



# ANEXO CONVOCATORIA

23/2017

## RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>Otorgamiento en Concesión de uso de espacios en la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MORENO para la instalación y explotación de máquinas expendedoras, nuevas y/o acondicionadas a nueva, de bebidas calientes, para el uso todo el personal, docente y no docente, y la comunidad estudiantil de esta Universidad Nacional, como así también para el público en general que se encuentre en tránsito por sus instalaciones, por el término de DOCE (12) meses, con opción a prórroga por un período igual, según el siguiente detalle:</p> <p>Máquinas expendedoras de bebidas calientes Cantidad: SIETE (7) máquinas Características de las máquinas Capacidad: no menor a DOSCIENTOS (200) vasos</p> <p>Las maquinas deben suministrar las siguientes bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Café corto</li><li>• Café largo</li><li>• Café cortado</li><li>• Café con leche</li><li>• Capuchino</li><li>• Chocolate con leche</li><li>• Te al limón</li><li>• Leche manchada</li></ul> <p>Todos los productos deberán poder ser preseleccionados sin azúcar o con doble de azúcar.</p> <p>Las paletinas deben ser expedidas junto con la bebida y el vaso.</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>La contratación incluye la provisión de insumos para las máquinas expendedoras, los que deberán ser sólo productos de firmas de primera línea:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Café soluble (tipo Nescafé, Arlistán).</li><li>• Café en granos tostado Saranda 17 o 18 (tipo 5 Hispanos, Cabrales, Bonafide)</li><li>• Leche en polvo descremada (tipo San Regim, Svelty).</li><li>• Chocolate (tipo Nesquik).</li><li>• Te al limón (tipo vending).</li><li>• Azúcar (tipo Chango, Ledesma).</li></ul> <p>Los equipos operarán con una conexión a la red de agua, con filtros de agua los cuales garanticen la potabilidad de la misma, además deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y conforme la normativa vigente al respecto, debiendo ser instalados y manipulado con los recaudos del caso.</p> <p>Los filtros solicitados son los siguientes:</p> <p><b>FILTROS DE CARBÓN ACTIVADO</b></p> <p>Los Filtros de Carbón Activado funcionan a través de las propiedades físico-químicas del carbón activado: la adsorción. El objetivo del Filtro de Carbón Activado es el de declorar (quitar el cloro) y depurar el agua, quitándole los olores y malos sabores.</p> <p>El Filtro de Carbón Activado, además, absorbe elementos nocivos como: solventes, mercurio, zinc, fenoles y cadmio.</p> <p>Los Filtros de Carbón Activado pueden ser en bloque o granular, ambos tienen la misma función con la diferencia que el primero tiene poros nominales de 5 micrones y el segundo de 2 micrones.</p> <p><b>FILTROS DE SEDIMENTOS</b></p> <p>Funciones del Filtro de Sedimentos: Entendemos como "Sedimentos" cualquier partícula de materia</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>que es transportada por un fluido y que con el tiempo se deposita formando una capa de esas partículas en el fondo de ese líquido, en nuestro caso, el agua.</p> <p>En un sistema de purificación de agua estas partículas pueden proceder de la corrosión de las tuberías del agua, granos de arena, pequeñas partículas de materia orgánica, partículas arcillosas u otras partículas pequeñas que estén presentes en el agua de red.</p> <p><b>FILTROS DE POLIFOSFATOS</b></p> <p>El filtro de polifosfatos o sal de polifosfato, resulta eficaz como agente anti-depósito, por lo tanto es muy útil en el tratamiento de aguas muy duras que contengan piedras calcáreas, y en todos aquellos casos en los que se desee controlar los fenómenos de incrustación y corrosión.</p> <p>Los cartuchos que contienen sales de polifosfato se componen de un envase de plástico de varias dimensiones, dependiendo de las diferentes aplicaciones, al interior del cual se introduce una cantidad de sal de cristales con distinta granulométrica.</p> <p>Características generales: Todos los condimentos, bebidas, materias primas y aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan, o expongan, con motivo de la prestación de servicios deberán satisfacer las exigencias dispuestas por el Código Alimentario Argentino. Es responsabilidad exclusiva del concesionario realizar el control estricto y permanente de los productos ofrecidos asegurando en todo momento, tanto la calidad de los mismos como el de las fechas de vencimiento para consumo de los alimentos, bebidas, e insumos dispuestos en las expendedoras. Se deberá garantizar que los productos ofrecidos, de no haber en el mercado, serán reemplazados por otros productos de primera línea sin que esto genere un incremento en el precio ofrecido al</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>público. La firma adjudicataria deberá entregar cada equipo instalado con los insumos necesarios para su normal funcionamiento.