado en estas bases. No se permitirá la venta de artículos de librería, cigarrillos, alcohol, fármacos, juegos de azar ni ninguna otra actividad comercial ajena. Infracción considerada como Gravísima y causal de término inmediato del contrato.

c) Uso de publicidad no autorizada: Instalar, exhibir o incorporar elementos publicitarios, letreros, marcas comerciales o propaganda de terceros proveedores en las fachadas, interiores o mobiliario exterior, sin contar con la autorización previa, expresa y por escrito de la Dirección de Comunicaciones o la Contraparte Técnica de la Universidad. Queda explícitamente prohibido el uso de mobiliario de atención aportado por marcas (ej. quitasoles o mesas con logos de marcas de bebidas). Infracción considerada como Gravísima.

d) Modificaciones estructurales arbitrarias: Realizar alteraciones físicas, perforaciones, demoliciones, ampliaciones o modificaciones a la estructura de los quioscos o espacios asignados sin el proyecto aprobado formalmente por la Dirección de Infraestructura de la UMCE

II. Prohibiciones relativas a los productos y consumo

a) Comercialización de productos no autorizados o fuera de norma: Vender o distribuir alimentos y preparaciones que no hayan sido aprobados en la oferta técnica o validados por la Universidad, así como productos que contravengan la Ley N°20.606 sobre Etiquetado de Alimentos y Publicidad (productos con sellos "Alto en" en áreas no permitidas institucionalmente). Infracción considerada como Gravísima.

b) Productos vencidos o defectuosos: Mantener en stock, exhibir o vender alimentos en mal estado, adulterados, contaminados o con fechas de vencimiento caducadas. Infracción considerada como Gravísima y causal de término inmediato del contrato.

c) Venta de alcohol y tabaco: Elaborar, expender, almacenar o permitir el consumo de bebidas alcohólicas, cigarrillos, sistemas electrónicos de administración de nicotina (vapeadores) o sustancias

prohibidas por ley al interior o en las inmediaciones de los espacios de la concesión. Infracción considerada como Gravísima.

III. Prohibiciones de convivencia y personal:

a) Pernotación y uso habitacional: Utilizar los quioscos, dependencias o bodegas como vivienda, dormitorio o para fines de pernoctación de los trabajadores o terceros bajo cualquier circunstancia.

b) Personal no registrado: Permitir que cumplan funciones de atención o manipulación de alimentos personas que no hayan sido debidamente informadas a la Administración del Campus, o que no cuenten con sus antecedentes laborales y contratos al día conforme lo exigen las bases técnicas. Infracción considerada como Grave.

c) Conductas inapropiadas en el Campus: Incurrir por parte del concesionario o su personal en faltas de respeto, agresiones verbales o físicas, tratos discriminatorios o conductas reñidas con la moral y las buenas costumbres hacia estudiantes, académicos, funcionarios o autoridades de la Universidad".

10. MULTAS Y SANCIONES

La Universidad podrá aplicar multas y/o las sanciones que resulten procedentes al concesionario por incumplimientos contractuales, las que serán notificadas por correo electrónico y podrán ser descontadas de pagos pendientes o cobradas mediante la garantía de fiel cumplimiento.

10.1 Tipificación de infracciones y multas

Las infracciones se clasifican en leves, graves y gravísimas:

a) Infracciones Leves

Multa: 1 UF por evento

Se consideran infracciones leves:

- Incumplimiento ocasional de horario (apertura tardía o cierre anticipado)
- Falta de publicación visible de precios
- Uso incompleto de uniforme o credencial
- Desorden menor en el espacio de atención
- Incumplimientos formales menores de la oferta

b) Infracciones Graves

Multa: 2 UF por evento

Se consideran infracciones graves:

