



# Pliego de Especificaciones Técnicas

1/2026

## RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p><b>Período propuesto de duración de la licitación:</b> 24 (VEINTICUATRO) meses con opción a prórroga por hasta un periodo de 12 (DOCE) meses más. La prórroga se otorgara a criterio de la Universidad y según evaluación de los resultados del funcionamiento de la gestión del espacio durante la etapa prevista acorde al presente Pliego de Especificaciones Técnicas.</p> <p><b>INFORMACIÓN RELEVANTE:</b> A los fines de la elaboración de sus propuestas, quienes se encuentren interesados, deberán contemplar que la Universidad cuenta con la siguiente cantidad de público circulante aproximado: Nodocentes: 200 Docentes: 800 Estudiantes universitarios: 17.000 Estudiantes ESPUNM: 300</p> <p><b>ARTÍCULO N° 1: FORMA DE EJECUTAR EL SERVICIO</b> La Adjudicataria ejecutará el servicio objeto de la presente, en un todo de acuerdo a lo requerido en el Pliego</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>de Condiciones Particulares, en las Especificaciones Técnicas, Contrato y directivas de la UNM.</p> <p>Los oferentes deberán incluir en la oferta el plan de servicio propuesto para lograr calificar de acuerdo al nivel de excelencia buscado por este Organismo, incluyendo las sugerencias que el CONCESIONARIO oferente considere convenientes para la correcta prestación del servicio.</p> <p><b>ARTÍCULO Nº 2: SUPERVISIÓN</b></p> <p>La Supervisión estará a cargo del DEPARTAMENTO DE BIENESTAR Y ASUNTOS ESTUDIANTILES, quien realizara el control y 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, cada 2 (dos) meses contando con un libro de servicio en el cual volcará todo lo que sea necesario al control.</p> <p><b>ARTÍCULO Nº 3: COORDINACIÓN</b></p> <p>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 UNM. El mismo será designado al inicio de la prestación del servicio contratado, debiendo notificar a la Supervisión de la UNM la identificación del mismo.</p> <p><b>ARTÍCULO Nº 4: MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</b></p> <p>A) SERVICIO DE COMEDOR-</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>BUFETTE: El sistema adoptado para la prestación del servicio será, básicamente, el sistema de bandejas individuales y la implementación de un sistema de recipientes para comidas frías y calientes (éstas serán servidas por personal de la adjudicataria). 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. A tal fin, la adjudicataria 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 provisión de elementos descartables y envoltura de las comidas para su traslado. Todo ello sin perjuicio de la implementación de la propuesta de servicios que presente el oferente. Dicha propuesta de servicios podrá tener prevista la prestación de servicios complementarios, innovaciones, etc. El concesionario garantizará el servicio de comedor, 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 apto celíaco, 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</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>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 vegetarianos/veganos.</p> <p>Así también el concesionario deberá incorporar a su propuesta un MENÚ ESTUDIANTIL saludable respetando lo mencionado con anterioridad, cuyo precio debe ser al menos un 30% menor del promedio del valor indicado como MENU GENERAL en la propuesta presentada.</p> <p>La UNIVERSIDAD podrá solicitar a la adjudicataria la provisión de este menú estudiantil en el mismo valor para los estudiantes de la Escuela Secundaria Politécnica de la Universidad nacional de Moreno.</p> <p><b>B) SERVICIO DE KIOSCO:</b> Asimismo el Concesionario deberá brindar el servicio de kiosco, ofreciendo variedad de productos a precios accesibles. Deberán ofrecerse un surtido de alfajores, galletitas, gaseosas, agua, aguas saborizadas, ensalada de frutas, snacks de cereales, golosinas, entre otros.</p> <p><b>C) SERVICIO DE CATERING:</b> Se deberá contemplar la posibilidad de brindar servicio de catering toda vez que la institución lo requiera. Para ello se deberá incorporar dentro del Plan de Servicio propuestas de menú tanto para desayuno/merienda como para almuerzos, determinando el costo de</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>cada uno de ellos. La propuesta deberá considerar un total máximo de 10, 25 y 50 comensales.</p> <p><b>D) ESCUELA SECUNDARIA POLITECNICA DE LA UNM (ESPUNM):</b> Dado que la escuela se encuentra dentro del predio de la Universidad, pero sin acceso a los espacios comunes de la misma, se deberá prestar un servicio adicional de manera ambulante en el espacio de la escuela designado a tal efecto.