

UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS

VICERRECTORIA ADMINISTRACION Y FINANZAS
UNIDAD LOGÍSTICA, ADQUISICIONES Y BODEGA
OGA/ACW/PBG/MVP/MME/CNG/RAS/JAV/ADM/ldg.

APRUEBA CONTRATO PARA LA CONTRATACIÓN DE
"CONCESIÓN DE CASINO CENTRAL DE LA
UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS".

OSORNO, 30 ENE. 2014

DECRETO UNIVERSITARIO N° 344

VISTOS: La Ley 19.238 del 30 de Agosto de 1993 ;
el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 del 5 de agosto de 1994 del Ministerio de Educación; la Ley
18.575, Orgánica de Bases Generales de la Administración del Estado; la Ley 19.886 de Bases
sobre Contratos Administrativos de Suministro y Prestación de Servicios y su Reglamento
contenido en el Decreto Supremo de Hacienda N°250 de 2004; Decreto Supremo D.S. N°180 del
23 de febrero de 1987 del Ministerio de Hacienda; la Resolución N° 1.600 de 05 de Noviembre
de 2008 de la Contraloría General de la República; D.S. N°496 del 13 de Septiembre de 2013,
Mineduc y Decreto Afecto N°121 del 20 de diciembre de 2013. Aprueba Presupuesto para año
2014. El Decreto Universitario N°3790 de fecha 20 de Noviembre de 2012, Aprueba Manual de
Procedimiento de la Unidad de Logística, Adquisiciones y Bodega.

CONSIDERANDO:

1 El Decreto Universitario N°242 del 24 de Enero
de 2014 que aprueba la Adjudicación por Licitación Pública para la "Concesión de Casino
Central de la Universidad de los Lagos", Adjudicada al proveedor SOCIEDAD COMERCIAL
CARTES REYES Y COMPAÑIA LIMITADA., Rut: 76.891.480-K, representada por Doris Cartes
Reyes, Rut: [REDACTED]

DECRETO:

1 Apruébese, Contrato suscrito entre la
Universidad de Los Lagos, representada por su Rector Don Oscar Garrido Alvarez, Rut:
[REDACTED], con el proveedor SOCIEDAD COMERCIAL CARTES REYES Y COMPAÑIA
LIMITADA., Rut: 76.891.480-K, representada por Doris Cartes Reyes, Rut: [REDACTED], por la
"Concesión de Casino Central de la Universidad de los Lagos"

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y ARCHIVASE,


Aracely Castro Winkler
Contralora
Universidad de Los Lagos


OSCAR A. GARRIDO ALVAREZ
RECTOR

Campus Osorno E-mail: nbastecimiento@ulagos.cl www.ulagos.cl
Avda. Fuschilocher 1305 Casilla Fonos:(56-64) 333274 Fono/Fax:(56-64) 333373 - Osorno - X Región Chile



UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS

CONTRATO DE CONCESIÓN
Casino Central Universidad de Los Lagos Sede Osorno

En Osorno 30 de Enero de 2014, entre la Universidad de Los Lagos, representado por su Rector don OSCAR GARRIDO ALVAREZ, Chileno, Rut: [REDACTED], domiciliado en Cochrane 1046, comuna de Osorno, en adelante la "Universidad", por una parte y, por la otra, Sociedad Comercial Cartes Reyes y Compañía Limitada., representada por doña Doris Cartes Reyes, Chilena, Rut: [REDACTED] domiciliado en Km. 17 Carretera Austral Puerto Montt, en adelante "Concesionario Sociedad Comercial Cartes Reyes y Compañía Limitada", han convenido lo siguiente:

PRIMERO:

Que las Bases Administrativas y Técnicas de la Propuesta Pública 5413-296-LP13, así como la oferta presentada por la propuesta "CONSECIÓN DE CASINO CENTRAL UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS" forman parte integrante del presente Contrato.

SEGUNDO:

Se adjudicó a la empresa antes individualizada la totalidad de los servicios cotizados en la Propuesta, según se indica en las Bases de Licitación, Especificaciones Técnicas de la Propuesta, y la Oferta y anexos presentados.

