

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

ARTÍCULO N° 1. LUGAR DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO

La prestación del servicio objeto de este llamado se realizarán en el local del Bar-comedor, planta baja del Módulo 9 de la Sede Campus de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE GENERAL SARMIENTO – Calle Juan María Gutiérrez 1150 entre José León Suárez y Verdi del Barrio el Cortijo, Ciudad de Los Polvorines, C.P.A. B1613GSX, partido de Malvinas Argentinas Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO N° 2. INICIACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La fecha de iniciación de la prestación de los servicios estará indicada en el correspondiente contrato.

ARTÍCULO N°3. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El plazo de prestación del servicio, es de VEINTICUATRO (24) meses, con opción a prórroga por DOCE (12) meses más, con el acuerdo de la empresa.

ARTÍCULO N° 4. AUMENTO O DISMINUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

La UNGS se reserva el derecho de aumentar o disminuir la prestación de los servicios en los términos establecidos en el Decreto PEN N° 1030/2016.

ARTÍCULO N° 5. FORMA DE EJECUTAR EL SERVICIO

La Adjudicataria ejecutará el servicio objeto de la presente contratación de tal manera que a juicio de la UNGS resulte adecuado a su fin, de acuerdo a lo requerido en el Pliego de Bases y Condiciones, Especificaciones Técnicas, Contrato y directivas de la UNGS.

Los oferentes deberán incluir en la oferta el plan de trabajo propuesto para lograr calificar de acuerdo al nivel de excelencia buscado por este Organismo, incluyendo las sugerencias que la EMPRESA considere convenientes para la correcta prestación del servicio.

ARTÍCULO N° 6. SUPERVISIÓN

La Supervisión designada por la UNGS tendrá a su cargo el control y la supervisión de la correcta ejecución del servicio contratado y del fehaciente cumplimiento de todas las cláusulas establecidas en los Pliegos de Bases y Condiciones y Especificaciones Técnicas.

ARTÍCULO N° 7. COORDINACIÓN

La Adjudicataria designará y mantendrá en forma permanente en el lugar de ejecución del servicio un ENCARGADO, quien será el único interlocutor válido ante la Supervisión de la UNGS. El mismo será designado al inicio de la prestación del servicio contratado, debiendo notificar a la Supervisión de la UNGS la identificación del mismo.

ARTÍCULO N° 8. COMUNICACIONES

Las comunicaciones entre la Adjudicataria y la UNGS se harán por escrito, por duplicado y a los domicilios indicados por las partes en el contrato respectivo.

ARTÍCULO N° 9. RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO

El CONCESIONARIO es el único responsable del servicio y del cumplimiento de todas las disposiciones legales, fiscales, impositivas y administrativas, nacionales, provinciales, municipales y policiales vigentes propias de su actividad y de los aportes previsionales correspondientes. Las inobservancias incurridas son responsabilidad del CONCESIONARIO, siendo a su cargo el pago de multas y el resarcimiento de daños y perjuicios derivados de cualquier infracción.

El CONCESIONARIO será responsable de todos los daños causados a los bienes de propiedad de la UNGS afectados a la concesión y de los demás perjuicios causados al mismo por consecuencia del uso normal y anormal de aquellos o de otra conducta dolosa o negligente y siempre en la extensión prevista en el artículo 1738 siguientes y concordantes del Código Civil y Comercial de la Nación.

El CONCESIONARIO tomará a su debido tiempo todas las disposiciones y precauciones necesarias para evitar daños a las personas y/o bienes de usuarios o terceros, siendo responsable por los daños que eventualmente ocurran a las personas y/o bienes de los usuarios que concurran al bar como consecuencia

de accidentes y/o daños ocurridos en ocasión del servicio, o en el lugar de prestación del mismo, con negligencia, imprudencia y/o impericia del CONCESIONARIO o del personal a su cargo.

Asimismo será responsable directo de los actos u omisiones de deberes propios del servicio o de personas bajo su dependencia o de las que se valga para el mismo, su responsabilidad ante la UNGS y terceros se extiende a los productos vendidos aunque no exista culpa directa del CONCESIONARIO.

