

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

***"CONCESION Y EXPLOTACION DEL SERVICIO
DE BUFFET Y CAFETERÍA DE LA
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL -
FACULTAD REGIONAL MENDOZA, MODALIDAD
ELABORACIÓN EN LA INSTITUCIÓN
ACADÉMICA LLAMADO A LICITACIÓN
PRIVADA NRO. 01/2023 TERCER LLAMADO"***

ÍNDICE

CAPÍTULO I: CONDICIONES GENERALES

Art. 1	Objeto del pliego
Art. 2	Marco legal
Art. 3	Incompatibilidad
Art. 4	Lugar y forma de presentación
Art. 5	Evaluación de las ofertas y adjudicación
Art. 6	Duración del contrato
Art. 7	Término para la suscripción del contrato
Art. 8	Garantías
Art. 9	Especificaciones generales del servicio a prestar
Art. 10	Derechos del concesionario
Art. 11	Obligaciones del concesionario
Art. 12	Servicios
Art. 13	Infraestructura y mejoras
Art. 14	Horario de atención
Art. 15	Limpieza
Art. 16	Rescisión de la concesión
Art. 17	Cobro del canon y servicios
Art. 18	Dirección técnica
Art. 19	Comunicación
Art. 20	Fluctuación de precios
Art. 21	Incumplimiento de obligaciones contractuales

CAPÍTULO II: CONDICIONES PARTICULARES

Art. 1	Materia Prima e insumos
Art. 2	Viveres
Art. 3	Menús
Art. 4	Requisitos para los recursos humanos
Art. 5	Requisitos de recursos materiales
Art. 6	Libro de novedades u órdenes
Art. 7	Normas y procedimientos
Art. 8	Normas de seguridad laboral
Art. 9	Proceso de producción
Art. 10	Preparación de las comidas
Art. 11	Controles
Art. 12	Penalidades con respecto al servicio
Art. 13	Inspecciones y sanciones

ANEXOS

ANEXO I Servicio de Cafetería

ANEXO II Fluctuación de precios

CAPÍTULO I

CONDICIONES GENERALES

ARTÍCULO N° 1: OBJETO DEL PLIEGO

El presente Pliego de Bases y Condiciones, tiene por objeto describir las características técnicas y condiciones particulares que debe reunir la empresa Adjudicataria, para la prestación del servicio del Buffet y Cafetería de la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Mendoza, en adelante FACULTAD, que funcionará en el subsuelo de la Institución ubicada en calle Rodríguez 273 de la ciudad de Mendoza, en beneficio de: la comunidad universitaria, y de las personas que acudan a las actividades organizadas en la FACULTAD, en los términos establecidos en este pliego, sin que pueda destinarse el Buffet a fines distintos de los previstos en este contrato, salvo que exista autorización previa y expresa de la FACULTAD a favor de la firma adjudicataria.

1.1 A los fines de cumplir el servicio licitado, los posibles oferentes deberán concurrir a la FACULTAD para tomar conocimiento de las características del local, como también de asesorarse sobre el servicio requerido, condición indispensable para adjudicar el servicio. Por lo tanto, quienes realizan las ofertas no podrán alegar en ningún caso falta de conocimiento de este pliego, como así también, desconocer, días de receso, feriados, etc., que disminuyan sensiblemente la concurrencia. Todas las dudas que pudieran originarse sobre el mismo deberá plantearse por correo electrónico a comprasysuministros@frm.utn.edu.ar con copia a la Secretaría de Asuntos Estudiantiles al sac@frm.utn.edu.ar, hasta dos días hábiles antes de la fecha límite de presentación de las propuestas y serán contestadas antes de las 20:00 hs del día siguiente, a todos los adquirentes del pliego.

1.1 Los interesados en formular propuestas podrán consultar los Pliegos de la Licitación en las dependencias de la Facultad Regional Mendoza, sita en Calle Rodríguez 273 desde el día 9 de marzo hasta el día 17 de marzo de 2023, de lunes a viernes en el horario de 15:30 a 20:00 hs. La adquisición del Pliego de la licitación es sin cargo.

1.2 La presente licitación, será adjudicada de manera total. Por lo tanto, no se accederá a las adjudicaciones parciales.

ARTÍCULO N° 2: MARCO LEGAL

- 2.1. El adjudicatario deberá cumplir todo lo establecido en el Código Alimentario Argentina, Codex Alimentarius, los requisitos de la Dirección de Nutrición e Higiene de la Alimentación del Ministerio de Salud de La Provincia de Mendoza y las Ordenanzas Municipales vigentes.
- 2.2. En cuanto a la ejecución de tareas intrínsecas que se derivan de este pliego, el adjudicatario deberá asegurar el cumplimiento de la Legislación vigente relativa a la formación de Manipuladores de alimentos, NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE COMIDAS PREPARADAS además de cualquier otra que resulte aplicable (registro sanitario, etc.).
- 2.3. El adjudicatario quedará obligado respecto al personal que emplee en el Servicio, al cumplimiento de las disposiciones vigentes en cada momento de la vigencia del contrato en materia de legislación laboral, seguridad social, seguridad e higiene laboral u otras relacionadas con la prestación del servicio.
- 2.4. Es obligación del adjudicatario mantener la plena vigencia de las certificaciones que lo habiliten para la prestación del servicio objeto del presente pliego.
- 2.5. El concesionario será responsable del cumplimiento de las leyes laborales, previsionales y fiscales en su condición de empleador y de las indemnizaciones por despido, accidentes de trabajo y cualquier otro gasto que determinen las relaciones laborales generadas por la concesión con la totalidad del personal que presta servicios y del público usuario.

ARTÍCULO N°3 INCOMPATIBILIDAD

No podrán ser proponentes los que por cualquier causa no tengan la administración y disposición de sus bienes, los funcionarios o agentes de la administración pública nacional o cualquier persona física o jurídica que le alcance el régimen de incompatibilidad para ser contratista concesionario del Estado Nacional.

Las sociedades tendrán que estar habilitadas en el objeto social para realizar la actividad objeto de esta concesión.

ARTÍCULO N° 4: LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN

Las propuestas deberán ser presentadas en la sede de la Facultad, sita en Coronel Rodríguez 273, Mendoza, hasta las 14:00 hs. del día 20 de Marzo del 2023 de conformidad con las siguientes normas cuya inobservancia será suficiente motivo para rechazo de las mismas:

- a. Formalidades: Las propuestas se presentarán redactadas en idioma castellano, sin raspaduras ni enmiendas, interlíneas o testados, que no hubieren salvado formalmente y firmado los oferentes.
- b. Los sobres deberán estar cerrados, sin sellos de identificación y no llevarán membrete o detalle alguno que permita individualizar al oferente. Deberán consignar en su cubierta, la identificación del procedimiento de selección a que corresponden, como así también, el lugar, día y hora del acto de apertura. Todos aquellos sobres que no reúnan las condiciones antes citadas o que por cualquier causa llegarán con posterioridad a la hora y días señalados no serán considerados, siendo devueltos sin abrir. Con relación a esta demora no se admitirá reclamo de ninguna naturaleza.
- c. Números de sobres y contenidos: Los interesados deberán presentar 2 (dos) sobres con la siguiente información.
- d. Los datos consignados en el sobre N° 1 tendrán una preponderancia del 60% del total de la ecuación quedando el 40% restante para asignar al sobre N° 2

Sobre N° 1:

- Nombre y Apellido del oferente, documento nacional de identidad constancia de cumplimiento de disposiciones fiscales, previsionales y sociales, que lo habiliten para el cumplimiento de los compromisos asociados al contrato de concesión.
- En el caso de Sociedades, además de los requisitos indicados para los oferentes, constancia de inscripción de Contrato Social y copia certificada del mismo, y en caso de Sociedades Anónimas, copia del estatuto social, constancia de inscripción ante la Dirección de Personas Jurídicas, certificado de vigencia; Acta de Directorio autorizando la presentación de la propuesta certificada por escribano.
- Presentar garantía de mantenimiento de la oferta.
- Certificación de Bancos, Empresas, Organismos y/o personas que acrediten solvencia económica, comercial y financiera del oferente.
- Antecedentes y referencias sobre su desempeño, actividades iguales y/o afines, acompañado de probanzas respectivas.
- Detalle pormenorizado de las instalaciones, mobiliaria y equipamiento que el proponente afectará a la prestación del servicio objeto de la presente licitación: este detalle debe incluir como mínimo los elementos indispensables para una satisfactoria prestación del servicio ofrecido y la propiedad a disponibilidad de los mismos deberá ser fehacientemente probada, a criterio de la Comisión de preadjudicación y autoridad de adjudicación.
- Detalle de las obras adicionales que se compromete a realizar y/o elementos o equipos que se propone incorporar, para mejorar la atención de los consumidores que concurran al Buffet.
- Certificado de inscripción en la página <https://comprar.gob.ar> › Inscripción

Sobre N° 2:

- Canon mensual propuesto por el oferente, explicando en forma tal, que pueda establecerse con exactitud cuál es el importe propuesto para cada uno de los meses de duración del contrato de concesión. Deberá adjuntar en planilla de cálculo el detalle del desarrollo y movilidad del canon mes a mes, es decir mes 1 al mes 36 - Ver ANEXO II -. El canon inicial mensual estará compuesto por un importe en efectivo que no puede ser menor a \$100.000,00 (PESOS CIENTO MIL CON 0/00) por los meses de febrero hasta diciembre pagando el 50% en el mes de enero. más la entrega

diaria de lunes a viernes de 20 almuerzos o cena destinados a becas de comedor que se entregaran desde el mes de Marzo hasta el mes de Noviembre inclusive de cada año.