</p> <p><b>CANTIDADES Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS</b></p> <p><b>UBICACIÓN</b> <b>BEBIDAS CALIENTES</b> <b>EDIFICIO HISTÓRICO HISTORICO. 3</b> <b>EDIFICIO DARACT 1        2</b> <b>EDIFICIO DARACT 2        1</b> <b>EDIFICIO DORREGO        1</b> <b>TOTAL                        7</b></p> <p>Nota: La cantidad de máquinas colocadas podrá ser aumentada o disminuida de común acuerdo entre las partes, conforme a las reales necesidades del servicio en el momento.</p> <p><b>DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS OFERENTES</b> Los oferentes deberán presentar folletería correspondiente a las máquinas ofertadas. Asimismo también deberá presentar de manera obligatoria para todos los casos, junto con la planilla de cotización, un listado de productos a ofrecer, detallando como mínimo, procedencia, marca, contenido, presentación del envase y precio de venta al público por cada producto detallado. En los casos de bebidas calientes deberán especificar el tamaño de los vasos y el contenido líquido neto de los mismos. El concesionario deberá durante la duración de la contratación, cumplir estrictamente con lo detallado en su oferta y Orden de Compra. Ante la posibilidad de discontinuidad de algún producto, deberá ser reemplazado por otro de igual o de mayor calidad que el anterior, conservando todos los atributos del original, previa autorización de la UNIVERSIDAD. El concesionario no podrá, durante el término que dure la contratación, modificar los precios de venta al público informados en su oferta. No obstante ello, y a pedido exclusivamente de</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>parte, la UNIVERSIDAD podrá reconocer incidencia de las variaciones de los costos que impacten directamente sobre los precios informados solo en los casos en que las causas de los mismos fueran de circunstancias sobrevinientes, ajenas a las partes y hayan afectado de modo decisivo el equilibrio contractual. En todos los casos deberán ajustarse los precios finales al público a los precios de plaza.</p> <p>En dicho caso el concesionario deberá efectuar el reclamo por escrito y acreditarlo mediante análisis de precios y documentación respaldatoria que justifique dichas circunstancias.</p> <p><b>OPERACIÓN DE LAS MÁQUINAS:</b> Las máquinas deberán ser operadas directamente por los usuarios mediante el ingreso de monedas y billetes de curso legal. Para ello se deberá indicar las denominaciones que aceptan y si las mismas entregan vuelto. En este último caso, los equipos deberán contar necesariamente con un avisador de la falta de monedas para cambio.</p> <p>Asimismo, deberá indicarse si las máquinas permiten el recupero de la moneda introducida antes de ser operadas, como así también, si la devolución se produce en caso de no estar disponible el producto seleccionado.</p> <p>Las máquinas de café deberán ser absolutamente automáticas, entregando el vaso con la infusión, el azúcar especificado y la paleta utilizada para revolver, sin intervención del usuario.</p> <p>Todas las máquinas deben contar con la posibilidad de incorporar un sistema de tarjeta magnética para el cobro.</p> <p><b>INSTALACION Y MANTENIMIENTO</b> Las máquinas referidas deben ser instaladas por la adjudicataria en los lugares establecidos en las presentes Especificaciones Técnicas. La adjudicataria, propietaria exclusiva de las máquinas, será responsable de su mantenimiento, limpieza y reparación. Asimismo,</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>quedará bajo su exclusiva responsabilidad el aprovisionamiento y reposición de los productos ofrecidos, disponiendo para ello con el personal idóneo necesario para cumplir con los requerimientos del caso.</p> <p>La adjudicataria o los agentes designados por ella, deberá/n contar con un servicio de radiomensaje durante la totalidad del horario de trabajo (08.00 a 22.00 hs.), a efectos de atender todo tipo de reclamo efectuado por el usuario, cuyo costo será con cargo a la misma.</p> <p>La recaudación de las máquinas será retirada, exclusivamente, por la adjudicataria en las oportunidades que ésta estime conveniente, desligando a la UNIVERSIDAD de toda responsabilidad por los valores que se porten, como así también, por todo acto de vandalismo de que pudieran ser objeto.