



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

32/2017

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p><u>PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS.</u></p> <p>ARTÍCULO Nº 1: FORMA DE EJECUTAR EL SERVICIO La Adjudicataria ejecutará el servicio objeto de la presente, en un todo de acuerdo a lo requerido en el Pliego de Bases y Condiciones, Especificaciones Técnicas, Contrato y directivas de la UNM. Los oferentes deberán incluir en la oferta el plan de trabajo propuesto para lograr calificar de acuerdo al nivel de excelencia buscado por este Organismo, incluyendo las sugerencias que el CONCESIONARIO oferente considere convenientes para la correcta prestación del servicio.</p> <p>ARTÍCULO Nº 2: SUPERVISIÓN La Supervisión designada por la UNM tendrá a su cargo el control y la correcta ejecución del servicio contratado y del fehaciente cumplimiento de todas las cláusulas establecidas en los Pliegos de Bases y Condiciones y Especificaciones Técnicas.</p> <p>ARTÍCULO Nº 3: COORDINACIÓN La Adjudicataria designará y mantendrá en forma permanente en el lugar de ejecución del servicio un ENCARGADO, quien será el único interlocutor válido ante la Supervisión de la UNM. El mismo será designado al inicio de la prestación del servicio contratado, debiendo notificar a la Supervisión de la UNM la identificación del mismo.</p> <p>ARTÍCULO Nº 4: MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN El sistema adoptado para la prestación del servicio será, básicamente, el de autoservicio con bandejas individuales y la implementación de un sistema recipientes para comidas frías y calientes (éstas serán servidas por personal de la concesión) y</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>atención de mesas en el local de la concesión. Deberá garantizarse una clara separación del sector de atención al público y entrega de pedidos del cobro de los productos o caja, a los fines de facilitar una rápida atención evitando la acumulación de personas y filas extensas. Asimismo deberá incluir, al mismo costo, la entrega en las oficinas de los pedidos realizados por el personal de la Universidad. A tal fin, el concesionario deberá contar con cantidad suficiente de personal de forma tal que el servicio se brinde de manera normal, procurando mantener la atención del público en forma rápida y fluida. En el caso de ser requerido por los usuarios, se deberá garantizar la envoltura de las comidas para su traslado. Todo ello sin perjuicio de la implementación de la propuesta de servicios que presente el oferente. Dicha propuesta de servicios podrá tener prevista la prestación de servicios complementarios, innovaciones, etc. El concesionario garantizará el servicio de bar asegurando diariamente la calidad de los productos y un listado fijo de por lo menos TRES (3) platos calientes, uno de los cuales deberá ser vegetariano, que variarán por cada día de la semana y al menos dos de ellos no se repetirán dentro de la misma semana (esto incluye también la no repetición de las guarniciones), los cuales deberán satisfacer la demanda diaria, además de los productos adicionales que el concesionario ofrezca. Se deberá contemplar el expendio de alimentos para celíacos</p> <p>ARTÍCULO Nº 5: HORARIO DE ATENCIÓN El horario de atención será el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bar-Comedor de lunes a viernes de 8 a 21 horas y sábados de 8 a 17 horas. <p>El horario de atención podrá sufrir variaciones acordes a las necesidades de la Universidad o a pedido de la concesionaria previa aprobación por parte de la Universidad.</p> <p>ARTÍCULO Nº 6: ESPACIO FÍSICO El servicio será prestado en un espacio físico de 220m2 ubicado en el Campus Universitario y entregado en comodato por la UNM (ver definición de comodato en Art. 1533 del nuevo código civil y comercial) al concesionario. El espacio será utilizado sola y exclusivamente para la utilización del servicio concesionado.</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>La Universidad Nacional de Moreno cederá al concesionario a título precario un espacio físico de 220m2 ubicado en el Campus Universitario</p> <p>ARTÍCULO Nº 7: INVERSIÓN Y PUESTA EN MARCHA Dentro de los 30 días contados a partir de la firma de contrato, previo a la apertura del local, el concesionario deberá equipar el local según las reglas del buen arte. Asimismo deberá tener en cuenta el equipamiento detallado en el Anexo A. La distribución será aprobada por la Unidad Ejecutora Programa Plan Maestro.</p> <p>1. Amoblamiento: La Universidad entregará el espacio referido precedentemente libre de instalaciones. El concesionario deberá proveer a su costo el equipamiento gastronómico para la conservación y preparación de los platos y el adecuado funcionamiento del servicio de acuerdo al listado señalado en el Anexo A. También deberá proveer la cantidad de mesas y sillas necesarias para una cantidad de 100 (CIEN) comensales en forma simultánea. La UNM, podrá solicitar el agregado o reemplazo, cuando su desgaste así lo aconseje, de mesas, sillas u otros elementos utilizados para la atención del público. Todo material a incorporar será de tipo y características uniformes.