

## **UNIVERSIDAD PRIVADA FRANZ TAMAYO S.A. DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA FINANCIERA**

### **PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA**

**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 de la universidad.

#### **2. OBJETIVO**

Ofrecer un servicio de alimentos y bebidas de calidad e higiene, a toda la comunidad académica y plantel administrativo de la UNIFRANZ- Sede Cochabamba.

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 con un servicio de calidad durante la vigencia del contrato.

#### **4. PRODUCTOS ESPERADOS**

- Atención de calidad a costo competitivo.
- Alimentos y bebidas en buen estado de conservación, almacenados de manera adecuada, preparados con higiene y distribuidos de acuerdo a solicitud de los clientes.
- Coordinación con la DAF el menú o lista de productos a ofertar considerando que estos productos sean saludables.
- La lista de precios debe 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.

#### **5. 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.

## **6. PERSONAL Y CONDICIONES MÍNIMAS REQUERIDAS**

- Para la prestación del servicio de cafetería, el concesionario deberá contratar por su cuenta y riesgo propio como mínimo 2 personas para poder cubrir la atención a estudiantes, personal académico, personal administrativo y visitantes externos, 2 personas para preparar y despachar los pedidos y 1 persona para limpieza. La cantidad de personas requeridas, se podrá incrementar de acuerdo a la demanda.
- Todo el personal de la cocina y atención deberá contar con el uso de uniforme, gorro, barbijo y otros de acuerdo a necesidad de forma permanente y obligatoria.
- 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.
- Todos los empleados dependientes del concesionario deberán cumplir con las normas de higiene personal y mantener una conducta intachable en el cumplimiento de sus funciones.
- Todos los ambientes deben presentarse de manera impecable en cuanto a limpieza, higiene y la desinfección diaria y programada así también muebles y enseres.
- 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)

## **7. CALIFICACIÓN Y EXPERIENCIA**

Contar con una experiencia mínima de 3 año(s) en la prestación de este tipo de servicio.

## **8. TIEMPO Y LUGAR DE TRABAJO**

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

## **9. 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.

## 10. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO

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

<p style="text-align: center;"><b><u>LÍQUIDOS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te Puro</li> <li>• Café Puro</li> <li>• Café con Leche</li> <li>• Capuchino</li> <li>• Café Express</li> <li>• Leche</li> <li>• Chocolate con Leche</li> <li>• Mates</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>BEBIDAS FRÍAS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaseosas de 190 c.c., 500 c.c., 1000 c.c. y 2000 c.c.</li> <li>• Agua Natural de 500 c.c. (con gas y sin gas)</li> <li>• Agua Mineral de 500 c.c.</li> <li>• Refrescos Hervidos Variados por Vaso</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>MASITAS Y PANES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empanada de Queso</li> <li>• Queque</li> <li>• Rollo de Queso</li> <li>• Galletas</li> <li>• Alfajor - Brazo Gitano, Tortas, etc.</li> <li>• Cuñapé</li> <li>• Salteñas</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>SANDWICHES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne</li> <li>• Huevo</li> <li>• Mixto de Jamón y Queso</li> <li>• Pavita</li> <li>• Carne Fría</li> <li>• Hot Dog</li> <li>• Hamburguesa</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><u>POSTRES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de Frutas</li> <li>• Gelatinas</li> <li>• Helados</li> <li>• Yogurt</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><u>ALMUERZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almuerzo completo               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Sopa</li> <li>b) Segundo</li> </ul> </li> <li>• Platos a la carta               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Milanesa</li> <li>b) Silpancho</li> <li>c) Pollo broaster</li> </ul> </li> </ul>

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

## **11. 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.

## **12. 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.

## **13. EQUIPO, VAJILLA, MENAJE DE COCINA Y OTROS**

Para la atención del servicio requerido, el proponente adjudicado deberá traer como mínimo los siguientes implementos de cocina

- 3 docenas de tazas de té con platillos
- 3 docenas de cucharillas
- 3 docenas de paneros
- 4 docenas de platos hondos
- 4 docenas de platos planos
- 4 docena de cubiertos completos
- 2 docenas de postreras
- 4 jarras de vidrio
- 2 docenas de vasos pequeños
- 2 docenas de vasos grandes
- 2 docenas de vasos largos
- 2 charolas grandes
- 2 charolas medianas
- 2 charolas redondas

- 2 refrigeradores
- 1 horno microondas
- 2 licuadoras
- 2 termos de 2 litros
- 1 caldera eléctrica
- 1 sandwichera
- 1 Cafetera
- 2 Cocinas de dos hornallas o una de 4 hornallas
- 2 calderas de aluminio
- 1 tostadora
- 1 sumidora
- 1 exprimidora de cítricos
- Otros que vean conveniente para la prestación del servicio.

El contratado deberá presentar detalle de lo solicitado en base a lo requerido.

#### **14. AMBIENTE**

La UNIFRANZ, proporcionará al concesionario adjudicado, un ambiente ubicado en los predios de la Universidad Privada Franz Tamayo de la ciudad de Cochabamba, el espacio destinado al servicio de cocina es de 50 m<sup>2</sup> adecuado para la preparación de sus productos y espacio compartido para comensales de 350 m<sup>2</sup>, así también la instalación de señaléticas de bioseguridad.

#### **15. MOBILIARIO**

El Concesionario, debe 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).

#### **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.

## **17. GARANTÍA**

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.

## **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".

- 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:

- Se realizará la convocatoria de adjudicación del servicio de cafetería.
- Los proponentes deberán remitir a la UNIFRANZ, su propuesta en el plazo y lugar fijado.
- A todas las propuestas, se aplicará el método de calificación: POR PONDERACIÓN.
- Se elaborará el cuadro comparativo para determinar el precio más bajo razonable y calidad del servicio e insumos, evaluando el costo de acuerdo a la propuesta económica.
- Se adjudicará el servicio al proponente que presente el precio más bajo 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 garantizará 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.