

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES (UBA)

DIRECCIÓN DE COMPRAS, LICITACIONES Y CONTRATACIONES

MARCELO T. DE ALVEAR 2230 - PISO 6TO. – OF. 602

CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

Señores:

Dirección:

Localidad:

Teléfono:

Celular:

Domicilio electrónico:

APERTURA DE LAS OFERTAS: 19/09/2023 - HORA: 11:00hs.

Sírvanse cotizar precio para otorgar la concesión de uso y explotación del servicio de comedor, bar y cafetería de la sede de la Facultad sita en la sede Santiago del Estero 1029 – Planta baja – Ala San José.-

La misma se realizará de acuerdo con las especificaciones detalladas y de las disposiciones en vigor: Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el decreto PEN Nro.: 1023/2001 y el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la universidad de Buenos Aires, aprobado por Resolución (CS) nro.: 8240/13

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

CAPITULO I DE LAS CONDICIONES DE LA LICITACIÓN

ARTÍCULO 1. Objeto de la licitación

La Facultad otorgará el uso y explotación servicio de comedor, bar y cafetería de la sede sita en la calle Santiago del Estero 1029, Planta Baja, Ala San José, según las condiciones que se especifican.

ARTÍCULO 2. Normativa

La contratación se registrará por el Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires conformado por el Decreto N° 1023/01 y el Reglamento de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires aprobado por Resolución (CS) 8240/13 el cual se encuentra incorporado al Libro I Título 53 Capítulo A del Código UBA.

ARTÍCULO 3 - Plazos

Todos los plazos fijados en días en la presente licitación se computarán por días hábiles, excepto cuando en las cláusulas de la misma, en el Régimen de contrataciones de la administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1023/01 o el Régimen de la Universidad de Buenos Aires, aprobado por Resolución (CS) 8240/13, expresamente disponga lo contrario.

ARTÍCULO 4º - Vista de los pliegos

Los pliegos licitatorios y la documentación, base de la presente contratación, se encuentra a disposición de los interesados que deseen consultarla o adquirir la en la Dirección de Compras, Licitaciones y Contrataciones de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires, M.T. de Alvear 2230 – Piso 6to. – of. 602 (Ciudad Autónoma de Buenos Aires).

La mencionada documentación también podrá descargarse en forma gratuita del siguiente sitio institucional <http://www.sociales.uba.ar/institucional/compras/pliegos-de-bases-y-condiciones/>

ARTÍCULO 5º - Valor de los pliegos

En el caso que se adquiriera la versión impresa en la Dirección de Compras, Licitaciones y Contrataciones, el valor de reproducción de los pliegos y la documentación base que rige la presente contratación es de PESOS TRESCIENTOS (\$ 300,00), suma que deberá previamente abonarse en la Dirección de Tesorería y Movimiento de Fondos de la Facultad de Ciencias Sociales (UBA), M. T. de Alvear 2230 – Primer Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El recibo por el pago mencionado deberá contener el nombre, documento, domicilio y demás datos que permitan identificar al adquirente.

ARTÍCULO 6º - Entrega del pliego

La Dirección de Compras, Licitaciones y Contrataciones entregará el pliego de bases y condiciones, contra presentación de una copia del recibo de pago aludido.- A tal efecto deberán concurrir de lunes a viernes de 9 a 15 hs. M.T. de Alvear 2230 – Piso 6to. – of. 602 (Ciudad Autónoma de Buenos Aires)-

ARTÍCULO 7º - Solicitud de aclaraciones

Se podrán efectuar consultas y solicitar aclaraciones sobre la documentación de la contratación y el alcance de su contenido, mediante presentación en el Dirección de Mesa de Entradas de la Facultad de Ciencias Sociales, M.T. de Alvear 2230 – Planta Baja, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el horario de 10 a 17 hs.

También podrán realizarse las consultas en la dirección de correo electrónico de la Dirección de Compras Licitaciones y Contrataciones de la Facultad (compras@sociales.uba.ar).