TERCERO:

Por el presente Contrato la Universidad de Los Lagos, realiza la Concesión del Casino Central, el cual comenzará a regir a partir de la total tramitación del acto administrativo que apruebe la suscripción y tendrá una duración de 3 años, contados desde la fecha de la total tramitación de Decreto Universitario que lo aprueba, para la explotación de dicho Casino, ubicado en Avda. Fuschlocher 1305 de Osorno, en las condiciones que se expresan en las cláusulas siguientes.

Se entienden formar parte del presente contrato los siguientes documentos:

- a) Bases de Licitación
- b) Aclaraciones
- c) Propuesta presentada a la Universidad a través de Portal Mercado Público con de fecha 25 de Enero de 2011
 - Propuesta Técnica
 - Propuesta Económica
 - Antecedentes Administrativos
- d) Acta de Adjudicación N° 1/2014, de fecha 20 de Enero de 2014.
- e) Cuadro de Evaluación
- f) Certificado Presupuestario
- g) D.U N°242 Aprueba Adjudicación

CUARTO:

Se deja estipulado en el contrato que todas las actividades empezarán el primer día hábil de marzo, considerando que la Universidad efectúa un receso por vacaciones de los funcionarios por todo el mes de febrero de cada año; por lo tanto, el casino deberá estar funcionando 100% el primer día hábil de marzo de 2014.

El Concesionario podrá establecer convenios con las diferentes instancias Universitarias, si así lo determina, con el fin de hacer más operacional su servicio. Sin embargo, será de exclusiva responsabilidad del concesionario y la respectiva unidad, los acuerdos a los cuales se llegue, y de las diferencias que se podrían tener, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad.

QUINTO:

La Universidad de Los Lagos entregará al concesionario del Casino Central, el edificio y sus áreas exteriores de servicio, los accesos a éstos, así como sus instalaciones y equipos incorporados al recinto, en el estado en que se encuentran.

Por su parte, el concesionario deberá realizar a su costo mejoras necesarias para dejar los recintos y edificios en condiciones de funcionamiento que permitan mejorar la imagen del entorno de los espacios físicos concesionados.

En adelante, la Universidad no se hará responsable de las fallas a las instalaciones, equipos o deterioro de los recintos que sean imputables al concesionario, estando facultado en todo momento a ingresar a los recintos concesionados para realizar inspecciones y ordenar las reparaciones que a su juicio sean necesarias. De no cumplir el concesionario, la Universidad contratará por su cuenta las reparaciones, descontando del pago correspondiente al concesionario.

SEXTO:

El interior de los edificios proporcionados para la concesión corresponde:

- Pavimentos de todos los recintos.
- Revestimientos de muros y cielos.
- Ventanas y puertas al interior y exterior de los recintos.

Todos estos elementos deberán ser limpiados periódicamente con detergentes, agua e implementos adecuados.

a) Área de Servicio

El área de servicios comprende la zona exterior de las cocinas, bodega y sala de basura, acceso de vehículos y bandejones aledaños. Incluye, además, los portones, cerquillos, rejillas, canales y otros similares ubicados en el patio de servicio.

b) Instalación de Alcantarillado

El contratista deberá hacer la mantención y reparación de la instalación de Alcantarillado desde los artefactos al interior y exterior del Casino, hasta la cámara ubicada al costado sur de los casinos, contiguo a la Sala de Calderas.

Deberá mantener limpias y en perfectas condiciones de funcionamiento las cámaras de inspección, cámaras desgrasadoras, tuberías y ductos de ventilación, comprendidos en el párrafo anterior. Las eventuales reparaciones que se realicen

deberán contar con la aprobación de la Inspección Técnica de Obra de la Universidad. Esta podrá rechazar las soluciones, sistemas o especialistas que

realicen las reparaciones si a su juicio el concesionario no cumple con los requerimientos y estándares mínimos establecidos por la Universidad para este tipo de instalaciones.

c) Instalación de Agua Potable

El contratista deberá hacer la mantención y reparación de la instalación de Agua Potable desde los artefactos al interior y exterior del casino, hasta la conexión desde la matriz exterior ubicada al exterior de los casinos, contiguo a la Sala de Calderas.

Deberá mantener en perfectas condiciones de funcionamiento las cañerías, fittings, artefactos y accesorios de la red de Agua Potable, fría y caliente, comprendidos en el párrafo anterior. Las eventuales reparaciones que se realicen deberán contar con la aprobación de la Inspección Técnica de Obra de la Universidad. Esta podrá rechazar las soluciones, sistemas o especialistas que realicen las reparaciones si a su juicio el concesionario no cumple con los requerimientos y estándares mínimos establecidos por la Universidad para este tipo de instalaciones.

d) Instalación de Gas

El contratista deberá hacer la mantención y reparación de la instalación de Gas Licuado incluyendo la red y sus artefactos.