- Reiteración de infracciones leves (2 o más en un mes)
- Deficiencias en condiciones de higiene (sin riesgo sanitario crítico)
- Incumplimiento parcial de la oferta comprometida (productos, equipamiento, dotación)
- No reposición de mobiliario deteriorado
- Incumplimiento de instrucciones formales de la Administración

- Cierre no autorizado del servicio durante la jornada
- Mantener deudas previsionales

c) Infracciones Gravísimas

Multa: 4 UF por evento

Se consideran infracciones gravísimas:

- Incumplimiento de normas sanitarias con riesgo para la salud
- Venta de productos en mal estado o vencidos
- Operación sin permiso sanitario vigente
- Subarriendo o cesión no autorizada
- Cambio de giro
- Venta de productos no autorizados por la Universidad
- Uso de publicidad no autorizada por la Universidad
- Reiteración de infracciones graves (2 o más en un periodo de 2 meses)

10.2 Multas por atraso en pagos

- **Atraso en el pago mensual:**
1% del valor mensual por cada día de atraso, con un tope mensual de 15%.
- **Atraso superior a 15 días:**
Causal de término anticipado del contrato.

10.3 Tope y reiteración

- La acumulación de multas que supere el equivalente a **2 meses de concesión** podrá dar lugar al término anticipado del contrato.
- La reiteración de infracciones gravísimas habilitará el término inmediato del contrato, sin derecho a indemnización.

11. PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE SANCIONES

Cuando la Universidad verifique la ocurrencia de uno o más incumplimientos, comunicará dicha circunstancia al concesionario, indicando en forma precisa los hechos que se le imputan, mediante el envío de un correo electrónico, indicándole los hechos que configuren el incumplimiento y la multa y/o sanción que resulte aplicable.

El concesionario podrá presentar sus descargos, dentro de los 5 días hábiles siguientes contados desde la fecha de notificación del mencionado correo electrónico, debiendo acompañar todos los antecedentes que sean necesarios y resulten procedentes para estos efectos, mediante correo electrónico, dirigido a infraestructura@umce.cl y finanzas@umce.cl.

Una vez realizados los descargos por parte del concesionario, o en su defecto, una vez transcurrido el plazo de cinco días hábiles sin que el adjudicatario haya formulado descargos, la Universidad resolverá el caso mediante resolución fundada de la Rectora que será notificada al correo electrónico indicado por el concesionario al momento de firmar el contrato.

En contra de esta resolución, el concesionario podrá presentar recurso de reposición dentro del plazo de 5 días hábiles contados desde la fecha de la notificación de la Resolución, debiendo acompañar todos los antecedentes que fundan el recurso, si los hubiere, sin perjuicio de las demás acciones y recursos que le confiera la Ley.

La Universidad, dentro de un plazo de 30 días corridos, resolverá el recurso de reposición a través de resolución fundada en la que podrá acoger totalmente el Recurso, dejando sin efecto la multa aplicada; acoger parcialmente el recurso, modificando el monto de la multa aplicada; o bien, rechazar el Recurso, ratificando el monto de la multa aplicada.

Esta resolución será notificada al concesionario mediante el envío de la copia de la misma por correo electrónico indicado en los antecedentes de la convocatoria.

Además de lo señalado, la Universidad quedará autorizada para iniciar el procedimiento judicial encaminado a exigir el pago, por parte del concesionario responsable del incumplimiento, de las indemnizaciones por los daños y perjuicios ocasionados.

BASES TÉCNICAS

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

1. ESPACIOS A CONCESIONAR

En el Campus Macul se concesionarán distintos espacios, algunos son quioscos existentes, recintos interiores y/o recintos exteriores donde el concesionario podrá instalar un carrito, conforme se indica a continuación, en todos los puntos de venta los concesionarios deberán contar con un microondas y termo eléctrico de agua hervida a disposición de los estudiantes

A) CAMPUS MACUL:

UBICACIÓN: Av. José Pedro Alessandri N°774, comuna de Ñuñoa, Región Metropolitana

- **Espacio 1: Quiosco existente en Edificio Pabellón C**

En primer nivel de Edificio Pabellón C, consiste de un quiosco existente de 15 m² aproximados, el que cuenta con red de agua y alcantarillado y circuitos eléctricos. Este espacio tiene una terraza que el concesionario debe mantener y equipar con mobiliario y quitasoles.