- **Precio unificado del menú diario.**
- Lista de precios de los productos básicos del servicio de cafetería y buffet, que no será superior al resto de cafeterías universitarias, el listado de precios deberá contener como mínimo los siguientes productos:
 1. Fruta de estación
 2. Tortita de panadería
 3. Tortita casera o congelada recién horneada
 4. Factura común
 5. Factura especial
 6. Alfajor triple primera marca
 7. Galleta de cereales 240gr primera marca
 8. Barra de cereal
 9. Galletas saladas 30gr
 10. Papas fritas 30gr primera marca
 11. Galletas de agua primera marca 100gr
 12. Gaseosa línea coca-cola 500mL
 13. Gaseosa línea coca-cola 1,25 L envase retornable
 14. Gaseosa línea coca-cola 2,25 L envase retornable
 15. Agua saborizada 1L
 16. Agua saborizada 500mL
 17. Agua mineral 1L
 18. Agua mineral 500ml
 19. Jugo de frutas 1L línea baggio o similar
 20. Jugo de frutas exprimidas 500ml línea citric o similar
 21. Té
 22. Café expreso chico (y sus variaciones, cortado, con leche, etc)
 23. Café expreso mediano (y sus variaciones, cortado, con leche, etc)
 24. Café expreso grande (y sus variaciones, cortado, con leche, etc)
 25. Café de filtro 180ml (y sus variaciones, cortado, con leche, etc)
 26. Café de filtro 300ml (y sus variaciones, cortado, con leche, etc)
 27. Promo café de filtro y tortita
 28. Promo café de filtro y factura
 29. Leche chocolatada 1L
 30. Leche chocolatada 250ml
 31. Pizza muzzarella 8 porciones
 32. Super pancho
 33. Tostado de miga
- e. Todas aquellas propuestas que no superen la primera etapa (sobre N° 1), su sobre N° 2, será devuelto sin abrir.

El precio del menú y de los productos se tomarán como referencia para futuras actualizaciones de precios conforme a lo establecido en el presente pliego en el ANEXO II

ARTÍCULO N° 5: EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

A los efectos de la evaluación y posterior adjudicación se procederá considerando los siguientes aspectos:

- Capacidad técnica, patrimonial, económica y financiera del oferente, antecedentes en el rubro y de servicios similares al licitado.
- Oferta económica.

Las propuestas serán examinadas y evaluadas por una Comisión Evaluadora (designada a tal efecto mediante Resolución), la cual podrá requerir de los proponentes cualquier información complementaria, aclaraciones o subsanación de defectos formales que considere necesarias para la evaluación de las propuestas. Los proponentes deberán dar cumplimiento al pedido de informes complementarios dentro del plazo de cinco (5) días, y si no se cumpliera en término con dicho pedido, se dará por retirada la propuesta con pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta.

La autoridad competente resolverá la adjudicación a la oferta técnica-económica más conveniente a los fines perseguidos. Podrá asimismo rechazar todas propuestas, declarar desierta la convocatoria sin que esto dé derecho a reclamo de ninguna naturaleza. Una vez analizadas las ofertas, las autoridades no están obligadas a aceptar las mismas y podrá decidir por la que crea más conveniente y/o solicitar a los oferentes una mejora. Una vez recibidas las mejoras de ofertas y en caso también de no ser convenientes podrá anular la licitación y hacer un nuevo llamado.

La FACULTAD se reserva el derecho de elegir la oferta que considere más conveniente de acuerdo a sus intereses sin que por ello dé lugar a reclamo alguno.

La apertura de sobres se realizará el día 20/03/2023 a las 16:00hs en el salón de Consejo Directivo de la UTN Facultad Regional Mendoza, cita en calle Rodríguez 273, Ciudad de Mendoza.

La FACULTAD, producirá el informe de evaluación, el que constará de un acta, donde se adjudique a la propuesta más conveniente entre los proponentes que cumplan con todos los requisitos exigidos.

El dictamen de evaluación se publicará el día 29/03/2022 y se notificará, en forma fehaciente a todos los proponentes, y se dará vista del mismo, durante los tres (3) días posteriores a la comunicación.

El dictamen podrá ser impugnado dentro de los tres (3) días a partir de la notificación. Junto con el escrito de reclamo, y como requisito para la consideración del mismo, deberá acompañarse una garantía constituida mediante certificado de depósito de dinero en efectivo, en el Banco de la Nación Argentina, a favor del licitante por un monto en pesos equivalente al 3% del Presupuesto Oficial.

La garantía será por tiempo indeterminado, irrevocable y se perderá de pleno derecho y sin necesidad de trámite alguno en caso que la presentación sea rechazada.

ARTÍCULO N° 6: DURACIÓN DEL CONTRATO

El periodo de contratación del servicio será de tres años a iniciarse a partir del 2 de mayo de 2023.

Al término de la duración del plazo otorgado para operar el servicio, la dotación y las instalaciones físicas deberán entregarse en óptimo estado de funcionamiento y utilización.

La Dirección de la FACULTAD podrá optar por su renovación mediante una prórroga automática de un (1) año de no mediar expresa manifestación de oposición de alguna de las partes, la cual deberá ser notificada fehacientemente en un plazo no inferior a los noventa (90) días corridos previos a la finalización del contrato original.

En caso de vencido el contrato o su prórroga, el contratista está obligado a dar continuidad a la prestación del servicio en las condiciones establecidas por este pliego hasta la nueva implementación y hasta un plazo máximo de 6 meses a contar desde el último vencimiento.

Durante dicho periodo se mantendrá el mismo criterio de cotización y redeterminación de precios que establece este pliego de bases y condiciones.

ARTÍCULO N° 7: TÉRMINO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Resuelta la adjudicación y comunicada fehacientemente al adjudicatario, mediante resolución emanada del Consejo Directivo de la Facultad, este deberá suscribir el contrato en el término de 5 (cinco) días hábiles.

Vencido el plazo sin que se hubiese formalizado el contrato por culpa del adjudicatario, éste perderá la adjudicación de la concesión, y la garantía de la oferta, sin necesidad de interpelación judicial. En este caso la Facultad considerará la conveniencia de proceder a la adjudicación al proponente que le sigue en orden de mérito o de efectuar un nuevo llamado.

El contrato será suscrito por el adjudicatario y el Decano de la Facultad. Los gastos que el mismo demande serán soportados por partes iguales entre concesionario y el concedente.

ARTÍCULO N° 8: GARANTÍAS

Se regirá por lo establecido en los Arts. 78, 79, 80, y 81 del Decreto 1030/2016 del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional.

8.1 Tipos de garantías

- a. Garantía de Mantenimiento de oferta: Por un monto equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total cotizado.
- b. Garantía de Cumplimiento del Contrato: Por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del monto total del contrato.
- c. Garantía de Impugnación al Dictamen de Evaluación: Por un monto equivalente al tres por ciento (3%) del monto de la oferta del renglón o renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato.

8.2 Excepciones: Cuando el monto de la oferta o de la orden de compra según corresponda, no supere los un mil trescientos módulos (1.300 M) o cualquiera de las causales previstas en el Art. 80 del Decreto 1030/2016 (Valor del módulo: Pesos un mil (\$ 1.000) o el que fije la normativa pertinente). Dichas excepciones no serán aplicables a la contragarantía.