Las consultas podrán realizarse hasta cinco (5) días antes de la fecha fijada para la apertura de ofertas.

Toda consulta deberá formularse por escrito y se deberá indicar el domicilio del presentante, número de CUIT, un número de Teléfono y una dirección de correo electrónico, éste último será válido para las notificaciones que se realicen en el marco de la presente licitación.-

No se aceptarán consultas realizadas de otra forma distinta a las descriptas, ni tampoco las que se hicieran fuera del plazo establecido.

ARTÍCULO 8º - Comunicaciones

Las circulares aclaratorias podrán ser emitidas por el titular de la unidad operativa de contrataciones y deberán ser comunicadas, con CUARENTA Y OCHO (48) horas como mínimo de anticipación a la fecha fijada para la presentación de las ofertas, a todas las personas que hubiesen retirado, comprado o descargado el pliego y al que hubiere efectuado la consulta si la circular se emitiera como consecuencia de ello e incluirlas como parte integrante del pliego, y difundirlas en el sitio de Internet Oficial de la dependencia contratante.

ARTÍCULO 9. Plazo

El plazo de duración del contrato será de cuarenta y ocho (48) meses contados a partir de la fecha de la suscripción del mismo.

A opción de la Facultad podrá prorrogar su vigencia por doce (12) meses más.

ARTÍCULO 10. Características de la concesión

El objeto de la presente concesión deberá cumplir con las siguientes características y requerimientos:

- a) La concesión no importará sociedad ni locación. La Facultad solo autorizará al concesionario, durante la vigencia del contrato, al uso de los locales destinados a comedor, bar y cafetería.
- b) Los espacios cedidos se entregarán en el estado en que se encuentren. Todas las mejoras, instalaciones, refacciones y demás obras para el funcionamiento del establecimiento comercial serán a cargo exclusivo del concesionario, que tendrá las limitaciones prevista en el inc. d) del presente artículo.

c) El concesionario deberá gestionar ante quien corresponda la instalación un medidor de consumo a su nombre a los efectos de asumir el pago de la energía eléctrica bajo su exclusiva responsabilidad. En su caso y de considerar oportuna la instalación de una línea telefonía, internet etc, las mismas correrán por su cuenta y responsabilidad.

d) La adecuación de los locales deberá seguir las características arquitectónicas del edificio, sin disminuir ni ampliar el espacio asignado al local. El oferente deberá solicitar autorización para realizar el plan de las mejores propuestas, quedando sujetas a la aprobación de la Facultad que podrá aceptarlas o rechazarlas a su único y exclusivo criterio.

La misma deberá cumplir con el ordenamiento legal vigente en materia de seguridad, incendios y evacuación, tanto del público consumidor, como del personal del concesionario.

En caso de considerarlo necesario, la Facultad intimará al concesionario a realizar las adecuaciones que resulten necesarias por las futuras modificaciones a la normativa mencionada. Si las mejoras no fueran realizadas en el término exigido se aplicaran las multas correspondientes.

El concesionario deberá iniciar los trabajos de adecuación de los locales dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de la firma del contrato de concesión.

Los trabajos se realizarán en todos los aspectos bajo la exclusiva responsabilidad del concesionario con intervención de profesionales idóneos.

La Facultad tendrá la supervisión técnica por medio de los profesionales que designe. Se llevará un libro con las observaciones que eventualmente haga la inspección de la obra de la Facultad.

El concesionario tomará las precauciones necesarias para evitar daños a las obras, a las personas que de él dependan, a terceros y a los bienes de la Facultad; así como respecto de los daños que pudieran provenir de maniobras realizadas con motivo de las obras, de la acción de los elementos o de casos fortuitos o fuerza mayor. El resarcimiento de los perjuicios que ocasionare, será por cuenta exclusiva del concesionario.