Deberá mantener en perfectas condiciones de funcionamiento las cañerías, fittings, artefactos y válvulas de la red de Gas Licuado, comprendidas en el párrafo anterior. Las eventuales reparaciones que se realicen deberán contar con la aprobación de la Inspección Técnica de Obra de la Universidad. Esta podrá rechazar las soluciones, sistemas o especialistas que realicen las reparaciones si a su juicio el concesionario no cumple con los requerimientos y estándares mínimos establecidos por la Universidad para este tipo de instalaciones.

e) Instalación de Electricidad

El contratista deberá hacer la mantención y reparación de la instalación de Electricidad y sus artefactos al interior de los casinos incluyendo los tableros de distribución de electricidad.

Deberá mantener en perfectas condiciones de funcionamiento, las instalaciones comprendidas en el párrafo anterior. Las eventuales reparaciones que se realicen deberán contar con la aprobación de la Inspección Técnica de Obra de la Universidad. Esta podrá rechazar las soluciones, sistemas o especialistas que realicen las reparaciones si a su juicio el concesionario no cumple con los requerimientos y estándares mínimos establecidos por la Universidad para este tipo de instalaciones.

f) Equipos

El contratista deberá hacer la mantención y reparación de la instalación de todos los equipos de extracción de aire desde los artefactos hasta el exterior de los casinos incluyendo sus ductos de evacuación, motores y escantillones.

Deberá mantener en perfectas condiciones de funcionamiento las campanas extractoras y ductos comprendidos en el párrafo anterior. Las eventuales reparaciones que se realicen deberán contar con la aprobación de la Inspección Técnica de Obra de la Universidad. Esta podrá rechazar las soluciones, sistemas o especialistas que realicen las reparaciones si a su juicio el concesionario no

cumple con los requerimientos y estándares mínimos establecidos por la Universidad para este tipo de instalaciones

g) Manejo de Residuos:

El concesionario deberá almacenar los residuos en los espacios físicos proporcionados para tal efecto por la Universidad y de acuerdo a como lo establece la Autoridad Sanitaria. El retiro de la basura y residuos en general será proporcionado, a lo menos, tres veces a la semana por la Institución.

h) Almacenamiento:

La Universidad proporcionará un recinto especialmente diseñado para el almacenamiento de basura. No obstante, será de cargo del concesionario los recipientes, estancos con tapa y de capacidad acorde a los volúmenes a manejar, en que ésta deba ser acopiada.

Esta sala deberá mantenerse permanentemente limpia, no siendo excusa el que existan recipientes con basura en su interior y deberá ser desinfectada y/o sanitizada periódicamente por parte del Concesionario. Este procedimiento también es válido para el acopio o almacenamiento transitorio o las zonas por donde se traslade o carguen los desechos o residuos como, por ejemplo, la zona exterior, en el acceso de servicios de casinos.

SEPTIMO:

El concesionario no podrá celebrar acto jurídico alguno con relación a la concesión, ni transferencia de ningún título, así como también arrendar o subarrendar todo o parte del recinto, a terceras personas.

El concesionario deberá llevar contabilidad y efectuar pago de los impuestos que puedan gravar sus operaciones. Responderá, además, de las obligaciones previsionales que le asisten como empleador y de todas aquellas obligaciones legales reguladas en el Código Sanitario u otras disposiciones que digan relación directa con el expendio de alimentos.

El Concesionario deberá otorgar las facilidades para que se permita pre-prácticas y prácticas profesionales a estudiantes de la Universidad de Los Lagos, de carreras afines, como Nutricionistas e Ingenieros en Alimentos, lo que debe ser debidamente coordinado con la Dirección de Gestión y Administración de Campus.

OCTAVO:

El Casino funcionará conforme a un Contrato de Concesión suscrito entre la Universidad de Los Lagos y el Concesionario.

NOVENO:

El Período de funcionamiento del Casino será de **marzo a enero** de cada año en lo relacionado a los beneficios de becas de almuerzo y cenas, durante el mes restante el concesionario, de común acuerdo con la Universidad, mantendrá servicios de cafetería y/o almuerzos en relación a las actividades propias del giro educacional.

