



# ANEXO CONVOCATORIA

## 83/2025

### RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>La presente contratación tiene por objeto la provisión del servicio de comidas y bebidas destinado a estudiantes, docentes, nodocentes y público en general, resultando de utilidad para la comunidad universitaria. Dicho servicio deberá prestarse en condiciones razonables de accesibilidad, oportunidad y costo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Destino de la explotación: Uso exclusivo como cantina.</li> <li>• Carga, descarga y limpieza: El ingreso de proveedores deberá efectuarse en horarios que no interfieran con el normal desarrollo de las actividades académicas y administrativas. Las instalaciones y el personal deberán mantenerse en condiciones de orden, limpieza y presentación.</li> <li>• Período de prestación: El servicio de cantinas se prestará desde el 15 de enero al 31 de diciembre de cada año calendario.</li> <li>• Horario de atención: De lunes a viernes de 07:30 hs a 21:30 hs y sábados de 08:00 hs a 13:30 hs como mínimo.</li> <li>• Ubicación de las cantinas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 uso general Edificio Centro</li> <li>• 1 uso general Edificio Ciudad Universitaria</li> <li>• 1 uso exclusivo empleados Edificio Ciudad Universitaria</li> </ul> </li> <li>• Tipo de servicio: Preparación y expendio de desayunos, almuerzos y al menos tres (3) tipos de menús: proteico, saludable y para personas con requerimientos especiales (celíacos/diabéticos). También deberán ofrecerse menús vegetarianos, veganos y sin TACC, a pedido, junto con promoción diaria. Se incluirá carta de cafetería (tés, cafés fríos y calientes), menú ejecutivo al mediodía y servicio con mozo en la cantina de empleados (Ciudad Universitaria).</li> </ul> <p>Lista mínima de productos: bebidas, sándwiches, frutas de estación, hamburguesas, pebetes, panchos, lomitos, empanadas, pizzas, café, facturas, pan criollo, chipaca, gaseosas regulares y sin azúcar, además de productos sin TACC y sin azúcar, con detalle de composición y precio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los menús deberán ser supervisados y aprobados por nutricionista matriculado/a, con controles bromatológicos.</li> <li>• Se utilizará vajilla no descartable; los descartables, si se usan, deberán ser biodegradables. Se deberá presentar plan de gestión de residuos (incluyendo patios adyacentes).</li> <li>• No se expendirán bebidas alcohólicas ni energéticas.</li> <li>• Para mejoras en los espacios asignados, se deberá presentar croquis/planos ante la Secretaría de Infraestructura, Mantenimiento y Seguridad.</li> <li>• Para uso de sonido, radio, TV, etc. se requerirá autorización.</li> <li>• Se deberá declarar la cantidad de personal afectado y su tarea.</li> </ul>	





Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• El adjudicatario deberá garantizar un servicio ágil, con dotación suficiente de personal y sin demoras excesivas.</li><li>• De lunes a viernes de 07:30 a 21:30 hs, y sábados de 08:00 a 13:30 hs, además de eventos especiales, deberá haber servicio permanente de mozo/a de patio para limpieza de mesas, asientos y patios.</li><li>• El adjudicatario será responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones, equipos, mobiliario y bienes asignados, a su cargo exclusivo, asegurando funcionamiento, seguridad, higiene y conservación. También deberá responder por pérdidas, daños, hurtos, salvo caso fortuito o fuerza mayor. Toda intervención deberá ser coordinada con la Secretaría de Infraestructura.</li><li>• A la firma del contrato, la Facultad entregará los locales, labrando un acta con estado, elementos existentes y plano de la zona asignada y patios contiguos. Al término de la concesión, los locales deberán devolverse en correcto estado, con las mejoras ofrecidas. Los locales cuentan con agua, electricidad y gas natural.</li><li>• El personal deberá estar uniformado con ropa que tenga impreso el nombre de la empresa y gafete con foto, datos y puesto.</li></ul>	