8.3 En caso de ampliaciones y/o prórrogas se deberá presentar una nueva garantía de Ejecución del Contrato correspondiente a la nueva orden de compra.

8.4 Las garantías deben constituirse con póliza de seguro de caución, dichos documentos deberán estar extendidos a nombre de la Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Mendoza, CUIT 30-54667116-6 indicando en su texto la identificación de la licitación de que se trata. La póliza deberá indicar el período de cobertura, suma asegurada, riesgo asegurado, nombre del tomador y nombre del asegurado. Deberán ser emitidas por una compañía aseguradora nacional aprobada por la Superintendencia de Seguros de la Nación, de conformidad a lo dispuesto en la Ley 20.091 y en la Resolución SSN N° 21.523/92. La firma del Representante, Apoderado o responsable de la Entidad Aseguradora contenida en las pólizas y avales bancarios emitidos con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contraídas por parte del Oferente/Adjudicatario, deberá certificarse por Escribano Público Nacional.

ARTÍCULO N° 9: ESPECIFICACIONES GENERALES DEL SERVICIO A PRESTAR

- a. La prestación del servicio que se licita, comprende el suministro de víveres, su preparación, cocimiento y distribución según las especificaciones indicadas en los menús establecidos en el presente pliego, a realizarse en los locales e instalaciones que cederá la institución usuaria a ese efecto, incluyendo locales para el almacenamiento de mercaderías, haciéndose cargo la contratista de los recursos físicos y humanos establecidos en este pliego.
- b. Los proponentes deberán cotizar obligadamente los menús preestablecidos.
- c. La presentación de la propuesta implica por parte de la empresa que ha estudiado cuidadosamente los pliegos y planillas que integran la licitación, que ha comprendido su significado y el alcance de sus términos y circunstancias que puedan influir en la determinación del precio de la oferta, quedando sin efecto todo reclamo posterior. Sin embargo, por cuestiones inflacionarias se podrían modificar los valores previa justificación de la concesionaria.
- d. Los alimentos no deberán expedir olor durante su preparación en el Comedor, a tal efecto el adjudicatario deberá prever los mecanismos necesarios para este fin.
- e. Los menús tienen una composición nutritiva **completa**, ofreciendo todos los nutrientes, **armónico**, debida proporción de Hidratos de Carbono, Proteínas, Grasas, así como Vitaminas, Sales Minerales y Oligoelementos, deberán respetar el **equilibrio** ofreciendo variedad de alimentos y evitando excesos, así como ser **suficientes** en términos de ofrecer todas los nutrientes necesarios para una persona adulta sana y además debe fomentar la adquisición de hábitos de alimentación saludables que colaboren en la prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles como: enfermedades cardiovasculares, hipertensión, diabetes, obesidad, enfermedades renales, cáncer.
- f. Los menús que debe servir la Adjudicataria son:
 1. Menú Normal Adulto Sano Almuerzo/ Cena
 2. Menú opcional Hipocalórico (apto diabético)
 3. Menú opcional Vegetariano

Es importante aclarar que las variantes de menús con respecto al **menú patrón (1)**, se han planteado **efectuando adaptaciones del mismo, disminuciones en el caso 2 y reemplazos en el caso 3, con la finalidad de evitar la complejidad del servicio y permitir la viabilidad de los menús.**

Estos menús constituyen la oferta mínima o básica del servicio. Pudiendo el concesionario ampliar la oferta de alimentos.

- g. El Adjudicatario deberá exponer clara y legiblemente el cronograma de Menús Quincenal, para conocimiento de los usuarios en un lugar visible al alcance de todos.

En especial, no podrán ser utilizadas las instalaciones de La Universidad para elaborar servicios o atender a otros clientes distintos de los autorizados en este pliego y siempre el derecho de admisión quedará reservado a la Dirección de la Institución o sus representantes. Los precios máximos de los servicios que podrá ofrecer en dichas situaciones serán de un 25 % sobre el precio único ofertado.

- h. Por otra parte, la FACULTAD podrá encargar al adjudicatario la prestación de otros Servicios de Catering Institucional análogos como ser: servicio de viandas o almuerzo para eventos especiales, coffee break, comidas para reuniones de trabajo, etc.
- i. Los proponentes deberán cotizar obligadamente los menús preestablecidos, ofertando solamente un valor de menú uniforme.
- j. Cuando razones de mejor servicio lo aconsejen, se podrán establecer turnos de prestación más adecuados lo cual no podrá modificar el costo total de cotización.
- k. El concesionario deberá disponer de personal y medios necesarios, para la atención de asistentes a reuniones y otras que disponga la autoridad fuera de las instalaciones del buffet pero dentro del espacio físico de la FACULTAD. Debiendo en estos casos utilizar vajilla no descartable.
- l. El concesionario deberá asegurar la atención eficiente en la sobrecarga de servicio
- m. Deberá disponer las medidas necesarias para que exista stock permanente de las mercaderías de consumo diario.
- n. Exender mercadería fresca, en forma especial: Leche, panificados, fiambres, quesos, etc.
- o. Exhibir en pizarras visibles y cartelones correctamente presentados los precios a cobrar.
- p. El concesionario no podrá tener a la venta, ni en existencia bebidas con contenido alcohólico, ni cigarrillos. Deberá respetar la prohibición de fumar en espacios cerrados de la Facultad, en los cuales está incluido el buffet.
- q. Concurrir diariamente al local de la cafetería para responsabilizarse del compromiso contraído.
- r. No atender otros servicios dentro del local de la facultad que no sean los específicos del convenio a suscribir.
- s. Permitir que los alumnos, personal docente, no docente y todo personal de la facultad puedan permanecer y utilizar todas las instalaciones (espacios físicos, electricidad, TV) solo con el consumo mínimo (equivalente al valor de una gaseosa o café chicos con una tortita).
- t. Deberá destinar un espacio para estudiantes de por lo menos cuatro mesas dentro del salón destinado para el servicio de bar y cafetería, para el uso exclusivo de aquellos estudiantes que deseen traer sus viandas y consumirlas en el mismo, sin restricción de horarios y sin la obligación de consumición. El horno microondas donado por el centro de estudiantes deberá ser puesto a disposición de los alumnos, perfectamente instalado y mantenida su higiene como cualquier otro artefacto del Buffet por el concesionario.

ARTÍCULO N° 10: DERECHOS DEL CONCESIONARIO

El concesionario tendrá derecho a:

- a. El uso de un salón ubicado en planta baja, subsuelo del edificio de la Facultad con servicio de gas, electricidad, agua corriente, artefactos de iluminación existentes, con una superficie total de 291 m², siendo la superficie destinada a mesas de 225 m².
- b. Equipamiento que a continuación se detalla:

- 1 mostrador para atención de acero inoxidable
- 2 aires acondicionados BGH Silent Air
- 1 TV 29"
- 1 freidora
- 1 termotanque de 120 lts.

- Utensilios de cocina y equipamiento para 30 personas
 - Extractor industrial de humo en campana
 - Extractor de humo de pared
- c. La expansión de la confitería ubicada en la plaza del estudiante.
- d. Los clientes del salón podrán ocupar los baños públicos de la facultad que se encuentran en el subsuelo.