ARTÍCULO Nº 10. LEY DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y DE ASEGURADORA DE RIESGO DE RABAJO (ART)

La Adjudicataria deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en materia de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Ley Nº 19.587 y su Decreto Reglamentario Nº 351/79; sobre Riesgo de Trabajo Ley Nº 24.557 y su Decreto Reglamentario Nº 170/96 y demás legislación vigente en la materia. La UNGS se reserva el derecho de auditar el cumplimiento por intermedio del organismo con competencia sobre el tema.

IMPORTANTE: *Serán de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria todo accidente de trabajo que ocurra a su personal o a terceros vinculados con la prestación del servicio, como asimismo, el cumplimiento de todas la obligaciones emergentes de las leyes laborales.*

ARTÍCULO Nº 11. CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE EN TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

El CONCESIONARIO deberá dar estricto cumplimiento de las normas relativas al trabajo y los organismos de seguridad social.

Todo el personal del CONCESIONARIO afectado a la prestación del servicio tendrá relación de dependencia únicamente con ésta, sin que exista ninguna clase de vinculación laboral con los organismos contratantes.

En cumplimiento de lo requerido por las Leyes Nº 20.744 (Contrato de Trabajo) y Nº 24.013 (Empleo), la empresa Adjudicataria deberá presentar:

Dentro de los cinco (5) días de firmado el contrato.

- Nómina y perfil profesional del personal afectado al servicio.
- Número de CUIL de cada uno de ellos.
- Nombre y matrícula de un médico nutricionista designado para evaluar el componente peso/kcal de los menús.
- Fotocopia de la Póliza de la Aseguradora de Riesgos de Trabajo, que tenga a su cargo la cobertura médico- asistencial del personal que prestará servicios.

En concordancia con el pago mensual del canon, la UNGS podrá solicitar al CONCESIONARIO que presente ante los funcionarios designados para efectuar la Supervisión del servicio y a su requerimiento, la documentación que a continuación se detalla.

- Fotocopia de los recibos de haberes y de los sueldos anuales complementarios - si correspondiera- del personal afectado al servicio.
- Fotocopia de las boletas de depósitos de los aportes previsionales del personal afectado al servicio, tanto del empleador como del empleado.
- Fotocopia del pago de la Aseguradora de Riesgos de Trabajo (A.R.T.).

ARTÍCULO Nº 12. SOLUCIÓN DE DIVERGENCIAS

Si en la interpretación de los Pliegos, en su faz técnica, surgieran divergencias, éstas serán resueltas por la UNGS, cuyas decisiones serán definitivas.

El CONCESIONARIO **NO PODRÁ** suspender la prestación del Servicio ni aún parcialmente bajo pretexto de la existencia de divergencias pendientes. La paralización total o parcial de los trabajos por ésta causa, hará pasible a la Adjudicataria de la aplicación de multas.

ARTÍCULO Nº 13. VESTIMENTA E IDENTIFICACIÓN

Deberá ser provisto por el CONCESIONARIO el uniforme adecuado al trabajo y a la época del año.

ARTÍCULO Nº 14. DEL PERSONAL DEL CONCESIONARIO

El personal deberá actuar con la mayor discreción posible en el desempeño de las tareas, cuidando expresamente el trato con autoridades, estudiantes, docentes, no docentes y visitantes de esta Casa de Altos Estudios.

El personal deberá ser idóneo y de buenos antecedentes, de buena presencia, conducta y educación; asimismo deberá acreditar su estado de salud en el cumplimiento de normas y ordenanzas vigentes al efecto.

El personal que realice las tareas no tendrá relación laboral con la Universidad y deberá ser mayor de dieciocho (18) años.

ARTÍCULO Nº 15. REMOCIÓN DEL PERSONAL POR PARTE DEL CONCESIONARIO

El CONCESIONARIO podrá remover a sus empleados según su criterio y por causas justificadas, de acuerdo a las normas legales vigentes en materia laboral y sin afectar la ejecución del servicio, comunicándolo previamente a la Supervisión de la UNGS y de acuerdo con la misma.