El plazo para efectuar la totalidad de los trabajos y las instalaciones previstas se fijará en treinta (30) días corridos. El plazo de ejecución de las obras integra el plazo de la concesión.

e) Los locales deberán encontrarse siempre limpios durante todo el plazo de la concesión, en perfecto estado de conservación, realizándose las tareas necesarias para lograr el cometido.

f) Al final del plazo de la concesión el adjudicatario deberá reintegrar el local en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento. Las mejoras que los locales hubieran recibido quedarán sin cargo alguno para la Facultad.

Todo cuando está previsto en el presente pliego será a cargo exclusivo del concesionario, por su cuenta y entero riegos en todos los casos, por lo tanto la Facultad estará exente en gastos y erogaciones de cualquier especie y monto.

ARTÍCULO 11. Responsable de la Concesión

El adjudicatario será el responsable exclusivo de la concesión, desde la firma del contrato respectivo y hasta el vencimiento de la concesión y/o prorrogada otorgada, no pudiendo transferir

a terceros, ni incorporar nuevos socios durante la vigencia de la concesión, de acuerdo al artículo 13 inc. b) del Decreto 1023/01, salvo consentimiento expreso de la Facultad.

ARTÍCULO 12. Canon

El concesionario deberá abonar un canon mensual por mes anticipado que será equivalente a un porcentaje de la facturación del mes anterior.

El “porcentaje base” que se establece en la presente concesión es de tres por ciento (3%) de la facturación, pudiendo lo oferentes ofrecer un porcentaje mayor en su oferta económica

El monto del canon MENSUAL a pagar nunca podrá ser inferior a la suma de PESOS CIEN MIL (\$ 100.000,00). Esta suma se denominará “canon mensual” y se reajustará mensualmente conforme al índice IPC (ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR) publicado por el INDEC.-

Se deja aclarado que el monto correspondiente al primer mes que corresponda ser abonado por el concesionario en el marco del presente contrato, será el fijado en el segundo párrafo del presente artículo.

ARTÍCULO 13. Pago

Se establece un plazo de gracia respecto de los tres (3) primeros meses del canon, en los cuales el pago por parte del concesionario no será obligatorio, vencido este plazo de gracia el canon será abonado por mes anticipado, debiendo hacerse efectivo del 1° al 5° día hábil de cada mes en la Dirección de Tesorería y Movimiento de Fondos de la Facultad -ubicada en Marcelo T. de Alvear 2230 – primer piso 1º- y/o por transferencia bancaria en la cuenta Nro. Banco de la Nación Argentina - NOMBRE DE LA CUENTA: UBA 7000/806-FAC de C SOC RECURS VS CBU 0110003720000223077113 - Cuenta Corriente en pesos 223077/11 - Sucursal Azcuénaga 003 – 0018 - CUIT 30-54666656-1, se deberá notificar y dar aviso del pago por transferencia a Dirección de Tesorería y Movimiento de Fondos de la Facultad – tel.: 5287-1514/19 - email tesorerirasociales@gmail.com y tesorería-sociales@sociales.uba.ar.-

ARTÍCULO 14. Obligaciones a cargo de la concesionaria.

Será obligaciones a cargo de la parte concesionaria las siguientes:

- a) El servicio se prestará de acuerdo a lo especificado en el presente pliego de bases y condiciones particulares y su anexo. Sin perjuicio de ello la Facultad se reserva el derecho de modificar el horario de funcionamiento, según lo requiera su actividad académica. Dicha modificación será comunicada con setenta y dos horas (72) horas de anticipación como mínimo.-
- b) El concesionario se obliga a proveer a los usuarios los servicios que se detallan en las especificaciones técnicas incorporado a este pliego de bases y condiciones especiales que deberán cumplir con las características y condiciones que allí se detallan.