ARTÍCULO N° 11: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- a. Abonar del 1 al 10 de cada mes el canon mensual establecido en el correspondiente contrato de concesión.
- b. Constituir a favor de la universidad y por el término de la concesión, un seguro contra incendio parcial y total, sobre la totalidad de los locales afectados a la misma. Este seguro quedará contratado por Nación Seguros, antes que el concesionario inicie la concesión. El monto del bien asegurado deberá incluir edificio, artefactos, cristales y todo otro elemento de propiedad de la Facultad. El concesionario también deberá contratar responsabilidad civil a efectos de cubrir cualquier eventualidad que afecte la integridad de las personas que, eventualmente, se encuentren en las instalaciones del buffet.
- c. No transferir total o parcialmente, aún a título gratuito, cualquiera de las obligaciones o derechos emergentes de la concesión.
- d. Abonar todos los impuestos, tasa y gravámenes y multas nacionales, provinciales y/o municipales que se impongan al concesionario por índole de su actividad, y/o incumplimiento de ordenanzas y reglamentos vigentes. Dicha obligación incluye también, la correspondiente habilitación de funcionamiento ante la Municipalidad de la Ciudad de Mendoza y pago de las patentes de comercio correspondientes, debiendo entregar a la Facultad copia de los recibos de pago correspondientes.
- e. Proveer el personal para la atención y el mantenimiento de la cafetería el que no tendrá ninguna relación de dependencia laboral con la Facultad, quedando no obstante obligado a observar la disciplina de esta Casa de Estudios. La facultad no se responsabilizará de las obligaciones que con sus empleados el concesionario pudiera contraer. Con cada pago del canon el concesionario deberá aportar los comprobantes que demuestren estar al día con las obligaciones patronales de sus empleados (ANSES, ART, ETC), los comprobantes de pago de impuestos provinciales y nacionales (DGR y AFIP), relacionados con la explotación de su actividad, como así también los correspondientes al pago del seguro.
- f. Al momento de contratar personal se deberá priorizar a los estudiantes de la facultad que estén interesados en el puesto.
- g. El concesionario deberá comunicar a la Facultad la identidad de las personas que tome a su cargo, y proveer los antecedentes de su actuación anterior.
- h. No deberá permitir juegos de azar (dados, naipes, etc.) aunque los mismos no se practiquen por dinero, ni se permitirá la instalación de juegos electrónicos de salón.
- i. No podrá realizar bailes; sin embargo, podrá reproducir música funcional, la que deberá ser suave y en un volumen que no cause molestia en la conversación de las personas concurrentes. Podrá instalar un aparato de TV, para reproducir la programación, con la característica de apta para todo público.
- j. No podrá efectuar reuniones, despedidas, festejos, etc., sin previa autorización por escrito de Autoridad Competente.
- k. No permitir la inscripción de leyendas en los locales afectados al servicio salvo previa autorización por escrito, de la Facultad.
- l. Mantener un libro de quejas y sugerencias, a disposición de los usuarios, como así también un cartel en un lugar visible que indique su existencia y donde está ubicado.
- m. Cumplir con los Estatutos, Ordenanzas y reglamentaciones de la UTN.
- n. Tener como opción productos y alternativa de menú para personas celíacas

ARTÍCULO 12: SERVICIOS

El concesionario abonará los gastos correspondientes al consumo de energía eléctrica y gas, durante el término de la concesión. Para proceder a la medición de dichos consumos, a fin de determinar el importe resultante a cancelar por el concesionario, el salón destinado para uso de bar y confitería cuenta con medidores independientes. El buffet cuenta con una línea interna de teléfono con comunicación a todas las dependencias de la facultad.

ARTÍCULO N° 13: INFRAESTRUCTURA Y MEJORAS

El Buffet deberá cumplir con los requisitos generales (esenciales) y de Buenas Prácticas de Manufactura (B. P. M.) con la finalidad de obtener alimentos aptos para consumo humano.

Las mejoras serán por cuenta del concesionario, todas aquellas que afecten al inmueble deberán ser autorizadas y aprobadas por las autoridades de la UTN

ARTÍCULO N° 14: HORARIO DE ATENCIÓN

Se ajustará al calendario académico de la FACULTAD y mientras la misma se encuentre abierta al público. En caso de ser necesaria la prestación del servicio en fechas señaladas como no hábiles, la Dirección de la FACULTAD deberá comunicarlo a la firma Adjudicataria con al menos 5 (cinco) días de antelación.

El horario de las actividades del buffet será de lunes a viernes de 9:30 hasta 21:00 hs y, los días sábados de 09:30 a 13:00 hs. como horario mínimo.

Por lo tanto, y supeditado a dicha jornada laboral, se establecen los siguientes horarios de la prestación del servicio del Almuerzo/ Cena:

<u>HORARIOS</u>	
<u>ALMUERZO</u>	<u>12:30 a 15 HS</u>
<u>CENA</u>	<u>19:00 a 21 HS</u>

Cualquier modificación del horario por parte del adjudicatario deberá contar con la autorización escrita y firmada por parte de las autoridades de la FACULTAD.

Artículo N° 15: LIMPIEZA Será de exclusiva cuenta del concesionario la limpieza y cuidado del local y el anexo de la confitería ubicada en la plaza del estudiante. Respecto al retiro de residuos deberá cumplir con las ordenanzas municipales y seguir las instrucciones que a tal fin emane la Facultad. A modo de referencia, actualmente se sacan las bolsas de residuos a las 21h de lunes a viernes frente a la salida de emergencia ubicada en calle Rodríguez 259 aproximadamente, cuidando que en el trayecto no se vuelquen líquidos ni otro tipo de residuos.

Artículo N° 16: RESCISIÓN DE LA CONCESIÓN:

La falta de pago a su vencimiento del canon y de los servicios, por el término de 2 (dos) meses consecutivos, autoriza a la Universidad Tecnológica Regional a rescindir el contrato sin notificación alguna, reservándose la Universidad las acciones legales que de tal incumplimiento pudiere surgir.

El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones impuestas al concesionario será causal de rescisión. En este caso la Facultad deberá notificar fehacientemente al concesionario. Asimismo, las partes podrán convenir la conclusión anticipada a lo determinado en el presente pliego. Previa notificación fehaciente con una antelación de 30 (treinta) días hábiles, a la fecha de ejercer esta opción.

Artículo N° 17: COBRO DEL CANON Y SERVICIOS

A fin de hacer efectivo el cobro del canon mensual se emitirá factura correspondiente, la que deberá ser cancelada por depósito o transferencia bancaria. El comprobante de pago se deberá presentar dentro de las 48h. de dicha operación. Dentro de los primeros 10 días corridos de cada mes deberá presentar declaración jurada sobre los ingresos brutos, bonos de sueldo, formulario AFIP 931 y certificado de cobertura de la ART de todo el personal.

ARTÍCULO 18: DIRECCIÓN TÉCNICA

La firma adjudicataria al iniciar el contrato, deberá designar en el Establecimiento un profesional idóneo encargado de coordinar todas las actividades del Buffet, quien se mantendrá en funciones mientras dure la vigencia del mismo.

El profesional será el responsable técnico de todo el proceso alimentario, recepción, almacenamiento, elaboración y distribución, de los procesos culinarios y de la higiene y sanitización de los distintos sectores, equipamiento y vajilla. Será además responsable de la capacitación del personal, siendo el nexo o coordinador entre la empresa y La Dirección de la FACULTAD, teniendo la obligación de firmar diariamente el libro de Orden previsto en las condiciones particulares.

El profesional idóneo encargado del servicio del Buffet será exclusivamente remunerado por la Adjudicataria y pertenecerán a su plantel.

ARTÍCULO 19: COMUNICACIÓN

Otorgada la concesión toda relación, comunicación o notificación entre el concesionario y la Facultad se tramitará por escrito y por intermedio de Mesa de Entradas de este organismo.

ARTÍCULO 20: FLUCTUACIÓN DE PRECIOS

Los aumentos autorizados a los importes adjudicados en esta Licitación serán predeterminados conforme al Índice de Precios al Consumidor para el rubro de Alimentos y bebidas no alcohólicas para la región Cuyo (IPC publicado por el INDEC, o aquel índice oficial que lo sustituya), según la metodología descrita en el ANEXO V que forma parte integrante del presente pliego, siempre que se dé cumplimiento a las condiciones fijadas para el marco normativo vigente.

ARTÍCULO 21: INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En caso de incumplimiento total o parcial de cualquiera de las obligaciones asumidas por el concesionario y/ o la reiteración de las faltas enunciadas en Artículo 12 del Capítulo II del presente pliego, dará derecho a La FACULTAD a dar por rescindido el contrato y a iniciar las acciones legales que pudieran corresponder.

CAPÍTULO II

CONDICIONES PARTICULARES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 1: MATERIA PRIMA E INSUMOS

- El concesionario tendrá a su cargo la compra y la adecuada conservación de toda la materia prima e insumos necesarios para brindar el servicio licitado. La calidad y conservación de los alimentos, la calidad de la materia prima y de todo insumo utilizado se ajustarán a las normas del Código Alimentario Argentina y podrán ser controladas por personal profesional idóneo designado por La FACULTAD sin previo aviso, así como también personal representante de organismos públicos de Control.
- La empresa no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que no cumpla con las especificaciones de calidad.
- Las materias primas e ingredientes deberán inspeccionarse antes de llevarlos a la línea de elaboración y, en caso necesario, deberán efectuarse ensayos de laboratorios. Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños.
- Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas ingredientes (FIFO = first in, first out, primero en entrar, primero en salir).
- No está permitida la reutilización para la reelaboración de alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.
- El adjudicatario deberá asegurar la ausencia de animales, insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de elaboración.
- Para todas las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos, así como la limpieza, debe utilizarse agua potable, estando obligado el propietario de la empresa alimentaria a realizar el tratamiento correspondiente si fuera necesario.
- **Almacenamiento de la materia prima:** Se seguirán las normas de higiene y seguridad para garantizar la calidad de la materia prima.
 - El concesionario aplicará las técnicas adecuadas de almacenamiento de las materias primas, según la naturaleza de los alimentos, sustancias no alimenticias y demás insumos.
 - La Dirección de la FACULTAD podrá verificar el cumplimiento de las normas de higiene y podrá realizar la toma de muestras cuando lo considere necesario. Así mismo podrá proceder a la verificación de la temperatura, humedad, orden, rotación y rótulos de registros de fechas de ingreso.