En el evento de no existir acuerdo, como mínimo se deberá prestar el servicio de cafetería en el horario de funcionamiento administrativo de la Universidad

DECIMO:

Los usuarios de dichos recintos serán: estudiantes, funcionarios académicos y administrativos e invitados.

DECIMO PRIMERO:

El Casino atenderá las comidas habituales: almuerzo, cena y cafetería. En el servicio de cafetería debe contemplar la oferta de sándwich, productos lácteos y el expendido de bebidas no alcohólicas y otros productos autorizados. Tendrá

como obligación proporcionar los servicios de alimentación cumpliendo con los requisitos establecidos.

El Adjudicatario deberá presentar anticipadamente el menú mensual del almuerzo y cena, a la Dirección de Gestión y Administración de Campus para su publicación a la Comunidad Universitaria.

DECIMO SEGUNDO:

La atención será a través de un sistema de autoservicio y atención a la mesa cuando sea requerido por las autoridades de la Universidad, en ocasiones especiales.

DECIMO TERCERO:

El horario de funcionamiento del Casino deberá ser el siguiente, el cual será publicado visiblemente y podrá ser modificado de común acuerdo entre las partes.

Lunes a Viernes	: Desde las 09:00 hasta las 20:00 hrs.
Sábado	: Desde las 09:00 hasta las 16:00 hrs.
Servicio Desayuno	: Desde las 09:00 hasta las 11:00 hrs.
Servicio de Almuerzo	: Desde las 12:00 hasta las 14:30 hrs. (de lunes a Sábado)
Servicio de Cafetería	: Desde las 09:00 hasta las 20:00 hrs.

DECIMO CUARTO:

EL CONCESIONARIO ESTARÁ OBLIGADO A:

1. Otorgar servicios de óptima calidad durante todo el año.
2. Contar con un supervisor y/o administrador del Casino, designado para los efectos del control en la distribución de los servicios de alimentación y de cajas recaudadoras, el que no podrá incorporarse a ninguna de las fases operativas.
3. Cumplir con todas las normas de seguridad y de control sanitario exigidos por la ley, de acuerdo con el Reglamento Sanitario de Alimentos (Decreto Supremo N° 977), las normas de salud, las normas que regulan las relaciones laborales, las normas de seguridad para el personal y las normas tributarias. Los exámenes que se deben realizar las personas que laboren en los Casinos deberán ser de acuerdo a las necesidades de los oferentes, y respetando la normativa vigente.
4. Previo al pago de las facturas correspondientes a estudiantes becados, el contratista deberá proporcionar Certificado del organismo autorizado que acredite y se responsabilice por el pago de las cotizaciones previsionales de sus trabajadores y por el pago al día de sus remuneraciones.
5. Mantener permanentemente limpios y descontaminados todos los espacios destinados al recinto, siendo de su cargo los programas de fumigación, sanitización u otro que permita mantener en condiciones las dependencias del casino. Debiendo mantener un Plan de registro de fumigaciones por una empresa acreditada para tal efecto.

6. Eliminar y extraer basuras diariamente en bolsas especiales (de su propio costo), las que deben ser llevadas a las dependencias de acopio de basura destinadas por la Universidad en cumplimiento a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
7. Informar visiblemente sobre servicios y precios, los cuales deberán ser publicados en el Casino.
8. Contratar por su cuenta al personal idóneo para la manipulación de alimentos, atención al público y aseo. La empresa debe contar con asesoría de un Profesional Nutricionista para planificación de menús, cálculo de gramaje y supervisión semanal.
9. Mantener al personal debidamente uniformado y con los implementos recomendados por las normas.
10. Cumplir con las normas de funcionamiento exigidos por la Universidad.
11. No expender bebidas alcohólicas.
12. Mantener en óptimas condiciones el equipamiento, instalaciones, pisos, murallas y cielos de los espacios destinados a Casinos y reponer los bienes e instalaciones que se destruyan.
13. Será de cargo del Concesionario el consumo de los servicios básicos: energía eléctrica, gas, teléfono y agua potable para lo cual se instalarán remarcadores individuales.
14. Poner a disposición de la Universidad los espacios e instalaciones para ser utilizados en eventos especiales de carácter universitario, los cuales no deberán interferir con el horario de funcionamiento y no será responsable el Concesionario de la preparación del lugar, como tampoco de la limpieza final, a menos que exista un acuerdo entre el Concesionario y el usuario.
15. Gestionar y mantener los permisos de funcionamiento correspondientes ante los órganos fiscalizadores pertinentes.