</p> <p>El servicio de mantenimiento y reparación estará exclusivamente a cargo del concesionario o de quien éste designe formalmente, y no generará ningún cargo para la UNIVERSIDAD.</p> <p>El concesionario se compromete a ejecutar las tareas de higiene preventivas sobre cada uno de los equipos, y ante la aparición de algún insecto en el mismo o en los productos brindados por el servicio, a la limpieza y fumigación del equipo involucrado dentro de las 24 hs. de comunicado el problema. De persistir el inconveniente deberá proceder al reemplazo de dicho equipo por otro igual, dentro del plazo de las 24 horas.</p> <p>El concesionario se compromete a realizar como mínimo una visita diaria en días laborables a cada equipo para realizar la recarga de insumos y/o productos y para asegurar el correcto funcionamiento. La misma deberá realizarse entre las 9 y 20hs.</p> <p>En caso de producirse un desperfecto en algún equipo que afecte su correcto funcionamiento, el mismo deberá quedar en perfectas condiciones de uso, como máximo, dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de solicitado el</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>servicio de reparación. Por fallas y/o deficiencias en los servicios debido a falta de suministro de alguno de los productos ofrecidos y/o insumos, con un máximo de TRES (3) horas de solicitado. Si un mismo equipo tuviera un mínimo de CINCO (5) fallas en el mes o quedara más de SETENTA Y DOS (72) horas fuera de servicio por algún desperfecto, la UNIVERSIDAD podrá requerir el reemplazo del mismo por otro equipo de similares características, el cual deberá ser instalado y puesto en funcionamiento dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de efectuado el pedido correspondiente.</p> <p>Tanto las visitas diarias del personal de la firma adjudicataria, así como cualquier tipo de reclamo que realice la UNIVERSIDAD, se registrarán en el Libro de Notificaciones que la SUBSECRETARIA DE COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA abrirá a tal fin, asentándose tanto la fecha del reclamo como el de su solución.</p> <p>El traslado e instalación de los equipos, tanto al inicio o finalización del servicio como durante la vigencia del contrato, si así lo requiriera el Organismo, deberá ser efectuado por el concesionario sin cargo alguno para la UNIVERSIDAD.</p> <p>El concesionario deberá poner a disposición de la UNIVERSIDAD un número telefónico de atención exclusiva de mantenimiento técnico para realizar solicitudes en caso de presentar fallas o deficiencias en los servicios y/o mal funcionamiento de equipos.</p> <p><b>CANON BASE</b></p> <p>Para la presente contratación se fija un canon base mensual de CUATROCIENTOS SETENTA PESOS POR INSTALACION DE CADA MAQUINA.</p> <p>A fin de participar en la presente contratación el oferente deberá ofrecer el canon a abonar que considere correspondiente conforme al objeto de la misma. El canon ofrecido NO PODRA SER DE NINGUNA MANERA INFERIOR AL CANON</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>FIJADO COMO BASE</p> <p>Nota: Para la presente contratación se aceptarán ofertas alternativas. Asimismo se informa que por cuestiones exclusivamente de operatividad, garantía y responsabilidad, los oferentes no podrán presentar ofertas parciales y deberán constituir domicilio en el Conurbano Bonaerense y/o C.A.B.A.</p>	
2	<p><b>OBJETO DE LA CONTRATACION:</b> Otorgamiento en Concesión de uso de espacios en la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MORENO para la instalación y explotación de máquinas expendedoras, nuevas y/o acondicionadas a nueva, de bebidas frías (latas y/o botellas) y snacks, para el uso todo el personal, docente y no docente, y la comunidad estudiantil de esta Universidad Nacional, como así también para el público en general que se encuentre en tránsito por sus instalaciones, por el término de DOCE (12) meses, con opción a prórroga por un período igual, según el siguiente detalle:</p> <p>Máquinas expendedoras de snacks y bebidas frías Cantidad: TRES (3) máquinas Características de las máquinas Las máquinas deberán poseer capacidad de venta de más de 100 productos, de al menos 5 bandejas para colocar productos tipo snack y botellas de ½ litro, latas y tetra. Asimismo, las máquinas ofertadas deberán poseer no menos de 20 selecciones.</p> <p>1.-Snacks: Se deberán garantizar en las máquinas expendedoras como mínimo: Alfajores, galletitas, chocolates, papas fritas, barritas de cereales y productos libre de gluten, entre otros.</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	<p>2.