



*Dirección de Contrataciones*  
*UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR*  
*Av. Colón 80 – (B8000FTN) Bahía Blanca*

**ANEXO I**  
**PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES**  
**CONCESION SERVICIO DE CANTINA ESCUELAS MEDIAS UNS**

**PARTE 1°**

VALOR DEL INMUEBLE: A los efectos de la contratación del seguro contra todo riesgo y demás exigencias del Pliego de Base y Condiciones, se fija el valor de los locales cedidos en PESOS DOSCIENTOS MIL (\$ 200.000.-).

**PARTE 2°**

**BIENES MUEBLES A CEDER POR LA UNIVERSIDAD AL CONCESIONARIO**

Es obligatorio que el oferente visite y constate las instalaciones y bienes cedidos por la UNS a fin de comprobar las condiciones en que se encuentran los mismos.

1. Termotanque Saiar 80 Lts multigas con sensor de pie.
2. Cocina 4 hornallas y horno.
3. Lomitera con tostadora. Freidora manual 35 lts.
4. Fabricación de campana de chapa galvanizada N°22, de 2,5 x 1 x 1 metro, con caño de salida de diámetro 38, y colocación. Incluye la conexión a caño existente de evacuación de gases.
5. Electroventilador centrífugo modelo AB-212 –
6. Mesada revestida en cerámica y bajo-mesada de fórmica, cajoneras, estantes, mesada de granito
7. 2 (dos) piletas de acero inoxidable
8. 2 (dos) mostradores

**PARTE 3°**

**NORMAS DE HIGIENE QUE DEBERÁ CUMPLIR EL CONCESIONARIO:**

**ARTÍCULO 1°.-**

El adjudicatario deberá mantener los inmuebles, los muebles afectados al servicio, la vajilla y los alimentos en perfectas condiciones de limpieza e higiene, de acuerdo a lo establecido por el CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. En particular deberá atenerse a las siguientes normas:

a) Limpieza de locales: deberán adoptarse las medidas para asegurar el máximo de pulcritud y limpieza de los pisos, teniendo que lavarse como mínimo una vez al día con solución de sustancias detergentes y desinfectantes. Se limpiarán semanalmente: vidrios, puertas, anaqueles, etc. El control de insectos y roedores se hará mediante fumigaciones periódicas, debiendo higienizarse posteriormente las superficies y utensilios expuestos con solución detergentes. Deberán mantenerse en perfecto estado

de desobstrucción e higiene las cañerías de desagüe, incluidas las pluviales, cámara séptica, etc. No podrán apilarse cajones, esqueletos o envases vacíos fuera del local habilitado al efecto. Se deberá colocar y mantener telas mosquiteras, como así obturar todo agujero al exterior a fin de evitar el ingreso de insectos y/o roedores.

b) Limpieza de máquinas, equipos y elementos de gastronomía: Los utensilios se mantendrán limpios y protegidos de toda contaminación.

Diariamente se hará higiene de cocinas, hornos, con productos especiales, para evitar elementos de tostación que generan humo al cocinar. También deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene las heladeras, ollas, marmitas y en general todos los elementos que intervienen en el almacenaje y preparación de los alimentos.

c) Limpieza de mesa y sillas: el local y las sillas allí ubicadas deberán estar en perfecto estado de aseo por lo menos con una anticipación de quince (15) minutos a la apertura del Servicio de Cantina, siendo también responsabilidad del adjudicatario el correcto aseo y buen orden en forma permanente y al finalizar las tareas del día, tanto en el interior de la cantina como en la zona circundante a la misma.

d) Almacenamiento de los alimentos: los víveres secos que se adquieren en bolsas, cajas, etc., (azúcar, harina, legumbres, café, etc.) se almacenarán sobre tarimas a no menos de 15 cm. del piso, convenientemente resguardados de la humedad y de insectos o roedores. Las bolsas que se hayan abierto deberán vaciarse en recipientes lavables de cierre hermético. Las papas y otros tubérculos se guardarán en locales apropiados, separados del resto de los alimentos con escasa luz y humedad, para evitar el brote de los mismos. Los víveres frescos se conservarán en cámaras frigoríficas o heladera, teniendo en cuenta la temperatura adecuada según la índole de los mismos.