En particular, se obliga a la inclusión de los siguientes servicios fijos que serán:

- 1) Menú Universitario;
- 2) Menú Universitario vegano;
- 3) Menú Universitario para celíacos; y

4) Viandas para el personal Nodocente (esté último tendrá carácter opcional y se brindará solo para el caso de ser requerido por las autoridades y de acuerdo a la modalidad establecida en el presente)

Este servicio de provisión de viandas para el personal no docente dependerá de una decisión administrativa previa que lo instrumente y determine los beneficiarios concretos y alcances del mismo, teniendo en consideración lo estipulado en el presente pliego.-

Asimismo la facultad podrá asumir la prestación de dicho servicio con su propio personal y/o contratarlo en forma externa, y/o cualquier otra modalidad que la misma determine, sin que esto pueda significar y/o interpretarse como un incumplimiento contractual, ni perjuicio al concesionario, quedando en poder de la Facultad la potestad de decidir la modalidad, forma y características de la prestación del mencionado servicio.-

El precio de la vianda no docente será equivalente a la del menú universitario y estará sujeto a las modificaciones y actualizaciones que tenga el mismo.-

El valor de estos cuatro ítems deberá ser acorde con la finalidad que cumple un comedor universitario y será fijado de acuerdo a las pautas establecidas en el presente.

c) La concesionaria no podrá interrumpir el servicio por causas de cualquier naturaleza que fueren atribuibles a la misma o a su personal, incluidas entre éstas desperfectos en el equipamiento utilizado para la provisión del servicio, falta de vajilla, utensilios u otros elementos.

En función de ello tendrá la obligación de arbitrar los medios necesarios y tomar los recaudos pertinentes a fin de asegurar la prestación del servicio, quedando a su cargo los gastos pertinentes, sin perjuicio de posibles sanciones que se le pudieren aplicar.

d) Al iniciar el servicio la concesionaria deberá presentar la nómina del personal afectado a la prestación del mismo, acompañada de toda la documentación requerida en el presente pliego.

Deberá mantener actualizada la misma.

A tal fin, toda vez que deba introducir modificaciones a dicha nómina, deberá comunicarlo con a la Facultad con una anticipación de setenta y dos (72) horas a fin que ésta pueda tomar conocimiento y verificar el cumplimiento de los requisitos del pliego respecto del personal propuesto para la prestación del servicio.

La nómina del personal que ocupa en la atención del servicio deberá contar con la siguiente información mínima: Nombre y apellido, número de documento de identidad, CUIL, domicilio, horario, funciones, constancia de ART, constancia de curso para manipuladores de alimentos según disposición N° 262/dghysa/03-gcba.

e) La CONCESIONARIA deberá contar con personal competente, con experiencia, capacitación, idoneidad y habilidad comprobable para ejecutar correctamente la prestación.

La cantidad de personal designado deberá ser la que asegure la prestación del servicio en su totalidad, garantizando la calidad de la atención y horarios, bajo las pautas establecidas en el presente pliego. Tendría que informarla mensualmente

Se deja constancia que la presente enumeración no es taxativa por lo que no resulta excluyente de otras obligaciones y deberes establecidas en el presente pliego de bases y condiciones especiales, sus especificaciones técnicas y el marco normativo que rigen la presente contratación conforme lo establecido en el artículo 1°.

ARTÍCULO 15. Mora en el pago

El concesionario que incurriera en mora en el pago del canon, se hará pasible de una multa equivalente al cero coma cinco por ciento (0,5 %) del canon base fijo establecido para ese periodo por cada día de atraso.

Habiendo transcurrido dos (2) meses de la fecha del vencimiento del pago del canon – obligatorio-, sin que el concesionario haya efectuado el mismo, el contrato podrá quedar rescindido de pleno derecho, sin necesidad intimación previa, en las condiciones establecidas en el marco normativo citado en el artículo 1.

ARTÍCULO 16. Seguros

El concesionario deberá contratar y presentar ante la Facultad, todos los seguros que se enumeran a continuación, emitidos por compañías de seguros habilitadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN, dentro de los quince (15) días hábiles del perfeccionamiento del contrato, sin admitir excepción y como requisito indispensable para iniciar la actividad.