El concesionario adjudicado deberá realizar a su costo las siguientes intervenciones previa aprobación de la dirección de infraestructura de la UMCE:

- Revestimiento exterior del quiosco, en todas sus fachadas expuestas al exterior, en base a panel metálico o panel tipo madera o similar.
- Iluminación exterior del quiosco, con equipos ornamentales, al menos 2 por cada fachada.
- Remodelación interior contemplando revestimiento, lavaplatos, circuitos eléctricos, iluminación para habilitar el lugar conforme a la normativa sanitaria.
- Deberá equipar la terraza con al menos lo siguiente:
 - 10 mesas de exteriores de hormigón, de 80 x 80 cms. o superior.
 - Al menos 40 sillas de exteriores
 - 5 quitasoles de al menos 2,5 mts. de diámetro.
 - 2 basureros nuevos tipo contenedores de 240 litros, color a definir.

SITUACIÓN ACTUAL

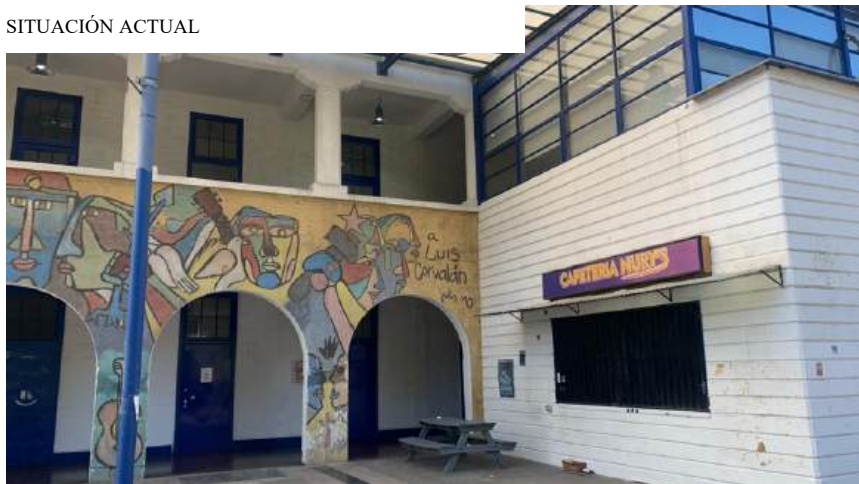


IMAGEN REFERENCIAL OBJETIVO



- **Espacio 2: Quiosco existente sector jardines Edificio de Vinculación**

Consiste en un quiosco existente en patio de 15 m² aproximados el que cuenta con red de agua, lavaplatos, alcantarillado y circuitos eléctricos. Este espacio tiene una terraza que el concesionario debe mantener y equipar con mobiliario y quitasoles.

El concesionario adjudicado deberá realizar a su costo las siguiente intervenciones previa aprobación de la dirección de infraestructura de la UMCE:

- 10 mesas de exteriores de hormigón de 80 x 80 cms. o superior
- 40 sillas de exteriores
- Cambio de toldo existente.
- 2 basureros nuevos tipo contenedores de 240 litros, color a definir.



SITUACIÓN ACTUAL



IMAGEN REFERENCIAL OBJETIVO

- **Espacio 3: Carrito sector jardines administración**

Se requiere habilitar en este patio una terraza y un carrito que dará el servicio principalmente a funcionarios del sector administrativo.

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

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

Adicionalmente deberá ejecutar una terraza en base a pastelones sobre base estabilizada de al menos 15 m² de superficie.

