

UNIVERSIDAD PRIVADA FRANZ TAMAYO S.A. DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA FINANCIERA

PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA SALUDABLE

VALOR DEL PLIEGO: Bs. 0.-

1. PROPONENTES

La Universidad Privada Franz Tamayo S.A.- Sede Cochabamba, invita a personas y empresas legalmente constituidas a presentar sus propuestas bajo la modalidad de Concesionario, para la atención del servicio de cafetería saludable de la universidad.

2. OBJETIVO

Ofrecer un servicio de alimentos y bebidas con opciones dietéticas saludables que pueda contribuir a proteger la salud de los estudiantes, docentes y administrativos de la UNIFRANZ- Sede Cochabamba fomentando una alimentación sana.

La cancelación del consumo efectuado, corre por cuenta de cada uno de los clientes de la cafetería.

3. ALCANCE DEL SERVICIO

- Deberá cumplir con todos los requisitos y medios necesarios para la atención de estudiantes, personal académico, personal administrativo y visitantes externos.
- Todos los alimentos a ser expendidos deberán cumplir estrictamente con las normas de limpieza, higiene y calidad establecidas para el efecto, garantizando en el servicio todas las medidas de bioseguridad.
- Cumplir los criterios marcados en este pliego y aquellos otros que fije la universidad para mantener el camino iniciado de fomento de una alimentación saludable en la cafetería.

4. CAFETERÍA SALUDABLE

La universidad es un medio adecuado para realizar acciones de promoción de la salud, contribuyendo de esta manera a ser una Universidad Saludable. Por ello la universidad hará hincapié en hábitos saludables en lo que respecta a la alimentación y podrá dar instrucciones, que la empresa adjudicataria deberá cumplir, que tiendan a la mejora de la calidad, desde el punto de vista de la salud, de los productos que se suministren desde la cafetería y a favorecer el consumo de productos saludables en comparación a otros que no lo sean.

El adjudicatario debe fomentar la alimentación saludable a través de la oferta de sus productos en servicios habituales y de acciones puntuales como campañas informativas, y jornadas que lo favorezcan. Deberá disponer de un servicio de asesoramiento en nutrición y dietética.

5. OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

Los alimentos y bebidas ofertados deberán tener buen estado de conservación, almacenados de manera adecuada, preparados con higiene y distribuidos de acuerdo a solicitud de los clientes.

La atención deberá ser de calidad y a costo competitivo acorde al presupuesto estudiantil, la lista de precios deberá ser aprobada por la COMISIÓN de SERVICIO.

Los ambientes donde se presta el servicio y se elaboran los alimentos, deben encontrarse de acuerdo a las normas de salubridad y bioseguridad, velando por la seguridad ocupacional de sus dependientes.

Se coordinará con la DAF los productos a ofertar considerando que estos productos sean saludables.

La oferta de productos en la cafetería saludable podrá ampliarse por parte del adjudicatario a lo largo de la vigencia del contrato y así mismo, deberán introducirse productos ecológicos.

Además de las campañas de promoción de la salud, la universidad podrá solicitar la colaboración de la empresa adjudicataria en otras campañas de comunicación ambiental que se decida realizar.

6. INSTALACIONES, EQUIPOS, VAJILLA Y MENAJE DE COCINA

El espacio destinado para prestar este servicio es un área de cocina de 28 m² y espacio compartido para los comensales de 350 m², el adjudicatario deberá instalar la cantidad mínima de 20 mesas y 80 sillas requeridas para prestar el servicio, especificando el tipo de material y diseño de las mismas, se tomará en cuenta la calidad y durabilidad del mobiliario (previa coordinación con la Universidad).

Para la atención del servicio requerido, el proponente adjudicado deberá traer los siguientes equipos como mínimo: dos refrigeradores, una cocina con 2 hornallas, un horno microondas y otros que vean conveniente para la prestación del servicio.

El material necesario para la explotación del servicio, será aportado por el adjudicatario conservando la propiedad de los mismos, se entiende como material auxiliar: la vajilla, mantelerías, cristalería, cubiertos, menaje de cocina y otro tipo de material para cocinar.