El incumplimiento de la presentación de los seguros en los términos antes indicados será considerado como un hecho impeditivo de la autorización del inicio de la concesión, en caso de que la concesión hubiese tenido inicio, se considerará como un incumplimiento grave y causal de rescisión por culpa del concesionario y/o de las multas y penalidades que se estimen convenientes.

a) Seguro contra Incendio por el término del contrato, con cláusula de no repetición a favor de la “Facultad de Ciencia Sociales – Universidad de Buenos Aires” por el valor de DIEZ MILLONES (\$ 10.000.000,00), dicho monto deberá ser actualizado anualmente por el índice de precios al consumidor (IPC/INDEC).-

b) Seguro de Responsabilidad Civil por un monto de PESOS \$ 10.000.00,00 por los Daños y Perjuicios que se pudieren causar por el ejercicio de la actividad de referencia, a terceros por hechos o actos propios, del personal bajo su dependencia y/o por las cosas de que se sirve, dicho monto deberá ser actualizado anualmente por el índice de precios al consumidor (IPC/INDEC).-

c) Seguro de Riesgos del Trabajo (ART) que incluya al personal que directa o indirectamente cumpla tareas y/o desarrolle actividades en los espacios concesionados, y que se encuentre amparado en los términos de la Ley N° 24.557, y normas complementarias y modificatorias.

d) Seguros de Accidentes Personales con cobertura de muerte e incapacidad total o parcial por un monto mínimo de PESOS DIEZ MILLONES (\$10.000.000,00), asistencia médica y farmacéutica (hasta \$ 600.000,00- sin franquicia) que cubra a todo aquel que en forma directa y/o indirecta desarrolle tareas y/o actividades que hacen al objeto del presente contrato y/o que tengan ocasión en el marco de la relación de consumo que pueda ocurrir en el marco del servicio concesionado, y/o que asimismo sucedan en el inmueble y espacios destinados a la presente

concesión y que tengan relación con la misma, y no se encuentre amparado en los términos de la Ley Nº 24.557, y normas complementarias y modificatorias, dichos montos deberán ser actualizados anualmente por el índice de precios al consumidor (IPC/INDEC).- .

e) Seguro de “Todo Riesgo de Construcción y Montaje”, que cubra el monto total de la Inversión en Obras prevista para el inmueble, incluyendo cobertura contra: riesgos propios de la Obra, accidental, súbito e imprevisto no excluido; incendio, rayo o explosión; terremoto, maremoto, temblor; vendaval, ciclón, y/o tornado; inundación, alza de nivel de aguas, hundimiento de tierras, avalancha; error de diseño; daños materiales por huelga, motín, vandalismo, ó conmoción civil; daños por impacto de vehículos terrestres o aéreos; daños por humo; y gastos de remoción de escombros, construcciones de hormigón, andamios, grúas, compresores, generadores, elevadores, soldadoras, y equipamiento de oficinas.

f) Todo otro seguro que resulte exigible por parte de las autoridades locales o nacionales y/o que la normativa establezca como obligatorio para el desarrollo de la actividad, y/o que sea necesario para habilitar al uso y/o permitir el desarrollo de las actividades en el inmueble y espacios concesionados.

Se hace constar que las pólizas deberán contener una Cláusula de exclusión de responsabilidad y de No Repetición a favor de la Facultad, cuyo texto se transcribe a continuación: “(Nombre de Cía. de Seguros) renuncia en forma expresa a iniciar toda acción de repetición o de regreso contra la Facultad de Ciencia Sociales – Universidad de Buenos Aires, sus funcionarios y empleados con motivo de las prestaciones dinerarias que se vea obligada a abonar al personal dependiente o ex dependiente de (Nombre del CONCESIONARIO), por la cobertura de la presente póliza, ya sea por accidentes de trabajo sufridos por el hecho o en ocasión del trabajo o en el trayecto entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo.”

