



MUSEO INTERACTIVO MIRADOR

FUNDACIÓN TIEMPOS NUEVOS

BASES TÉCNICAS DE LICITACIÓN

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CAFETERÍA INTERIOR, CAFETERIA EXTERIOR (TERRAZA) Y QUIOSCO
EN ACCESO PRINCIPAL EN MUSEO INTERACTIVO MIRADOR

OCTUBRE 2025



1. Objetivo.

La presente licitación tiene por objeto la contratación de un servicio gastronómico que considere la implementación y operación de la cafetería interior del edificio principal, del espacio exterior de la terraza y del equipamiento del quiosco existente ubicado en el acceso principal del Museo Interactivo Mirador (MIM), ubicado en la comuna de La Granja, Región Metropolitana, Chile.

2. Implementación del servicio.

El servicio para contratar comprende la implementación y ejecución integral de tres espacios diferenciados destinados a la venta de productos en el marco de una cafetería, es decir alimentos y bebestibles.

- **Cafetería interior:** Espacio ubicado al interior del edificio principal del MIM, el cual requiere la instalación de nuevo mobiliario (mesas y sillas), un mesón de atención completamente nuevo y la provisión e instalación de toda la maquinaria y equipamiento necesario para su óptimo funcionamiento. Se deberá considerar la conexión a las instalaciones existentes, respetando las normativas vigentes.
- **Cafetería exterior (Terraza):** Espacio ubicado en la terraza del edificio principal, el cual requiere la instalación de un quiosco (tipo container o de similares características) para la venta de alimentos y bebidas, que se asimile al quiosco del acceso principal, la provisión e instalación de mobiliario exterior resistente a las condiciones climáticas (mesas, sillas, toldos, bancas en caso de ser necesario) y la instalación de un techo de estructura metálica cubierto con vidrios, conforme a los planos y especificaciones técnicas detalladas.
- **Equipamiento de quiosco en acceso principal:** El espacio físico del quiosco ya existe en el acceso principal del MIM. El oferente deberá suministrar e instalar toda la maquinaria y equipos necesarios para óptimo funcionamiento. Dentro del equipamiento se considera el mobiliario (mesas y sillas) bajo los lineamientos de cafetería interior, los cuales deben ser resistentes a las condiciones climáticas.

2.1. Horario de funcionamiento:

El horario de funcionamiento de la cafetería interior y exterior del MIM estará condicionado al horario de funcionamiento de las instalaciones del museo. Sin perjuicio de lo anterior, los horarios establecidos actualmente para la prestación del servicio de alimentación son los siguiente:



- Desde el 02 de enero hasta el 28 de febrero: lunes a domingo, de 10:00 a 18:00 horas.
- Desde el 01 de marzo hasta el 31 de diciembre:
 - Martes: 09:30 a 13:30 horas.
 - Miércoles a viernes: 09:30 a 17:45 horas.
 - Sábados, domingos y festivos: 10:00 a 18:00 horas.
- Vacaciones de invierno: lunes a domingo, de 10:00 a 18:00 horas.

Los días de cierre preestablecidos del Museo Interactivo Mirador son: 1ro de enero, 1ro de mayo, 25 de diciembre. Durante el mes de marzo, adicionalmente se establece un periodo de cierre por mantención general a las instalaciones.

No obstante, lo anterior, el MIM se reserva el derecho de modificar los horarios de atención señalados, de forma unilateral en función de sus necesidades operativas, debiendo informar dichos cambios al oferente con al menos 10 días hábiles de anticipación, salvo que, por causas no imputables a la Fundación, deba realizar la modificación de manera urgente y justificada, lo que notificará en el menor plazo posible.

3. Alcance de los trabajos y suministros:

El adjudicado deberá ejecutar y/o suministrar, sin carácter limitativo, los siguientes elementos. Para revisar las características y especificaciones generales de mobiliario e infraestructura solicitados en este punto, el oferente debe consultar los anexos:

Anexo 7: Especificaciones técnicas de Arquitectura.

Anexo 8: Anteproyecto y cálculo de techumbre cafetería exterior (terraza)

Anexo 9: Especificaciones técnicas mobiliario.

3.1. Cafetería interior:

- **Mobiliario:** Provisión e instalación de mesas y sillas nuevas, con diseño acorde a la estética del museo y que cumplan con las normativas de seguridad y ergonomía aplicables. Seguir especificaciones y lineamientos del Anexo N°9. El oferente deberá asegurar la durabilidad y/o reposición permanente durante la duración del contrato en caso de que sea necesario.
- **Mesón de atención:** Diseño, fabricación e instalación de un mesón de atención nuevo, funcional y con acabados de calidad, que considere espacios para la caja registradora, equipos de preparación y almacenamiento. El oferente deberá asegurar la durabilidad y/o reposición permanente durante la duración del contrato en caso de que sea necesario.

- **Maquinaria y equipamiento:** Provisión, instalación y puesta en marcha de toda la maquinaria y equipamiento necesario para la operación de la cafetería, incluyendo, pero no limitándose a: máquinas de café, refrigeradores, hornos (si aplica), vitrinas de exhibición, lavavajillas, entre otros. Todos los equipos deberán cumplir con las normativas de seguridad y eficiencia energética vigentes. La instalación de cualquier equipo deberá contar con la previa aprobación del MIM. El oferente deberá asegurar la durabilidad y/o reposición permanente durante la duración del contrato en caso de que sea necesario.