ARTÍCULO 2: VÍVERES

El abastecimiento de víveres que interviene en la composición de las comidas previstas en los menús que forman parte de este pliego, coma así también los condimentos y bebidas, correrán por cuenta del prestatario, en las cantidades y calidades que en ellos se establecen y de acuerdo al Código Alimentario Argentino, así como las especificaciones detalladas en el ANEXO IV.

Se podrá solicitar cada vez que la Dirección de la FACULTAD lo crea conveniente, el control del Departamento de Higiene de la Alimentación del Ministerio de Desarrollo Social y Salud de Mendoza.

ARTÍCULO 3: MENÚS

- **El listado de todos los menús, sus ingredientes y opcionales, se encuentran detallados en el ANEXO I del presente pliego.**
- El concesionario cumplirá la planificación en forma obligatoria, sin producir ninguna alteración o cambio salvo previa autorización de la FACULTAD.
- Los menús deben estar bien presentados y condimentados.
- Los menús del horario nocturno NUNCA PODRÁN SER RECALENTADOS, DEBIÉNDOSE CUMPLIMENTAR SIEMPRE EL REQUISITO DE PREPARACIONES FRESCAS.
- Se planifican 10 menús con variantes que podrán ser adaptados a las distintas estaciones del año. Estos menús se repetirán en forma rotativa una vez cumplida la secuencia establecida para ellos; excepto por causas previamente acordadas.

- **El adjudicatario congelará durante tres (3) días las muestras de las comidas ofrecidas en el Comedor con el fin de poder ser analizada ante cualquier problema de salud o duda de calidad de los alimentos.**
- Cada uno de los menús considera una opción Hipocalórica (reducida en calorías y apta para el Diabético), y también una para vegetarianos.
- **Cantidades:** Las cantidades se ajustarán en un todo a los menús que se detallan en las planillas anexas al presente pliego. En caso de que el gramaje para cada concepto, fuera inferior o faltare algún ingrediente, se dejará constancia escrita y se considerará incumplida la totalidad de este concepto, aunque haya sido consumida por la población asistida, ello sin perjuicio de las penalidades que corresponda aplicar por esa circunstancia.
- **Composición:** Las planillas anexas (ANEXO I) al presente pliego discriminan la composición de los distintos menús para cada una de las distintas opciones.
- **Modificación del Menú:** Cuando por razones de fuerza mayor así lo obligan, la firma adjudicataria podrá solicitar a las autoridades del establecimiento usuario responsable del control del Servicio, su conformidad para modificar eventualmente la composición de las comidas establecidas en el pliego, situación que se registrará en forma escrita y se dejará constancia de la situación ocurrida, así como la autorización acordada. La firma está obligada a presentar las justificaciones que correspondan. En ningún caso la modificación podrá significar una disminución del valor calórico y/ o la calidad del menú.
- **Control de los menús:** Los menús podrán ser controladas en crudo y cocido por la contratante durante todo el proceso de elaboración comprometiéndose la firma adjudicataria a dar libre acceso a los locales habilitados para el almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, a las personas que a tal efecto designe el establecimiento usuario.
- **Características técnicas y reglamentarias:** Los parámetros nutricionales rige el listado de menús establecidos son: Proteínas: 15 a 20% de las calorías totales (50% de alto valor biológica), Grasas: 20 a 35% de las calorías totales (coma máxima 1/3 de grasas saturadas) Los alimentos y/o preparaciones entregadas deberán cumplir con el Código Alimentario Argentina y sus actualizaciones.
- Los alimentos deberán adecuarse a los hábitos alimentarios de la población asistida, y asegurar una alta aceptabilidad. Caso contrario se podrá exigir modificación de los mismos.
- La empresa deberá realizar encuestas a la población asistida para conocer la aceptabilidad del menú. La periodicidad de la realización de dichos controles será: al introducir un nuevo menú (por cambio estacional), y al menos 1 vez al año, pudiendo la FACULTAD solicitar evaluaciones más frecuentes
- Los menús se han establecido de tal forma que permitan incorporar hábitos saludables.
- Las raciones tienen que ser controladas en crudo, peso neto total de cada uno de los víveres según números de comensales y, selectivamente, el peso neto unitario por ración individual y cocido.
- Todo accidente producido por raciones en mal estado será absoluta responsabilidad del contratista, ya sea en sus aspectos civiles y/o penales.
- En aquellos casos que el suministro de alimentos ocasionase alguna enfermedad o muerte de persona, la empresa adjudicataria se hará cargo de todos los gastos para restablecer la salud de ellos, como así también los producidos por su fallecimiento.
- **El almuerzo deberá aportar en promedio 750 - 800 Kcal.**
- Se presenta el menú mensual estacional incluyendo 10 menús y su distribución semanal.

ARTÍCULO 4: REQUISITOS PARA LOS RECURSOS HUMANOS

La firma adjudicataria tendrá a su cargo, con exclusiva relación de dependencia, al personal que deberá atender todas las tareas concernientes al suministro de víveres, almacenaje, elaboración, cocimiento de las comidas, y distribución, como así también la limpieza de los locales y enseres utilizados para el cumplimiento de su cometido. Las autoridades del establecimiento están facultadas para controlar el personal dependiente de la empresa sin aviso previo, derecho que deberá ser puesto en conocimiento de los empleados por escrito.

Es deber de la concesionaria que se indiquen la nómina de personal a cargo de tareas operativas en el cumplimiento de todas las etapas del servicio, así como sus antecedentes en el área y servicios similares.

Correrá por cuenta de la firma adjudicataria la provisión de vestuario a su personal acorde a las normas vigentes de Higiene y Seguridad Alimentaria.

El personal debe:

- Tener 18 años cumplidos.
- Ser argentinos nativos, naturalizados o extranjeros con radicación definitiva
- El personal de la adjudicataria, cualquiera sea la función que desempeñe, debe poseer Libreta Sanitaria, otorgado por autoridad competente. Y Curso de Manipulación de Alimentos (puede estar incluido dentro del Libreta Sanitaria).
- Certificado de buena conducta.

La firma adjudicataria tendrá a su cargo el cumplimiento de las condiciones laborales en materia edilicia que estime conveniente para un mejor desenvolvimiento de las tareas que desarrolla su personal.

Ante eventuales incrementos del número de comensales en el servicio o inasistencias del personal asignado para las tareas, se deberá contar con personal de reposición para cumplir adecuadamente con el servicio brindado.

La empresa deberá contar con un plan de capacitación periódica y permanente a su personal cuyos contenidos deberán incluir:

- Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) con nociones básicas de HACCP.
- Buenas prácticas ambientales (limpieza y desinfección) y tratamientos de residuos.
- Seguridad ocupacional y uso de equipos.
- Promoción de una alimentación saludable.

La manipulación de alimentos deberá ser acorde al Código Alimentario Argentina, al Manual de Higiene y Seguridad en el trabajo y manual de Bioseguridad para instituciones de Salud públicas y privadas del Ministerio de Salud de la provincia, en todas las etapas del servicio.

La empresa deberá contar como mínimo con:

1. Un referente técnico profesional idóneo, en forma obligatoria y por oferente, como responsable técnico a los efectos de la coordinación para un adecuado cumplimiento de las etapas del servicio licitado que acredite solvencia y formación.

El representante tendrá a su cargo la conducción integral del servicio y atenderá todas las relaciones con la Dirección del establecimiento usuario o la autoridad que la misma designe.

2. Personal operativo: para cada turno que se prepare comidas se deberá contar con:
 - a. Cocinero: como mínimo con uno (1). El mismo será Jefe de Cocina debiendo acreditar sólida formación en gastronomía, y contar con una experiencia mínima de un año.
 - b. Ayudante de cocina: con formación en manipulación e higiene de los alimentos.
 - c. Personal auxiliar operativo: con formación en manipulación e higiene de los alimentos.