ARTÍCULO Nº 16. REMOCIÓN DEL PERSONAL POR PARTE DE LA UNGS

La Universidad Nacional de General Sarmiento podrá exigir al CONCESIONARIO la separación del plantel, a cualquier miembro de la nómina de empleados de dicha empresa cuya presencia o conducta no sea adecuada a criterio de las autoridades de esta Universidad. El CONCESIONARIO reemplazará al personal que no resulte idóneo para el trabajo requerido en un plazo máximo de DOS (2) días, siendo ésta la única responsable de las consecuencias emergentes que pudiera acarrear dicha decisión.

La UNGS se reserva el derecho de aceptación, una vez producido el reemplazo, después de haber evaluado si el reemplazante reúne los antecedentes necesarios para el desempeño del Servicio.

ARTÍCULO Nº 17. SANCIONES

El incumplimiento por parte del CONCESIONARIO de las cláusulas del presente Pliego de Bases y Condiciones y/o Contrato, será causa para la aplicación de las siguientes sanciones:

1. Apercibimiento.
2. Multas.

Estas dos formas enunciadas deberán ser comunicadas fehacientemente al CONCESIONARIO a través de la Supervisión de la UNGS. La reiteración de estas sanciones conllevará a la:

3. Rescisión del Contrato.

ARTÍCULO Nº 18. FALTAS CAUSALES DE MULTA

El Concesionario dará cumplimiento efectivo a lo establecido en el decreto 1030/16 y a las estipulaciones del presente pliego y otros documentos contractuales.

Serán consideradas faltas pasibles de sanciones las siguientes:

- a) Incumplimiento de horario de servicio.
- b) Incumplimiento en la cantidad de personal por turno. (faltantes o ausencias sin reemplazo).
- c) Falta de higiene.
- d) Invasión de espacios físicos no previstos en este pliego y/o contrato.
- e) Falta de respeto a los estudiantes o al personal de la UNGS.
- f) Incumplimiento de las obligaciones asumidas por el CONCESIONARIO en el presente pliego y/o en el contrato.
- g) Incumplimiento de una intimación de la Universidad.
- h) Paralización parcial o total del servicio.
- i) Mala calidad de la comida
- j) Aumentos de tarifas o modificaciones de los precios de los menús establecidos sin previa autorización por parte de la UNGS.

ARTÍCULO Nº 19. MONTO DE LAS MULTAS

Para las faltas descriptas en el Art. 18 y después de recibido UN (1) apercibimiento, se establece una multa equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del monto del canon mensual.

ARTÍCULO Nº 20. FORMA DE PAGO DE LAS MULTAS

Las multas deberán ser abonadas en efectivo en la Dirección de Tesorería de la Universidad dentro de los tres (3) días hábiles de notificadas. El no pago de una multa en tiempo y forma será causal directo de rescisión del contrato.

ARTÍCULO Nº 21. PLAN DE EMERGENCIAS

El CONCESIONARIO está obligado a colaborar y participar en el PLAN DE EMERGENCIAS DE LA UNGS, 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.

ARTÍCULO N° 22. OBJETIVO DE LA CONCESIÓN

El presente llamado está orientado a la concesión de la explotación del servicio de Bar en el Campus Universitario para el período 2025/27 (con opción al 2028). A través de dicho servicio la Universidad pretende acceder a una oferta de alimentos sana, variada y económica, que esté al alcance de estudiantes, docentes y no docentes que diariamente desarrollan sus tareas en el lugar, en la búsqueda de satisfacer las necesidades de la Comunidad Universitaria.

El servicio prestado por el oferente será el de bar e incluirá comidas rápidas frías y por lo menos tres platos calientes diarios. Se deberá garantizar en los horarios picos (ej, 12 a 14 horas) mercadería suficiente para atender la demanda de la comunidad universitaria. Cuando la Universidad lo considere oportuno podrá acordar con el concesionario la ampliación de menús completos con platos calientes los que deberán respetar los precios de plaza. Igualmente podrá ser contratado para la atención de comidas y otros servicios en eventos, siempre que los precios y calidad sean acordes con los de mercado.