Deberá equipar la terraza con al menos lo siguiente:

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



SITUACIÓN ACTUAL



IMAGEN REFERENCIAL

- **Espacio 4: Carrito sector Edificio de Física**

Se requiere habilitar en este espacio exterior una terraza y un carrito. Deberá realizar las obras de acometida eléctrica, de agua y alcantarillado desde los puntos existentes, a su costo y bajo las indicaciones de la unidad técnica de la Universidad. Adicionalmente deberá ejecutar una terraza en base a pastelones sobre base estabilizada de al menos 9 m² de superficie.

Deberá equipar la terraza con al menos lo siguiente:

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



SITUACIÓN ACTUAL



IMAGEN REFERENCIAL

- **Espacio 5: Barra al interior del Edificio Aulario**

En el interior del Edificio Aulario se debe habilitar una barra para servicio de cafetería y venta de productos preparados, la que cuenta con conexión para agua, alcantarillado y suministro eléctrico.

Deberá realizar las obras de acometida eléctrica, de agua y alcantarillado desde los puntos existentes, a su costo y bajo las indicaciones de la unidad técnica de la Universidad.
Deberá mantener y cuidar el mobiliario provisto por la universidad.



SITUACIÓN ACTUAL



IMAGEN REFERENCIAL

B) CAMPUS JOAQUÍN CABEZAS:

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

• **Espacio 1: Carrito sector Pabellón A**

Se requiere habilitar en este espacio exterior una terraza y un carrito. Deberá realizar las obras de acometida eléctrica, de agua y alcantarillado desde los puntos existentes, a su costo y bajo las indicaciones de la unidad técnica de la Universidad. Adicionalmente deberá ejecutar una terraza en base a pastelones sobre base estabilizada de al menos 9 m² de superficie.

Deberá equipar la terraza con al menos lo siguiente:

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

• **Espacio 2: Carrito sector Pabellón B**

Se requiere habilitar en este espacio exterior una terraza y un carrito. Deberá realizar las obras de acometida eléctrica, de agua y alcantarillado desde los puntos existentes, a su costo y bajo las indicaciones de la unidad técnica de la Universidad. Adicionalmente deberá ejecutar una terraza en base a pastelones sobre base estabilizada de al menos 9 m² de superficie.

Deberá equipar la terraza con al menos lo siguiente:

- 5 mesas de exteriores de 80 x 80 cms.
- 20 sillas de exteriores

- 3 quitasoles de al menos 2 mts. de diámetro.
- 1 basurero nuevo tipo contenedor de 240 litros, color a definir.

2. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DE FUNCIONAMIENTO

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

- **Derecho mensual de concesión y uso de infraestructura**

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

Este monto incluye el uso del espacio físico, infraestructura sanitaria y eléctrica existente y una estimación de consumos operacionales básicos.

En caso de prórroga del contrato, el derecho mensual de concesión se reajustará conforme a la variación del IPC acumulado del año anterior.

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

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

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

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

- **Sistema de pago escalonado por inversión inicial**

Considerando las inversiones iniciales exigidas para la habilitación, mejoramiento y equipamiento de los espacios concesionados, se establece el siguiente régimen especial de cobro:

Inversión acreditada Quioscos		Sobre \$3,5 millones	Sobre \$4,5 millones	Sobre \$6 millones
Descuento		30%	40%	50%
Ítem / Espacio	Valor mensual	Arriendo primeros 12 meses	Arriendo primeros 12 meses	Arriendo primeros 12 meses
Campus Macul - Espacio 1 Quiosco existente en Edificio Pabellón C	\$1.000.000	\$700.000	\$600.000	\$500.000
Campus Macul - Espacio 2 Quiosco existente en jardines	\$1.000.000	\$700.000	\$600.000	\$500.000