La siguiente es una tabla orientativa del personal requerido en función del número de comensales:

N° DE COMENSALES	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	PERSONAL AUXILIAR OPERATIVO
0 - 100	1	1	1
101 - 200	1	1	2
201 - 300	1	1	2

3. La adjudicataria deberá contemplar otra persona, personal auxiliar administrativo, responsable de la recepción de dinero o su equivalente durante el horario del almuerzo, que puede ser la misma que se encarga de la caja durante los horarios de la Cafetería.

El cocinero y el ayudante de cocina deben permanecer en régimen de horario completo y el resto de los auxiliares operativos cumplirán un horario no menor a cuatro horas, siendo distribuidos de acuerdo a las necesidades del servicio.

El personal que opera en el Buffet no tendrá relación alguna con la FACULTAD, siendo dependientes del concesionario. Caso contrario, se considera conflicto de intereses.

La firma adjudicataria se hará responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo éste observar las normas de buena conducta y aseo pertinente. Dicho personal deberá permanecer en los respectivos lugares de trabajo prohibiendo su circulación por las restantes dependencias del establecimiento.

El adjudicatario es responsable por la reparación de los daños que causara el personal en cuestión en las instalaciones y equipamiento proporcionado por la FACULTAD.

A requerimiento expreso de la Dirección del establecimiento usuario, la firma contratista deberá proceder al inmediato relevo del personal que cometa faltas debidamente ponderadas, sin perjuicio de las acciones que correspondiere iniciar como consecuencia de esa inconducta. De constatarse el hecho, se dará aviso a la empresa. De repetirse esta situación el personal involucrado no podrá continuar desarrollando tareas dentro de la Institución Académica.

- **Estado de salud del personal:** Las personas que se sepa o se sospeche que sean portadoras de alguna enfermedad que se pueda transmitir por medio de los alimentos no podrán estar en contacto con la manipulación u operación de alimentos, lo que deberá ser garantizado por la empresa. La empresa deberá dar aviso a la Dirección de la FACULTAD de esta situación.
- **Enfermedades contagiosas:** La Empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos hasta tanto se le dé el alta médico. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la Empresa su estado físico, quien deberá dar aviso a la Dirección de la FACULTAD de esta situación
- **Higiene personal:** Toda persona que esté de servicio en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una adecuada higiene personal.
La empresa deberá proveer a todo su personal de uniforme completo, según normas de Higiene y Seguridad.
Durante la manipulación de materias primas y alimentos deberán retirarse cualquier objeto de adorno (caravanas, reloj, colgantes, anillos, etc.)
- **Conducta personal:** En las zonas en donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los alimentos, como comer, fumar, salivar, masticar chicles, tomar mate u otras prácticas antihigiénicas.
De constatare dicha irregularidad el personal implicado no podrá continuar desarrollando sus tareas dentro del Buffet de la FACULTAD. Se le comunicará a la empresa que deberá tomar medidas a este respecto.
- **Ropa y efectos personales:** No deberán depositarse ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos; bolsos, mochilas, y demás deberán ser colocados fuera del sector donde se manipula alimentos.

ARTÍCULO 5: REQUISITOS DE LOS RECURSOS MATERIALES

La FACULTAD pone a disposición del adjudicatario las instalaciones: cocina, comedor, despensa, baños, corredores y anexos. El adjudicatario será responsable de la limpieza de la cocina, comedor y despensa; no las demás Áreas de la FACULTAD, cuya higiene se encuentra enmarcada en la responsabilidad de otros agentes.

Al momento de asumir el compromiso contractual con la empresa adjudicataria la FACULTAD deberá entregarle a la misma, un inventario de las instalaciones indicando estado de conservación y funcionamiento a su vez, la adjudicataria deberá dar su conformidad escrita de los recursos recibidos si estos se encuentran en las condiciones comunicadas por la Institución.

La empresa deberá aprovisionar al Buffet del equipamiento mayor y menor necesario para brindar un adecuado servicio.

La Empresa se deberá hacer cargo de los arreglos menores como colocación de mosquiteros, mantenimiento de equipos de extracción y el control de plagas en las zonas que usa.

Deberá reponer el equipo mayor y menor frente a robos, roturas y otras eventualidades, en un plazo menor a 24 hs. para que el funcionamiento del servicio no se sea interrumpido. Una vez finalizado el contrato, ya sea durante el curso de la licitación o al finalizar la misma, las instalaciones serán entregadas a la FACULTAD en buen estado de conservación y funcionamiento. En caso de falta de abastecimiento de agua, electricidad y percances que afecten el lugar físico de elaboración se autorizará la realización de menú de emergencia por un lapso no mayor a 48 hs., a coordinar con personal idóneo representante de la FACULTAD, debiendo informe de inmediato a las autoridades de la FACULTAD.

Inventario

Para la prestación del servicio el concesionario podrá hacer uso de todas las instalaciones y el equipamiento, siendo responsable por su rotura, deterioro o faltante. El Inventario de dicho equipamiento se encontrará a disposición del oferente mediante su solicitud a la Dirección de la FACULTAD.

Sobre la base del equipamiento existente y elementos solicitados en el presente pliego, el concesionario podrá agregar y/o reemplazar equipos para organizar su proceso productivo a fin de asegurar la prestación del servicio en todos sus aspectos.

Calibración y control de equipos

La empresa deberá realizar el control y calibración de los equipos de inspección y medición (termómetros, balanzas).

Los sistemas de frío (heladeras y freezer), deberán ser verificados diariamente a través de termómetros y registrar los datos obtenidos.

En los periodos de interrupción de las actividades lectivas, los equipamientos de frío no deben mantenerse en funcionamiento.

Equipamiento y recipientes

El equipamiento y los recipientes que se utilizan en los diversos procesos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud.

Los recipientes que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la limpieza y desinfección completa quedando prohibida la presencia de utensilios, recipientes, envases, etc., de madera.

- **Equipamiento:** Para la prestación del servicio y antes del inicio de las actividades el concesionario deberá proveer el siguiente equipamiento:
 - Bandejas plásticas.
 - Multiprocesadora de alimentos industrial.
 - Licuadora.
 - Carros bandejeros para depósito de las bandejas utilizadas.
 - 6 Termos para distribución de desayunos y meriendas de 21c/u mínimo.
 - 2 Hornos microondas
 - Vajilla para desayuno, merienda y para almuerzo y/ o cena

Se detallan a continuación y a modo de referencia algunas de las características técnicas del equipamiento solicitado:

Hornos microondas: Capacidad mínima 18 litros

Balanzas: Balanzas electronicas con una precisión no mayor a 10 gr. y un rango de medición no menor a 2 Kg.

Vajilla:

Descripción	Cantidad Total Solicitada
Jarros de 250 cc aptas para bebidas calientes	150
Vasos de vidrio liso de 200 cc	150
Cucharas soperas acero inoxidable	200
Tenedor acero inoxidable	200
Cuchillo acero inoxidable	200
Plato playa blanco de 26 cm diametro aprox	200
Jarras de vidrio de 2 Lts.	25 o igual a la cantidad de mesas en el comedor

Propuesta Adquisición de Equipos

Todos los gastos que demande la compra, instalación y puesta en funcionamiento del equipamiento son a exclusiva cuenta del concesionario

Mantenimiento y conservación del salón comedor

El concesionario está obligado a reponer y/o reparar todo elemento propiedad del Comedor que resultare dañado.

El concesionario deberá mantener en cantidad y calidad las condiciones óptimas de las instalaciones, equipamiento, elementos y utensilios del Comedor, como así también la totalidad de la infraestructura edilicia. Todo deberá restituirse en las mismas condiciones en que los recibe, salvo deterioros producto del uso correcto de los mismos y/o el transcurso del tiempo, debiendo responder por los daños y perjuicios que este incumplimiento ocasione a la Dirección de la FACULTAD.

La empresa concesionaria no podrá realizar remodelaciones y/o sustituciones de los equipos y/o utensilios de la planta, bajo ningún concepto, salvo con la aprobación fehaciente de la Dirección de la FACULTAD.

La Dirección de la FACULTAD se reserva el derecho de efectuar inspecciones periódicas al Comedor a los fines de constatar el estado de conservación y uso del mismo como así también de su equipamiento por parte del concesionario. Para el supuesto caso que se constatará la existencia de algún daño y/o desperfecto que requiera su reparación, se notificará fehacientemente al concesionario para que la efectúe en el plazo que se comunicará en cada caso en particular.

A los efectos de asegurar el cumplimiento de esta obligación, el concesionario deberá constituir un depósito permanente correspondiente al canon de un **mes promedio** (Ver ANEXO VI) en favor de la FACULTAD durante toda la vigencia del contrato.

Para el supuesto de incumplimiento en tiempo y forma por parte del concesionario de la obligación estipulada en el párrafo anterior, la FACULTAD queda expresamente autorizada a emplear el monto de dicho depósito como pago total o a cuenta si resultare insuficiente, para la realización por sí o por un tercero de las reparaciones no efectuadas por el concesionario. Dicho depósito deberá ser reconstituido por el concesionario en el plazo de **48** horas de notificado, como así también el faltante para el supuesto caso de haber resultado insuficiente.

ARTÍCULO 6: LIBRO DE NOVEDADES U ÓRDENES

El comedor contará con un Libro de Novedades donde se dejará constancia de las observaciones de ambas partes en lo que hace a modificaciones de las pautas pre establecidas por el presente pliego, incumplimiento o cumplimiento no satisfactorio de las mismas, situaciones excepcionales como las derivadas de inspecciones.

El libro deberá llenarse por triplicado y una copia entregada a la Dirección de la FACULTAD cuando correspondiera.

ARTÍCULO 7: NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

El concesionario deberá presentar, en los primeros 30 días posteriores a la adjudicación, los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección permitiendo de esta manera contar con la trazabilidad, los Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control para cada alimento.

ARTÍCULO 8: NORMAS DE SEGURIDAD LABORAL

El concesionario deberá desarrollar sus actividades en el sitio de elaboración y en el de Servicio en un todo de acuerdo a las Normas de Seguridad Laboral vigentes y aplicables a los procesos que realice. Para ello deberá presentar un Documento de Seguridad Laboral, específico para el servicio y un programa tentativo de capacitación.

ARTÍCULO 9: PROCESO DE PRODUCCIÓN

La empresa concesionaria elaborará las preparaciones con 24 horas de anterioridad a la planificación establecida para su consumo y asegurará un lapso de aptitud mínimo de 48 horas.

La responsabilidad de la elaboración de alimentos inocuos es exclusividad del concesionario y periódicamente y a demanda deberá presentar los informes de laboratorio que avalen dicho periodo de aptitud.

Se garantizará en forma permanente y durante todo el proceso de producción los procedimientos adecuados para asegurar la inocuidad y la conservación de las propiedades organolépticas de las preparaciones.

Para asegurar el control permanente de las temperaturas establecidas como referencia para cada etapa del proceso el concesionario deberá implementar desde el inicio de su actividad un sistema de registro de temperaturas.

Las preparaciones se servirán en platos de losa lavados en óptimas condiciones con vajilla de acero y vasos plásticos.

La Dirección de la FACULTAD y el concesionario podrán acordar modificaciones en cualquier etapa del proceso de producción que tiendan a la optimización de la calidad final del servicio siempre que no modifiquen las condiciones económicas establecidas.

ARTÍCULO 10: PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS

Las preparaciones se realizarán siguiendo las técnicas dietéticas correctas y específicas según las características de los alimentos y menús correspondientes.

Se respetará el recorrido sucio limpio para los alimentos y el personal, como así mismo se evitará todo procedimiento que puede provocar contaminación cruzada.

El personal mantendrá en forma permanente el orden y la limpieza de las áreas de trabajo mientras desempeña su tarea. Se emplearán todas las técnicas adecuadas para evitar la contaminación (guantes, barbijos, cofias, etc.)

Personal idóneo de la FACULTAD podrá verificar el cumplimiento de todos los procedimientos adecuados para la producción de los alimentos. Cualquier mejora o modificación a las condiciones operativas se deberán comunicar por escrito a la Coordinación del Servicio de Alimentación a fin de su evaluación para su implementación.

Cocción: Las preparaciones se someterán a las distintas técnicas de cocción específicas. La empresa prestataria instruirá al personal sobre el uso correcto de los equipos de cocción y las normas de seguridad para la prevención de accidentes en el manejo de los mismos. Se deberá controlar y registrar las temperaturas de cocción de manera de verificar los valores de seguridad alimentaria.

Abatimiento: El concesionario deberá abatir en forma inmediata a la finalización de la cocción todas las preparaciones, de manera de alcanzar los 5 grados y evitar la contaminación del producto.

Fraccionamiento: La empresa concesionaria fraccionará en platos individuales de losa los menús a una temperatura nunca menor a 68 grados centígrados, respetando para cada plato: el peso neto estipulado y una correcta presentación: Se deberá respetar estrictamente las indicaciones de gramaje establecidas en la planificación. Se emplearán los procedimientos adecuados a fin de evitar la contaminación. Se descartarán aquellas raciones que resulten defectuosas, dañadas o que presenten alguna alteración en la calidad del alimento.

Rotulación: La ración envasada será rotulada de modo visible e indeleble debiendo indicarse nombre de la preparación, variante del menú base si corresponde, fecha de elaboración, peso si corresponde y si pertenece o no a las muestras de alimentos.

Almacenamiento De Los Productos Terminados Pre elaborados: Las raciones se almacenarán en cámara, en forma inmediata a la finalización del rotulado, conservando la cadena de frío adecuada y dispuestas ordenadamente en perfectas condiciones de higiene hasta su elaboración final.

Adecuación del proceso de producción: A criterio de la Dirección de la FACULTAD y cuando sea necesario optimizar la prestación del servicio se podrá requerir al operador del Comedor la adecuación del proceso de producción, solicitando la modificación de algún proceso.

ARTÍCULO 11: CONTROLES

Control Bromatológico: Personal designado por la Secretaría de Salud Pública podrá controlar la materia prima y los alimentos elaborados durante todo el proceso, desde el ingreso y almacenamiento de la materia prima, durante el proceso de elaboración y hasta la entrega del alimento elaborado al consumidor.

Se podrán realizar análisis microbiológico de las preparaciones y de los puntos críticos de producción y distribución en cualquiera de sus etapas.

Se verificará la higiene del local, el mantenimiento de los equipos e instalaciones, uniformes del personal, etc.

La Dirección de la FACULTAD a través de un responsable podrá decomisar productos alimenticios (materia prima y alimentos elaborados) cuando existan dudas respecto a su aptitud bromatológica. Y/ o recoger muestras para analizar de cada menú o supervisar distintos aspectos operativos conforme a los procedimientos previstos por el marco normativo vigente.

Control de calidad nutricional: Las preparaciones podrán ser controladas por personal designado por la Dirección de la FACULTAD a fin de verificar la provisión y composición del aporte calórico y el cumplimiento de las técnicas de elaboración adecuadas.

La Dirección de la FACULTAD podrá asignar un profesional Lic. En Nutrición o Nutricionista a los fines de este control de calidad, el que tendrá libre acceso al lugar de elaboración y a todas las etapas de producción.

ARTÍCULO 12: PENALIDADES CON RESPECTO AL SERVICIO

- a. **Por incumplimiento cuantitativo y/o cualitativo del servicio entregado en el comedor:** Por incumplimiento reiterado en la cantidad y/o falta de algún insumo o tipo de menú solicitado en el pedido diario se aplicará una multa equivalente al valor de 10 menús. Se deberá, además, proceder de manera inmediata a completar el pedido según lo solicitado. En caso de repetirse el incumplimiento, las multas serán equivalentes al duplo de la última aplicada.

- b. **Por incumplimiento reiterado en los horarios de entrega:** Por tardanzas reiteradas entre 30 y 60 minutos se aplicará un descuento del 50% del valor total de las raciones entregadas impuntualmente.