El concesionario deberá dirigir toda su actividad en la Universidad a satisfacer las necesidades de la Comunidad Universitaria, quedando prohibido realizar servicios a terceros, fiestas particulares no autorizadas o cualquier otro evento que no se ajuste a los fines explicitados.

El CONCESIONARIO deberá contar siempre con todos los productos incluidos en la lista del Anexo I y todos aquellos que ofrezca en su propuesta y sean aprobados por la UNGS.

Si por motivo no justificado, alguno llegase a faltar en forma circunstancial, deberá ofrecer otro de similares características e igual precio que el faltante, aún si aquel fuese de precio menor. Se entenderá motivo justificado a cualquier motivo no imputable al CONCESIONARIO (escasez, veda, etc.) razonablemente interpretado y fehacientemente comprobado por la UNGS.

La UNGS se reserva el derecho de contratar el servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos y de concesionar otros espacios destinados a kiosco.

ARTÍCULO N° 23. CONCESIONARIO

La concesión del servicio será otorgada a una persona de existencia física o jurídica con capacidad civil para obligarse, que cumpla con los requisitos generales establecidos por el Decreto 1030/2016 Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Pública (reglamentación del Decreto Delegado 1023/01):

- a. Poseer referencias comerciales y bancarias que acrediten su responsabilidad moral y material.
- b. Acreditar experiencia en la actividad gastronómica (EXCLUYENTE). En particular se considerará a aquellos que demuestren experiencia en el manejo de mercados permanentes y cerrados (comedores escolares, universitarios, de fábricas, etc.).
- c. No haber sido suspendido o inhabilitado para contratar con el Estado Nacional
- d. Acreditar idoneidad técnica para la atención de la concesión licitada.

ARTÍCULO N° 24. ESPACIO FÍSICO

La Universidad cederá al concesionario a título precario los espacios detallados a continuación:

- Bar – comedor Módulo 9 - Planta baja del Módulo 9 del Campus con una superficie de 255 m2 cubiertos (incluyendo cocina y barra) y una terraza de 60 m2, sita en Juan María Gutiérrez 1150, Los Polvorines, Malvinas Argentinas.

ARTÍCULO N° 25. DESTINO DEL ESPACIO CEDIDO

El espacio cedido por la Universidad será adecuado por exclusiva cuenta del concesionario en el marco de los parámetros establecidos a estos efectos según lo establecido en los apartados a) y b) del presente Artículo y el Artículo 37 del presente Pliego, para lo cual el proyecto de adecuación e instalaciones debe recibir la previa aprobación de la Dirección General de Infraestructura de la Universidad, y estará destinado EXCLUSIVAMENTE al servicio de bar y comedor.

Los trabajos de adecuación del local deberán realizarse de acuerdo a indicaciones de la Universidad y deberán estar terminados dentro de los 15 días hábiles de iniciados.

Durante la ejecución de los trabajos de adecuación, el concesionario deberá garantizar el servicio de prestación del servicio de bar – comedor.

- a. **Amoblamiento:**

La Universidad entregará el espacio referido precedentemente con las instalaciones que oportunamente se detallan¹.

Sin perjuicio de ello, el oferente podrá presentar una propuesta alternativa para obtener el mejor aprovechamiento del espacio físico. Ésta deberá ser aprobada por la Universidad.

La UNGS, a través de los servicios que a tal fin destaque, podrá solicitar el agregado o reemplazo, cuando su desgaste así lo aconseje, de mesas, sillas u otros elementos utilizados para la atención del público. Todo material a incorporar será de tipo y características uniformes.

b. Sistema de preservación ambiental:

El concesionario deberá asegurar con extractores, campanas y conductos de ventilación con salida a los cuatro vientos la eliminación completa de humos y olores del local. Asimismo el concesionario deberá procurar preservar el lugar de ruidos que perturben el normal funcionamiento de las actividades universitarias. Será de responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de residuos. En este caso se deberá prever la disposición y separación de residuos en recipientes y bolsas diferenciadas (orgánico y reciclable), los que serán depositados en contenedores destinados a tal fin.