</p> <p>Se deberá incluir dentro de los productos a la venta, variedad de viandas de comida (por ejemplo tartas, empanadas, sándwiches variados, tostados, etc.) y bebidas, para el horario de almuerzo y durante el resto de las jornadas, todos los productos comprendidos en el ítem B de kiosco.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 5: HORARIO DE ATENCIÓN</b></p> <p>El horario de atención será el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comedor y kiosco: de lunes a viernes de 8 a 22 horas y sábados de 8 a 17 horas.</li><li>• ESPUNM: de lunes a viernes de 8 a 18.30 horas.</li></ul> <p>Asimismo durante el receso académico la Universidad determinará un cronograma de servicio de atención con horario reducido.</p> <p>El horario de atención podrá sufrir variaciones acordes a las necesidades de la Universidad o a pedido de la concesionaria previa aprobación por</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>parte de la Universidad.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 6: ESPACIO FÍSICO</b></p> <p>El servicio será prestado en dos espacios físicos designados a tal efecto por la Universidad, de acuerdo al Anexo A adjunto, ubicados en el Campus Universitario y en la ESPUNM. El espacio será utilizado sola y exclusivamente para la utilización del servicio concesionado. La Universidad Nacional de Moreno cederá al concesionario a título precario dicho espacio.</p> <p>A los fines de que los interesados puedan elaborar acabadamente sus propuestas, se realizará una VISITA OBLIGATORIA a las instalaciones mencionadas. Quienes se encuentren interesados en la presente concesión deberán presentar junto con su oferta el certificado de visita correspondiente, emitido por la DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 7: INVERSIÓN Y PUESTA EN MARCHA</b></p> <p>Dentro de los 15 días contados a partir de la firma de contrato, previo a la apertura del local, el concesionario deberá equipar con todos los elementos necesarios para la ejecución del servicio, respetando las reglas del buen arte. El oferente deberá incorporar en su Plan de Servicios un detalle del mobiliario y equipamiento propuesto para llevar a cabo de manera completa los distintos servicios requeridos en el</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>presente. Deberá contemplar de manera obligatoria la provisión de mesas y sillas necesarias para alojar un mínimo de 50 y máximo de 100 comensales en forma simultánea dentro del espacio físico dispuesto a tal fin. Asimismo deberá incorporar la cantidad necesaria de vajilla, cubiertos y materiales descartables para abastecer la demanda.</p> <p>La UNM, 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 deberá ser de tipo y características uniformes.</p> <p>La distribución de las mesas y sillas será aprobada por la Subsecretaría de Infraestructura y Plan Maestro.</p> <p>Por su parte, la Universidad proveerá los bienes listados a continuación.</p> <p><b><u>AMOBAMIEN TO PROVISTO POR LA UNIVERSIDAD:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-1 (UNA) Freidora Simple</li><li>-1 (UNA) Mesa con ruedas base granito</li><li>-2 (DOS) Mesas chicas sin Ruedas Base Granito</li><li>-1 (UN) Horno Tedesco a gas, Industrial, de 8 bandejas</li><li>-2(DOS) mesas fijas de hierro cuadrado con base de mármol blanco</li><li>-1 (UNA) heladera mostrador 4 puertas</li><li>-1 (UN) termotanque Acquapiu</li><li>-4 (CUATRO) mármoles rectangulares usados como tablas</li><li>-2 (DOS) mesas de hierro grande con</li></ul>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>bases de mármol -2 (DOS) bases de hierro larga con 4 bases de mármol blanco -1 (UN) aire acondicionado Carrier grande -4 (CUATRO) aires acondicionados Electra -1 (UNA) cocina industrial de 6 hornallas</p> <p><b>Sistema de preservación ambiental:</b> La adjudicataria deberá asegurar con extractores y campanas para 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 de la adjudicataria la eliminación diaria de residuos. En este caso se deberá prever la disposición de los residuos en bolsas, los que serán depositados en contenedores destinados a tal fin, los que serán provistos por la UNIVERSIDAD. Asimismo, el concesionario deberá mantener aclimatado el espacio de uso común tanto en épocas estivales como invernales, no pudiendo restringir el uso de aires acondicionados, debiendo mantener la temperatura en aproximadamente los 24°C.