



ESPECIFICACIONES PARTICULARES

Contratación Directa Menor por Trámite Simplificado N° 33/2025-FCEN
EXP-SUDOCU:38875/2025

1. OBJETO

El presente tiene por objeto la concesión y/o explotación del servicio de buffet – cafetería, quiosco y comidas ligeras – a prestarse dentro del espacio físico ubicado en la Planta Alta, Sector Este del edificio de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UNCuyo sito calle Padre Jorge Contreras 1300 de la Ciudad de Mendoza, Provincia de Mendoza, Argentina.

1.1 TÉRMINO

La concesión y/o explotación del servicio se otorgará por el término de 6 meses corridos – desde el 01 de enero de 2025 hasta el 30 de junio del 2026 y será prorrogable por acuerdo de las partes por única vez, por el mismo plazo, bajo las mismas condiciones que rigen en el contrato del período inicial y considerando el punto 1.2.

1.2 CANON BASE

A los efectos de la presente concesión se fija como Base Mínima de Oferta, la suma MENSUAL de PESOS DOSCIENTOS MIL CON 00/100 (\$200.000,00) con reducción del 50% durante el mes de julio y del 100% durante el mes de enero, por receso invernal y estival de actividades según Calendario Académico (FCEN) vigente.

El canon base incluye el pago por el uso racional, responsable y eficiente de los servicios básicos (gas, luz, agua). La Facultad de Ciencias Exactas y Naturales se reserva el derecho de instalar medidores de consumo según lo dictamine.

Para el caso de prórroga contemplado en el punto 1.1, el canon mensual será actualizado al primer mes de la prórroga por única vez conforme al Índice de Precios al Consumidor (IPC) – rubro alimentos y bebidas Región Cuyo – y el nuevo monto tendrá vigencia para todos los meses de la prórroga. En ningún caso el monto actualizado podrá superar el 30% del canon original.

Excepcionalmente, y únicamente a solicitud de las autoridades de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, el canon mensual podrá ser sustituido por la cantidad de becas de almuerzo para estudiantes equivalentes al monto vigente. Dicha excepción será comunicada oportunamente y por los medios institucionales.



2. OFERTAS

2.1 REQUISITOS

Las ofertas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Deberán ser redactadas en idioma nacional.
- b) Deberán ser cotizadas en moneda nacional.
- c) Deberán incluir la documentación que a continuación se detalle:
 - I. Presupuesto según Modelo donde conste el monto del canon mensual ofertado.
 - II. Anexo I (Planilla de Precios de Productos Básicos)
 - III. Documentación de antecedentes de prestaciones en el rubro.
- d) No se aceptarán ofertas por debajo del canon base mínimo contemplado en el punto 1.2.
- e) No se aceptarán ofertas condicionadas.
- f) Los precios cotizados -unitarios y totales- para los bienes de referencia, deberán contemplar los gastos de formularios, alistamientos, acarreo, flete, seguro de transporte y descarga en el lugar de prestación del servicio, así como todo otro costo o gasto necesario para el acabado cumplimiento del contrato de concesión.

2.2 DE LA PRESENTACIÓN

2.3 MANTENIMIENTO

La oferta presentada será mantenida por el plazo de treinta (30) días corridos. A su vencimiento, ésta se renovará automáticamente por el mismo período, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no hacerlo, con una antelación mínima de diez (10) días corridos al vencimiento de cada plazo.

3. PAGO DEL CANON

3.1 METODOLOGÍA DE PAGO

El canon mensual será abonado por mes adelantado, cuyo vencimiento operará el día 10 de cada mes. El concesionario deberá pagar un recargo equivalente al 1,5 % por cada día de retraso en la cancelación del mismo. En todos los casos, cuando la fecha de vencimiento de pago recayera en un día inhábil para la Universidad Nacional de Cuyo, el pago deberá efectuarse el día hábil anterior. El incumplimiento del pago en dos meses consecutivos y/o tres meses alternados será causal de rescisión del contrato.