El adjudicatario recibirá de la Universidad los suministros de agua y electricidad para la prestación del servicio, asumiendo la universidad el coste de los mismos. Se exige un uso responsable de estos recursos aplicando criterios medio ambientales.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma sin previa autorización de la universidad y en caso de ser autorizado, pasaran a ser propiedad de la universidad las obras o reformas efectuadas al finalizar la contratación del servicio, sin que pueda reclamar por este concepto cantidad alguna.

El adjudicatario recibirá el uso de las instalaciones propiedad de la universidad, necesarios para la prestación del servicio, debiendo velar por el buen uso de las mismas.

El mantenimiento y limpieza de las instalaciones, mobiliario y demás utensilios será por cuenta del adjudicatario y deberán presentarse de manera impecable en cuanto a limpieza e higiene.

Los ambientes de la cafetería también son destinados para que los colaboradores puedan traer y consumir comidas elaboradas en casa.

7. NIVEL Y DEPENDENCIA

La UNIFRANZ, mediante la sección correspondiente nombrará una COMISION de SERVICIO, para

efectuar las inspecciones que sean necesarias, constatar que la prestación del servicio se desarrolle de acuerdo a los términos del contrato y que la calidad e higiene de los alimentos, así como la vajilla, menaje, instalaciones de la cocina, comedor y medidas de bioseguridad se hallen en condiciones óptimas para la prestación del servicio acorde a requerimientos.

La UNIFRANZ, se reserva el derecho de efectuar si lo considera necesario inspecciones y/o análisis microbiológicos y toxicológicos en instituciones que prestan estos servicios. Todo proceso de producción alimentaria deberá seguir normas sanitarias apropiadas a fin de garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación.

8. PERSONAL Y CONDICIONES MÍNIMAS REQUERIDAS

El personal que la empresa asigne a este servicio estará sometido al poder de dirección y organización del adjudicatario (salario, horarios e instrucciones) y a todo ámbito y orden legalmente establecido siendo, por tanto, este el único responsable y obligado al cumplimiento de cuantas disposiciones legales resulten aplicables al caso, en especial en materia de contratación, seguridad social, prevención de riesgos laborales y tributarios, por cuanto dicho personal no tendrá vinculación jurídico laboral con la Universidad.

El adjudicatario tiene la obligación de atender el servicio con el suficiente número de personas que garanticen el buen funcionamiento del mismo, y se compromete a contratar el personal necesario para el cumplimiento del trabajo en las debidas condiciones de asistencia y calidad.

El personal deberá ir correctamente uniformado. Los uniformes del personal estarán a cargo del adjudicatario.

El personal debe contar con carnet sanitario y carnet de vacunación contra Covid con todas las vacunas correspondientes.

El personal debe verificar que los basureros cuenten con sus respectivas tapas y mantener una buena higiene de todo el ambiente de la cocina y el comedor.

Todos los alimentos deben tener las condiciones necesarias para mantenerse frescos, la presentación deberá ser impecable en cuanto a limpieza e higiene.

El personal de servicio de cafetería, deberá tener un trato cortés y diligente tanto con los miembros de la Comunidad Universitaria (estudiantes, docentes y administrativos)

9. EXPERIENCIA

- a) Experiencia del proponente, relativa a la presentación de servicios con similares características, en los últimos 3 años.

10. TIEMPO Y LUGAR DE TRABAJO

De acuerdo a los lineamientos del contrato, la empresa y/o persona adjudicada prestará el servicio por un año en las instalaciones de la Sede Académica de la ciudad de Cochabamba ubicada en la Calle Portales N° 359 esq. Av. G. Villarroel.

11. HORARIO DE ATENCIÓN

El horario de atención será de lunes a viernes de horas 07:15 a.m. a 20:00 p.m., y sábados de horas 07:15 a.m. a 13:00 p.m. Los horarios de atención pueden ampliarse y extenderse mientras sus servicios sean requeridos por el personal de la UNIFRANZ.

12. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO

Las propuestas presentadas, deberán estar enfocadas a la atención diaria de los siguientes servicios.