3.2. Cafetería exterior (Terraza):

- **Quiosco tipo container:** Provisión e instalación de un quiosco tipo container que cumpla con las especificaciones técnicas. El quiosco deberá ser funcional para la venta de alimentos y bebidas y contar con las instalaciones básicas necesarias (conexión eléctrica, iluminación, ventilación, espacio para almacenamiento y preparación básica). El oferente deberá asegurar la durabilidad y/o reposición permanente durante la duración del contrato en caso de que sea necesario.
- **Mobiliario exterior:** Provisión e instalación de mobiliario de exterior resistente a las condiciones climáticas, tales como mesas y sillas, con diseño acorde a la estética del museo y que garanticen la seguridad y comodidad de los usuarios. Seguir especificaciones y lineamientos del Anexo N°9. El oferente deberá asegurar la durabilidad y/o reposición permanente durante la duración del contrato en caso de que sea necesario.
- **Techo de estructura metálica con cubierta de policarbonato:** Fabricación e instalación de un techo con estructura metálica y cubierta de policarbonato, conforme a los planos y especificaciones técnicas adjuntas. El oferente deberá asegurar la durabilidad y/o reposición permanente durante la duración del contrato en caso de que sea necesario.

3.3. Equipamiento de quiosco en acceso principal:

- **Maquinaria y equipamiento:** Provisión, instalación y puesta en marcha de toda la maquinaria y equipamiento necesario para la operación del quiosco existente en el acceso principal, incluyendo, pero no limitándose a: máquinas de café, refrigeradores, vitrinas de exhibición, equipos de preparación básica, entre otros. Todos los equipos deberán cumplir con las normativas de seguridad y eficiencia energética vigentes. La instalación de cualquier equipo deberá contar con la previa aprobación del MIM. El oferente deberá considerar las dimensiones y características del quiosco existente para la selección e instalación de los equipos. El oferente deberá asegurar la durabilidad y/o reposición permanente durante la duración del contrato en caso de que sea necesario.
- **Mobiliario exterior:** Provisión e instalación de mobiliario de exterior resistente a las condiciones climáticas, tales como mesas y sillas, con diseño acorde a la estética del museo y que garanticen la seguridad y comodidad de los usuarios. Se deberá hacer referencia a los anexos adjuntos para las especificaciones de diseño y calidad. Seguir especificaciones y lineamientos del Anexo N°9. El oferente deberá asegurar la durabilidad y/o reposición permanente durante la duración del contrato en caso de que sea necesario.



4. Requerimientos técnicos obligatorios:

El oferente deberá cumplir estrictamente con los siguientes requerimientos técnicos:

4.1 Energía máxima: El consumo energético total de la cafetería interior, la cafetería exterior (quiosco terraza) y el quiosco en acceso principal, considerando todos los equipos instalados en cada uno de los espacios, no podrá exceder los 16 amperes en total, según lo indicado por el Museo Interactivo Mirador (MIM). El oferente deberá presentar un estudio de carga estimado para cada espacio, verificando el cumplimiento de este requerimiento de manera individual y conjunta.

4.2 Vías de evacuación y movimiento de maquinaria: En la disposición del mobiliario y equipos, tanto en el interior como en el exterior y en el quiosco de acceso, se deberá respetar estrictamente las vías de evacuación del edificio principal del MIM y los accesos peatonales, conforme a la normativa vigente y a las indicaciones del museo. Los planos de distribución propuestos deberán señalar claramente las vías de evacuación y su despeje. También debe considerar los espacios requeridos para el movimiento de maquinaria y equipos utilizados por el MIM en sus trabajos de mantenimiento u otras actividades.

4.3 Horarios de funcionamiento: El funcionamiento de la cafetería interior, la cafetería exterior (terraza) y el quiosco en acceso principal deberá ajustarse a los horarios de apertura y cierre del edificio principal del Museo Interactivo Mirador, los cuales serán informados oportunamente por el MIM. El oferente deberá garantizar la disponibilidad del servicio durante estos horarios.

4.4 No instalar equipos sin previa aprobación del MIM: No se podrá instalar ningún tipo de equipo o maquinaria en ninguno de los espacios sin la previa aprobación por escrito del MIM. El oferente deberá presentar las especificaciones técnicas y planos de instalación de cada equipo para su revisión y autorización.

4.5 Cumplir la Ley Chilena sobre uso de plásticos: El oferente deberá cumplir íntegramente con la Ley N° 21.368, que regula la entrega de plásticos de un solo uso en establecimientos de expendio de alimentos. En sus operaciones en la cafetería interior, exterior y quiosco de acceso, deberá ofrecer alternativas reutilizables y/o compostables, en concordancia con lo establecido en dicha ley. En caso de que decidan utilizar envases compostables, será necesario disponer de un contenedor exclusivo para estos residuos, dado que no pueden mezclarse con la basura general. En todos los casos será por cuenta del oferente la disposición final de sus residuos.

4.6 Aseo y sanitización: El aseo integral y las sanitizaciones correspondientes de la cafetería exterior (quiosco terraza), la cafetería interior (Cafetería Museo Interactivo Mirador), el quiosco en acceso principal y los espacios destinados al consumo de los alimentos serán de cargo exclusivo del prestador. Esto incluye la limpieza diaria y profunda de todas las áreas, la



desinfección regular y la implementación de protocolos de sanitización que garanticen la higiene y seguridad alimentaria.

4.7 Limpieza de mesas y mobiliario: El prestador deberá realizar la limpieza constante de las mesas y el mobiliario durante los horarios de funcionamiento de la cafetería interior y exterior, asegurando un ambiente limpio y agradable para los visitantes. En el caso del quiosco de acceso, deberá asegurar la limpieza de las superficies de atención y el entorno inmediato.