El pago se realizará en la Dirección General de Tesorería de la Universidad Nacional de Cuyo vía transferencia bancaria:

BANCO PATAGONIA S.A.

TITULAR: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

CUIT: 30-54666946-3

ALIAS: UNCUYO.TESORERIA

CUENTA CORRIENTE AR\$ N° 060-600003539-000

CBU: 0340060900600003539000

El concesionario deberá remitir el documento que respalde la transferencia de fondos a la casilla de correo: direccion_economica@fcen.uncu.edu.ar. El concedente emitirá Recibo Oficial constatando el pago del mismo. Junto al documento cito, el concesionario deberá remitir documentación respaldatoria sobre F931-previsionales, ART y sobre el cumplimiento de las obligaciones fiscales vigentes.

3.2 PRÓRROGA DEL SERVICIO

En el caso de prórroga del punto 1.1, el valor mensual será calculado conforme a lo indicado en el punto 1.2.

4. SERVICIO

4.1 FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

El servicio funcionará en la Planta Alta, Ala Este del edificio de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Cuyo sito en Padre Jorge Contreras 1300, Ciudad de Mendoza, Provincia de Mendoza, Argentina según se detalla:

- Lunes a Viernes de 08:00 a 18:00 horas
- Sábados, Domingos y/o Feriados a solicitud del concedente, quien comunicará al concesionario con suficiente antelación.

4.2 SERVICIOS A PRESTAR

El servicio que brindará el concesionario comprenderá: cafetería completa, quiosco, comidas ligeras y elaboradas. Los artículos, insumos y elementos que se ofrezcan en dicho servicio deberán ser de primera calidad.

No podrá subcontratarse bajo ninguna condición el servicio.

El concesionario se ajustará a las condiciones previstas en las presentes condiciones particulares y deberá ofrecer como mínimo los productos que se detallan en la LISTA DE PRECIOS DE PRODUCTOS



BÁSICOS (Anexo I) y que se destinará a su vez para el cálculo del puntaje económico. A tal fin el concesionario:

- a) Podrá expedir productos elaborados fuera del establecimiento, transportados en las condiciones según la legislación vigente.
- b) No podrá exhibir ni comercializar cualquier tipo de bebida alcohólica o cigarrillos.
- c) Deberá poner a disposición de los/as clientes/as productos para celíacos. No podrá ofrecer productos de elaboración propia en el caso que no cuente con la certificación y habilitación correspondiente.
- d) Deberá ofrecer un menú del día integrado como mínimo por plato principal, con un recambio todas las semanas.
- e) Deberá ofrecer como mínimo dos (2) tipos de frutas de estación: higienizadas y de primera calidad.
- f) **Ofrecer como mínimo diez (10) becas diarias en cada mes de desayuno/media tarde universitario y como mínimo diez (10) becas diarias en cada mes de almuerzo durante los meses de marzo, abril, mayo, junio, agosto, septiembre, octubre y noviembre en el marco del inciso b), Artículo 1º de la Ord. 32/2014-CS.**
- g) Deberá ofrecer una opción de desayuno/media tarde estudiantil: café, tortita/factura o fruta de estación.
- h) Deberá requerir autorización a la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales para la realización de cualquier tipo de eventos, edificación y/o modificación de la infraestructura cedida a los fines de la prestación del servicio.
- i) Deberá mantener en perfectas condiciones de limpieza e higiene todas las instalaciones que se le ceden para la prestación del servicio, a saber: espacio físico destinado a consumo, área de servicios (cocina, lavadero, mostrador, etc.) paredes, vidrios, sector correspondiente a la preparación, conservación de alimentos y conductos de calefacción de forma que se prevea la desinfección y exigencias contempladas en la reglamentación vigente para este tipo de servicio.
- j) Asegurar que los proveedores de los distintos insumos abastecan el buffet antes de las 08:00 hs o entre las 14:00 hs y las 16:00 hs.