Por tardanzas superiores a los 60 minutos se aplicará un descuento del 100 % del valor total de las raciones entregadas impuntualmente

- c. **Por incumplimiento en presentación de los platos:** Por incumplimiento de condiciones de presentación se aplicará el descuento del total de las raciones observadas, debiendo además procederse a la reposición inmediata de las mismas.
- d. **Por incumplimiento en la calidad de las preparaciones:** Por incumplimiento reiterado en la calidad de las preparaciones autorizadas o por el faltante o reemplazo no criterioso de algún ingrediente indicado para la preparación, se descontarán las comidas entregadas y se aplicará una multa equivalente al valor de total de las mismas. Se deberá proceder a reemplazar el pedido por lo solicitado.
- e. **Por incumplimiento con la planificación:** Por la modificación total o parcial del menú sin autorización y/ o justificación expresa de la Dirección de la FACULTAD se realizará el descuento total de las raciones que correspondieren a tales condiciones.
- f. **Por incumplimiento de normas:** Por el incumplimiento de las normas del Código Alimentario Argentina se sancionará con multas que van desde el 20 % al 100 % extra del canon mensual oficial en función a la gravedad y/ o reiteración del mismo del incumplimiento.
- g. **Incumplimiento en el mantenimiento y uso de las instalaciones y el equipamiento:** Ante la falta de cumplimiento en el mantenimiento y/o uso incorrecto de las instalaciones, equipamiento, infraestructura edilicia, etc. se penalizará con una multa del 20 y hasta el 100% del canon mensual que paga la adjudicataria.
- h. **Incumplimiento en la modalidad de atención:** Por incumplimiento reiterado de la modalidad acordada para la atención del buffet, se aplicará una multa de hasta el 100% del canon que paga la Adjudicataria en función a la gravedad y / o reiteración del mismo.

Ante la aplicación de cualquiera de las sanciones previstas en el presente pliego, y de haberse efectuado la reserva pertinente en el Libro de Orden, la empresa contratante podrá presentar dentro del perentorio término de cuarenta y ocho horas, el descargo que considere pertinente ante la Dirección de la FACULTAD quien resolverá la cuestión. La interposición de recursos no suspenderá la aplicación de las sanciones ni la prestación del servicio.

ARTÍCULO 13: INSPECCIONES Y SANCIONES

El/los responsables/s idóneo/s y/o representante/s designados por la FACULTAD realizarán cuantas visitas de inspección estimen pertinentes en las instalaciones del servicio, dentro del horario de funcionamiento de la concesión. En este cometido de inspección se podrá ordenar los análisis que se consideren oportunos y así mismo recabar toda documentación de índole sanitaria como: Acta de Desinfección, Libretas Sanitarias del personal, etc.

En el caso de deficiencias del servicio se levantará acta en el momento de la inspección, en la que se hará constar los motivos y la misma deberá ser firmada por el representante de la FACULTAD y por el responsable que designe la adjudicataria a quien se le entregará una copia, obligándose el adjudicatario a subsanar de forma inmediata la deficiencia o irregularidad que se descubra bajo pena de aplicación de la multa correspondiente.

ANEXO I: SERVICIO DE CAFETERÍA

1. El servicio cafetería de la FACULTAD será adjudicado a la misma empresa adjudicataria del servicio de buffet. El adjudicatario deberá atender ambos servicios.
2. La cafetería de la FACULTAD permanecerá abierta durante todo el ciclo lectivo en horarios de 8:30 a 11:30 y de 15:00 a 20:00 horas, según calendario académico.
3. La FACULTAD pondrá a disposición del adjudicatario, para el mejor cumplimiento del servicio, las instalaciones, mobiliario y el menaje de cafetería existente en el mismo.
4. Correrán por cuenta de la FACULTAD los consumos de agua derivados del funcionamiento del servicio de cafetería.
5. El adjudicatario será responsable de la limpieza del local de cafetería, enseres, sillas, mesas, menaje, lámparas, etc., y en general de todo aquello que utilice el concesionario para la prestación del servicio.
6. No obstante, el adjudicatario podrá mejorar las instalaciones o bienes que la FACULTAD pone a su disposición, siendo de su cuenta todos los gastos de adquisición e instalación de las mismas. Una vez finalizado el contrato podrá retirar dichos bienes, siendo de su cuenta los gastos que ello pueda originar.
7. Al finalizar el contrato, el adjudicatario se compromete a dejar el local y el equipamiento del mismo, limpio y en perfecto funcionamiento, teniendo en cuenta el uso normal del mismo en el período de duración del contrato.
8. ALIMENTOS 0 PREPARACIONES NO AUTORIZADAS PARA SER BRINDADAS EN DESAYUNO Y MERIENDA:
9. Golosinas
 - Jugos de frutas artificiales
 - Alfajores industrializados.
 - Galletitas rellenas o tipo Waffle Embutidos
 - Pizza, Faina Margarina Mayonesa
 - Helados de agua
 - Cremas y helados de leche

Aclaraciones respecto a MATERIAS PRIMAS Y VÍVERES

Los víveres secos podrán proveerse en envases mayores de 1 kg siempre que estén debidamente rotulados de origen, con fecha de vencimiento visible y demás especificaciones del Código Alimentario Argentino.

TODOS LOS ALIMENTOS QUE SE LICITAN DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD, DE ACUERDO A LO ESPECIFICADO ANTERIORMENTE Y A LAS EXIGENCIAS DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

- 1) EN ENVASES ORIGINALES, REGLAMENTARIOS Y DEBIDAMENTE ROTULADOS.
- 2) El huevo debe presentar cáscara íntegra, limpia, forma y textura normal a examen abierto y debe estar exento de olor, sabor o color extraño. Podrá almacenarse a temperatura ambiente en un lugar fresco siempre que no sean extremadamente cálidos.
- 3) Tanto para vegetales como para frutas los residuos contaminantes no deben exceder los límites máximos de plaguicidas y fertilizantes fijados en el CAA. También se debe solicitar al proveedor de vegetales y frutas listado de establecimientos de origen.
- 4) La carne no debe presentar olores extraños, y debe ser recepcionada en envases primarios en bolsas de plástico íntegro.
- 5) La porción de pollo, cuarto trasero puntualmente, deberá tener un peso neto de 250 grs. y el peso del pollo eviscerado, será aproximadamente de 1,8 kg.
- 6) La cocción del pollo debe realizarse sin piel.
- 7) El transporte de todos los productos al establecimiento debe realizarse según normas establecidas en Código Alimentario Argentino.
- 8) No podrán almacenarse productos pre elaborados correspondientes a menús anteriores que generen dudas respecto de si efectivamente se colocaron las cantidades establecidas para cada preparación.
- 9) Los recipientes sin tapa deben permanecer cubiertos con films termo contraíble.
- 10) No se acepta en el comedor la presencia de envases, ni utensilios de madera.
- 11) El lavado de verduras de hojas se deberá realizar con agua corriente, hoja x hoja.
- 12) Se deberá lavar la fruta una por una y acondicionar en lugar fresco hasta su consumo, separada de las frutas no higienizadas.
- 13) La sal agregada durante la elaboración de alimentos debe adicionarse al final de cocción, acorde a lo dispuesto por el Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza, y en el caso de los saleros propiamente dicho, no podrán permanecer en la mesa salvo requerimiento de los comensales.
- 14) La entrega de mercadería perecedera deberá estar respaldada por un transporte adecuado y que reúna las condiciones necesarias para preservar los alimentos en Óptimo estado de conservación.
- 15) Documento exigido para todas las carnes: PASE SANITARIO de SENASA. Debe proceder de animal en los establecimientos habilitados por Ministerio de Ganadería.
- 16) Las frutas deben ser lavadas con agua corriente una por una.
- 17) NOTA: Tanto para vegetales como para frutas los residuos contaminantes no deben exceder los límites máximos de plaguicidas y fertilizantes fijados en el Código Alimentario Argentina. También se debe solicitar al proveedor de vegetales y frutas listado de establecimientos de origen.
- 18) BEBIDAS: Es obligación del concesionario ofrecer para el almuerzo una jarra de vidrio de 2 (dos) litros de agua potable fresca cada 5 comensales, es decir 2 (dos) vasos por comensal, que se colocará en las mesas correctamente selladas con films plástico termo contraíble hasta su apertura.
- 19) ENSALADAS
 - a) Las ensaladas deben aliñarse con 5 cc de aceite permitido por porción de PN 130 grs.
 - b) Listado de opciones de ensaladas.

ANEXO II: FLUCTUACIÓN DE PRECIOS

Los precios podrán actualizarse de forma automática y no podrán superar en promedio lo establecido por el IPC para el mismo periodo en el rubro Alimentos y bebidas no alcohólicas para la región Cuyo. Se deberá presentar cada seis meses un listado con el detalle de los mismos o en el momento que la Comisión de buffet lo solicite. En caso de subas que excedan lo establecido deberán ser debidamente justificadas. El listado se deberá presentar impreso por nota en Mesa de Entradas. La Facultad podrá solicitar la planilla de cálculo con la que se realizó el cálculo.