ARTÍCULO N° 26. MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN

El sistema adoptado para la prestación del servicio será, básicamente, el de autoservicio con bandejas individuales y la implementación de un sistema recipientes para comidas frías y calientes (éstas serán servidas por personal de la concesión) y atención de mesas en los locales de la concesión. Deberá garantizarse una clara separación del sector de atención al público y entrega de pedidos del cobro de los productos o caja, a los fines de facilitar una rápida atención evitando la acumulación de personas y filas extensas. Asimismo deberá incluir, al mismo costo, la entrega en las oficinas de los pedidos realizados por el personal de la Universidad.

A tal fin, el concesionario deberá contar con cantidad suficiente de personal de forma tal que el servicio se brinde de manera normal, procurando mantener la atención del público en forma rápida y fluida. En el caso de ser requerido por los usuarios, se deberá garantizar la envoltura de las comidas para su traslado.

Todo ello sin perjuicio de la implementación de la propuesta de servicios que presente el oferente, conforme a la aceptación o no que de la misma se efectúe al momento de ser considerada y evaluada por la comisión evaluadora. Dicha propuesta de servicios podrá tener prevista la prestación de servicios complementarios, innovaciones, etc.

ARTÍCULO N° 27. CANON BASE

Se fija la suma de **PESOS ochocientos mil (\$ 800.000,00)** como canon mensual base de referencia a percibir por la concesión, el cual se podrá actualizar cada 120 días de acuerdo al IPC. La UNGS contempla la posibilidad de que las propuestas imputen parte de los costos de inversión inicial en adecuación del espacio e instalaciones como anticipo de un porcentaje del canon mensual, no mayor del 80 % de éste, por un periodo de hasta 12 (doce) meses, y de un porcentaje no mayor del 50 % del canon por un periodo adicional al anterior de hasta seis (seis) meses, es decir, en total, por un periodo máximo de 18 (dieciocho) meses.² El canon deberá ser abonado en forma anticipada del 1 al 10 de cada mes. Durante los meses de enero y febrero de cada año, el canon establecido se reducirá en un CINCUENTA POR CIENTO (50%). El incumplimiento del pago en el plazo estipulado devengará un interés punitivo diario del 1% calculado sobre el canon.

ARTÍCULO N° 28. DURACIÓN DEL CONTRATO

La concesión del servicio tendrá una vigencia de DOS (2) AÑOS a partir de la firma del contrato, y podrá ser prorrogado por un período máximo de UN (1) AÑO, previo acuerdo de partes expreso y por escrito, con una anticipación de sesenta (60) días al vencimiento del plazo del contrato.

ARTÍCULO N° 29. HORARIO DE ATENCIÓN

El horario de atención será el siguiente:

- Bar – comedor Módulo 9 - Planta baja del Módulo 9 del Campus Lunes a viernes de 8 a 22 horas.
Sábados de 8 a 18 horas

El horario de atención podrá sufrir pequeñas variaciones acordes a las necesidades de la Universidad o a pedido de la concesionaria previa aprobación por parte de la Universidad.

ARTÍCULO N° 30. GASTOS

Los siguientes gastos estarán a cargo del concesionario:

- Gastos de electricidad, gas y agua que se discriminarán mediante medidores propios.
- Servicio de limpieza, que estará a cargo del concesionario.
- Seguros requeridos para la cobertura del equipamiento.

Las liquidaciones de estos gastos se abonarán en la Dirección de Tesorería de la UNGS a mes vencido, dentro de los CINCO (5) días de remitidas las mismas.

La Universidad instalará un teléfono en el Bar por el cual la concesionaria sólo podrá recibir llamadas entrantes, estando bloqueado para las llamadas salientes. Sin perjuicio de ello, el concesionario podrá solicitar la instalación de una línea telefónica a su exclusivo cargo.