Se deja expresa constancia que la totalidad del personal que el CONCESIONARIO empleare, en el marco del cumplimiento de las exigencias contractuales, estará bajo su exclusivo cargo y responsabilidad, como así también los sueldos, cargas sociales, seguros, leyes sociales y previsionales y otras obligaciones que existan o pudieren llegar a existir durante la vigencia del contrato, no teniendo dicho personal, relación de ningún tipo con la Facultad de Ciencia Sociales – Universidad de Buenos Aires.

Queda entendido que la Facultad no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere en cuestiones de índole laboral, gremial o sindical entre el CONCESIONARIO y el personal que éste ocupare en forma independiente.

Será de exclusiva responsabilidad del CONCESIONARIO todo accidente de trabajo de su personal o de terceros vinculados con la prestación de tareas relacionadas a la explotación comercial de los espacios concedidos.

Seguros en relación de consumo: El concesionario deberá eximir de responsabilidad a la Facultad de Ciencias Sociales ante cualquier daño y/o perjuicio ocurrido en el marco de las eventuales relaciones de consumo que pudieran originarse en el marco de la presente, a tal fin se encuentran comprendidos los consumidores y la cadena de comercialización, por lo cual se resarcirá y asumirá la responsabilidad derivada de eventuales reclamos de daños y perjuicios, y/o reclamos de cualquier tipo que pudieren surgir en el marco de la ley de defensa del

consumidor y su normativa reglamentaria, a tal fin deberá contar con un seguro que cubra este tipo de siniestros en forma obligatoria, el mismo deberá ser por un monto no menor a la suma de CINCO MILLONES DE PESOS (\$ 5.000.000,00), debiendo ser actualizada anualmente por el índice de precios al consumidor (IPC/INDEC), la falta de presentación y actualización de dicho seguro será causal suficiente para la rescisión por culpa del concesionario y/o las penalidades y sanciones que la facultad estime pertinentes.-

Asimismo, el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes de las leyes laborales, en especial las vinculadas a cobertura contra riesgos del trabajo. El CONCESIONARIO deberá dar cumplimiento a todas las normas nacionales y locales, así como también las reglamentaciones generales y especiales relativas a cuestiones de higiene y seguridad laboral, tanto en lo referente al personal que él depende como de terceros.

ARTÍCULO 17. Inspecciones los bienes a concesionar.

Los interesados deberán efectuar una visita e inspeccionar los espacios que serán otorgados en concesión. Los días y horarios habilitados serán comunicados a los interesados oportunamente, el lugar de reunión será en el hall de entrada de la calle Santiago del Estero... PB de la ciudad autónoma de Buenos Aires.

En dicha oportunidad la Facultad entregará a los asistentes un comprobante de visita que deberá ser incluido conjuntamente con la oferta.

CAPITULO II DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 18 - Requisitos e inhabilitaciones para contratar

Podrán ofertar todas las personas de existencia física y jurídica que cumplan todos los requisitos generales exigidos por el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto N° 1023/2001 y que además acrediten los siguientes requisitos:

- a) Constituir domicilio en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, denunciar un número de teléfono, celular, fax y una dirección de correo electrónico (válido para notificaciones en el marco de la presente), este último será válido para efectuar notificaciones teniendo el carácter de domicilio electrónico-, a los efectos que pudieran emerger de la presente contratación.
- b) No haber sido suspendidos o inhabilitados para contratar con el Estado de acuerdo al Artículo 28 inciso a) del Anexo I, del Decreto N° 1023/2001.
- c) No encontrarse inhibido para disponer de sus bienes.
- d) No encontrarse inhabilitados para contratar con el ESTADO NACIONAL o la Universidad de Buenos Aires.