Inversión acreditada Carritos		Sobre \$2 millones	Sobre \$2,5 millones	Sobre \$3,5 millones
Descuento		30%	40%	50%
Ítem / Espacio	Valor mensual	Arriendo primeros 12 meses	Arriendo primeros 12 meses	Arriendo primeros 12 meses
Campus Macul – Espacio 3 Carrito sector jardines administración.	\$600.000	\$420.000	\$360.000	\$300.000
Campus Macul – Espacio 4 Carrito sector Edificio de Física	\$600.000	\$420.000	\$360.000	\$300.000
Campus Macul – Espacio 5 Barra al interior del Edificio Aulario.	\$600.000	\$420.000	\$360.000	\$300.000
Campus Defder – Espacio 1 Carrito sector Pabellón A	\$600.000	\$420.000	\$360.000	\$300.000
Campus Defder – Espacio 2 Carrito sector Pabellón B	\$600.000	\$420.000	\$360.000	\$300.000

- **Acreditación de inversiones**

El concesionario deberá acreditar las inversiones comprometidas mediante:

- Facturas asociadas a la inversión;
- Fotografías;
- Estados de pago;

La Universidad, a través de su contraparte técnica, determinará la procedencia de las inversiones informadas por el concesionario, para efectos de validar el beneficio de pago consignado en las tablas anteriormente dispuestas para el efecto.

El incumplimiento parcial o total de la inversión comprometida facultará a la Universidad para:

- aplicar multas;
- exigir regularización;
- o poner término anticipado al contrato.

- **Del personal:**

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

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

- Uniforme completo nuevo, siendo su uso de carácter obligatorio. El postulante deberá adjuntar fotografías del uniforme para su aprobación;
- Credencial Identificadora, donde se indique el nombre de la empresa prestadora del servicio e identifique el nombre de cada uno de los trabajadores; y,
- Vestuario, calzado y todo lo requerido por la normativa vigente para la manipulación de alimentos y atención de público.

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

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

- **Días y Horarios de atención:**

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

Los horarios podrán modificarse previo acuerdo con el concesionario.

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

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

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

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

- **Del Equipamiento mínimo:**

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

- Mesón de preparación de acero inoxidable;
- Vitrinas y/o maquinas enfriadoras;
- Máquina para preparación y expendio de café de grano;
- Área de lavado de materiales operativa;
- Horno eléctrico;
- Utensilios de cocina;
- Vajilla desechable; y,
- Cubiertos desechables

La Universidad no entregará ningún tipo de equipamiento

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

- **Del Mobiliario para público**

Para cada espacio está definido el equipamiento mínimo que deberá aportar el concesionario. Todo el mobiliario será aporte del oferente y además deberá mantenerlos siempre operativos y reemplazarlos en caso de daño.

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

No se aceptará equipamiento con publicidad.

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

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

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

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

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

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

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

4. DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN DEL SERVICIO SOLICITADO.

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

El concesionario se compromete a mantener una lista de precios visible y horario de funcionamiento.

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

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

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

Algunas consideraciones:

- a) No se permitirá el recalentamiento de productos y/o preparaciones que se sirvan 6 o más horas después de su preparación;
- b) Los sobrantes cualquiera sea su cantidad o calidad no podrán ser utilizados como componentes, sustitutos agregados de preparaciones posteriores, inclusive en el caso de contar con la refrigeración correspondiente;
- c) La constatación del uso de productos vencidos o en mal estado, será causal para poner término inmediato al contrato, sin derecho a indemnización alguna para el oferente;
- d) La vajilla, utensilios y otros serán de responsabilidad del Concesionario. Deberá ocupar elementos para la elaboración y preparación que estén libres de agentes tóxicos o

