

## PLIEGO DE CONDICIONES ESPECIALES

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO

Dirección de Compras y Bienes Patrimoniales

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

*Tipo: Licitación Pública Artículo 13° Decreto Reglamentario N° 1030/16 y Artículo 25° inc. a) Decreto Delegado N° 1023/01*

N° 01

Ejercicio: 2021

### *SERVICIO DE BECA COMEDOR*

- La duración del Contrato será de veinticuatro (24) meses a partir de la fecha de celebración del mismo, período del cual se descontará los meses de receso universitario, es decir los meses de Enero, Febrero y Julio (sin actividad áulica), con opción a prórroga "por el termino de 12 meses" bajo la sola obligación de la Universidad de notificar en el domicilio de la administración del prestador por medio fehaciente y con una antelación mínima de sesenta (60) días previos al vencimiento del contrato, su voluntad de opción manifestada en forma inequívoca.
- El servicio de comedor constará de un (1) almuerzo, el que deberá ser variado en cantidad y calidad, acorde a las necesidades nutricionales de los estudiantes universitarios, respetando en todos los casos las condiciones de suficiencia y calidad, incluyendo mínimamente un plato principal, pan, postre y bebida (gaseosa, jugo natural y agua). Se deberá enviar a la Secretaria de Bienestar Estudiantil con 10 días de antelación para su consideración los menús previstos semanalmente, deberán ser avalados y/o supervisados por un especialista en nutrición que deberá informar su número de matrícula de su correspondiente colegio.
- El servicio será brindado en el local dispuesto y acondicionado para tal fin por el PRESTADOR, quien deberá informar en su oferta a que título lo tiene u ocupa, acompañando en su caso el título de propiedad o contrato de locación, comodato o préstamo que acredite su tenencia por el periodo del contrato o en su defecto el compromiso de contratar y/o disponer de un ámbito físico de las condiciones necesarias y suficientes para la adecuada prestación del servicio, al momento de la celebración del contrato. La falta de presentación de los instrumentos o títulos necesarios que así lo acrediten hasta el momento de celebrarse el contrato importarán falta grave del oferente, se registrará a sus antecedentes contractuales, sin perjuicio de constituir presupuesto suficiente para la ejecución de garantía y revocación de la adjudicación que a su favor se haya realizado precedentemente. El inmueble en todos los casos no podrá estar ubicado más allá de un radio de diez (10) cuadras de la Sede Central de la Universidad Nacional.
- El local destinado a la prestación del servicio de comedor será sin cargo para la UNSE. Los certificados de habilitación deberán ser presentados por el adjudicatario en fecha previa a la celebración del contrato y deberán mantenerse actualizados durante toda la tenencia del mismo
- La prestación del servicio se realizará de lunes a viernes en el horario de 11.30 a 15:00 hs **COMO MÍNIMO**, pudiendo el concesionario prolongar este horario, pero nunca reducirlo, afectando el normal desarrollo del servicio.

La Universidad se reserva el derecho de modificar los horarios previa comunicación al concesionario y el concesionario podrá solicitar por causas fundadas la modificación de los horarios del servicio, lo cual previamente deberá ser autorizado

- El PRESTADOR deberá enviar viandas de comida a Sede Zanjón y sede Parque Industrial de acuerdo a la solicitud diaria de estudiantes que lo requieran, y la misma

consistirá en idéntico menú al que se sirve en el comedor Universitario dentro del horario de atención fijado precedentemente.

Las materias primas, insumos, aditivos, materiales en proceso y productos terminados que se manejen en el ámbito de la concesión deberán ajustarse estrictamente a lo establecido en el **Código Alimentario Argentino**.

El CONCESIONARIO deberá tener implementado un sistema de gestión de la calidad basado, como mínimo, en las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur, Res. 80/96 Código Alimentario Argentino. EL CONCESIONARIO designará un profesional competente quien será el responsable de la implementación de dichas normas. LA UNIVERSIDAD se reserva el derecho de auditar en cualquier momento las instalaciones y los procesos bajo la jurisdicción del Concesionario, en todos sus aspectos.