ARTÍCULO N° 31. PRECIOS Y REAJUSTES

El concesionario garantizará el servicio de bar asegurando diariamente la calidad de los productos y un listado fijo de por lo menos TRES (3) platos calientes, uno de los cuales deberá ser vegetariano, que variarán por cada día de la semana y al menos dos de ellos no se repetirán dentro de la misma semana (esto incluye también la no repetición de las guarniciones), los cuales deberán satisfacer la demanda diaria, además de los productos adicionales que el concesionario ofrezca. Se deberá contemplar el expendio de alimentos para celíacos. **Asimismo deberá ofrecer un menú de desayuno/merienda y un menú estudiantil a un precio promocional.**

Los precios y la calidad del servicio serán los que se fijen en los pliegos, contrato u oferta, de acuerdo a la propuesta que resulte adjudicada.

Los menús de deberán publicar en cartelera visible de manera mensual

Los precios de los productos deberán ser respetados estrictamente por el concesionario quien deberá publicarlos en lugar fácilmente visible. Dichos precios se podrán reajustar **ÚNICAMENTE** si se registra un aumento sustancial en el costo de las mercaderías correspondientes (circunstancia que deberá ser acreditada y justificada debidamente por el concesionario) y mediando expreso pedido del concesionario, y autorización por escrito de la Universidad.

ARTÍCULO N° 32. TENENCIA

El concesionario recibe el espacio en las condiciones en que se encuentra y lo deberá devolver en las mismas condiciones, salvo el desgaste natural por el transcurso del tiempo. Son a cargo del concesionario los gastos de mantenimiento sin derecho a reembolso o indemnización. Las mejoras que introduzcan las adecuaciones de espacios deberán ser autorizadas por la Universidad y quedarán en poder y en beneficio de la misma sin necesidad de resarcimiento alguno por parte de ella al concesionario.

ARTÍCULO N° 33. AFIANZAMIENTO DE CONTRATO

En el acto de la firma del contrato el concesionario deberá presentar un garante propietario, además de la garantía estipulada en el artículo 19 del Pliego de Bases y Condiciones.

ARTÍCULO N° 34. BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Se prohíbe al concesionario el expendio de bebidas alcohólicas en el horario de uso del comedor en días y horas de clase, a excepción de que expresamente lo requiera la UNGS para algún evento u ocasión especial en que quedará abierta la posibilidad de la inclusión de dichas bebidas.

Asimismo, queda prohibida la venta de cigarrillos.

ARTÍCULO N° 35. PERSONAL - SEGUROS

El personal será designado por el concesionario y no tendrá ninguna relación laboral con la Universidad.

El concesionario será responsable en forma exclusiva de todas y cada una de las obligaciones que, en su carácter de empleador, asumirá respecto del personal que contrate y que trabaje bajo su dependencia en el Bar-Comedor. En tal sentido deberá contratar, para la totalidad de su personal, el Seguro de Riesgos del Trabajo, no asumiendo la Universidad responsabilidad alguna en tal sentido.

El resarcimiento de los perjuicios que no obstante se produjeren correrá por cuenta exclusiva del concesionario.

ARTÍCULO N° 36. CONTROL POR PARTE DE LA CONCEDENTE

La Universidad se reserva el derecho de realizar auditorías técnico-contables y de calidad de la prestación de los servicios concedidos. Las observaciones que realice la Universidad no atendidas por el concesionario en tiempo y forma serán penalizadas por multas que podrán fijarse desde un 10% del valor del canon de ese momento hasta un 100% de valor del canon, las cuales serán fijadas por la Rectora y el concesionario las deberá ingresar en la Tesorería de la Universidad dentro de los tres (3) días corridos de notificada salvo especificación de plazo especial. La reiteración de cinco (5) observaciones no atendidas dará lugar a la rescisión del contrato

ARTÍCULO N° 37. INVERSIÓN INICIAL

Previo a la apertura del local, el concesionario deberá realizar una inversión inicial para pintar, decorar y equipar el local según las reglas del buen arte. Para esto, deberá presentar una propuesta de inversión detallando los trabajos a realizar y el equipamiento y mobiliario a incorporar. La propuesta del adjudicatario será aprobada previamente por la Dirección General de Infraestructura.

