



ANEXO I

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: UNIVERSIDAD NACIONAL DEL OESTE

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Contratación Directa por Compulsa Abreviada 6/2019
Clase: Sin Clase
Modalidad: Sin Modalidad
Motivo contratación directa: Por monto
Expediente: EXP : 369/2019
Objeto de la contratación: Concesión de servicio de expedición de bebidas calientes, frías y snacks, mediante maquinas expendedoras.
Rubro: Concesion
Lugar de entrega único: Sedes de la UNO (Según Especificaciones Técnicas (1722) MERLO, Buenos Aires)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	Belgrano 369, (1718), SAN ANTONIO DE PADUA, Buenos Aires	Dirección:	Belgrano 369, (1718), SAN ANTONIO DE PADUA, Buenos Aires
Plazo y horario:	De lunes a viernes de 10 a 15 horas.	Plazo y horario:	De lunes a viernes de 10 a 15 horas.
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	Belgrano 369, (1718), SAN ANTONIO DE PADUA, Buenos Aires	Lugar/Dirección:	Belgrano 369, (1718), SAN ANTONIO DE PADUA, Buenos Aires
Fecha de inicio:	12/07/2019	Día y hora:	19/07/2019 a las 11:30 hs.
Fecha de finalización:	19/07/2019 a las 11:30 hs.		



RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	Concesión de Servicio de 8 (ocho) máquinas expendedoras, 4 (cuatro) de bebidas calientes y 4 (cuatro) de bebidas frías y snacks, con sus respectivos insumos, reposición de los productos y el mantenimiento técnico correspondiente, por el término de 12 meses. Según especificaciones técnicas. Con opción a prórroga de 12 (doce) meses. Catálogo de Bienes y Servicios:SERVICIO DE CONCESION (3.2.9.07264)	MES	12,00



ANEXO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Renglón 1

Concesión de Servicio de 8 (ocho) máquinas expendedoras, 4 (cuatro) de bebidas calientes y 4 (cuatro) de bebidas frías y snacks, con sus respectivos insumos, reposición de los productos y el mantenimiento técnico correspondiente, por el término de 12 meses. Según especificaciones técnicas. Con opción a prórroga de 12 (doce) meses.

1. CONDICIONES GENERALES

Los equipos deben ser de última generación, nuevos, o reacondicionados a nuevos con no más de 2 años de antigüedad, en perfecto funcionamiento, automatizados, y de marcas reconocidas (líderes). Los mismos tendrán alimentación eléctrica de 220 V/50hz, teclado iluminado por LED con información audiovisual de la selección.

El sistema de cobro será con SUBE, efectivo para pago exacto, y tarjeta debito/crédito, este último podrá ser optativo.

Ante un inconveniente de la máquina, el proveedor tendrá 24 horas a partir de la notificación para solucionar el mismo, o para realizar el reemplazo de la máquina por otro equipo igual o mejor. Por fallas y/o deficiencias en los servicios debido a falta de suministro de alguno de los productos ofrecidos y/o insumos, tendrá como máximo 4 horas para solucionarlos desde solicitada la reposición.

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.

Se deberá realizar una visita a las distintas sedes de la Universidad a fin de evaluar el lugar donde serán ubicadas las máquinas expendedoras, previo a la presentación de la oferta. El adjudicatario no podrá luego alegar ignorancia y/o imprevistos en las condiciones en que se efectuaran las correspondientes instalaciones.

El traslado e instalación de los equipos, tanto al inicio o finalización del servicio como durante la vigencia del contrato, si así lo requiera el organismo, deberá ser efectuado por el adjudicatario sin cargo adicional para la UNO.

Las Máquinas expendedoras serán propiedad del adjudicatario y entregadas en comodato, por lo que deberán estar identificadas con marca, modelo, tipo y número de serie.

Junto con la oferta se deberá presentar la Ficha Técnica de cada Máquina Expendedora detallando los datos antes indicados, como también con los siguientes datos:



- Marca y modelo de máquina (origen).
- Fecha de Fabricación; si es nueva, usada o reacondicionada.
- N° de serie.
- Capacidad de almacenamiento.
- Capacidad productiva.
- Dimensiones.
- Potencia de consumo.

Deberán adjuntar con la oferta folleto explicativo de las características de las máquinas (peso, dimensiones, prestaciones, etc.) que se distribuirán en cada Sede de la Universidad Nacional del Oeste y se deberá adjuntar toda la información que se considere pertinente.

Asimismo 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 prestación del servicio, 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 del concesionario, 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. En dicho caso el concesionario deberá efectuar el reclamo por escrito y acreditarlo mediante análisis de precios y documentación respaldatoria que justifique dichas circunstancias.

Se deberán emplear productos de Primera Calidad y máxima pureza en la preparación de las bebidas y alimentos, de conformidad al Código Alimentario Argentino. No expender bebidas ni alimentos que carezcan de la identificación del productor o del establecimiento elaborador, como así también de la fecha de vencimiento. Asegurar que el transporte de los mismos sea en vehículos habilitados. No incrementar el precio de venta de los productos que expende, ni incorporar nuevos productos para la venta, sin contar con la previa autorización de la Universidad.