</p> <p>1. Sistema de preservación ambiental: El concesionario deberá asegurar con extractores, campanas para la eliminación completa de humos y olores del local. Asimismo el concesionario deberá procurar preservar el lugar de ruidos que perturben el normal funcionamiento de las actividades universitarias. Será de responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de residuos. En este caso se deberá prever la disposición de los residuos en bolsas, los que serán depositados en contenedores destinados a tal fin, los que serán provistos por la UNIVERSIDAD.</p> <p>ARTÍCULO Nº 8: PERSONAL.CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE EN TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. LEY DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y DE ASEGURADORA DE</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>RIESGO DE RABAJO (ART)</p> <p>El personal será designado por el concesionario y no tendrá ninguna clase de relación laboral con la Universidad.</p> <p>El concesionario será responsable en forma exclusiva de todas y cada una de las obligaciones que, en su carácter de empleador, asumirá respecto del personal que contrate y que trabaje bajo su dependencia en el Bar-Comedor. En tal sentido deberá contratar, para la totalidad de su personal, el Seguro de Riesgos del Trabajo, no asumiendo la Universidad responsabilidad alguna en tal sentido.</p> <p>El resarcimiento de los perjuicios que no obstante se produjeren correrá por cuenta exclusiva del concesionario.</p> <p>La Adjudicataria deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en materia de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Ley N° 19.547 y su Decreto Reglamentario N° 351/79; sobre Riesgo de Trabajo Ley N° 24.557 y su Decreto Reglamentario N° 170/96 y demás legislación vigente en la materia. La UNM se reserva el derecho de auditar el cumplimiento por intermedio del organismo con competencia sobre el tema.</p> <p>En cumplimiento de lo requerido por las Leyes N° 20.744 (Contrato de Trabajo) y N° 24.013 (Empleo), la empresa Adjudicataria deberá presentar:</p> <p>Dentro de los cinco (5) días de firmado el contrato la empresa Adjudicataria deberá presentar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nómina y perfil profesional del personal afectado al servicio.• Número de CUIL de cada uno de ellos.• Nombre y matricula de un profesional nutricionista designado para evaluar el componente peso/kcal de los menús.• Fotocopia de la Póliza de la Aseguradora de Riesgos de Trabajo, que tenga a su cargo la cobertura médico-asistencial del personal que prestará servicios. <p>En concordancia con el pago mensual del canon, la UNM podrá solicitar al CONCESIONARIO que presente ante los funcionarios designados para efectuar la Supervisión del servicio y a su requerimiento, la documentación que a continuación se detalla.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fotocopia de los recibos de haberes y de los sueldos anuales complementarios - si	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>correspondiera- del personal afectado al servicio.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fotocopia de las boletas de depósitos de los aportes previsionales del personal afectado al servicio, tanto del empleador como del empleado.• Fotocopia del pago de la Aseguradora de Riesgos de Trabajo (A.R.T.). <p>IMPORTANTE: <u>Serán de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria todo accidente de trabajo que ocurra a su personal o a terceros vinculados con la prestación del servicio, como asimismo, el cumplimiento de todas la obligaciones emergentes de las leyes laborales.</u></p> <p>ARTÍCULO Nº 9: VESTIMENTA E IDENTIFICACIÓN Deberá ser provisto por el CONCESIONARIO el uniforme adecuado al trabajo y a la época del año para todo su personal.</p> <p>ARTÍCULO Nº 10: DEL PERSONAL DEL CONCESIONARIO El personal deberá actuar con la mayor discreción posible en el desempeño de las tareas, cuidando expresamente el trato con autoridades, estudiantes, docentes, no docentes y visitantes de esta Casa de Altos Estudios. El personal deberá ser idóneo y de buenos antecedentes, de buena presencia, conducta y educación; asimismo deberá acreditar su estado de salud en el cumplimiento de normas y ordenanzas vigentes al efecto. El personal que realice las tareas no tendrá relación laboral con la Universidad y deberá ser mayor de dieciocho (18) años.</p> <p>ARTÍCULO Nº 11: REMOCIÓN DEL PERSONAL POR PARTE DEL CONCESIONARIO El CONCESINARIO podrá remover a sus empleados según su criterio y por causas justificadas, de acuerdo a las normas legales vigentes en materia laboral y sin afectar la ejecución del servicio, comunicándolo previamente a la Supervisión de la UNM. En la comunicación (que se hará a través del Libro de Comunicaciones de acuerdo al ARTÍCULO Nº 8), deberá notificarse el nombre del personal que se remueve, la causa y el nombre de quien lo reemplazará. Teniendo en cuenta que de acuerdo al ARTÍCULO 11 el personal del Concesionario tiene relación exclusiva con éste, la Universidad Nacional de</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>Moreno no tendrá ningún tipo de responsabilidad legal, económica o de cualquier otro con el personal removido.</p> <p>ARTÍCULO Nº 12: REMOCIÓN DEL PERSONAL POR PARTE DE LA UNM La Universidad Nacional de Moreno podrá exigir al CONCESIONARIO la separación del plantel, a cualquier miembro de la nómina de empleados de dicha empresa cuya presencia o conducta no sea adecuada a criterio de las autoridades de esta Universidad. El CONCESIONARIO reemplazará al personal que no resulte idóneo para el trabajo requerido en un plazo máximo de DOS (2) días, siendo ésta la única responsable de las consecuencias emergentes que pudiera acarrear dicha decisión. La UNM se reserva el derecho de aceptación, una vez producido el reemplazo, después de haber evaluado si el reemplazante reúne los antecedentes necesarios para el desempeño del Servicio. Teniendo en cuenta que de acuerdo al ARTÍCULO 11 el personal del Concesionario tiene relación exclusiva con éste, la Universidad Nacional de Moreno no tendrá ningún tipo de responsabilidad legal, económica o de cualquier otro con el personal removido.</p> <p>ARTÍCULO Nº 13: PLAN DE EMERGENCIAS El CONCESIONARIO está obligado a colaborar y participar en el PLAN DE EMERGENCIAS DE LA UNM, atendiendo las tareas de apoyo que se le determinen en el mismo, dentro del área de competencia de la presente contratación. En caso de producirse accidentes deberán proceder a la inmediata comunicación del hecho a las autoridades de la Universidad y a la policía, bomberos, empresa de emergencias médicas, etc., el que corresponda.</p> <p>ARTÍCULO Nº 14: GASTOS Los siguientes gastos estarán a cargo del concesionario:</p> <ul style="list-style-type: none">• Servicio de limpieza, que estará a cargo del concesionario. Tal lo establecido en el artículo 11 del presente, el personal que se ocupe del servicio de limpieza no guarda ninguna clase de vinculación laboral con la UNM siendo responsable el	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>concesionario de todas las acciones penales, civiles y laborales que pudieran emanar de la relación con dicho personal</p> <ul style="list-style-type: none">• Seguros requeridos para la cobertura del equipamiento.• Consumo de gas.• Consumo eléctrico: en función de los kw consumidos, aplicando la tarifa comercial que fija Edenor. <p>La Universidad instalará un teléfono en el Bar-comedor por el cual la concesionaria sólo podrá recibir llamadas entrantes, estando bloqueado para las llamadas salientes.</p> <p>ARTÍCULO Nº 15: PRECIOS Y REAJUSTES</p> <p>. Los precios y la calidad del servicio serán los que se fijen en los pliegos, contrato u oferta, de acuerdo a la propuesta que resulte adjudicada.</p> <p>Los menues se deberán publicar en cartelera visible de manera mensual.</p> <p>Los precios de los productos deberán ser respetados estrictamente por el concesionario quien deberá publicarlos en lugar fácilmente visible. Dichos precios se podrán ajustar UNICAMENTE si se registra un aumento sustancial en el costo de las mercaderías correspondientes (circunstancia que deberá ser acreditada y justificada debidamente por el concesionario) y mediando expreso pedido del concesionario, y previa autorización por escrito de la Universidad.</p> <p>ARTÍCULO Nº 16: TENENCIA</p> <p>El concesionario recibe el espacio destinado a la concesión del servicio en perfectas condiciones y lo deberá devolver en las mismas condiciones, salvo el desgaste natural por el transcurso del tiempo. Son a cargo del concesionario los gastos de mantenimiento sin derecho a reembolso o indemnización. Las adecuaciones de espacios deberán ser autorizadas por la Universidad y quedarán en poder y en beneficio de la misma sin necesidad de resarcimiento alguno por parte de ella al concesionario.</p> <p>ARTÍCULO Nº 17: BEBIDAS ALCOHÓLICAS</p> <p>Se prohíbe expresa y terminantemente al concesionario el expendio de bebidas alcohólicas y/o energizantes.</p> <p>ARTÍCULO Nº 18: APROVISIONAMIENTO</p> <p>El aprovisionamiento de mercadería deberá</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>efectuarse diariamente de 06:00 hs. a 10:00 hs. y en días hábiles, de manera de no entorpecer el tránsito del personal y los alumnos.</p>	
	<p>ANEXO A</p>	
	<p>ANEXO I – COTIZACIONES</p>	
	<p>Nota: indicar la participación del costo de la mano de obra en su estructura de costos. _____%</p>	
	<p>ANEXO II</p>	
1	<p>a) Referencias comerciales y bancarias. b) Experiencia verificable en la actividad gastronómica (EXCLUYENTE). En particular se considerará a aquellos que demuestren experiencia (como mínimo de cuatro años) en el manejo de mercados permanentes y cerrados (comedores escolares, universitarios, de fábricas etc.). Indicar contacto de referencia. c) No haber sido suspendidos por el Estado Nacional</p>	
	<p>ANEXO III</p>	
	<p>Plan de servicios propuesto. (Propuesta técnica)</p>	
	<p>ANEXO IV</p>	
	<p>Canon ofertado: \$ _____</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1		