ARTÍCULO N° 38. CRITERIOS PARA LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN DE OFERTAS.

El estudio y comparación de las ofertas será realizado por una Comisión de Evaluación designada a tal efecto, la cual analizará y propiciará la oferta más conveniente para la UNGS teniendo en cuenta los siguientes criterios de evaluación y selección de las ofertas:

- Precios/calidad/variedad _____ 30 %
- Experiencia previa, antecedentes y referencias _____ 30 %
- Inversión propuesta _____ 25 %
- Canon _____ 15%

A los fines de la adjudicación de la oferta, debe contarse como mínimo con un puntaje del 50 % en cada uno de los ítems evaluados. La adjudicación recaerá en la oferta que, cumpliendo todos los requisitos necesarios, resulte la más conveniente para la explotación del servicio. Se considerará como la mas conveniente aquella que resulte mejor posicionada de acuerdo al resultado de la evaluación de los ítems mencionados anteriormente.

ANEXO I – COTIZACIONES

PRODUCTO	Precio ofertado
Café/cortado chico 110 cc. (indicar si es de filtro o expreso)	
Café/cortado gde 180 cc. (indicar si es de filtro o expreso)	
Té/mate Cocido 180 cc.	
Té/café c/leche 220 cc.	
Submarino	
Gaseosa vaso de 250 cc. (indicar marca)	
Gaseosa lata de 330 cc. (indicar marca)	
Gaseosa de 1 ½ litros (indicar marca)	
Agua mineral con o sin gas de 500 cc.	
Yogurt entero o descremado 180 o 200 grs.	
Sandwiches y minutas	
Pebete de jamón y queso 130 grs.	
Arabe de jamón y queso 90 grs.	
Miga jamón y queso 50 grs.	
Pebete jamón crudo y queso aprox. 150 grs	
Milanesa, lechuga y tomate con pebete 210 grs. o con árabe 190 grs. o figaza 230 grs.	
Hamburguesa grande 200 grs.	
Hamburguesa completa (queso, lechuga y tomate)	
Super pancho 120 grs.	
Porción de tarta (1/6 de disco) de jamón y queso, verdura, choclo o atún.	
Empanadas de jamón y queso, carne, pollo, humita y otras variedades por unidad.	
Platos calientes (de 800-900 Kcal)	
Ravioles, tallarines o ñoquis con estofado (indicar alternativas de guarniciones)	
Pollo con guarnición (indicar que tipo de guarnición)	
Ravioles, tallarines o ñoquis con manteca u otros.	
Bife con guarnición (indicar que tipo de guarnición)	
Pastel de carne con zapallo	
Carbonada de verduras y carne	
Bifes a la criolla	
Guiso de lentejas con arroz, arvejas y vegetales	
Milanesa con guarnición (indicar que tipo de guarnición)	
Menú vegetariano: budín de acelga u otro, tomates o zapallitos rellenos, etc.	

ENSALADAS	
Ensalada chica	
Ensalada grande	
Dulces, postres y frutas de estación	
Medialunas o facturas por unidad (40/50 grs)	
Ensalada de fruta (250 cc.)	
Alfajor de dulce de leche, chocolate, fruta o maicena 50 grs.	
Porción tarta ricota o pasta frola 170 gramos	
Frutas de estación	
Varios	
Yerba mate (500 grs.)	
Te	
Alfajores	
Azúcar (1 kg.)	

COTIZACIÓN OFRECIDA PARA EL PLATODIARIO³ \$.....

COTIZACIÓN OFRECIDA PARA EL PLATO⁴ESTUDIAN'TIL \$.....

COTIZACIÓN OFRECIDA PARA EL MENÚ DESAYUNO/MERIENDA \$.....

CANÓN OFRECIDO: \$.....

³ Entiéndase por Menú Diario un plato caliente que incluye guarnición, de calidad nutricional y cantidad adecuada.

⁴ Menú: 1-Plato principal / 2- Postre – / 3- Jugo / 4- Pan



