El no cumplimiento de alguno de estos puntos podrá ser causal de término anticipado del contrato entre el Concesionario y la Universidad de Los Lagos.

DECIMO QUINTO:

El Contrato comenzará a regir a partir de la total tramitación del acto administrativo que apruebe la suscripción y tendrá una duración de 3 años contados desde la fecha de la total tramitación del Decreto Universitario que lo aprueba.

Al Comenzar la vigencia del contrato, el Adjudicatario deberá acreditar mediante una declaración jurada, que no registra saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años. Esta Declaración deberá ser presentada cada seis meses de vigencia del contrato. Sin perjuicio de ello, esta institución también podrá solicitar al adjudicatario, en cualquier momento, la presentación de certificación de la Dirección del Trabajo u otros antecedentes

que estime pertinentes para acreditar el cumplimiento de las obligaciones laborales antes señaladas.

Las partes podrán complementar el correspondiente contrato suscrito por ellas. Todas las modificaciones de servicios acordadas durante el periodo de vigencia del respectivo contrato, se incorporarán en nuevos anexos, los que, para todos los efectos legales, formarán parte integrante de dicho contrato. Al respecto, los señalados anexos deberán perfeccionarse por mutuo acuerdo de las partes y aprobarse mediante el correspondiente acto administrativo. Las modificaciones no podrán alterar la naturaleza del objeto de éste.

El contrato tendrá una duración de tres años, si ninguna de las partes comunica por escrito a la otra su deseo de ponerle término al menos con 60 días de anticipación al término del contrato.

DECIMO SEXTO:

Clausula de Reajustabilidad

Los precios serán reajustables año a año de acuerdo a la variación de precios del IPC y/o acuerdo entre ambas partes, lo que no deberá ser superior a los valores estipulados por la Universidad.

Esta clausula es aplicable sólo para los servicios de Cafetería.

DECIMO SEPTIMO:

La Universidad no se Responsabiliza por:

1. Sinistros, robos y accidentes.
2. Créditos otorgados por el Concesionario.
3. Lucro cesante producido por vacaciones.
4. Paro de estudiantes.
5. Causas de fuerza mayor.

DECIMO OCTAVO:

La publicidad comercial que se efectúe en el interior del recinto, deberá ser aprobada por la Dirección de Gestión y Administración de Campus.

DECIMO NOVENO:

Requisito de los Manipuladores de Alimentos

1. Cualquier persona que trabaje a cualquier título y aunque sea ocasional donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representan riesgo de contaminación de los alimentos que manipule.
2. El personal que manipule alimentos, menor de 30 años de edad de ambos sexos deberá vacunarse anualmente contra la fiebre tifoidea.
3. El personal que manipule alimentos no deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero.
4. El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.
5. El personal deberá llevar ropa de trabajo adecuada que incluye: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello y mascarilla, estos artículos deben ser desechables y delantal, el cuál debe mantenerse limpio. El personal no

debe usar objetos de adorno cuando manipule alimentos y deberá tener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.

6. En la zona en que se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle o realizar otras prácticas antihigiénicas como escupir.
7. Si el manipulador de alimentos emplea guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.
8. Se deberá evitar la presencia de personas extrañas en las salas donde se manipulan alimentos. En la eventualidad que esto suceda se tomarán las precauciones para impedir que éstas contaminen los alimentos. Las 8 precauciones deben incluir el uso de ropas protectoras.
9. Se debe considerar alumnos en práctica, de las Carreras afines de la Universidad de Los Lagos, que deben cumplir con todas las exigencias ya establecidas.