4.8 Condiciones operativas y seguridad: El prestador deberá asegurar que, en todo momento, las instalaciones y el equipamiento de la cafetería interior, exterior y quiosco en acceso se encuentren en buenas condiciones operativas y no presenten riesgo de accidentabilidad para el personal que desempeña sus funciones ni para los visitantes que hacen uso del servicio de alimentación. Se deberán implementar protocolos de mantenimiento preventivo y correctivo para garantizar la continuidad y seguridad del servicio en todos los espacios.

4.9 Disposición de basura y desechos: La disposición de la basura y desechos generados por la operación de la cafetería interior, exterior y quiosco en acceso, mientras se encuentre bajo la responsabilidad del prestador, deberá realizarse en bolsas plásticas gruesas dentro de contenedores tapados, manteniendo el entorno ordenado y aseado, conforme a los protocolos informados por la fundación del MIM.

4.10 Gestión de residuos en origen (cafetería interior y quiosco en acceso Principal): Tanto en la cafetería interior como en el quiosco en acceso principal, el prestador deberá disponer de basureros cilíndricos de acero inoxidable con tapa plástica (referencia en Anexo N°9: Especificaciones técnicas mobiliario) para la gestión de residuos en origen por parte de los visitantes, destinados a la separación de papel/cartón, metales/latas, tetrapack y plásticos PET.

4.11 Bolsas reutilizables e impermeables: Las bolsas utilizadas en los contenedores para la gestión de residuos en origen (papel/cartón, metales/latas, tetrapack y plásticos PET) deberán ser de un material reutilizable e impermeable (lavable). No se aceptarán bolsas desechables para estos fines.

4.12 Basura general: Adicionalmente, el prestador deberá disponer de uno o más basureros específicos para la basura general en cada uno de los espacios (interior, exterior y acceso), los cuales podrán utilizar bolsas desechables adecuadas para su contención.



5. Planos e imágenes referenciales:

Para la elaboración de sus propuestas, los oferentes deberán considerar los siguientes documentos adjuntos:

- **Anexo 7:** Especificaciones técnicas de Arquitectura.
- **Anexo 8:** Anteproyecto y cálculo de techumbre cafetería exterior (terraza)
- **Anexo 9:** Especificaciones técnicas mobiliario.
- **Anexo 12:** Archivo Editable DWG Ubicación de los recintos en planta general.
- **Anexo 13:** Archivo Editable DWG Planta primer piso Museo con Cafetería interior y Exterior Terraza.
- **Anexo 14:** Archivo Editable DWG Planimetría cálculo Techo Cafetería Exterior Terraza.

La información contenida en el Anexo N°9 es referencial y orientativa, sin perjuicio de la responsabilidad del oferente de proponer soluciones funcionales y que cumplan con los requerimientos del MIM y la normativa vigente.

6. Beneficios para los y las trabajadoras del Museo Interactivo Mirador

El oferente deberá incorporar en su oferta un beneficio consistente en un descuento especial del quince por ciento (15%) aplicable al consumo efectuado por los trabajadores del Museo Interactivo Mirador. Para acceder a este beneficio, los trabajadores deberán exhibir su credencial institucional vigente al momento de efectuar el pago.

7. Contrapartes

Las contrapartes designadas por el Museo Interactivo Mirador para la supervisión y coordinación del funcionamiento y entrega del servicio a visitantes y trabajadores trabajadoras serán el Supervisor de Servicios y la jefa de Comunidad y Servicios, o quienes sus funciones designen en el futuro.

La inspección técnica de obras (ITO) y supervisión los trabajos de infraestructura, equipamiento y mobiliario estarán a cargo del jefe de operaciones del mim.

8. Abastecimiento y almacenamiento

El oferente deberá asegurar de manera continua un stock mínimo de productos para la adecuada prestación del servicio, implementando un sistema de reposición eficiente y ordenado que garantice un óptimo funcionamiento de las operaciones.

El oferente deberá detallar el sistema de abastecimiento y la identificación de los proveedores con los que trabajará, con el objetivo de mantener informadas a las áreas pertinentes del MIM. Asimismo, se deberán respetar estrictamente los días y horarios designados para realizar los abastecimientos requeridos, los cuales se establecen de la siguiente manera:



- Lunes: Durante toda la jornada.
- Martes a viernes: De 07:00 a 09:00 horas y de 18:00 a 19:00 horas.
- Sábado, domingos y festivos: De 08:30 a 09:30 horas y de 18:00 a 19:00 horas.

El oferente será el único responsable por las pérdidas o el deterioro de las materias primas, productos e insumos, ya sea durante su transporte en vehículos o en los lugares de almacenamiento designados.

La Fundación no asumirá responsabilidad alguna ante sustracciones ocurridas en las instalaciones, ya sean de dinero en efectivo o de especies. En consecuencia, el oferente deberá adoptar todas las medidas de seguridad necesarias para proteger sus insumos y valores.

La Fundación quedará exenta de toda responsabilidad por las pérdidas ocasionadas por fenómenos externos o emergencias que no sean directamente imputables a la institución, tales como interrupciones en el suministro de energía eléctrica o agua potable, así como por eventos de caso fortuito o fuerza mayor, incluyendo, pero no limitándose a terremotos, aluviones, incendios, que puedan afectar la prestación del servicio de alimentación.

9. Vigencia:

El adjudicatario recuperará la inversión exclusivamente a través de los ingresos obtenidos por la explotación comercial de la cafetería durante la vigencia del contrato. La Fundación no realizará pago, subsidio ni reembolso alguno por concepto de inversión, habilitación u operación de los espacios.

El contrato tendrá una vigencia de cuatro (4) años. Este plazo busca garantizar la recuperación de la inversión comprometida y la adecuada operación del servicio.