- contaminantes de cualquier tipo que comprometan la salud de los usuarios, así mismo la calidad de los utensilios debe ser buena, sin intersticios que posibiliten el alojamiento de microorganismos o sustancias orgánicas;
- e) Será responsabilidad del Concesionario el efectuar las acciones que mantengan en óptimas condiciones la higiene, para lo cual deberá presentar un plan/protocolo de limpieza y aseo tanto de las áreas de preparación, áreas exteriores adyacentes, artefactos eléctricos, superficies y pisos. Será además de su responsabilidad que el personal mantenga las mínimas normas de higiene y presentación personal;
 - f) No se podrán guardar restos de alimentos preparados en estantes, hornos, etc.; y,
 - g) En caso de intoxicación o daño a la salud de algún usuario, con ocasión de la ingesta de alimentos proporcionados por el concesionario, y debidamente comprobado por el organismo de salud pertinente, se podrá hacer efectiva la boleta de garantía de fiel cumplimiento, la que deberá ser renovada por el concesionario. Lo anterior, sin perjuicio de las acciones legales que emprendan individual o conjuntamente tanto los afectados como la Universidad.

- **De los precios**

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

- **Reajuste de precios del contrato**

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

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

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

- **Productos mínimos a ofrecer**

A continuación, se detallan las ocho (8) categorías de servicios de cumplimiento obligatorio, los cuales, a su vez, tienen incorporadas determinadas exigencias según se indica en las presentes bases y en Anexo 2:

1. Sándwiches y/o fajitas Fríos y Calientes.

Deberá tener tres alternativas de sándwiches: con al menos una alternativa caliente, otra vegana y otra integral y/o light. Los gramajes mínimos están especificados en Anexo 2.

- Ejemplos de sándwiches saludables: Pan de tipo integral con agregados bajos en grasa y ricos en proteínas, vegetales y fibra, tales como; quesillo-palta; pechuga de pavo-palta; quesillo-aceituna; pasta huevo con jamón; huevos revueltos, y otros productos que sean autorizados por la Universidad;
- Sándwiches calientes: Variedades de Lomito; Variedades de Churrasco; Variedades de Aves; hamburguesas veganas y vegetales; y
- Sándwiches fríos: Variedades de Ave (ave palta, ave pimentón, ave mayo); Jamón; Queso; Palta y vegetales.

2. Café de grano y otras variedades de café.

Deberá tener tres alternativas de café, con al menos una alternativa que incorpore leche sin lactosa y otras leches vegetales. Ver detalle en Anexo 2

3. Té e infusiones.

Deberá tener al menos tres alternativas en esta clasificación.

4. Jugos naturales y aguas

El concesionario deberá tener en esta clasificación al menos tres variedades distintas, siendo obligatoria una alternativa de jugo natural y agua natural y con gas.

5. Repostería en general.

Deberá tener al menos 2 alternativas en esta clasificación, debiendo considerar al menos una alternativa vegana.

6. Snacks saludables

Deberá tener al menos tres alternativas en esta clasificación: producto lácteo descremado, vaso fruta 3 variedades, frutos secos.

7. Ensaladas.

Deberá tener al menos dos variedades: con proteína animal y con proteína vegetal.

8. JUNAEB

BECA JUNAEB, a un valor no superior de \$2.450 (dos mil cuatrocientos pesos impuestos incluidos), que deberá contemplar como mínimo un Sándwich caliente o frío o fajita (pan o una fajita xl, con 3 verduras, 150 gr de proteína y un jugo o agua 200 cc).

El valor del menú JUNAEB podrá ser modificado conforme lo establecido por la normativa respectiva.

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

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

Sin perjuicio de lo anterior, el concesionario tendrá la libertad de desarrollar sus estrategias de venta en base a sus propios criterios adecuados a los de la Universidad, a fin que no se coarte la libertad de venta del concesionario y de la posibilidad de selección de productos de los usuarios según sus propios intereses.

ANEXO N°1
INDIVIDUALIZACIÓN DEL ESPACIO AL QUE POSTULA

LICITACIÓN: “CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA QUIOSCOS Y CARRITOS EN CAMPUS MACUL Y CAMPUS JOAQUÍN CABEZAS, UMCE.

