**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**OBJETO;** Concesión y explotación exclusiva de un espacio para (1) Bar, Confitería y Kiosco ubicado en Sede Central de la UNSE, Av. Belgrano (s) 1912, por el periodo de VEINTICUATRO MESES (24). La Universidad se reserva el derecho de prorrogar el contrato por un período de DOCE (12) meses por única vez.

* Personal Contratado y ropa de trabajo
1. El personal deberá estar vestido de la siguiente manera: Chaqueta de color uniforme para todo el personal que se desempeña en el mostrador. El largo de las mangas variara de acuerdo con la estación. Será de responsabilidad del concesionario la provisión periódica de ropa de trabajo a todo el personal debiendo asegurar que la misma se encuentra en buen estado de mantenimiento y pulcritud.
2. Las personas que atiendan el servicio deberán ser mayores de edad y observar el mayor recato, esmero y las más estrictas normas de aseo e higiene en su presentación.
3. Poseer un trato cordial hacia los alumnos, docentes, nodocentes y miembros de la universidad.
* Limpieza del local y eliminación de residuos
1. Mantener en perfecto estado de higiene, limpieza y conservación tanto del local, como las instalaciones, muebles, etc. Será responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de los residuos, debiendo depositarse los mismos en lugares habilitados para tal fin con las máximas condiciones de seguridad e higiene. Los recipientes serán de tipo hermético.
* Higiene de los utensillos

Los utensillos se mantendrán limpios y protegidos de toda contaminación. El proceso de limpieza y desinfección de los mismos, constatará de los siguientes pasos:

1. Raspado: se quitarán las sobras de comida que hayan quedado en los platos, cucharas, vasos, etc.
2. Lavado: se hará con agua caliente (a temperatura de 45" C a 70" C) y jabón o detergente biodegradable, que actúe disolviendo las grasas.
3. Enjuague: los utensilios se enjuagarán con agua tibia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente.
4. Desinfección: se sumergirán los utensilios durante 10 segundos en una solución caliente adicionada de cloro a razón de 200 partes por millón.
5. Secado: se escurrirán en canastos metálicos hasta que queden secos y se guardarán en un sitio seco y protegidos contra moscas, cucarachas, polvo y otras. fuentes de contaminación. Para el secado está prohibido usar repasadores o trapos rejilla.
* Almacenamiento de alimentos. Víveres secos
1. Los víveres secos que se adquieren en bolsas (azúcar harina, cereales. legumbres. café, yerba mate, té, etc.) se almacenarán sobre tarima a no menos de 15 cm. del piso, convenientemente resguardados de la humedad de insectos o roedores.
2. Las bolsas que se han abierto deberán vaciarse en cajones forrados de material lavable. Los tubérculos, se guardarán en locales apropiados separados del resto de los alimentos con escasa luz y humedad para evitar el brote de los mismos.
3. Víveres frescos. Se conservarán en cámaras frigoríficas o heladeras teniendo en cuenta la temperatura adecuada según la índole de éstos.
* Botiquín de primeros auxilios

En el local se deber6 contar con un botiquín en el que deberá existir los siguientes elementos: agua oxigenada, pomada para quemaduras, alcohol, vendas, aspirinas, algodón, tela adhesiva, merthiolate, etc.

* Control Contable

La Universidad de Santiago del Estero a través de los organismos técnico- administrativos, podrá, cuando lo considere necesario, verificar el cumplimiento de las obligaciones previsionales e impositivas.

* Horario

El Servicio de Bar, confitería y kiosco se efectuará durante todo el año, con atención al público de 7 a 22 hs. de lunes a viernes, y sábados de 7:30 a 20 hs. El horario podrá ser ampliado directamente por el concesionario. Durante el receso universitario el concesionario podrá optar por el cierre del local.

* Productos- Precios
1. Los productos del bar deberán cumplimentar con su temperatura ideal al momento de ser consumidos.
2. Los precios de todos los productos comercializados por el concesionario deberán encontrarse perfectamente visibles a todas las personas que concurran al bar.
* Stock de productos – Responsabilidades
1. El concesionario deberá contar siempre con todos los productos incluidos en el pliego de licitación. Si por cualquier motivo, alguno llegare a faltar en forma circunstancial, deberá ofrecer otro de características similares, a igual precio que el faltante, aun si este fuese superior.
2. Adquirir por su exclusiva cuenta y cargo todos los artículos, mercaderías, muebles y útiles necesarios para desarrollar la actividad concedida.
3. E1 Concesionario deberá ofrecer artículos bajos en calorías conforme a la normativa en la materia del Ámbito nacional, describiendo los elementos que las componen con sus calorías y valores nutricionales correspondientes. De igual manera prestará los servicios respetando la legislación vigente respecto de las personas celiacas.
4. El concesionario deberá prestar el servicio, conforme las disposiciones establecidas en los artículos 138, 139,141, 142 y 143. del Capítulo 1 1, del Código Alimentario Argentino o en el futuro los reemplacen.
5. El Concesionario deberá, certificar Buenas Prácticas De Manufactura de acuerdo a norma de Servicios de alimentos, de conformidad con norma IRAM 14201, versión que se encuentre vigente en el momento de la certificación, debiendo mantener la misma.

ANEXO III – EVALUACION TECNICO-ECONOMICA DE LA OFERTA

A los efectos de la evaluación de las ofertas admisibles se aplicará el procedimiento que abajo se detalla, que contemplará los siguientes aspectos TÉCNICOS/ECONÓMICOS de la oferta.