4.3 CONSERVACIÓN DE ARTÍCULOS DE CONSUMO

Toda la mercadería que se exhibirá deberá cumplir con las normas correspondientes al Código Alimentario Argentino o Código Bromatológico Vigente, quedando a cargo del concesionario contar con los servicios de mantenimiento de los equipos y provisión permanente de insumos necesarios para



asegurar la continua calidad y prestación del servicio. Será aplicable toda la legislación provincial y municipal vigente en la materia.

La entrada de mercadería perecedera deberá estar respaldada por un transporte adecuado y reunir las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación. Todos los productos perecederos deberán almacenarse en heladeras, congeladoras y vitrinas refrigeradas; los panificados en escaparates apropiados para su conservación.

Para el inicio formal de la prestación del servicio, el concedente exigirá la Habilitación Municipal correspondiente o la constancia del inicio formal del trámite ante el Municipio jurisdiccional. Del mismo modo exigirá toda la documentación necesaria exigible por la normativa vigente para el rubro del servicio.

El concedente, a través de una Comisión designada, se reserva el derecho de efectuar inspecciones periódicas, sin previo aviso, para constatar su cumplimiento.

4.4 PRECIOS

El concesionario deberá exhibir la lista de precios completa de artículos y servicios de forma permanente, actualizada y visible. Además, la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales podrá disponer las herramientas o medios para que la lista sea expuesta de manera digital.

El precio de los productos no deberá presentar diferencias significativas (+10%) con respecto a los precios de Buffets que funcionan dentro de las dependencias de la Universidad Nacional de Cuyo. Los precios de la lista de productos básicos no podrán superar lo establecido para el Índice de Precios al Consumidor (IPC) del periodo para rubro alimentos y bebidas región Cuyo.

En caso de resultar necesario efectuar un reajuste de precios de la lista de productos básicos, se deberá cursar comunicación escrita y previa a la comisión designada a tal fin, quien podrá autorizar o no la nueva lista de precios. La solicitud debe ser fundada en comprobantes de proveedores que demuestren el aumento y la comisión cursará respuesta como máximo en un plazo de 3 (tres) días hábiles o se tendrá por aceptada la nueva lista. En ningún caso el reajuste podrá efectuarse antes de cumplirse 3 (tres) meses del inicio de la concesión.

La limitación de acrecentamiento de precios indicada en el párrafo precedente no aplica al rubro "Bebidas" indicada en el Anexo I.

4.5 POLÍTICA AMBIENTAL EN LA UNCUYO

Considerando la política ambiental de la Universidad Nacional de Cuyo, el servicio de buffet debe mejorar continuamente el desempeño ambiental. Por ello el concedente debe prevenir la

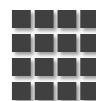


contaminación provocada en este caso, por los residuos generados, reduciendo los impactos a través de la concientización de funcionarios, estudiantes, docentes, proveedores, contratistas y comunidad en general, con el fin de fortalecer la gestión ambiental, de acuerdo a las pautas expresadas en el Reglamento de Gestión de Residuos Sólidos Urbanos de la Universidad Nacional de Cuyo "UNCUYO SEPARA". Del mismo modo, en el uso eficiente y responsable de los recursos naturales e institucionales (gas, energía eléctrica, agua, instalaciones e infraestructura). Será imprescindible la aplicación del concepto de las "3 R" (Reducción, Reutilización y Reciclaje).