e) Eliminación de residuos: será de responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de los residuos, debiendo depositárselos en lugares habilitados para tal fin, lejos del lugar de preparación y/o almacenamiento de los alimentos, en las máximas condiciones de seguridad e higiene. Para su recolección se utilizarán bolsas especiales debidamente cerradas, y los recipientes serán de tipo hermético y con tapa. El concesionario deberá adoptar el programa de clasificación selectivo de residuos (PCSR) que al respecto la Universidad implemente. Esto conlleva participar activamente y colaborar en la implementación y concientización de las políticas que sean aplicables a la actividad.

f) Personal: La ropa del personal afectado al servicio será provista periódicamente por el concesionario y consistirá en vestimenta adecuada a la actividad que se desarrolla y a la época del año. Deberá ser mantenida permanentemente en condiciones óptimas de presentación, conservación y aseo. El uniforme se utilizará completo mientras dure el horario de trabajo y dentro del ámbito laboral. El personal de cocina y comedor deberá mantener el máximo de higiene en el aspecto personal durante su horario de trabajo. Queda prohibido usar vendajes expuestos en las manos, usándose estos casos guantes plásticos. Todo personal utilizará en lugar bien visible su tarjeta de identificación. El personal lavará sus manos a períodos regulares y toda vez que la actividad lo requiera; tendrá un procedimiento escrito para ello, el que indicará cuándo usará jabón y en qué ocasiones se permitirá el alcohol en gel. El personal deberá asistir a los cursos que la Universidad organice y por la actividad que desempeñan sean de necesario conocimiento (manipulación de alimentos, clasificación de residuos, etc.). Se impedirá el desempeño del personal que no cumpla con cualquiera de los requisitos mencionados.

g) El concesionario deberá proveer botiquín de primeros auxilios y disponible para dar una primera atención en casos de accidentes.



*Dirección de Contrataciones*  
*UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR*  
*Av. Colón 80 – (B8000FTN) Bahía Blanca*

h) Baños: los baños del personal y lugar para guardar la ropa de los empleados deberá estar provisto de jabón sólido, líquido, papel higiénico, toallas descartables o secamanos de aire caliente, cuya instalación estará a cargo del concesionario. Los artefactos sanitarios deberán ser lavados y desinfectados diariamente con solución detergente y enérgicos bactericidas.

#### CALIDAD Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS:

##### ARTICULO 2°.-

a) Todos los víveres y alimentos que se emplean en la preparación de las comidas serán de primera calidad ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Argentino.

b) La entrada de mercadería perecedera deberá estar respaldada por un transporte adecuado y reunirá las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación. El CEMS se reservara el derecho de recoger muestras para su análisis en cualquier momento, pudiendo en consecuencia rechazar y/o decomisar parcialmente o totalmente los mismos. Las raciones podrán ser controladas en crudo o en cocido, comprometiéndose el concesionario a dar libre acceso a los locales habilitados para el almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos al Bromatólogo o a quien la Universidad designe, y a las inspecciones que realice la Municipalidad de Bahía Blanca. El concesionario se hará cargo de todo requerimiento legal que se produzca por el suministro de alimentos que ocasionen enfermedades y/o muerte de personas, haciéndose cargo de todos los gastos e indemnizaciones que surjan como consecuencia de lo expuesto. La preparación y cocción de los alimentos se llevara a cabo obligatoriamente en el establecimiento, salvo excepciones autorizadas, y se procederá en un todo de acuerdo con las reglas del arte en materia culinaria, observándose estrictamente las normas de aseo y orden pertinentes, responsabilizándose el concesionario de que la comida se entregue en las debidas condiciones de presentación y calor exigible.

c) Queda prohibido el despacho de bebidas alcohólicas, goma de mascar, girasoles y cigarrillos.

d) Se deberá permitir a los/las estudiantes el uso de los microondas para calentar alimentos que se provean ellos/llas mismos/as y su consumo en el comedor.