En el caso de que cualquiera de las partes decida unilateralmente poner término anticipado a la fecha estipulada en el presente documento, deberá comunicar su decisión por correo electrónico a las contrapartes de la Fundación, indicadas en el presente documento, con un mínimo de seis meses de anticipación.

En el caso de que el adjudicado decida unilateralmente poner término anticipado a la fecha estipulada en el presente contrato, se implementará un sistema de multa equivalente a UF 1.000, el cual permitirá compensar el déficit en la recaudación por parte de la Fundación durante el periodo de instalación del nuevo servicio de alimentación.

La totalidad de la inversión en infraestructura, mobiliario, equipamiento y mejoras será de cargo exclusivo del adjudicatario. Todos los bienes muebles e inmuebles ejecutados o instalados pasarán automáticamente a ser propiedad del Museo Interactivo Mirador desde su incorporación, a título gratuito, sin derecho a indemnización o restitución alguna, al término del contrato. El adjudicatario deberá entregar un inventario detallado al inicio y al fin del contrato.



10. Derechos de uso y renta a Pagar por uso de los espacios:

En contraprestación por el derecho de uso de las dependencias correspondientes a la cafetería interior y exterior y el Quiosco del Museo Interactivo Mirador, el oferente deberá abonar mensualmente a la Fundación una renta equivalente al quince por ciento (15%) del total de las ventas netas mensuales, más el Impuesto al Valor Agregado (IVA). No obstante, durante los meses de enero, febrero, junio y julio, la renta mensual ascenderá al veinte por ciento (20%) del total de las ventas netas mensuales, más el IVA.

Cuando las ventas mensuales excedan los \$30.000.000.- neto, el prestador deberá pagar a la Fundación, de forma adicional a la renta mensual, el 5% de las ventas netas calculado sobre el exceso del monto ya señalado. Esta obligación entrará a regir a partir de enero es de inicio de la operación de los servicios de cafetería y quiosco, fecha que deberá constar por escrito en un documento firmado por los representantes de cada parte y se integrará al contrato de prestación de servicios como anexo.

Toda venta realizada a instituciones (organizaciones, empresas, entre otros) que requieran del servicio de alimentación al interior de las instalaciones del Museo Interactivo Mirador, dentro o fuera de los horarios de funcionamiento habitual del Museo, deberán ser previamente autorizadas por la Fundación, y serán incluidas para el cálculo de la renta mensual a pagar, según se indica en el párrafo primero y segundo de esta cláusula.

El oferente se obliga a remitir a la Fundación, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente al que corresponda la facturación, una copia digital del libro de ventas debidamente timbrado por el Servicio de Impuestos Internos (SII), con el fin de acreditar el porcentaje de la renta a pagar. El pago de la renta a la Fundación deberá efectuarse a más tardar el día diez (10) de cada mes, mediante depósito o transferencia electrónica a la cuenta bancaria que la Fundación indique al oferente. Sin perjuicio de lo anterior, el oferente deberá enviar a la Fundación a más tardar el día 20 de cada mes, una copia del formulario 29 presentado al Servicio de Impuestos Internos o el Instrumento o formulario que lo reemplace.

Se sancionará con una multa de 2UF por cada día de retraso en la entrega de la documentación indicada en el párrafo precedente o en los pagos mensuales que debe realizar el oferente por concepto de arriendo de los espacios. Este valor será cargado en el proceso de facturación respectivo según el mes.

11. Servicios adicionales:

En caso de que la Fundación requiera la prestación de servicios adicionales de alimentación para cubrir necesidades propias y específicas distintas a las establecidas en las presentes bases de licitación, dichos servicios serán considerados como servicios especiales y deberán ser acordados de manera independiente entre las partes, en términos de alcance, precio y condiciones de ejecución.



12. Presentación de la propuesta técnica

La propuesta técnica del oferente deberá incluir, como mínimo, la siguiente información debidamente detallada para cada uno de los espacios comprendidos en la presente licitación, a saber: cafetería interior, cafetería exterior y equipamiento del quiosco ubicado en el acceso principal.

12.1 Operacional

12.1.1. Calidad y Diseño del mobiliario

Se evaluará la adecuación estética al museo, funcionalidad, seguridad, ergonomía y calidad de los materiales propuestos, demostrando su adecuada resistencia a las condiciones climáticas adversas, en caso de corresponder, con referencia explícita a los **anexos 7, 8 y 9** o la propuesta de alternativas que cumplan estrictamente con los estándares de calidad.

Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Planos de distribución a escala de la cafetería interior, exterior y del quiosco en acceso principal, mostrando la ubicación exacta de todas las mesas, sillas, bancas y el mesón de atención.
- Especificaciones técnicas detalladas para cada tipo de mobiliario (mesas, sillas, bancas, mesón), incluyendo: materiales exactos, dimensiones (alto, ancho, profundidad), acabados superficiales y certificación de cumplimiento de normas de seguridad y ergonomía.
- Fotografías o renders realistas que muestren el diseño final propuesto, demostrando coherencia estética con la identidad visual del MIM de todos los espacios.

12.1.2. Funcionalidad y eficiencia de la maquinaria y equipamiento:

Elaboración de un listado pormenorizado de la maquinaria y equipos a ser instalados, incluyendo marcas, modelos, especificaciones técnicas completas y planos de instalación detallados. Se deberá adjuntar la documentación técnica de cada equipo propuesto y demostrar fehacientemente el cumplimiento de los requerimientos de consumo energético máximo asignados a este espacio. Se valorará positivamente la eficiencia energética de los equipos ofertados. En el caso del Quiosco se deberá considerar las dimensiones y característica preexistentes del lugar.

Deberá incluir listado pormenorizado para cada espacio, es decir: Cafetería interior, Cafetería exterior (terraza) y Quiosco acceso principal.

Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Lista completa y detallada de todos los equipos a instalar en la cafetería interior, exterior y en el quiosco de acceso principal, con marca, modelo exacto, potencia en vatios (W), consumo en amperes (A), voltaje, capacidad y tipo de energía.
- Planos de instalación para cada equipo, mostrando su ubicación física dentro de los espacios y sus conexiones eléctricas.
- Documentación técnica oficial (fichas técnicas, catálogos) de cada equipo, descargada del sitio web del fabricante o adjunta como PDF.
- Estudio de carga energética total que sume los consumos de TODOS los equipos en la cafetería interior y en el quiosco de acceso principal, demostrando que el total NO excede los 16 amperes (A) requeridos (Requerimiento Técnico Obligatorio 4.1).
- Certificados de eficiencia energética de los equipos (etiqueta energética chilena Clase A+ o superior, si aplica).

12.1.3. Diseño y funcionalidad del quiosco tipo container (Cafetería exterior terraza):

Presentación de planos de distribución interior y exterior a escala, especificaciones técnicas detalladas de los materiales de construcción, acabados e instalaciones (eléctrica, iluminación, ventilación). Se deberá demostrar el cumplimiento de las especificaciones referenciales proporcionadas y la funcionalidad óptima del quiosco para la venta de alimentos y bebidas en las condiciones ambientales exteriores.

Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Planos arquitectónicos a escala del quiosco tipo container, con planta (distribución interna), alzados (vista frontal, lateral, trasera) y corte transversal que muestre la estructura interna.
- Especificaciones técnicas de materiales para la estructura metálica, cerramientos, techumbre, aislamiento térmico y acústico, puertas y ventanas.
- Detalles constructivos de las conexiones eléctricas, de agua y desagüe, y del sistema de ventilación.
- Cálculo estructural que demuestre la capacidad del quiosco para soportar vientos y condiciones climáticas locales (Anexo N°8).
- Fotografías o renders que muestren el aspecto final del quiosco integrado en la terraza, con coherencia estética respecto al MIM.

12.1.4. Plan de aseo y sanitización:

Presentación de una descripción detallada de los procedimientos integrales de aseo y sanitización que se implementarán en la cafetería interior, exterior y quiosco en acceso, incluyendo la especificación de la frecuencia de cada procedimiento, los productos de limpieza y desinfección a utilizar, y la identificación del personal responsable de la ejecución de estas tareas en cada espacio. Se deberá acreditar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria.

Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Tabla detallada para cada espacio con los siguientes campos: Área específica a limpiar, frecuencia (diaria, semanal, mensual, etc.), procedimiento paso a paso, productos de limpieza y desinfección autorizados (con ficha técnica MSDS adjunta), responsable designado, formato de registro de control.
- Protocolo de sanitización de alimentos crudos y áreas de preparación, con tiempos de contacto de desinfectantes.
- Descripción del sistema de almacenamiento y manejo de productos de limpieza.

12.1.5. Plan de gestión de residuos:

Presentación de una descripción detallada del sistema de gestión de residuos que se implementará para la cafetería interior, exterior y quiosco en acceso, incluyendo la ubicación y tipología de los contenedores a utilizar, el procedimiento de segregación de residuos en origen (especificando para la cafetería interior y el quiosco en acceso), el tipo de bolsas que se utilizarán (distinguiendo entre reutilizables e impermeables para residuos valorizables y adecuadas para basura general), y los protocolos de disposición final de los residuos, en estricta concordancia con los requerimientos del MIM y la normativa vigente, incluyendo la Ley N° 21.368.

Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Mapa de ubicación de todos los contenedores en los tres espacios (interior, terraza, quiosco acceso).
- Especificaciones técnicas exactas de los contenedores: tipo (cilíndricos de acero inoxidable con tapa plástica), capacidad (litros), color y etiquetado (iconografía universal más texto en español e inglés).
- Sistema de segregación en origen: definición clara de los 4 flujos de residuos para cafetería interior y quiosco acceso: papel/cartón, metales/latas, tetrapack, plástico PET.
- Tipo de bolsas: para papel/cartón, metales/latas, tetrapack, plástico PET: Bolsas reutilizables e impermeables (descripción del material, ej: "Tela de poliéster reciclado, impermeabilizada"). Para Basura General: bolsas desechables de polietileno de alta densidad, con grosor mínimo especificado (ej: 80 micras).
- Procedimiento de recolección y disposición final: Frecuencia, responsable, destino autorizado (empresa de reciclaje o tratamiento).
- Plan de capacitación al personal sobre separación de residuos.

12.1.6. Adecuación de la propuesta a la estética y lineamientos del museo para los tres espacios:

Coherencia general de la propuesta con la identidad visual y los valores del Museo Interactivo Mirador.



Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Justificación escrita que vincule explícitamente las decisiones de diseño de mobiliario, quiosco, maquinaria y elementos gráficos (envases, servilletas, menús) con la identidad visual, valores curatoriales y estética del Museo Interactivo Mirador, tal como se describe en el Anexo N°7: Especificaciones Técnicas de Arquitectura.
- Fotografías o renders que muestren la propuesta final integrada en el entorno físico del museo, demostrando coherencia armónica.

12.2 Propuesta de Servicios

12.2.1. Propuesta Gastronómica:

El oferente deberá presentar una propuesta gastronómica integral destinada a los visitantes y trabajadores del Museo Interactivo Mirador (MIM), para la operación de la cafetería interior, exterior y quiosco acceso principal. Dicha propuesta deberá contemplar la oferta de alimentos que promuevan la salud, exentos de premezclas, conservantes y aditivos industriales, garantizando a su vez la accesibilidad económica de los productos para el público visitante del Centro Interactivo de los Conocimientos.