-Bebidas frías: Las máquinas deberán poseer como mínimo CINCO (5) tipos de bebidas frías, y gustos como ser: cola, lima limón, pomelo, agregando opciones, Light, sin azúcar, incluyendo además agua saborizada, agua c/sin gas de bajo contenido de sodio y jugos, todos los productos de primera marca, presentadas en (latas/botellas/tetra) en su envase original cerrado del fabricante No se podrán incluir bebidas frías (latas/botellas/tetra) que contengan alcohol o componentes que se asemejen a ello, en el gusto; tampoco bebidas energizantes.</p> <p>Características generales: Todos los condimentos, bebidas, materias primas y aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan, o expongan, con motivo de la prestación de servicios deberán satisfacer las exigencias dispuestas por el Código Alimentario Argentino. Es responsabilidad exclusiva del concesionario realizar el control estricto y permanente de los productos ofrecidos asegurando en todo momento, tanto la calidad de los mismos como el de las fechas de vencimiento para consumo de los alimentos, bebidas, e insumos dispuestos en las expendedoras. Se deberá garantizar que los productos ofrecidos, de no haber en el mercado, serán reemplazados por otros productos de primera línea sin que esto genere un incremento en el precio ofrecido al público. La firma adjudicataria deberá entregar cada equipo instalado con los insumos necesarios para su normal funcionamiento.</p> <p>CANTIDADES Y UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS</p> <p>UBICACIÓN BEBIDAS Y SNACK EDIFICIO HISTÓRICO HISTORICO. 1</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen								
2	<table border="0"><tr><td>EDIFICIO DARACT 1</td><td>1</td></tr><tr><td>EDIFICIO DARACT 2</td><td>-</td></tr><tr><td>EDIFICIO DORREGO</td><td>1</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>3</td></tr></table> <p>Nota: La cantidad de máquinas colocadas podrá ser aumentada o disminuida de común acuerdo entre las partes, conforme a las reales necesidades del servicio en el momento.</p> <p><b>DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS OFERENTES</b></p> <p>Los oferentes deberán presentar folletería correspondiente a las máquinas ofertadas. Asimismo también deberá presentar de manera obligatoria para todos los casos, junto con la planilla de cotización, un listado de productos a ofrecer, detallando como mínimo, procedencia, marca, contenido, presentación del envase y precio de venta al público por cada producto detallado. En los casos de bebidas calientes deberán especificar el tamaño de los vasos y el contenido liquido neto de los mismos.</p> <p>El concesionario deberá durante la duración de la contratación, cumplir estrictamente con lo detallado en su oferta y Orden de Compra. Ante la posibilidad de discontinuidad de algún producto, deberá ser reemplazado por otro de igual o de mayor calidad que el anterior, conservando todos los atributos del original, previa autorización de la UNIVERSIDAD.</p> <p>El concesionario no podrá, durante el término que dure la contratación, modificar los precios de venta al público informados en su oferta. No obstante ello, y a pedido exclusivamente de parte, la UNIVERSIDAD podrá reconocer incidencia de las variaciones de los costos que impacten directamente sobre los precios informados solo en los casos en que las causas de los mismos fueran de circunstancias sobrevinientes, ajenas a las partes y hayan afectado de modo decisivo el equilibrio contractual. En todos los casos deberán ajustarse los precios finales al público a los precios de</p>	EDIFICIO DARACT 1	1	EDIFICIO DARACT 2	-	EDIFICIO DORREGO	1	TOTAL	3	
EDIFICIO DARACT 1	1									
EDIFICIO DARACT 2	-									
EDIFICIO DORREGO	1									
TOTAL	3									



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	<p>plaza. En dicho caso el concesionario deberá efectuar el reclamo por escrito y acreditarlo mediante análisis de precios y documentación respaldatoria que justifique dichas circunstancias.</p> <p><b>OPERACIÓN DE LAS MÁQUINAS:</b> Las máquinas deberán ser operadas directamente por los usuarios mediante el ingreso de monedas y billetes de curso legal. Para ello se deberá indicar las denominaciones que aceptan y si las mismas entregan vuelto. En este último caso, los equipos deberán contar necesariamente con un avisador de la falta de monedas para cambio. Asimismo, deberá indicarse si las máquinas permiten el recupero de la moneda introducida antes de ser operadas, como así también, si la devolución se produce en caso de no estar disponible el producto seleccionado. Las máquinas de café deberán ser absolutamente automáticas, entregando el vaso con la infusión, el azúcar especificado y la paleta utilizada para revolver, sin intervención del usuario. Todas las máquinas deben contar con la posibilidad de incorporar un sistema de tarjeta magnética para el cobro.