Espacio(s) al(los) que postula:

Ítem / Espacio	Valor mensual	Marque con una X al espacio que postula	Indique el orden de preferencia en caso de hacerlo en más de 2 espacios – (1º, 2º, 3º, etc.)
Campus Macul - Espacio 1 Quiosco existente en Edificio Pabellón C	\$1.000.000		
Campus Macul - Espacio 2 Quiosco existente en jardines	\$1.000.000		
Campus Macul – Espacio 3 Carrito sector jardines administración.	\$600.000		
Campus Macul – Espacio 4 Carrito sector Edificio de Física	\$600.000		
Campus Macul – Espacio 5 Barra al interior del Edificio Aulario.	\$600.000		
Campus Defder – Espacio 1 Carrito sector Pabellón A	\$600.000		
Campus Defder – Espacio 2 Carrito sector Pabellón B	\$600.000		

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

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL
RUT
FIRMA REP. LEGAL

**ANEXO N°2.
OFERTA ECONÓMICA**

LICITACIÓN: "CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA QUIOSCOS Y CARRITOS EN CAMPUS MACUL Y CAMPUS JOAQUÍN CABEZAS, UMCE"

TIPO	Nº	PRODUCTOS	PORCIÓN	COMPOSICIÓN (cada oferente debe detallar los ingredientes)	PRECIO OFERENTE (VALOR IVA INCLUIDO)
BEBESTIBLES	1	Café soluble (normal y descafeinado)	200 cc		
	2	Café de grano tipo americano	200 cc		
	3	Café de máquina con sabores (vainilla, cortado, capuchino, otros)	200 cc		
	4	Bolsa de Té negro, rojo o verde	200 cc		
	5	Café grano con leche descremada	250 cc		
	6	Agua mineral (con gas /sin gas)	500 cc		
	7	Jugo natural	300 cc		
SNACKS	8	Queque Trozo de 70 gr	Porción		
	9	Galletón vegano	Unidad		
	10	Vaso frutas: Mix de frutas picadas al menos 3 variedades	250 gr		
	11	Frutos Secos	80 gr		
PREPARADOS	12	Fajita con proteína de origen animal 1 masa XL, 150 gr de proteína, 15 gr de palta, 5 gr lechuga, 30 gr tomate.	Unidad		
	13	Fajita vegetariana (3 ingredientes) 1 fajita XL, 100 gr en vegetales	Unidad		



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

NOMBRE Y FIRMA DEL OFERENTE / REPRESENTANTE

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

ANEXO N°3.
EXPERIENCIA SERVICIO COMIDA AL PASO

LICITACIÓN: “CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA QUIOSCOS Y CARRITOS EN CAMPUS MACUL Y CAMPUS JOAQUÍN CABEZAS, UMCE.

OFERENTE: _____

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

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

La evaluación de la experiencia será efectuada considerando un máximo de 4 contratos que tuvieron vigencia dentro de los últimos 6 años (periodo 2020-2026).

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

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

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE

**ANEXO N°4.
OFERTA TÉCNICA**

LICITACIÓN: “CONCESIÓN DE ESPACIOS PARA QUIOSCOS Y CARRITOS EN CAMPUS MACUL Y CAMPUS JOAQUÍN CABEZAS, UMCE.

OFERENTE: _____

1. PLAZO DE IMPLEMENTACIÓN A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO _____DÍAS CORRIDOS

2. RECURSOS HUMANOS

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

3. EQUIPAMIENTO

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

4. MOBILIARIO EXTERIOR

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

5. ADJUNTA FOTOGRAFÍAS O IMÁGENES REFERENCIALES DE:

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

6. MONTO DE INVERSIÓN:

ítem	Monto Estimado
Equipamiento	
Mobiliario	
Decoración	
Obras menores	
Instalaciones	
Otros	
TOTAL INVERSIÓN	

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE