



# Pliego de Especificaciones Técnicas

33/2018

## RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p><b>Especificaciones Técnicas para la licitación del servicio del kiosco - bar de efectores de la economía social en el predio de la UNM.</b></p> <p><b>Período propuesto de duración de la licitación:</b> dos (2) años con posibilidad de un (1) año de extensión del período. La prórroga se otorgara a criterio de la Universidad y según evaluación de los resultados del funcionamiento de la gestión del espacio durante la etapa prevista acorde al presente Pliego de Especificaciones Técnicas.</p> <p><b>1. Responsable de la supervisión del funcionamiento del kiosco – bar</b> Dirección de Bienestar y Asuntos Estudiantiles.</p> <p><b>1. Propósito de la supervisión</b> Constatar las condiciones del servicio del kiosco bar requeridas en este Pliego de especificaciones técnicas en función de las necesidades básicas de los estudiantes, el personal de la UNM y la comunidad universitaria en general. Realizar una evaluación del funcionamiento del servicio gastronómico y de la accesibilidad de sus precios.</p> <p><b>1. Modalidad de la supervisión</b> La modalidad comprende: -la observación del funcionamiento del espacio con visitas periódicas para analizar las propuestas gastronómicas en los ciclos del año a</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>saber, inicio del cuatrimestre, receso del calendario académico, período estival e invernal.</p> <p>-la percepción de los consumidores respecto los precios y la calidad del servicio en tanto nuevas necesidades y sugerencias.</p> <p>-reuniones periódicas con los integrantes de la comisión directiva y miembros del emprendimiento de la economía social a cargo del kiosco – bar para evaluar conjuntamente las propuestas del servicio teniendo en cuenta lo detectado y relevado por el área responsable de la supervisión.</p> <p><b>1. <u>Requisitos para la presentación del oferente</u></b></p> <p>Para presentarse a cotizar el oferente deberá ser efector de la economía social.</p> <p><b>1. Documentación del emprendimiento</b></p> <p>Los oferentes deberán presentar la documentación que acredite su condición de efector de la economía social. Asimismo deberán dar cumplimiento con la inscripción establecida en el Artículo 25 de la Disposición 62 de la Oficina Nacional de Contrataciones..</p> <p><b>1. Documentación de los integrantes del emprendimiento</b></p> <p>Los oferentes deberán presentar junto con su oferta la documentación de los miembros del emprendimiento postulante a la licitación: fotocopia del DNI, últimos tres pagos del monotributo social y seguro de riesgo de trabajo al día.</p> <p><b>1. Experiencia previa</b></p> <p>Los oferentes deberán acreditar una experiencia en el rubro gastronómico de por lo menos cinco (5) años en un servicio similar al licitado en un establecimiento educativo y/o universitario.</p> <p><b>d- Plan de servicios</b></p> <p>Los oferentes deberán presentar junto con su oferta un Plan de Servicios el cual deberá garantizar criterios estándares de eficiencia,</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>calidad y organización del emprendimiento teniendo en cuenta el flujo de inversión, compras, elaboración, expendio, atención, mantenimiento de los espacios, etc. Asimismo el Plan de servicios deberá establecer precios accesibles. El emprendimiento de la economía social deberá presentar una propuesta adecuada a los requerimientos y la oferta gastronómica y de expendio en el kiosco.</p> <p>Los oferentes deberán, conforme Anexo I, presentar los precios establecidos para la venta al público, los mismos deberán ser accesibles para toda la comunidad académica. Estos precios quedaran, en caso de ser adjudicataria del servicio, fijos e inamovibles, salvo lo dispuesto en el punto 9 de las presentes Especificaciones Técnicas.</p> <p>El concesionario podrá vender además otros artículos que los expresamente establecidos en el Anexo I, siempre que estos sirvan para mejorar la calidad de los servicios. Dichos productos son solamente los que se encuentran encuadrados dentro del rubro objeto de la presente licitación (productos alimenticios, bebidas sin alcohol, etc.).</p> <p>Es obligatoria para el funcionamiento del espacio la exhibición en lugares visibles del arancel de los precios de todos los productos ofrecidos.</p> <p><b>1. <u>Obligaciones para el funcionamiento</u></b></p> <p>1. <b>Horarios.</b> El horario de atención será el siguiente: Durante el período de cursada:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lunes a viernes de 8.00 a 21.00.</li><li>• Sábados de 8.00 a 16.00</li></ul> <p>Durante el período de receso académico:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lunes a viernes de 8.00 a 16.00.</li></ul> <p>El horario de atención podrá sufrir variaciones acordes a las necesidades de la Universidad. En este caso la Universidad notificara dicha situación</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>en forma fehaciente y con dos (2) días hábiles de antelación.</p> <p>Asimismo se deberá tener en cuenta que durante el receso académico (CUATRO (4) semanas del mes de enero hasta el comienzo del Curso de Orientación y Preparación Universitario –COPRUN- y UNA (1) semana en el mes de julio) no deberá prestarse el servicio de atención al público.</p> <p><b>1. Equipamiento para la conservación de artículos de consumo, higiene y seguridad</b></p> <p>El equipamiento solicitado para la conservación, elaboración y exhibición de los alimentos debe ser el adecuado a la propuesta gastronómica y de expendio de alimentos presentado.</p> <p>El Concesionario deberá proveer - a su costa- como mínimo los siguientes equipos de su propiedad que garanticen una adecuada higiene y seguridad:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 microondas</li><li>• 2 hornos eléctricos</li><li>• 6 heladeras exhibidoras</li><li>• 2 heladeras mostrador</li><li>• 2 freezer</li><li>• 1 cocina industrial</li><li>• 1 cocina común</li><li>• 2 freidoras grandes</li><li>• 2 máquinas de cortar fiambre grandes</li><li>• 2 carros conservadores calor frío grandes</li><li>• 1 balanza</li><li>• 2 procesadoras</li><li>• 1 cafetera manual</li><li>• 1 termo portátil</li><li>• 2 dispenser</li><li>• 1 ventilador industrial</li><li>• 2 ventiladores de pie</li><li>• 1 televisor</li><li>• Utensilios de cocina varios para la elaboración y atención</li></ul> <p>A su vez, garantizar un acondicionamiento</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>permanente de escaparates, estanterías y pintura en general, así como el mantenimiento del espacio físico, mantelerías y cortinas.</p> <p><b>1. Condiciones de seguridad</b> El adjudicatario deberá durante toda la prestación del servicio tener la siguiente documentación siempre a la vista:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seguros para el comercio renovado.</li><li>• Seguro para las personas trabajando vigentes.</li><li>• Servicio de mantenimiento de desinfección, desratización y fumigación actual.</li></ul> <p><b>1. Presentación personal para la atención</b> Los integrantes del emprendimiento afectados al servicio de elaboración y/o manipulación de alimentos deberán vestir un uniforme que conste de pantalón, delantal y cofia, no así, los que se desempeñen en la atención al público, ya que estos deberán contar solo con cofia y delantal. La cofia, el delantal y el pantalón deberán ser de color blanco o negra y tendrán que estar perfectamente limpios, sin manchas.</p> <p>Las personas encargadas del cobro no podrán realizar tareas de expendio de los alimentos. Y las personas encargadas del expendio deberán utilizar guantes para la manipulación.</p> <p><b>1. Uso del espacio</b> Para la concesión del servicio se otorgara el uso de un espacio destinado por la institución al funcionamiento del kiosco – bar. A tal efecto, se fija un canon base mensual de PESOS CINCO MIL (\$5000). El monto definido del canon está sujeto a la trayectoria de las concesiones previas del uso del espacio para este servicio.</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>El lugar destinado al funcionamiento del servicio cuenta con cuarenta metros cuadrados (40m2) para el expendio, treinta metros cuadrados (30 m2) para la elaboración de las comidas, quince metros cuadrados (15 m2) para depósito.</p> <p><b>1. Servicio</b> <b>a.- Oferta de productos</b> Variedad de la propuesta. Ver Anexo I. Productividad y expendio adecuado a la cantidad de aspirantes al COPRUN, estudiantes de las carreras, docentes, personal no docente y la comunidad universitaria en general. Tener en cuenta las fluctuaciones según el día y la franja horaria en la circulación de consumidores. El emprendimiento de la economía social deberá presentar una propuesta general del servicio adecuada a las condiciones mencionadas. Asimismo deberá poner a disposición de los alumnos un servicio de agua caliente, totalmente gratuito, a fin de que los alumnos, docentes y no docentes puedan utilizarlo para distintas infusiones. _</p> <p>No estará permitida la venta de bebidas alcohólicas ni energizantes y cualquier producto que no se encuentre encuadrado dentro del rubro.</p> <p><b>1. Condiciones de los alimentos</b> Para mantener un servicio con una oferta variada, opciones más económicas y propuestas que garanticen accesibilidad y calidad en la alimentación se deberá corroborar la pospuesta del emprendimiento con el listado de productos indicado en el Anexo I y las medidas y normas sugeridas. Medidas y normas a tener en cuenta, relacionadas con las mercaderías a comercializar:</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Que los alimentos ofrecidos cumplan con las normas sobre alimentación sana y nutritiva vigentes.</li><li>• Que no presenten alteraciones por agentes químicos, físicos o biológicos.</li><li>• Que estén libres de todo cuerpo o sustancia extraña.</li><li>• Que su comercialización se realice dentro del plazo que establece el vencimiento del producto.</li><li>• Que estén en perfecto estado de conservación.</li><li>• Que sus envases presenten la envoltura original, la cual consigna la designación del artículo, peso, certificado de autorización del producto, establecimiento productor, etc.</li></ul> <p><b>1. Presentación de los productos</b> La presentación de los productos panificados se deberá ubicar en los escaparates correspondientes a resguardo del ambiente. Los productos de elaboración propia deberán mantener una envoltura con papel films o similar y presentar etiqueta de fecha de elaboración. Los productos envasados estar en su envoltura original.</p> <p><b>5.-Plan de Emergencias</b> 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><b>6.- Gastos</b> Los siguientes gastos estarán a cargo de la adjudicataria: • Servicio de limpieza: La limpieza estará a cargo exclusivamente de la adjudicataria. A tal efecto el</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>personal que ocupe para realizar la misma no guardara ninguna clase de vinculación laboral con la UNM. La adjudicataria será la responsable de todas las acciones penales, civiles y laborales que pudieran emanar de la relación con dicho personal</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seguros requeridos para la cobertura del equipamiento.</li></ul> <p><b>7.- Tenencia</b> La adjudicataria 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 de la adjudicataria 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 a la adjudicataria.</p> <p><b>8.-Aprovisionamiento</b> El aprovisionamiento de mercadería deberá 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><b>9.- Precios de venta al público - Comisión de Control</b> Los precios y la calidad del servicio serán los que se fijan en los pliegos, contrato u oferta, de acuerdo a la propuesta que resulte adjudicada. Los precios fijados deberán ser respetados estrictamente por la adjudicataria quien deberá publicarlos en lugar fácilmente visible. La adjudicataria 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 los efectos de tratar todo lo relativo al cumplimiento en lo que respecta al servicio y las cuestiones de incremento de precios de venta al público, una vez suscripto el contrato, la Secretaría de Administración designará una COMISION DE CONTROL, integrada por un</p>	





Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>funcionario de la Secretaría General, un Funcionario de la Secretaria de Administración, y un Funcionario de la Dirección de Bienestar Universitario.</p> <p>La Comisión de Control y a pedido exclusivamente de parte, 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. A tal efecto la Comisión deberá considerar como parámetro de evaluación base un índice representativo que contemple una canasta básica de precios y el costo de mano de obra.</p> <p>La comisión de control se reunirá en forma semestral. Dicho plazo comenzara a contarse desde la suscripción del contrato. Todas las solicitudes que efectuó la adjudicataria en forma posterior a la fecha de reunión, se analizara para la sesión del semestre siguiente correspondiente. Esta Comisión, siempre por requerimiento de parte, emitirá un acta, la cual resultara suficiente para aprobar o dejar sin efecto el incremento solicitado. Dicha Acta deberá encontrarse numerada y con el año correspondiente.</p> <p>No obstante lo expuesto, y solo en lo que respecta a bebidas, lácteos, golosinas y productos de kiosco, la adjudicataria podrá sin tener que esperar a la reunión de la comisión, presentar una nota ante la Secretaria de Administración, solicitando y justificando, con la debida acreditación de toda la documentación pertinente, el incremento de los valores de estos productos. La Secretaria de Administración mediante Nota simple autorizara o dejara sin efecto el pedido. Se deja expresamente claro que NUNCA, el incremento solicitado podrá establecer valores superiores a los valores de plaza de esos productos.</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>La comisión se podrá reunir en forma extraordinaria, por razones de urgencia o cuando así lo disponga la SECRETARIA de ADMINISTRACION, a fin de dar tratamiento a algún incumplimiento o tema importante respecto a la prestación del servicio.</p> <p><b>10.- Inicio de la prestación</b></p> <p>La adjudicataria deberá iniciar la prestación a los diez días hábiles de notificada la Orden de Compra</p>	