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 8: PERSONAL. CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE EN TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. LEY DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y DE ASEGURADORA DE RIESGO DE</b></p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p><b>TRABAJO (ART)</b></p> <p>El personal será designado por la adjudicataria y no tendrá ninguna clase de relación laboral con la Universidad.</p> <p>La adjudicataria 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 Comedor-Kiosco. 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.</p> <p>El resarcimiento de los perjuicios que no obstante se produjeran correrá por cuenta exclusiva de la adjudicataria. La adjudicataria deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en materia de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Ley N° 19.547 y su Decreto Reglamentario N° 351/79; sobre Riesgo de Trabajo Ley N° 24.557 y su Decreto Reglamentario N° 170/96; Ley de Modernización Laboral N° 27.802; y demás legislación vigente en la materia. La UNM se reserva el derecho de auditar el cumplimiento por intermedio del organismo con competencia sobre el tema.</p> <p>En cumplimiento de lo requerido por las Leyes N° 20.744 (Contrato de Trabajo) y N° 24.013 (Empleo), la empresa adjudicataria deberá presentar dentro de los cinco (5) días de firmado el contrato:</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nómina y perfil profesional del personal afectado al servicio.</li><li>• Número de CUIL de cada uno de ellos.</li><li>• 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.</li></ul> <p>En concordancia con el pago mensual del canon, el concesionario deberá presentar ante los funcionarios designados para efectuar la Supervisión, la documentación que a continuación se detalla.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fotocopia de los recibos de haberes y pago de las obligaciones de la seguridad social</li></ul> <p><b><u>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 las obligaciones emergentes de las leyes laborales.</u></b></p> <p><b>ARTÍCULO Nº 9: VESTIMENTA E IDENTIFICACIÓN</b></p> <p>Deberá ser provisto por la adjudicataria el uniforme adecuado al trabajo y en un todo de acuerdo a la normativa vigente en el rubro/actividad y a la época del año para todo su personal.</p> <p><b>ARTÍCULO Nº 10: DEL PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA</b></p> <p>El personal deberá actuar con la mayor</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>discreción posible en el desempeño de las tareas, cuidando expresamente el trato con estudiantes, docentes, no docentes, autoridades y visitantes de esta Casa de Altos Estudios.</p> <p>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.</p> <p>El personal que realice las tareas no tendrá relación laboral con la Universidad y deberá ser mayor de dieciocho (18) años.</p> <p>El personal de la adjudicataria deberá contar con el carnet de manipulación de alimentos en un todo de acuerdo con el Código Alimentario Argentino (CAA). Asimismo, toda vez que la Universidad realice capacitaciones, cursos y/o talleres (relativas a cuestiones, por ejemplo, de primeros auxilios, convivencia, género, etc.) y se considere oportuna la participación del personal de la adjudicataria, ésta deberá asegurar su participación en dichas actividades.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 11: REMOCIÓN DEL PERSONAL POR PARTE DE LA ADJUDICATARIA</b></p> <p>La adjudicataria 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</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>la Supervisión de la UNM. En la comunicación (que se hará a través del Libro de Servicios de acuerdo al ARTÍCULO N° 8), deberá notificarse el nombre del personal que se remueve, la causa y el nombre de quien lo reemplazará.</p> <p>Teniendo en cuenta que de acuerdo al artículo 11 el personal de la adjudicataria tiene relación exclusiva con éste, la Universidad Nacional de Moreno no tendrá ningún tipo de responsabilidad legal, económica o de cualquier otra índole con el personal removido.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 12: REMOCIÓN DEL PERSONAL POR PARTE DE LA UNM</b></p> <p>La Universidad Nacional de Moreno podrá exigir a la adjudicataria 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.</p> <p>La UNM 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.