La propuesta gastronómica para la cafetería interior y exterior del MIM se articulará en torno a los siguientes ejes: alimentación saludable, accesibilidad económica y calidad intrínseca de los productos.

La totalidad de los productos comercializados deberá observar irrestrictamente la normativa sanitaria vigente en la República de Chile, consignando en sus envases la información nutricional de manera legible y comprensible para el consumidor final. El oferente deberá priorizar la utilización de materias primas y alimentos saludables, definidos como aquellos con un bajo contenido de sodio, azúcares añadidos y/o ácidos grasos polisaturados.

El oferente asume la obligación de asegurar una oferta alimentaria con valor nutricional, que incluya opciones para diversas restricciones y preferencias alimentarias, tales como regímenes veganos, celíacos, vegetarianos y omnívoros, con azúcar y sin azúcar, cumpliendo estrictamente con los protocolos específicos que cada uno de ellos demande.

La propuesta gastronómica deberá contemplar, como mínimo, la disponibilidad de los siguientes alimentos permitidos:



- **Bebidas calientes:** Café en grano con diversas preparaciones, leches tradicionales en formato descremada, entera, sin lactosa y leches vegetales, café instantáneo, té, infusiones de hierbas naturales, azúcar, edulcorante, stevia y otros análogos.
- **Bebidas frías:** Agua mineral (con y sin gas), jugos naturales, jugos envasados de diversas categorías y precios, bebidas endulzadas y otras similares.
- **Pastelería:** Productos dulces como galletones de avena, barras de cereal, muffins, queques, brownie, rollos de canela, medialunas y otros afines.
- **Bocados salados:** Sandwich en diversos formatos (ciabatta, miga, croissant), con rellenos variados.
- **Propuesta de menú:** Ensaladas, wraps, colaciones, menú infantil y otras opciones de similar naturaleza.
- **Snacks:** Barras de cereal, papas fritas naturales, frutos secos, galletas de arroz, compotas, yogurt (sin gluten, apto para veganos), huevos duros, granola con yogurt, ensalada de fruta fresca y otros equivalentes.

El oferente deberá garantizar un nivel de inventario diario suficiente para la adecuada ejecución del contrato y la satisfacción de la demanda de los visitantes.

Como parte inherente del servicio, el oferente se obliga a disponer diariamente de fruta fresca y limpia para el consumo gratuito de los visitantes en ambas instalaciones, así también deberá proveer un dispensador de agua fría y caliente y un horno microondas para el uso sin costo por parte de los visitantes.

La totalidad de los envases de los productos deberán ser de naturaleza compostable y presentar un diseño que armonice con la estética del Museo Interactivo Mirador.

La oferta gastronómica y de bebestibles deberá comprender un espectro de precios que oscile entre los \$300 y los \$7.500 pesos chilenos (sujeto a revisión anual), ofreciendo una diversidad de productos dentro de este rango tarifario, atendiendo a la heterogeneidad del público visitante del MIM.

Se prohíbe de manera terminante la alteración de la información concerniente a la vida útil de las materias primas y productos ofrecidos a visitantes y/o trabajadores. La verificación de esta circunstancia será considerada infracción grave y causal de resolución anticipada del contrato, por constituir un riesgo para la salud pública.

Será de exclusiva responsabilidad del oferente la obtención de la Patente Comercial requerida para el ejercicio de su actividad económica, así como la obtención del permiso de la autoridad sanitaria competente y la totalidad de los documentos, permisos y autorizaciones que resulten necesarios para el adecuado funcionamiento del servicio.



Sobre los elementos diferenciadores: el oferente, de manera opcional, pero con un porcentaje de evaluación asociado, podrá proponer adicionalmente a lo solicitado una oferta/alternativa diferenciadora relacionada a la oferta gastronómica que no esté siendo considerada en los puntos anteriores, con el objetivo de robustecer la propuesta hacia visitantes.

Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Detalle exhaustivo de la propuesta gastronómica para los 3 espacios, a lo incluyendo un listado de los productos mínimos a ofrecer, precios estimados dentro del rango tarifario establecido, información nutricional referencial para cada producto, opciones específicas para diversas condiciones alimentarias (vegana, celíaca, vegetariana y omnívora)
- Diseño de estrategia integral para garantizar una oferta de productos que cumpla con los criterios de salubridad, accesibilidad económica y calidad exigidos en los párrafos precedentes 12.2.1. de estas Bases Técnicas.
- Plan detallado de gestión de stock y reposición de productos.

12.2.2. Propuesta de Contenidos:

El oferente deberá integrar en su propuesta para los visitantes la difusión de contenidos relativos a la alimentación consciente, los cuales deberán ser variados, interactivos y dirigidos al público que asiste al Museo Interactivo Mirador.

- **Propuesta de contenido en los insumos de servicio.**

El oferente deberá incorporar en los insumos de servicio material informativo asociado a la alimentación saludable y consciente. Se consideran insumos relevantes para estos efectos, a título enunciativo y no taxativo: servilletas, individuales, material gráfico, empaques, envoltorios.

- **Propuesta programática informativa asociados a la alimentación.**

El oferente deberá presentar una propuesta de contenidos a desarrollar anualmente, centrada en la alimentación saludable y consciente, la cual constituirá parte del servicio ofrecido a los visitantes. Esta propuesta de contenidos deberá materializarse tanto en los insumos de servicio entregados a los visitantes, como en la ejecución de talleres o jornadas de intervención abiertas u otras actividades o materiales de difusión destinados a reforzar las temáticas definidas anualmente



Tanto la propuesta de insumos de servicio como la propuesta de contenidos informativos deberán ser sometidas a la aprobación de la Fundación, con el objeto de asegurar el cumplimiento de sus protocolos y procedimientos internos.