<u>BEBIDAS</u>	<u>MERIENDAS</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Jugos de frutas de temporada • Jugos verdes • Jugos verdes con remolacha • Flor de Jamaica • Ice Tea • Limonada • Café • Té • Mates (Endulzante a elección del cliente) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bowl de frutas con yogurt • Quesadillas • Sándwich jamón y queso • Sándwich de pollo • Sándwich sin gluten • Queques sin gluten • Paninis • Opción vegetarianos • Opción para celíacos • Opciones intolerantes a la lactosa
<p style="text-align: center;"><u>ALMUERZO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Almuerzo saludable • Platos a la carta <ol style="list-style-type: none"> a) Ensalada cesar b) Ensalada de quinua c) Pastas d) Lasaña e) Poke bowls con pollo 	

Nota: El proponente, podrá presentar como oferta referente, otras opciones inherentes al servicio en una lista adicional.

13. PROHIBICIONES DE VENTA

El adjudicatario no podrá vender bebidas alcohólicas ni cigarrillo bajo ningún motivo o circunstancia en ninguna dependencia.

Se prohíbe la utilización de insumos y productos con fecha de vencimiento pasada, en mal estado o de dudosa procedencia.

EL adjudicatario no podrá realizar ofertas que promuevan el consumo de productos según los siguientes criterios:

- a) Productos sólidos que no contribuyan a la promoción de la salud.
- b) Bebidas: Gaseosas, bebidas saborizadas, bebidas con leche, bebidas isotónicas o similares.

14. RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO

El Concesionario, será responsable de cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la UNIFRANZ, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra todo personal bajo su dependencia, durante el desarrollo de sus funciones.

El Concesionario, será responsable de cualquier tipo de citaciones o sanciones por faltas cometidas por negligencia de parte de su personal como consecuencia de la prestación del servicio ante autoridades competentes.

El Concesionario, se hará cargo de todos los daños y perjuicios económicos ocasionados a la UNIFRANZ dentro los predios de la misma.

En caso de ausencia de uno de sus funcionarios, el mismo deberá ser reemplazado en un plazo máximo de 2 horas.

La UNIFRANZ, no se hará cargo bajo ningún concepto, del pago de facturas por productos que estén pendientes de pago hacia los proveedores del Concesionario.

15. INFORMACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS SERVICIOS

El adjudicatario enviara a la universidad el día viernes de cada semana, el listado del menú de la semana siguiente para que se informe en los grupos de la universidad o bien enlace web de la empresa donde se publique esta información.

EL contratista tendrá disponible la información sobre menús diarios y oferta de productos.

El adjudicatario deberá tener expuesto al publico un lugar visible y accesible:

- a) La lista oficial de precios autorizados por la universidad.
- b) Carteles informativos con los productos que se ofertan, menús y horarios.
- c) La posibilidad que los usuarios registren sus reclamos e incidentes.
- d) Información sobre la relación de “buenas prácticas” de consumo de productos alimenticios y consumo sostenible y responsable: que productos son frescos, de agricultura ecológica.

16. MONTO Y FORMA DE PAGO DE CANON MENSUAL

Ningún proponente, podrá ofrecer un canon menor al de Bs. 2.800 (Dos mil ochocientos 00/100 bolivianos). En caso de que se eleve sustancialmente el costo de vida, el canon mensual será debatible cada 6 meses para mantener el equilibrio de las prestaciones.

La forma de pago se realizará al mes vencido hasta los 15 días del mes siguiente.

El comprobante de pago será enviado al coordinador administrativo para su seguimiento y control.

La garantía del contrato equivaldrá a dos cánones mensuales, iguales al monto mensual ofertado en el punto 16 del presente pliego de condiciones.

18. EXIGENCIAS DE LA CONVOCATORIA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Además de las especificaciones detalladas, los proponentes, deberán tener el cuidado de considerar las exigencias contempladas en el presente documento, referidas a la presentación de documentos de acreditación y otros, por lo que se recomienda analizar con detenimiento a tiempo de elaborar su propuesta.

El proponente deberá presentar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y presentar su propuesta económica.

19. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS PROPONENTES

- Carta de presentación de propuesta, dirigida a la Dirección Administrativa y Financiera de la Sede Académica de la UNIFRANZ.
- Fotocopias simples de documentación que avale a la empresa proponente (Seprec y Registro ante Impuestos Nacionales).
- Fotocopia simple de Cédula de Identidad del propietario o representante legal.
- Fotocopia simple del poder de representante legal (si corresponde).
- Propuesta técnica y económica a establecer en el Contrato.
- Certificado de antecedentes del propietario o representante legal.
- Número de personas que destinará para desarrollar el trabajo, todos con el respectivo carnet sanitario.
- El proponente adjudicado deberá cumplir todas las obligaciones laborales establecidas en las disposiciones legales vigentes.

20. REQUISITOS PARA LA OFERTA

Podrán ofertar personas naturales o jurídicas que cumplan con todos los requisitos establecidos en el presente pliego, quedando desestimadas las ofertas que no cumplan con los requisitos especificados.

No serán consideradas las propuestas que sean presentadas por terceros o intermediarios:

- a) Docentes, auxiliares, estudiantes de la universidad o personal administrativo.
- b) Los que hayan sido procesados y no absueltos.
- c) Los que hayan sido denunciados, procesados o condenados por delitos contra menores o cualquier delito que vaya contra los derechos humanos.

21. LUGAR DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS

Los proponentes, deberán presentar toda la documentación solicitada en sobre cerrado y lacrado, con la denominación "Propuesta Técnica y Económica para la Concesión de Servicio de Cafetería Saludable".

La presentación será realizada en la Sede Académica de la ciudad de Cochabamba, situada en la Calle Portales N° 359 esq. Av. G. Villarroel, hasta las 10:00 horas del día viernes 28 de julio de 2023. La

apertura de sobres y calificación de propuestas se efectuará conforme a procedimientos internos de la institución.

22. MÉTODO DE SELECCIÓN Y ADJUDICACIÓN

Para la presente contratación, el procedimiento para la evaluación, se regirá a disposiciones legales en actual vigencia, de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Se realizará la convocatoria de adjudicación del servicio de cafetería saludable.
- b) Los proponentes deberán remitir a la UNIFRANZ, su propuesta en el plazo y lugar fijado.
- c) A todas las propuestas, se aplicará el método de calificación: POR PONDERACIÓN.
- d) Se elaborará el cuadro comparativo evaluando precio y calidad del servicio e insumos.
- e) Se adjudicará el servicio al proponente que presente la calificación más alta y cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas.

23. INSPECCIÓN SANITARIO

La universidad velará por la calidad y la higiene del servicio mediante los mecanismos de inspección que estime pertinente y a través de los órganos que determine. A tales efectos, en el ejercicio de estas funciones el personal que sea designado para esta misión estará facultado para ingresar a la cafetería y comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este pliego.

Así mismo, la universidad podrá inspeccionar y deberá ser informada, cuando lo solicite, acerca de los productos empleados, o del proceso seguido para la elaboración de los menús, pudiendo ordenar o realizar por sí misma los análisis, ensayos y comprobaciones que estime oportunas, así como las verificaciones de garantía de la calidad y la legalidad de los proveedores.

En el caso de deficiencias en el servicio, se levantará un acta en el momento de la inspección, en la que se harán constar los motivos, y deberá ser firmada por el representante designado por la universidad y el representante de la empresa, al cual se le entregará una copia, obligándose el adjudicatario a subsanar de forma inmediata las deficiencias que se descubran.

24. PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

Gestión de residuos generados por la prestación del servicio de cafetería.

La empresa será la responsable del cumplimiento de las normas sobre separación, almacenamiento, retirada y reciclaje de residuos. También se encargará de la colocación, gestión y mantenimiento de todos los contenedores necesarios, tanto interiores y exteriores, para la recogida de residuos.

Los contenedores y su zona de acopio se deben mantener en perfecto estado de higiene sanitario y la frecuencia de recogida de los mismos garantizara también este requisito.

25. PLAN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para la universidad es muy importante mantener en buen estado de limpieza las instalaciones y el equipamiento ya que forma parte de la calidad integral del servicio. En este sentido se realizarán las limpiezas a lo largo del periodo del contrato que sean necesarias.

El adjudicatario del servicio de cafetería será responsable de la limpieza, aseo e higiene del interior de la cafetería, mesas, sillas, suelos y retirada general y selectiva de todos los residuos generados.