- Son también obligaciones del oferente:
  - a) Encontrarse inscripto como empleador en los organismos competentes.
  - b) Denunciar los contratos o inscripciones del personal a su cargo, el que básicamente deberá

Comprender un cocinero, ayudante de cocina y de atención de mesa, o en su caso comprometerse bajo declaración jurada a presentar dicha documentación con antelación no inferior a tres (3) días previos a la celebración del contrato, que justifique debidamente la relación de trabajo, y de las obligaciones de seguridad social a su cargo. En ningún caso la relación de trabajo de los empleados del oferente importarán relación de contrato o empleo con la Universidad Nacional con motivo de ejecución del contrato de servicio del cual resulte adjudicatario el oferente seleccionado, por lo que dejan establecido las partes que ningún obligación y/o responsabilidad laboral o de seguridad social tendrá la Universidad Nacional respecto a los empleados del COCONTRATANTE, por lo que este asume a su exclusivo riesgo las obligaciones y responsabilidades que le impone la ley vigente en su condición de único empleador. /

**PERSONAL:** El servicio será prestado por EL Prestador personalmente y empleados a su servicio. Debiendo cumplimentar con las obligaciones laborales, previsionales y fiscales que imponen las leyes vigentes, así como también aquellas que se refieren a la actividad comercial.

Los empleados que contrate EL Prestador, serán bajo su absoluta relación de dependencia, aclarándose que el mismo no tendrá vinculación laboral ni contractual con la Universidad.

Iniciada la prestación del servicio EL Prestador deberá entregar a LA UNIVERSIDAD una lista completa del personal que afectará a las tareas provenientes del contrato, los cuales deberán estar debidamente inscriptos de acuerdo a lo que fijan las leyes laborales.

En tal lista se especificarán los siguientes datos de cada una de esas personas:

Apellido y Nombre  
Nacionalidad  
Función que desempeña  
Número y Tipo de Documento de Identidad  
Domicilio actualizado  
Fecha y lugar de nacimiento

El personal dependiente del Prestador para la realización de los trabajos objeto de la contratación deberán ser mayores de edad, y deberán dar estricto cumplimiento a los requisitos y requerimientos establecidos en las presentes cláusulas.

EL Prestador es responsable de los accidentes que pudieran sufrir el personal o terceros

vinculados permanentes, transitoria o accidentalmente con los trabajos que realiza en función de la relación contractual.

Asimismo, será responsable de informar a LA UNIVERSIDAD acerca de modificaciones que pudiera sufrir el listado de personal a su cargo.

Todo personal afectado al servicio deberá poseer Libreta Sanitaria.

La Universidad se reserva el derecho de requerir al prestador la presentación de los Registros correspondientes a sus trabajadores a fin de verificar la situación de éstos.

- c) El concesionario ejercerá constante control sobre los antecedentes y la salud del personal a su cargo.
- d) El local destinado a la prestación del servicio de comedor deberá estar en buenas condiciones de infraestructura y terminación (techos, pintura, piso, etc.) y aquellas necesarias para albergar a los estudiantes que concurran al servicio, a partir de las siguientes características:

Ventilador de Techo -Ventilación adecuada- Higiene

Baños de damas y caballeros

Condiciones de seguridad del local según disposición vigente

Sillas y mesas en muy buen estado

Servicio de vajilla y mantelería en muy buen estado

Aire acondicionado

e) Deberá acompañar a su oferta el pertinente protocolo de atención a aplicar con motivo de la Pandemia Covid.19 que será analizado y aprobado por el Área de Higiene y Seguridad de la Secretaría de Planeamiento Físico