- **Propuesta programática de elementos diferenciadores.**

El oferente, de manera opcional, pero con un porcentaje de evaluación asociado, podrá proponer adicionalmente a lo solicitado una oferta/alternativa diferenciadora relacionada a los contenidos de alimentación saludable, consciente u otros similares, que no esté siendo considerada en los puntos anteriores de este apartado, con el objetivo de robustecer la propuesta de contenidos hacia nuestros visitantes.

Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Descripción detallada de los contenidos asociados a la alimentación consciente que se integrarán en los insumos de servicio (servilletas, individuales, material gráfico, etc.)
- Propuesta inicial de la oferta programática anual de contenidos. Se deberá especificar la metodología para el desarrollo de estos contenidos y su carácter interactivo.
La presentación de la programación anual de contenidos se realizará durante el tercer trimestre del año anterior, la que deberá ser aprobada por la Fundación, el primer año el oferente deberá considerar implementación de la oferta programática a partir del mes de abril de 2026.

Se evaluará la relevancia, creatividad, fuentes de información de los contenidos, interactividad y adecuación al público del museo.

12.2.3. Servicios:

- **Estándares de Atención / Protocolos:**

El oferente deberá diseñar y presentar el protocolo de servicio mediante el cual se llevará a cabo el servicio en Museo Interactivo Mirador. El protocolo deberá considerar: Metodología de trabajo, cantidades de trabajadores/as por espacio y sus respectivas funciones, descripción del sistema de turnos, gestión de llamado, gestión de reclamos, solicitudes, devoluciones, entre otros.

La operación de la cafetería interior y exterior del Museo Interactivo Mirador y el quiosco de acceso deberá regirse en todo momento por los estándares de atención y protocolos de servicio que sean formalmente establecidos por la institución.



Durante el periodo de ejecución del contrato, el oferente estará sujeto a la supervisión de la Fundación Tiempos Nuevos, la cual se realizará con la periodicidad que se estime necesaria, con el objeto de verificar el estricto cumplimiento de los estándares de servicio exigidos. El oferente deberá designar formalmente a una persona como encargada de las operaciones al interior de los espacios objeto de la presente licitación. La Fundación Tiempos Nuevos se reserva el derecho potestativo de visitar las instalaciones en las oportunidades y con la frecuencia que estime pertinente, sin necesidad de notificación previa al oferente, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales.

El oferente deberá mantener a disposición de los visitantes un libro de felicitaciones, reclamos y sugerencias, debidamente foliado, con el objeto de registrar las experiencias de visita de éstos. La Fundación tendrá acceso irrestricto a este documento cada vez que lo solicite.

- **Equipo de trabajo:**

El personal del oferente deberá observar y cumplir la totalidad de las normas de higiene establecidas para la manipulación y expendio de alimentos.

La totalidad del personal que preste servicios para el oferente deberá acreditar capacitación para la atención de niños, niñas y público diverso, poseer experiencia demostrable en atención al público y evidenciar calidad en el servicio, asegurando un estándar de atención de excelencia. Asimismo, todos los trabajadores del oferente deberán tener pleno conocimiento de la operatividad del servicio y de la oferta gastronómica, con el objetivo de responder eficazmente a las consultas formuladas por los visitantes.

Previo al inicio de la prestación de los servicios, el oferente deberá considerar remitir la información solicitada en el punto 13.3. de la Bases Administrativas.

La documentación señalada deberá ser entregada con antelación al ingreso de cualquier nuevo trabajador del oferente durante la vigencia del contrato.

La totalidad del personal del oferente deberá presentarse diariamente durante el ejercicio de sus funciones portando de manera visible:

- Uniforme institucional del oferente de uso diario.
- Credencial identificatoria con nombre completo y fotografía.
- Implementos de higiene y seguridad exigidos por la normativa sanitaria, tales como guantes, pecheras, mascarillas y cofias (color negro), entre otros.
- Se prohíbe estrictamente el uso de accesorios durante la jornada laboral, tales como teléfonos celulares personales, audífonos, lentes de sol y el consumo de goma de mascar.



- **Accesibilidad universal**

Tanto la propuesta gastronómica como el acceso a la misma deberán ser inclusivos diseñados para ser utilizables por todas las personas, independientemente de sus capacidades. Para tal efecto, el oferente deberá elaborar su carta/menú en diversos idiomas y formatos, incluyendo castellano, inglés, portugués, formato digital, formato impreso, sistema braille y código QR para dispositivos móviles. A través éstos los usuarios deberán tener la posibilidad de acceder a los ingredientes y la información nutricional detallada de cada producto o alimento ofrecido.

- **Aseo**

El aseo integral y las sanitizaciones correspondientes de la cafetería interior, terraza exterior, quiosco en acceso y los espacios destinados al consumo de alimentos serán de cargo exclusivo del oferente, al igual que la limpieza constante de mesas y mobiliario durante los horarios de funcionamiento del servicio.

El oferente deberá asegurar que, en todo momento, las instalaciones y el equipamiento se mantengan en óptimas condiciones operativas y de higiene, no representando riesgos de accidentabilidad para el personal que desempeña sus funciones ni para los visitantes que hacen uso del servicio de alimentación.

En lo concerniente a la disposición de la basura y desechos generados por la operación del servicio, mientras se encuentre bajo la esfera de responsabilidad del oferente, ésta deberá realizarse en bolsas plásticas de alta resistencia, dispuestas en contenedores con tapa hermética, manteniendo el entorno inmediato ordenado y aseado, en estricta observancia de los protocolos informados por la fundación.