El concesionario deberá colaborar y contribuir para mantener la limpieza y el orden en cuanto al tratamiento de residuos que se generen a partir de la prestación del servicio. Para ellos deberá contemplar los siguientes espacios físicos: áreas comunes del edificio, espacios de circulación, aulas, zonas verdes y espacios de estacionamiento. A su vez deberá hacer uso de los recipientes dispuestos para los residuos según la clasificación que se establezca por medio del programa de manejo de residuos. Por su lado, el concedente acompañará la iniciativa realizando oportunamente difusión respecto al consumo y uso responsable de las instalaciones y de las áreas adyacentes al edificio de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

En el marco de lo mencionado, el concesionario deberá contemplar los siguientes permisos y prohibiciones para prestar su servicio:

- Sí se permiten bandejas de cartón.
- No se permiten bolsitas de plástico sueltas y/o en rollo para llevar productos.
- Sí se permiten bolsas de papel kraft para el mismo fin.
- Sí se permiten botellas de gaseosas, aguas siempre que sean tipo PET.
- Sí se permiten botellas de cerveza sin alcohol en envases de vidrio.
- No se permiten cucharas, cuchillos, ni tenedores de plástico.
- No se permiten helados en vaso de plástico con tapa de plástico.
- Sí se permiten individuales de papel (mantel)
- Sí se permiten latas de aluminio y otros metales de contenido alimenticio.
- Sí se permiten palitos de plástico para revolver bebidas calientes.
- No se permiten recipientes de plástico vacíos, con o sin tapa de plástico, de un solo uso, destinados a comida para llevar.
- No se permiten sorbetes de plástico.
- Sí se permiten sorbete de papel (en caso que se entregue una lata de aluminio con bebida).
- No se permiten vasos descartables de plástico para bebidas frías ni calientes.
- Sí se permiten vasos descartables de papel y tergopol para llevar bebidas calientes.



5. CRITERIO DE EVALUACIÓN-ADJUDICACIÓN

Para la evaluación de las ofertas se tendrá en cuenta el cumplimiento de las exigencias de la normativa aplicable y de las condiciones establecidas en las presentes condiciones particulares. La evaluación estará a cargo de la Comisión de Evaluación designada a tal fin.

La adjudicación recaerá en la Oferta "ADMISIBLE y MÁS CONVENIENTE", entendiéndose por tal, aquella que reúna las condiciones técnicas y de calidad requeridas. La expresión "MÁS CONVENIENTE" no significa necesariamente la oferta de mayor canon.

A los efectos de la evaluación de las ofertas admisibles se aplicará el procedimiento contemplando una ponderación TÉCNICO-ECONÓMICA de la oferta, del que se obtendrá un puntaje para determinar un orden de méritos. El puntaje final de cada oferente será el resultante de la aplicación de la siguiente ecuación:

$$PF = 0,15 \times PT + 0,15 \times PA + 0,30 \times PC + 0,40 \times PE$$

Referencias:

PF= Puntaje Final alcanzado por el Oferente

PT= Puntaje Técnico

PA= Puntaje Evaluación Global de Antecedentes

PC= Puntaje por Canon

PE= Puntaje Económico

I. CÁLCULO DE PUNTAJE TÉCNICO (PT)

Antigüedad en la Prestación del Servicio en el Rubro Gastronómico (*)	Puntaje Máximo a Otorgar (**)
Sin Antigüedad	0
Hasta 1 año	10
De 1 año y 1 día hasta 5 años	20
De 5 años y 1 días hasta 10 años	50
Más de 10 años	100

Puntaje Técnico Máximo a Computar	100
--	------------

(*) Se considerará como válida toda prestación de servicios en el rubro que se encuentre válidamente documentada según corresponda.

(**) Para el cómputo del puntaje se considerará sólo el renglón de mayor puntaje según la antigüedad del oferente.



II. CÁLCULO DEL PUNTAJE POR EVALUACIÓN GLOBAL DE ANTECEDENTES (PA)

Se asignará puntaje entre 0 y 100 evaluando la calidad de los antecedentes presentados por el oferente. A tal fin se considerará como parámetro la calidad del servicio prestado, si el antecedente es en el ámbito universitario y si el oferente no posee sanciones en los servicios que haya prestado.

III. CÁLCULO DEL PUNTAJE POR CANON (PC)

$$PC = \frac{\text{Canon cotizado por cada oferente}}{\text{Canon más alto presentado entre todos los oferentes}} \times 100$$

IV. CÁLCULO DEL PUNTAJE ECONÓMICO (PE)

$$PE = \frac{\text{Oferta más baja cotizada entre todos los oferentes (Lista Precios Anexo I)}}{\text{Oferta cotizada por cada oferente (Lista Precios Anexo I)}} \times 100$$



ANEXO I

LISTA DE PRECIOS DE PRODUCTOS BÁSICOS

Oferente (Razón Social)	
CUIT	

Cantidad	Detalle	Medida	Precio Ofertado (IVA Incluido)
CAFETERÍA			
1	Café exprés (con o sin leche)	70 cc	
1	Café exprés doble (con o sin leche)	150 cc	
1	Café exprés doble (con o sin leche) con 1 tortita	150 cc	
1	Café exprés doble (con o sin leche) con 1 factura	150 cc	
1	Café exprés doble (con o sin leche) con 2 tostadas más mermelada o manteca	150 cc	
1	Té o mate cocido	150 cc	
PANIFICADOS			
1	Tortita	unidad	
1	Factura	unidad	
1	Tostadas de pan lactal/integral o blanco	unidad	
BEBIDAS			
1	Gaseosa (Primeras Marcas)	500 cc	
1	Gaseosa (Primeras Marcas)	1500 cc	
1	Gaseosa (Marcas Alternativas)	500 cc	
1	Gaseosa sin Azúcar (Primeras Marcas)	500 cc	
1	Jugo en caja (Primera Marcas)	500 cc	
1	Jugo en caja (Primera Marcas)	200 cc	
1	Agua Mineral sin gas (Primeras Marcas)	500 cc	
1	Agua Mineral con gas (Primeras Marcas)	500 cc	
1	Agua Saborizada (Primeras Marcas)	500 cc	
1	Agua Saborizada (Primeras Marcas)	1500 cc	
LÁCTEOS			
1	Yogurt	180/200 cc	
1	Yogurt con cereales	180/200 cc	
1	Yogurt con frutas	180/200 cc	
1	Yogurt bebible	190 gr	
SANDWICHES			
1	Pan de miga (doble) de jamón y queso. Tamaño para comercio.	unidad	
1	Pan de miga (triple) de jamón y queso. Tamaño para comercio.	unidad	



1	Pan de miga (triple) de jamón, queso, tomate y lechuga. Tamaño para comercio.	unidad	
COMIDAS			
1	Hamburguesa completa (jamón, queso, lechuga, tomate y huevo)	unidad	
1	Pancho con condimentos	unidad	
1	Milanesa de carne de ternera c/ guarnición	unidad	
1	Milanesa de pollo c/ guarnición	unidad	
1	Pizza muzzarella de 8 porciones	unidad	
1	Tallarines con salsa de tomate	240 gr	
1	Costeleta de carne de ternera con guarnición	unidad	
1	Pollo al horno con guarnición	350 gr	
1	Ravioles con salsa bolognesa	200 gr	
1	Tarta de jamón y queso	180 gr	
1	Tarta de verduras	180 gr	
1	Menú del día (plato principal y postre/fruta)		
1	Menú del día vegetariano (plato principal y postre/fruta)		
1	Menú del día vegano (plato principal y postre/fruta) – A DEMANDA		
1	Menú del día celíaco (plato principal y postre/fruta) – A DEMANDA		
1	Menú del día universitario económico (plato principal y postre/fruta)		
ENSALADAS			
1	Ensalada especial (jamón, queso y huevo)	unidad	
1	Ensalada vegetariana	unidad	
FRUTAS			
1	Pieza de fruta de estación	unidad	
OTROS			
1	Desayuno/merienda universitario (café más tortita o pieza de fruta de estación)	unidad	
TOTAL	EN LETRAS		
	EN NÚMEROS		