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.

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. 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.



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.

CANON

Para la presente contratación se fija un canon mensual base para el Renglón N° 1 de PESOS TRES MIL CON 00/100 (\$3.000,00).

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.

La adjudicación recaerá en la oferta más conveniente para la Universidad, que cumpla en un todo a lo requerido en el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, y Especificaciones técnicas.

1. MAQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS CALIENTES

Las máquinas expendedoras de bebidas calientes deberán estar conectadas a la red eléctrica y a la red de agua potable, para lo que deben estar provistas de filtros purificadores de agua que garanticen la potabilidad de la misma, además deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

El mantenimiento, la reposición de los insumos, la limpieza y desinfección de las mismas estará a cargo del adjudicatario, y se realizará una vez a la semana como mínimo, para el funcionamiento óptimo, sin perjuicio de visitas a pedido de la Universidad, por mal funcionamiento o falta de stock, las que deben ser realizadas dentro de los plazos establecidos.

Distribución de las máquinas expendedoras:

- Sede Córdoba (Córdoba 1055, Merlo): 1 (una) máquina de bebidas calientes en primer piso y 1 (una) máquina de bebidas calientes en Planta baja, para 8300 usuarios semanales aproximadamente.
- Sede Jujuy (Jujuy 55, Merlo): Una (1) máquina de bebidas calientes en planta baja para 1000 usuarios semanales aproximadamente.
- Sede Belgrano (Belgrano 369, S.A. de Padua – Merlo): Una (1) máquina de bebidas calientes en el subsuelo para 3700 usuarios semanales aproximadamente

Selección Mínima de los equipos:

- Café corto
- Café largo
- Café cortado
- Café con leche
- Lágrima
- Chocolate
- Chocolate con leche
- Capuchino
- Té
- Leche sola



En todos los productos se deberá poder graduar la cantidad de dulce desde sin azúcar hasta doble cantidad de azúcar, y deben ser sin TACC (apto para celíacos). Las paletinas y el vaso de telgopor deben ser expedidas junto con la bebida.

La contratación incluye la provisión de insumos para las máquinas expendedoras, los que deberán ser sólo productos de primera línea y calidad:

- Café soluble (tipo Nescafé, Arlistan, etc.).
- Café en granos tostado Saranda 17 o 18 (tipo 5 Hispanos, Cabrales, Bonafide)
- Leche en polvo (tipo La Serenísima, Svelty, etc.).
- Chocolate (tipo Nesquik, etc.).
- Te (tipo vending).
- Azúcar (tipo Chango, Ledesma).

Todos los condimentos, bebidas, materias primas y aditivos que se utilicen para la prestación de este servicio deberán ser productos de firmas de primera línea y deben satisfacer las exigencias dispuestas en el Código Alimentario Argentino.

1. MAQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS FRIAS Y SNACKS

Las máquinas expendedoras de bebidas frías y snacks deberán estar conectadas a la red eléctrica y encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

El mantenimiento, la reposición de los insumos, la limpieza y desinfección de las mismas deberá estar a cargo del adjudicatario, y se realizará una vez a la semana como mínimo, para el funcionamiento óptimo, sin perjuicio de visitas a pedido de la Universidad, por mal funcionamiento o falta de stock, las que deben ser realizadas dentro de los plazos establecidos

Distribución de las máquinas expendedoras:

- Sede Córdoba (Córdoba 1055, Merlo): 1 (una) máquina de bebidas frías y snacks en primer piso y 1 (una) máquina de bebidas frías y snacks en Planta baja, para 8300 usuarios semanales aproximadamente.
- Sede Jujuy (Jujuy 55, Merlo): Una (1) máquina de bebidas frías y snacks en planta baja para 1000 usuarios semanales aproximadamente.
- Sede Belgrano (Belgrano 369, S.A. de Padua – Merlo): Una (1) máquina de bebidas frías y snacks en el subsuelo para 3700 usuarios semanales aproximadamente

Las máquinas deberán poseer capacidad de venta de más de 100 productos, de al menos 5 bandejas con 6 espirales cada una para colocar productos tipo snacks, botellas de 500 ml, latas y tetra (en caja). Asimismo, las máquinas ofertadas deberán poseer no menos de 20 selecciones.

Snacks:

Se deberán garantizar en las máquinas expendedoras como mínimo: Alfajores, galletitas, chocolates, papas fritas, barritas de cereales, productos saludables y productos libre de gluten, entre otros.



Bebidas frías:

Las máquinas deberán poseer como mínimo CINCO (5) tipos de bebidas frías, y gustos como: cola, lima limón, pomelo, naranja, agregando opciones, Light, sin azúcar, incluyendo además agua saborizada, agua con/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; tampoco bebidas energizantes.

Todos los condimentos, bebidas, materias primas y aditivos que se utilicen para la prestación de este servicio deberán ser productos de firmas de primera línea y deben satisfacer las exigencias dispuestas en el Código Alimentario Argentino.