

# **BASES PARA LICITACIÓN KIOSCO ESCOLAR ETec UM**

## **1. Fundamentación y Objetivos**

La Escuela Técnica de la Universidad de Mendoza (ETec-UM) es una Institución Educativa que brinda los servicios de educación técnica de nivel secundario. En este sentido atendiendo las necesidades de los estudiantes y profesores de la ETec, se dará curso a la instalación de un kiosco saludable.

El kiosco escolar surge como necesidad de garantizar que nuestros alumnos, profesores y personal en general que permanecen en la escuela entre las 07:30h y las 17:30h, tengan acceso a alimentos/bebidas que beneficien a una alimentación saludable.

A través del kiosco escolar buscamos garantizar:

- Una nutrición balanceada que ofrezca la variedad de alimentos que necesita el organismo para un correcto funcionamiento.
- Calidad de los alimentos que se brinda a los alumnos, descartando todo tipo de alimentos y bebidas considerados dañinos para la salud, enfocándonos en el expendio de productos saludable.
- Calidad de atención, expresado en el buen trato y en las condiciones de higiene del lugar.
- Precios accesibles a la economía familiar.

Para efectos de lograr todo lo que esperamos de este servicio, planteamos un proceso de licitación en búsqueda de la mejor oferta que permita tener un kiosco, con un servicio adecuado a las necesidades y requerimientos de alumnos y personal de la escuela.

## **2. Calendario del proceso – etapas del proceso fecha**

Convocatoria: 15/05/26

Presentación de sobres: 15/05/26 al 22/05/26

Evaluación de propuestas: 26/05/26

Otorgamiento y firma del Contrato: 27/05/26

Apertura de Kiosco: 01/06/26

## **3. Características del kiosco escolar**

- El Kiosco Escolar es un establecimiento dedicado únicamente al expendio de alimentos y bebidas para su consumo dentro de las instalaciones de la escuela. Al mismo tiempo podrá realizar la venta de productos de librería, útiles escolares (Por ej.: lapiceras, lápiz, goma, block hojas, cartulinas, afiches, entre otros.) y servicio de impresión y fotocopiado.
- Se observará estrictamente las pautas higiénicas, condiciones y requisitos sanitarios exigidos para la elaboración, conservación y expendio de alimentos establecidos por la legislación vigente, las cuales deben estar detalladas en las propuestas presentadas.



- Sólo podrá expendir alimentos y bebidas en envases individuales, porcionados, industrializados, debidamente rotulados (según la legislación vigente) y frutas frescas, que no requieran conservación en frío o calor debidamente sanitizadas.
- No podrá elaborar ni fraccionar alimentos.

Este tipo de kiosco podrá expendir también alimentos que requieren refrigeración para su conservación, lo que implica disponer de los implementos necesarios para la conservación correcta (Por ejemplo: Sánduches de pan blanco y/o integral provenientes de sitios habilitados y rotulados).

Además de la oferta propuesta, se deberán incluir productos aptos para **celíacos y diabéticos**. Estos alimentos se deben encontrar identificados en sus rótulos con la imagen representativa.

El espacio físico asignado para la instalación del kiosco se deberá mantener limpio y ordenado, tanto el equipamiento, como las superficies de exhibición de alimentos antes, durante y después de cada jornada de trabajo. Además, se deben mantener los alimentos a temperaturas seguras.

#### **4. Información mínima que debe figurar en los rótulos de los alimentos envasados:**

- Denominación de venta del alimento indicando qué alimento es el que está contenido en el envase.
- Lista de ingredientes, todos los ingredientes que contenga el alimento incluidos los aditivos.
- Contenido Neto, es el peso del alimento excluyendo envoltorio.
- Identificación del origen, debe consignar quién fabricó, produjo o fraccionó el alimento,
- dirección, país de origen y los números de registros del establecimiento que los identifiquen.
- Identificar el lote, directamente con la fecha de elaboración, envasado y fecha de vencimiento.
- Rotulado nutricional, debe indicarse el valor energético y de nutrientes por porción. De los nutrientes se debe detallar cantidad de hidratos de carbono, proteínas, grasas, fibra y sodio.

La Escuela solamente proporcionará el espacio físico, la adecuación del mismo y las instalaciones correspondientes quedan a cargo del oferente y serán valoradas en cuanto a su funcionalidad y estética.

#### **5. Presentación de propuestas**

El procedimiento para la presentación de las propuestas es el siguiente:

1. Presentar la propuesta en sobre cerrado, de manera presencial, en el área de Secretaría de la Escuela Técnica de la Universidad de Mendoza (Perito Moreno 2397, Godoy Cruz, Mendoza) de lunes a viernes de 9h a 15h.
2. El sobre llevará inscrito en la parte exterior el siguiente título: "CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DE KIOSCO ESCOLAR ETec UM" y NOMBRE DEL POSTOR.
3. Las propuestas se presentarán en forma legible. La información que presente el postor en su propuesta tendrá el carácter de declaración jurada y por tanto, deberá ajustarse a la verdad, reservándose la Escuela el derecho de revisar y verificar dicha información.



4. Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos por estas bases darán a lugar a la descalificación del postor.
5. Contenido del sobre:
  - Carta de Presentación como postor en relación al proceso de selección, consignando datos personales: Apellidos y nombres, DNI, dirección domiciliaria, email, teléfono)
  - Copia del DNI
  - Certificado de antecedentes policiales - penales.
  - Experiencia para el desarrollo del servicio. (No excluyente).
  - Lista del equipamiento con el que cuenta en óptimas condiciones de uso y en cantidad suficiente para la atención (heladera, microondas, horno eléctrico, utensilios, artefactos eléctricos, recipientes adecuados con tapa para depositar la basura y, en general, todo cuanto sea necesario para brindar el servicio).
  - Lista de alimentos y bebidas a expender indicando precios estimados de venta.
  - Procedimientos internos que garanticen inocuidad e higiene de los alimentos expendidos en el Kiosco.

## 6. Evaluación de propuestas

- La Dirección (en acto privado) analizará y evaluará los sobres presentados por los postores proponiendo al Consejo Superior de la UM el ganador.
- La Dirección de la Escuela elaborará un ACTA DE ADJUDICACIÓN al postor que sea seleccionado.

## 7. FIRMA DEL CONTRATO

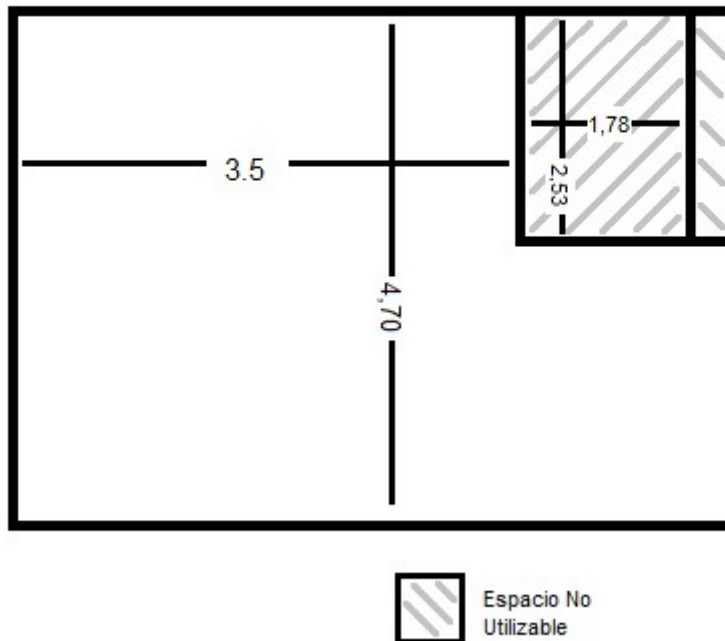
La firma de los contratos de Concesión se realizará el día 27 de mayo de 2026 en las instalaciones de la ETec UM entre el CONCESIONARIO y autoridades de la Universidad de Mendoza, contrato que tendrá una duración de 12 meses.

El contrato puede ampliarse para el año siguiente, sin necesidad de hacer una nueva licitación, dependiendo de la calidad del servicio del concesionario.

## 8. Infraestructura del kiosco

El comedor Escolar cuenta con una infraestructura, moderna y amplia, adecuada para su servicio. En cuanto a ambientes ofrece:

## Kiosco Saludable



- 12 m<sup>2</sup> de espacio.
- Aire Acondicionado frio/calor.
- La Escuela ofrece también las facilidades de: Servicio eléctrico permanente, servicio de agua permanente. El pago del servicio de agua y electricidad lo asume la Escuela.

## 9. Condiciones del concesionario

- El Concesionario podrá expender sus productos en los horarios establecidos por la ETec UM (recreos) evitando la venta en horarios de clases.
- El concesionario está obligado a contar con el personal necesario que permita ofrecer una adecuada y oportuna atención.
- El concesionario no podrá en ningún caso subalquilar ni ceder total o parcialmente la Concesión, bajo sanción en caso de realizarlo.
- No existirá ningún vínculo laboral entre el personal del Concesionario y la Escuela Técnica de la Universidad de Mendoza (ETec UM).
- El valor de los alimentos expendidos por el Concesionario será pagado directamente por los usuarios del servicio, pudiendo el Concesionario, a su criterio y bajo su entera responsabilidad, otorgar créditos a los usuarios que estime conveniente.
- En caso de duda sobre algún producto, la Dirección de la ETec UM estará facultada para intervenir.



## 10. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Además, se solicita el cumplimiento de las siguientes disposiciones:

- De las condiciones sanitarias:
  - Contar con recipientes adecuados, con tapa para depositar la basura y desperdicios.
  - Obligación de mantener un buen estado de limpieza.
  - Asegurar la protección de alimentos de cualquier contaminación.
  
- De las condiciones de los alimentos:
  - Los alimentos que se expendan, deben estar en buen estado de conservación y en caso de ser envasados, contar con la autorización y registro sanitario correspondiente.
  
- Requisitos del personal de atención a los estudiantes:
  - Relacionados con la manipulación de alimentos:
    - Contar con el certificado correspondiente de manipulador de alimentos
    - Exhibir y mantener rigurosamente las mejores condiciones de higiene personal especialmente en las manos.
    - Usar ropas adecuadas y limpias para el trabajo.
  - Relacionados con la reglamentación laboral vigente:
    - Contar con la formalización laboral según la ley nacional.

Cualquier otro punto no contemplado en el presente documento será revisado con autonomía de decisión por Dirección de la Escuela.

Mayo de 2026

Dirección ETec UM