

Concurso Cafetería en Espacio Ruiz Tagle

Características:

La Universidad de Santiago de Chile ha expandido sus dependencias remodelando un edificio que ha sido entregado a la Facultad Tecnológica, en este contexto es que se nos ha proporcionado la oportunidad de tener una cafetería de carácter transitoria (aproximadamente hasta septiembre-octubre).

Cómo Coordinación Tecnológica hemos creado un concurso para decidir quién será la persona; Encargado/a) de administrar, supervisar, velar del proceso de la cafetería con eficiencia del proceso, y a las normativas que rigen la administración de productos alimenticios.

Importante, debido a que la cafetería se instalará en el edificio hacemos llegar la información que no se cuenta con agua por lo que los alimentos deberán ser preparados con anterioridad de manera que estos vengan envasados para su venta.

El Edificio en la actualidad presta servicios a aproximadamente 2.000 estudiantes, teniendo por su parte una dotación trabajadores (profesores y asistentes de la educación) con presencia dentro del horario comprendido entre las 07:30 a 19:00 horas. de lunes a viernes.

Podrán participar todas las personas que presenten sus propuestas en los plazos establecidos y cumpliendo con las Bases de este concurso, entendiéndose por tal el expendio de alimentos naturales, sanos y de buena calidad nutricional, enmarcados en la nueva ley de alimentos saludables. A través de estas Bases técnicas de postulación, se propone promover en la comunidad educativa, cambios de hábitos alimenticios, mediante un mejoramiento de la oferta de alimentos disponibles en interior del edificio, por medio de la regulación de las normativas en Chile.

En cuanto a la infraestructura:

- Se encuentra una estructura tipo kiosco escolar, cuenta con luz al interior (como se , sus condiciones actuales son:
Fotos.
- Pueden hacer uso de FoodTruck.
- Pueden hacer uso de toldos, carpas, etc.
- y entre otros.



Interior del kiosco

Exterior del kiosco

En cuanto a productos:

- Como no se cuenta en la infraestructura con agua y que la cafetería debe cumplir con el REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (DTO. 977/96), es que no se pueden incluir productos que requieran preparación directa en el recinto, como se estipula al principio del documento.
- Se pide que los alimentos que sean variados en cuanto a su preparación, es decir, que tengan preparaciones destinadas a Vegetarianos y Veganos.
- Además de alternativas saludables (ej.: pan marraqueta → alternativa pan de molde/pan integral)
- Y debe existir por lo menos un menú con un precio: \$1.600

Se recomienda: no solo productos como el café, sino otros muchos como infusiones, variedades de té, zumos, etc.

Calendario del concurso

- Postulación (envío de bases de concurso) lunes 01 de julio
- Las consultas y aclaraciones de los participantes deberán ser efectuadas por correo electrónico desde el 01 de julio hasta 07 de julio
- la Finalización de la postulación será sábado 08 de julio del 2019

Fecha de adjudicación:

La adjudicación de la licitación se comunicará el día miércoles 10 de julio a todos los participantes vía correo electrónico.

Valor del arriendo y aporte:

Valor arriendo: \$400.000

Antecedentes Administrativos:

- Curriculum Vitae
- Certificado de Antecedentes
- Copia de su Cédula de Identidad

Nota: en el caso de requerir una ayuda extra, y este no sea familiar directo, se debe contar con los documentos que exigen la legislación laboral (*contrato de trabajo*)

Propuesta Económica y Técnica:

- Detalle del equipamiento ofrecido para prestar el servicio que se concesiona
- Oferta de servicios, y definición de cómo lograrán satisfacer las necesidades de los 2 grandes grupos: estudiantes y académicos (debe presentar al menos una promoción)
- Mantener el orden y la higiene dentro del edificio.
- Ofrecer comidas tipo; Wraps, alternativas integrales, sandwich, pizzas integrales, Küchen (café pausa), etc.

Importante: Para la entrega del producto no se podrán usar envases plumavit.

Evaluación

Las propuestas serán evaluadas de acuerdo a lo siguiente:

1. Se analizará el cumplimiento de los aspectos formales y, de los documentos y antecedentes presentados.
2. La evaluación técnica considerará el currículum del oferente, los servicios y equipamiento ofertados, la propuesta económica y la presentación del producto.
3. Agregará valor al puntaje, consideraciones como promociones, alimentos saludables y nutritivos, alternativas diversas de productos.

Contactos

Gmail: *Coordinacion.tekno1@gmail.com*

Instagram: *coordinacion.tekno*

Número de Contacto: +569 99185965