</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>Teniendo en cuenta que de acuerdo al ARTÍCULO 11 el personal del Concesionario tiene relación exclusiva con éste, la Universidad Nacional de Moreno no tendrá ningún tipo de responsabilidad legal, económica o de cualquier otro con el personal removido.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 13: PLAN DE EMERGENCIAS</b></p> <p>La adjudicataria está obligada a colaborar y participar en el PLAN DE EMERGENCIAS DE LA UNM, 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, bomberos, empresa de emergencias médicas, etc., el que corresponda.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 14: GASTOS</b></p> <p>Los siguientes gastos estarán a cargo de la adjudicataria:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Servicio de limpieza, que estará a cargo del concesionario. Tal lo establecido en el artículo 11 del presente, el personal que se ocupe del servicio de limpieza no guarda ninguna clase de vinculación laboral con la UNM siendo responsable la adjudicataria de todas las acciones penales, civiles y laborales que pudieran emanar de la relación con dicho personal</li><li>• Seguros requeridos para la</li></ul>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>cobertura del equipamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Consumo de gas.</li><li>• Consumo eléctrico: en función de los kw consumidos, aplicando la tarifa comercial que fija Edenor.</li></ul> <p><b>ARTÍCULO N° 15: PRECIOS Y REAJUSTES</b></p> <p>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.</p> <p>Los menues se deberán publicar en cartelera visible de manera mensual.</p> <p>Los precios de los productos deberán ser respetados estrictamente por la adjudicataria quien deberá publicarlos en lugar fácilmente visible. Dichos precios se podrán ajustar <b>UNICAMENTE</b> si se registra un aumento sustancial en el costo de las mercaderías correspondientes (circunstancia que deberá ser acreditada y justificada debidamente) y mediando expreso pedido de la adjudicataria, y previa autorización por escrito de la Universidad. Dicho pedido no podrá ser anterior a los primeros cuatro meses desde el inicio del servicio o del último pedido. Sera deber del concesionario entregar ticket fiscal por cada compra.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 16: TENENCIA</b></p> <p>La adjudicataria recibe el espacio destinado a la concesión del servicio en perfectas condiciones y lo deberá devolver en las mismas condiciones, salvo el desgaste natural por el</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>transcurso del tiempo. Son a cargo del concesionario los gastos de mantenimiento sin derecho a reembolso o indemnización. 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.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 17: BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b></p> <p>Se prohíbe expresa y terminantemente al concesionario el expendio de bebidas alcohólicas y/o energizantes.</p> <p><b>A R T Í C U L O N ° 1 8 :</b></p> <p><b>APROVISIONAMIENTO</b></p> <p>El aprovisionamiento de mercadería deberá efectuarse diariamente de 06:00 hs. a 10:00 hs. y en días hábiles, de manera de no entorpecer el tránsito del personal y los alumnos.</p> <p><b>ARTÍCULO N° 19: DOCUMENTACION</b></p> <p>El oferente deberá presentar con su oferta la siguiente documentación</p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Referencias comerciales /bancarias.</b></li><li><b>2. Experiencia verificable en la actividad gastronómica (EXCLUYENTE).</b> Para su acreditación se deberá presentar la documentación que lo respalde, tal como facturación emitida, contratos, Órdenes de Compra, habilitaciones, etc. En particular se considerará a aquellos que demuestren experiencia (preferentemente no menor a cuatro años) en el manejo de locales</li></ol>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>gastronómicos con alta demanda ya sea en sector público como privado. Se deberá indicar para cada experiencia al menos un contacto de referencia.</p> <p>3. <b>Cotización de precios</b> individuales del servicio (Anexo B)</p> <p>4. <b>Canon mensual</b> ofrecido.</p> <p>5. <b>Declaraciones juradas</b> adjuntas al Pliego de Condiciones Particulares.</p> <p>6. <b>Plan de servicios propuesto</b> (indicando: plan de inversión, mobiliario a incorporar, cantidad y rotación del personal, opciones para el servicio de catering indicando el valor de cada servicio, etc.)</p> <p>7. <b>Certificado de visita</b> expedido por la Universidad.</p> <p><b>Entrega de muestra:</b> No <b>Tolerancia:</b> No se aceptan tolerancias <b>Otros datos:</b></p>	