* Canon Mensual ofertado
* Lista de precios
* Servicio a prestar
* Mejoras

Sin perjuicio de lo establecido con anterioridad, el concesionario deberá, como mínimo, cumplir con los siguientes requisitos:

CARACTERISTICAS DEL MOBILIARIO MINIMO A OFERTAR

EUIPAMIENTO MAYOR

Este ítem comprende la provisión y colocación del equipamiento mínimo necesario para el desarrollo de la concesión. El concesionario podrá proponer la incorporación de equipos a fin de optimizar el servicio y la atención al público con la aprobación de la Universidad de Santiago del Estero.

* Una (1) cocina industrial, con horno y plancha
* Una (1) freidora
* Una (1) heladera comercial
* Una (1) mesada con doble bacha en acero inoxidable
* Dos (2) recipientes para residuos
* Un (1) microonda, de 20 litros de capacidad
* Una (1) tostadora eléctrica
* Una (1) exprimidora de jugo eléctrica
* Dos (2) licuadora eléctrica
* Dos (2) heladeras verticales exhibidoras para bebidas
* Una (1) cafetera exprés de 3 bocas
* Un (1) freezer
* Un (1) horno pizzero
* Dos (2) aire Frio/Calor de 18000 frigorías
* Un (2) televisor tipo LED de 42 pulgadas

EQUIPAMIENTO MENOR

Este ítem comprende la incorporación del equipamiento mínimo necesario para el uso de las instalaciones de acuerdo al siguiente detalle:

* 100 juegos para desayuno
* 100 juegos para almuerzo
* 100 juegos para café
* 5 bandejas para traslado de alimentos
* 10 teteras
* 5 jarras para agua
* 20 saleros, pimenteros y aceiteros

Toda la vajilla ofertada será de material no descartable, de losa color blanco liso marca Tsuji o similar.

También se incluyen cubiertos y recipientes descartables con tapa, aptos para microondas y transporte de alimentos. En caso de rotura, deterioro o pérdida de cualquiera de los elementos componentes del equipamiento, se procederá a su inmediato arreglo y lo reposición.

De conformidad con el pliego de condiciones generales y especificaciones particulares que sirven de base a la presente licitación, el concesionario se obliga al estricto cumplimiento instalando en el bar, como mínimo, los siguientes productos y precios:

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO**

**ANEXO – PEDIDO DE COTIZACIÓN – CONCESIÓN BAR**

| **Nº DE ORDEN** | **ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO** | **UNIDAD****DE****MEDIDA** | **PRECIO** **OFRECIDO** |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRECIO UNITARIO** |
|  | **ARTÍCULOS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA** |  |  |
| 1 | Factura | Unidad |  |
| 2 | Medialuna dulce o salada | Unidad |  |
| 3 | Tucumana | Unidad |  |

| **Nº DE ORDEN** | **ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO** | **UNIDAD****DE****MEDIDA** | **PRECIO** **OFRECIDO** |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRECIO UNITARIO** |
|  | **EMPAREDADOS** |  |  |
| 4 | De jamón cocido y queso x 100 gr. Pebete | Unidad |  |
| 5 | De jamón cocido y queso x 100 gr. Miga | Unidad |  |
| 6 | De jamón cocido y queso x 100 gr. Frances | Unidad |  |
| 7 | De Hamburguesa y queso x 170 gr. | Unidad |  |
| 9 | De Hamburguesa, tomate, lechuga x 200 gr. | Unidad |  |
| 10 | De milanesa x 180 gr. | Unidad |  |
| 11 | De milanesa, tomate, lechuga x 200 gr. | Unidad |  |
| 12 | De lomito simple x 170 gr. | Unidad |  |
| 13 | De lomito completo x 200 gr. | Unidad |  |
| 14 | De ternera en pan francés o pebete | Unidad |  |
| 15 | Tostados de jamón y queso x 100 gr. | Unidad |  |
|  | **COMIDAS EN PLATO** |  |  |
| 16 | Lomo con ensalada | Unidad |  |
| 17 | Lomo con papas. | Unidad |  |
| 18 | Milanesa con papas. | Unidad |  |
| 19 | Milanesa con ensalada. | Unidad |  |
| 20 | Pizza Muzarella 8 porciones | Unidad |  |
|  | **BEBIDAS** |  |  |
| 21 | Licuado con agua o con leche | Unidad |  |
| 22 | Limonada (vaso) | Unidad |  |
| 23 | Jugo de naranja (vaso) | Unidad |  |
| 24 | Agua mineral x 500 cc. | Unidad |  |
|  | **CAFETERÍA** |  |  |
| 25 | Café con leche grande | Unidad |  |
| 26 | Café chico (expres) | Unidad |  |
| 27 | Café mediano | Unidad |  |
| 28 | Café doble | Unidad |  |
| 29 | Café cortado mediano | Unidad |  |
| 30 | Te. | Unidad |  |
| 31 | Submarino. | Unidad |  |
| 32 | Leche. | Unidad |  |
| 33 | Desayuno Saludable: Infusión, 3 tostadas de pan blanco o negro, mermelada y queso untable. | Unidad |  |
| 34 | Desayuno Clásico: Infusión, 2 medialunas o 2 tucumanas. | Unidad |  |
|  | **VARIOS** |  |  |
| 35 | Pizeta x 180 gr. | Unidad |  |
| 36 | Empanada criolla carne o pollo x 80 gr. | Unidad |  |

La presente contratación se regirá por el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por el Decreto Delegado Nº 1023/01; y el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado mediante Decreto Nº 1030/16