VIGESIMO:

De la calidad sanitaria del alimento

Previa comercialización del alimento elaborado, deberá ser analizada por el Servicio de Salud u otro Laboratorio acreditado por el Servicio de Salud, a fin de garantizar la calidad sanitaria e inocuidad del alimento elaborado. La Universidad establecerá su periodicidad y organismo pertinente a realizar dicha labor, pudiendo realizarlo, a través de la Unidad interna denominada Centro de Análisis de Alimentos (CEAL)

VIGESIMO PRIMERO:

De las Garantías

Se exigirá una Garantía a nombre de la Universidad de Los Lagos, RUT: 70.772.100-6, para el fiel y correcto cumplimiento del Contrato, conservación y reposición de las instalaciones y bienes muebles, cuyo valor asciende a **\$2.000.000 (dos millones de pesos)** con carácter de irrevocable pagadera a la vista, por todo el plazo de duración del Contrato, con un vencimiento correspondiente a 60 días hábiles posteriores a la fecha de término del contrato.

La garantía de fiel cumplimiento de contrato, garantizará tanto la calidad de los servicios, como los de aspectos a que hace alusión la Ley N° 19.886, incluidos los de carácter laboral, pudiendo también ser utilizada por la Universidad como mecanismo de indemnización de perjuicios o cláusula penal frente al incumplimiento del oferente adjudicado.

En caso de cobro de la garantía, el proveedor deberá reponer la garantía por igual monto y por el mismo plazo de vigencia que la que reemplaza, dentro de los 5 días hábiles siguientes contados desde el cobro de la primera.

Será responsabilidad del contratado mantener vigente la garantía de fiel cumplimiento hasta 60 días hábiles posteriores a la culminación del respectivo contrato. Mientras se encuentre vigente el contrato, las renovaciones de esta garantía serán de exclusiva responsabilidad del proveedor.

La restitución de la respectiva garantía será realizada 60 días después del término del contrato.

VIGESIMO SEGUNDO:

Término anticipado del Contrato

La Universidad podrá poner término en forma anticipada al contrato de Concesión sin derecho a indemnización, cuando el Concesionario incurra en causales de incumplimiento del contrato, así como también en los siguientes casos:

- a) La ocurrencia de intoxicación alimentaria reiterada o grave, certificada por un organismo de salud oficial, entendiéndose por intoxicación grave cuando un beneficiario acude a un centro hospitalario por consumir alimentos contaminados ingeridos en el Casino y que sean diagnosticados como graves por los organismos de salud oficiales, situación que ponderará de la Universidad de Los Lagos. Reiterada, es la ocurrencia de más de una vez en el transcurso del año.
- b) La negativa del Concesionario a suministrar el servicio de raciones sin causa justificada.
- c) El expendio de bebidas alcohólicas en el recinto del Casino.
- d) No proporcionar, en forma reiterada, con fidelidad y precisión los datos que la Institución reciba o requiera, relativos a asuntos que son materia de concesión.
- e) Si mantiene impaga las remuneraciones de las personas que presten los servicios materia de la propuesta, como igual si no estuvieran con los contratos vigentes y al día en sus pagos de imposiciones previsionales.
- f) Si el concesionario fuere declarado reo por algún delito que merezca pena afflictiva, o si tratándose de una sociedad, lo fuese uno de sus socios, o en el caso de una Sociedad Anónima, alguno de los miembros del Directorio o el Gerente.
- g) Si el concesionario fuere declarado en quiebra o le fueren protestados documentos comerciales, que se mantuvieron impagos durante más de 60 días o no fueron debidamente aclarados dentro de dicho plazo.
- h) Por incumplimiento de las leyes laborales y/o previsionales del concesionario, respecto de sus trabajadores, específicamente los que se desempeñan en la Universidad de Los Lagos; para lo cual ésta podrá exigir la presentación de Certificados de la Inspección del Trabajo que acrediten este punto, si lo desea en forma mensual.
- i) Por las causales indicadas en el artículo 13 de la Ley N° 19.886.
- j) Por reiteradas amonestaciones formales emanadas por la Universidad, a través de los instrumentos de evaluación y fiscalización de los servicios concesionados y/o el fiel cumplimiento de las bases administrativas y bases técnicas de la propuesta.
- k) Por mal cumplimiento de las indicaciones contractuales formalizadas por la Dirección de Gestión y Administración de Campus, mediante notificación escrita en un número de más de 5 amonestaciones por semestre y o multas aplicadas por la Universidad.