- Se fija como costo base del servicio la suma de \$ 170,00 (PESOS CIENTO SETENTA) por Alumno. Se establece un piso mínimo de 100 Comensales diarios. El costo del servicio de comedor mediante el sistema de entrega de Becas presentación de cupones y rendición posterior para su pago al proveedor, estará sujeto a reajustes por incremento de costos en los alimentos o inflación, y podrá ser reajustado de común acuerdo entre las partes cada seis (6) meses conforme al índice de precios que establezca el INDEC con el índice de precios para consumidor final. En ninguno de los casos el aumento será mayor a un 15 % por el periodo semestral conforme a la proyección actual y vigente.
  - El control del servicio se realizará a través de una credencial que le será entregado por el Área Becas a cada beneficiario y también por la Aplicación de Bienestar Estudiantil (comedor universitario), el cual deberá firmar planilla de asistencia diaria al comedor la cual servirá como comprobante para el PRESTADOR, el que será presentado para su posterior pago.
  - La supervisión y control del Servicio estará dispuesto por un sistema de cogestión entre el Área Becas y una Comisión Estudiantil que designarán los Centros de Estudiantes, esta última será notificada al proveedor del servicio, y tendrá como única función la de presentar informe o sugerencias a la Secretaria de Bienestar Estudiantil para su actuación correspondiente ante el COCONTRATANTE.
  - La UNSE se compromete a abonar el monto del servicio prestado, de acuerdo a la cantidad de comensales y al costo estipulado. El trámite para el pago deberá ser presentado mediante nota dirigida a la Secretaria de Bienestar Estudiantil, adjuntando factura y comprobantes respectivos para su posterior inicio del expediente de pago correspondiente.
- El Prestador deberá presentar a tal efecto Factura correspondiente al mes.  
Comprobante de pago del Formulario 931 del mes inmediato anterior al período facturado y comprobantes de asistencia.
- La UNSE deberá abonar al PRESTADOR la suma correspondiente del servicio prestado, en un plazo máximo de diez (10) días posteriores a la presentación de la documentación.

DE LOS MENÚS:

*Se planificarán 20 (veinte) menús con variantes estandarizados especificando la cantidad y calidad de ingredientes a utilizar para su elaboración, podrán ser adaptados a las distintas estaciones del año. Estos menús se repetirán en forma rotativa una vez cumplidos los mismos, excepto por causas que justifiquen, que podrá alterarse el orden de los mismos.*

*La Universidad por medio de la nutricionista está facultada para realizar modificaciones del menú, sin variar el valor calórico ni la formulación de los nutrientes, adaptándolo a la realidad de los comensales con criterio técnico-económico.*

*Las modificaciones se realizarán en acuerdo con el responsable técnico, Lic. En Nutrición de la empresa Adjudicatario. Se formularán las distintas preparaciones y se estandarizarán utilizando los alimentos de estación con la disponibilidad adecuada y teniendo en cuenta los costos.*

*Menú para celíacos: el concesionario deberá garantizar la disponibilidad de menús aptos para celíacos para la población universitaria que padezca esta enfermedad y requiera de una dieta de alimentos especial, en particular, libre de gluten. Asimismo, deberá aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M), las medidas preventivas y las de controles necesarios con el objeto de garantizar que no exista contaminación en las diferentes actividades que se realizan para la obtención de los menús.*

*Se deben contemplar menús para vegetarianos y veganos*

*Generalidades*

*En todos los casos, en los menús a administrar, se deberá tener en cuenta:*

*La combinación de alimentos de los distintos grupos, la variedad de las preparaciones que combinen los caracteres organolépticos.*

*En cuanto al tipo de alimento, se podrán utilizar alimentos naturales, elaborados, deshidratados y otros. La empresa podrá proponer otras alternativas cuya inclusión requerirá la aprobación del Licenciado en Nutrición de la universidad.*

*No se admitirá bajo ningún concepto la utilización o servido de comidas recalentadas, ni la reutilización de sobrantes de comidas (que no han sido servidas o ingeridas) exceptuándose aquellas que hayan sido conservadas en frío (flanes, gelatinas y postres)*

La autoridad de aplicación dispondrá de profesionales a través de sus diferentes dependencias para el seguimiento, supervisión y control de todas las etapas de elaboración de los menús cumplan con los principios antes mencionados al efecto se consideren convenientes; trabajo que se desarrollará en forma coordinada a lo largo de cada una de las etapas del proceso de la prestación del servicio.

**COMISIÓN ESPECIAL DE CONTROL**

*El seguimiento y verificación de las obligaciones previstas de las bases del llamado quedará a cargo de una Comisión Especial de Control que estará integrada, como mínimo por: un referente del área de Seguridad e Higiene, un referente del área contable, un representante de la Carrera de Nutrición, un representante de la carrera de Alimentos y un representante de Vida Estudiantil.*

*Tendrá por funciones:*

- 1. Realizar informes periodos respecto al cumplimiento de las obligaciones del presente pliego.*
- 2. Dictaminar sobre las modificaciones de horarios de días, horarios atención.*
- 3. Emitir opinión sobre la procedencia/conveniencia de la Prórroga.*
- 4. Intervenir en todo otro trámite suscitado por interpretación de las bases del llamado o, en general, en tareas de asesoramiento técnico a la Universidad.*