</p> <p><b>INSTALACION Y MANTENIMIENTO</b> Las máquinas referidas ser instaladas por la adjudicataria en los lugares establecidos en las presentes Especificaciones Técnicas. La adjudicataria, propietaria exclusiva de las máquinas, será responsable de su mantenimiento, limpieza y reparación. Asimismo, queda bajo su exclusiva responsabilidad el aprovisionamiento y reposición de los productos ofrecidos, disponiendo para ello con el personal idóneo necesario para cumplir con los requerimientos del caso. La adjudicataria o los agentes designados por ella, deberá/n contar con un servicio de radiomensaje durante la totalidad del horario de trabajo (08.00 a 22.00 hs.), a efectos de atender</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	<p>todo tipo de reclamo efectuado por el usuario, cuyo costo será con cargo a la misma.</p> <p>La recaudación de las máquinas será retirada, exclusivamente, por la adjudicataria en las oportunidades que ésta estime conveniente, desligando a la UNIVERSIDAD de toda responsabilidad por los valores que se porten, como así también, por todo acto de vandalismo de que pudieran ser objeto.</p> <p>El servicio de mantenimiento y reparación estará exclusivamente a cargo del concesionario o de quien éste designe formalmente, y no generará ningún cargo para la UNIVERSIDAD.</p> <p>El concesionario se compromete a ejecutar las tareas de higiene preventivas sobre cada uno de los equipos, y ante la aparición de algún insecto en el mismo o en los productos brindados por el servicio, a la limpieza y fumigación del equipo involucrado dentro de las 24 hs. de comunicado el problema. De persistir el inconveniente deberá a proceder al reemplazo de dicho equipo por otro igual, dentro del plazo de las 24 horas.</p> <p>El concesionario se compromete a realizar como mínimo una visita diaria en días laborables a cada equipo para realizar la recarga de insumos y/o productos y para asegurar el correcto funcionamiento. La misma deberá realizarse entre las 9 y 20hs.</p> <p>En caso de producirse un desperfecto en algún equipo que afecte su correcto funcionamiento, el mismo deberá quedar en perfectas condiciones de uso, como máximo, dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de solicitado el servicio de reparación. Por fallas y/o deficiencias en los servicios debido a falta de suministro de alguno de los productos ofrecidos y/o insumos, con un máximo de TRES (3) horas de solicitado.</p> <p>Si un mismo equipo tuviera un mínimo de CINCO (5) fallas en el mes o quedara más de SETENTA Y DOS (72) horas fuera de servicio por algún desperfecto, la UNIVERSIDAD podrá requerir el reemplazo del mismo por otro equipo de similares</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	<p>características, el cual deberá ser instalado y puesto en funcionamiento dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de efectuado el pedido correspondiente.</p> <p>Tanto las visitas diarias del personal de la firma adjudicataria, así como cualquier tipo de reclamo que realice la UNIVERSIDAD, se registrarán en el Libro de Notificaciones que la SUBSECRETARIA DE COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA abrirá a tal fin, asentándose tanto la fecha del reclamo como el de su solución.</p> <p>El traslado e instalación de los equipos, tanto al inicio o finalización del servicio como durante la vigencia del contrato, si así lo requiriera el Organismo, deberá ser efectuado por el concesionario sin cargo alguno para la UNIVERSIDAD.</p> <p>El concesionario deberá poner a disposición de la UNIVERSIDAD un número telefónico de atención exclusiva de mantenimiento técnico para realizar solicitudes en caso de presentar fallas o deficiencias en los servicios y/o mal funcionamiento de equipos.</p> <p><b>CANON BASE</b></p> <p>Para la presente contratación se fija un canon base mensual de CUATROCIENTOS SETENTA PESOS POR INSTALACION DE CADA MAQUINA.</p> <p>A fin de participar en la presente contratación el oferente deberá ofrecer el canon a abonar que considere correspondiente conforme al objeto de la misma. El canon ofrecido NO PODRA SER DE NINGUNA MANERA INFERIOR AL CANON FIJADO COMO BASE</p> <p>Nota: Para la presente contratación se aceptarán ofertas alternativas. Asimismo se informa que por cuestiones exclusivamente de operatividad, garantía y responsabilidad, los oferentes no podrán presentar ofertas parciales.</p>	