VIGESIMO TERCERO:

Causales de Cobro de la Garantía Fiel Cumplimiento de Contrato

El Adjudicatario será sancionado con el cobro de la garantía de fiel cumplimiento en los siguientes casos:

- a) Incumplimiento de las obligaciones laborales y sociales del adjudicatario para con sus trabajadores.
- b) Cuando el respectivo proveedor adjudicado no pague las multas aplicadas y no sea posible descontarlas de los respectivos estados de pago.
- c) Cuando por una causa imputable al respectivo adjudicatario, se haya puesto término anticipado al correspondiente contrato.
- d) Por el incumplimiento de las obligaciones impuestas por las bases y el respectivo contrato.

VIGESIMO CUARTO:

Supervisión Ejecución del Contrato

La Comisión Casino será la encargada de supervisar y exigir el cumplimiento del servicio adjudicado.

VIGESIMO QUINTO:

Otros

Forman parte integrante del Contrato entre la Universidad de Los Lagos y el concesionario, las Bases Administrativas, las Bases Técnicas, y las respuestas a las consultas formuladas en el proceso de licitación.

Ante cualquier discrepancia entre éstos, prevalecerá el siguiente orden de precedencia.

- Bases Administrativas
- Especificaciones Técnicas
- Contrato

VIGESIMO SEXTO:

El Adjudicatario deberá llevar contabilidad de su giro, de acuerdo a las normas vigentes y responderá personalmente y exclusivamente de los impuestos que puedan gravar sus operaciones y rentas. Responderá, además de todas aquellas obligaciones legales regulares en el Código Sanitario u otras disposiciones que digan relación directa con el expendio de alimentos y de las obligaciones previsionales que le asisten como empleador dejando, expresamente establecido que sus trabajadores no tienen ninguna relación laboral con la Universidad. Estas últimas deberán ser entregadas de manera mensual al Director de Gestión y Administración de Campus para su respectivo control para cumplir con la Ley de Subcontratación.

VIGESIMO SEPTIMO:

Para todos los efectos de este Contrato, las partes fijan su domicilio en la ciudad de Osorno, y se someten a la jurisdicción de sus Tribunales de Justicia.

Ante cualquier dificultad o divergencia que surja entre los contratantes con motivo del presente contrato o de sus documentos complementarios o modificatorios, ya se refieran a su aplicación, interpretación, cumplimiento, incumplimiento, resolución, duración, liquidación, validez o cualquier otra causa relacionada con el mismo, será resuelto por el arbitro designado por tribunales de justicia.

En contra de las resoluciones del arbitrador no procederá recurso alguno, por lo que las partes renuncian expresamente a ellos, con excepción del recurso de queja. El árbitro queda especialmente facultado para resolver todo asunto relacionado con su competencia y/o jurisdicción.

VIGESIMO OCTAVO:

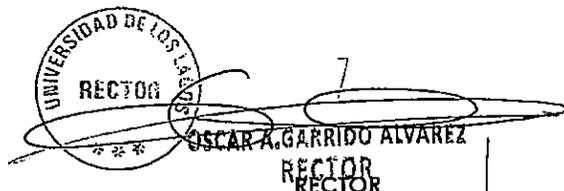
El presente Contrato se firma en cuatro ejemplares, quedando dos en poder de cada una de las partes.

VIGESIMO NOVENO:

La personería de don OSCAR GARRIDO ALVAREZ para actuar por la Universidad de los Lagos, según consta en D.S. N°496 del 13 de Septiembre de 2013, y la personería y representación de la Sociedad Cartes Reyes y Cia. Ltda., corresponde en conjunto a las socias Sra. Doris Ines Cartes Reyes y la Sra. Cecilia Ester Cartes Reyes, según quedó establecido en extracto de acta inscrito en el Registro de Comercio de Puerto Montt año 2013, Fs. 438 vta. N° 411 de fecha 05 de abril del año 2013, clausula quinta, respecto de operaciones sobre dos millones de pesos.



**DORIS CARTES REYES
REPRESENTANTE LEGAL DE
SOCIEDAD COMERCIAL CARTES
REYES Y COMPAÑÍA LIMITADA
RUT: 76.891.480-K**



**UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS
RECTOR
OSCAR A. GARRIDO ALVAREZ
RECTOR
RECTOR**



OGA/ACW/HMB/AMM/CNG/dg
C.c.: *Vicerrectoría de Administración y Finanzas/Contraloría Interna/ Dirección de Gestión Financiera/Dirección de Gestión de Campus /Unidad Logística, Adquisiciones y Bodega/Concesionario.