Para evaluar este punto el oferente debe presentar:

- Descripción detallada de la estrategia y los mecanismos que se implementarán en cada espacio para garantizar un servicio de excelencia a los visitantes y trabajadores del MIM, incluyendo la descripción de la capacitación del personal, metodología de trabajo, cantidad de trabajadores por espacio, los protocolos de atención al público que incluya el procedimiento para la gestión de felicitaciones, reclamos y sugerencias, devoluciones y medidas que adoptará para asegurar el estricto cumplimiento de los horarios de funcionamiento establecidos.
- Del equipo de trabajo se deberá incluir: organigrama, detalle del equipo de trabajo, descripción de cargo y competencias, gestión de retroalimentaciones para el cumplimiento de los estándares de atención, guiones de atención.
- Presentación de un detalle exhaustivo de las medidas que se implementarán para garantizar la inclusión tanto en la propuesta gastronómica como en el acceso a la misma, incluyendo la descripción de la elaboración de la carta/menú en distintos idiomas y formatos (castellano, inglés, portugués, digital, impresa, braille y código QR con información nutricional detallada).



- Descripción detallada de la metodología con que abordará el orden y aseo en distintos espacios de atención, especificando cantidad de personas, sistema de turno, funciones.

12.3. Experiencia del oferente:

El postulante deberá acreditar una experiencia comprobable mínima de 3 años en la administración u operación de cafeterías de alto flujo, casinos corporativos o servicios equivalentes. El postulante deberá acreditar su experiencia completando el Anexo N°6: Ficha servicios realizados experiencia del oferente, donde todos los cuales deberá documentar a través de órdenes de compra o contratos.

Se considerará experiencia válida aquella ejecutada durante los últimos cinco (5) años, con una duración mínima de seis (6) meses por servicio.

12.4. Solvencia económica para enfrentar la inversión inicial

Dada la magnitud de la inversión requerida para la implementación del servicio (estimada en \$100.000.000 – \$130.000.000, de cargo exclusivo del adjudicatario), los oferentes deberán acreditar su capacidad financiera mediante la presentación de la documentación financiera solicitada para proceder con la evaluación según lo establecido en el punto 8.1. de las Bases Administrativas.

- **Balance general y estado de resultados** del último ejercicio, firmados por contador y representante legal.
- **Certificado bancario** que acredite línea de crédito vigente, disponibilidad de financiamiento o saldos suficientes para ejecutar la inversión inicial.
- **Declaración jurada de capacidad económica**, suscrita por el representante legal, en la cual se compromete a contar con los recursos necesarios para financiar íntegramente la inversión inicial exigida.

12.5. Programa de integridad

Se entenderá por programas de integridad cualquier sistema de gestión que tenga como objetivo prevenir y si resulta necesario, identificar y sancionar las infracciones de leyes, regulaciones, códigos o procedimientos internos que tienen lugar en una organización, promoviendo una cultura de cumplimiento.

Un programa de integridad debe poseer procesos claros para evitar conflictos de interés en una empresa, mecanismos de control interno, procedimientos de denuncia idóneos de estas conductas,



considerar sanciones para las personas que lo incumplan, y establecer periodos de revisión y actualización de dicho programa.

Dado lo anterior, los proveedores que oferten deberán adjuntar el programa de integridad vigente en su empresa, como medio de verificación. En caso de no ser adjuntado o que este no contenga lo requerido en este punto, no se considerará válido para la evaluación y no obtendrá puntaje en este criterio.

13. VALOR ESPERADO DE LA INVERSIÓN

El Museo Interactivo Mirador (MIM) estima una inversión por parte del adjudicatario de al menos \$100.000.000.- (cien millones de pesos chilenos) impuestos incluidos. Se deja expresa constancia que este monto de inversión indicado incluye el mobiliario de los tres espacios, el diseño, fabricación e instalación del mesón de atención de la cafetería interior, la estructura completa del techo de la terraza exterior, la implementación del quiosco tipo container para la cafetería exterior, puerta protex para la habilitación de terraza y cierre plástico de terraza exterior para periodo de invierno. No están incluidos dentro de este valor estimado la provisión e instalación de las máquinas, equipos, insumos y otros elementos necesarios para el funcionamiento de la cafetería interior, la cafetería exterior (terraza) ni el equipamiento del quiosco existente en el acceso principal. Se espera que los oferentes presenten propuestas detalladas de inversión para los elementos señalados, justificando los costos asociados a cada partida.

El adjudicatario recuperará la inversión realizada exclusivamente a través de los ingresos obtenidos por la explotación comercial de la cafetería durante la vigencia del contrato. La Fundación no realizará pago, ni reembolso alguno por concepto de inversión, habilitación u operación de los espacios.

La totalidad de la inversión en infraestructura, mobiliario, equipamiento y mejoras será de cargo exclusivo del adjudicatario. Todos los bienes muebles e inmuebles ejecutados o instalados pasarán automáticamente a ser propiedad del Museo Interactivo Mirador desde su incorporación, a título gratuito, sin derecho a indemnización o restitución alguna, al término del contrato. El adjudicatario deberá entregar un inventario detallado al inicio y al fin del contrato.

Se solicita que los oferentes presenten propuestas detalladas de inversión para los elementos señalados, justificando los costos asociados a cada partida, completando el anexo N°15, el cual deberá totalizar a lo menos el monto de la inversión establecido en las presentes bases. En el caso de que la inversión total considerando el itemizado del Anexo N°15 sea menor a \$100.000.000 el oferente deberá proponer otras alternativas de inversión hasta completar al menos esta suma de dinero.