No podrán participar, los que se hallen en las siguientes situaciones (Artículo 28, Anexo 1. Decreto 1023/2001)

- a) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren sancionadas en virtud de las disposiciones previstas en los apartados 2 y 3 del inciso b) del Artículo 29 del Decreto 1023/01
- b) Los agentes y funcionarios del Sector Público Nacional, las empresas en las cuales aquellos tuvieran una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de ética Pública N° 25.188.

- c) Las personas que se encontraren procesadas por delitos contra la propiedad, o contra la administración Pública Nacional, o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.
- d) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido con sus obligaciones tributarias y previsionales, de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.
- e) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido en tiempo oportuno con las exigencias establecidas por el último.

ARTÍCULO 19 - Documentación

Los oferentes deberán acompañar en su oferta una carpeta formada por la siguiente información y documentación respaldatoria.

a) En caso de tratarse de personas jurídicas deberán acompañar:

- 1.- Nombre completo de la Razón Social, domicilio legal y constituido, lugar y fecha de constitución y datos de inscripción registral.
- 2.- Número de Código Único de Identificación Tributaria.
- 3.- Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.
- 4.- Fecha, objeto y duración del contrato social, fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización.
- 5.- Antecedentes de explotaciones comerciales similares al objeto de la presente contratación y referencias comerciales y bancarias.
- 6.- Copias de su contrato social con las modificaciones que se hubieren producido, debidamente inscriptos y autenticados por Escribano Público Nacional y legalizado por el Colegio de Escribanos respectivo.
- 7.- Copia Certificada de la nómina actualizada de los Miembros del Directorio, socios, gerentes o administradores con indicación de su documento de identidad y domicilio, debiendo acompañarse certificado expedido por el Registro Nacional de la Propiedad Inmueble de la Capital Federal en la cual conste que no se encuentran inhabilitados para disponer etc. sus bienes, conto así tampoco el ente jurídico.

b) En caso de tratarse de personas físicas y/o apoderados acompañará:

- 1.- Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real y constituido, estado civil y número de documento de identidad.
- 2.- Número de Código Único de Identificación Tributaria.
- 3.- Antecedentes de explotaciones comerciales similares al objeto de la presente contratación y referencias comerciales y bancarias.
- 4.- Certificado expedido por el Registro Nacional de la Propiedad Inmueble de la Capital Federal del que resulte no encontrarse inhabilitado para disponer de sus bienes
- 5.- Si el oferente no fuera argentino nativo, por opción o nacionalizado, deberá acreditar su permiso de residencia en el país que lo autorice a trabajar durante toda la vigencia del contrato.
- 6.- Inscripciones impositivas y previsionales.

c) En caso de tratarse de personas jurídicas en formación acompañará:

- 1.- Fecha y objeto del contrato constitutivo.
- 2.- Número de expediente y la fecha de la constancia de iniciación del trámite de inscripción en el registro correspondiente.
- 3.- Antecedentes de explotaciones comerciales similares al objeto de la presente contratación y referencias comerciales y bancarias.

d) En caso de tratarse de agrupaciones de colaboración, uniones transitorias de empresas acompañará

- 1.- Identificación de las personas físicas o jurídicas que los integran.
- 2.- Identificación de las personas físicas que integran cada empresa.
- 3.- Fecha del compromiso de constitución su objeto.
- 4.- Fecha y número de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite
- 5.- Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato. -
- 6.- Antecedentes de explotaciones comerciales similares al objeto de la presente contratación y referencias comerciales y bancarias.

f) En todos los casos los oferentes deberán presentar:

- 1.- Declaración jurada de no encontrarse incurso en la causa de inhabilidad para contratar con la Administración Pública.
- 2.- Declaración jurada si mantienen o no juicios con el Estado Nacional, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado y secretaría y entidad demandada.
Dicha información podrá ser verificada en la DIRECCIÓN NACIONAL DE AUDITORIA dependiente de la PROCURACIÓN DEL TESORO DE LA NACIÓN de la PRESIDENCIA DE LA NACION.
- 3.- Copia del balance de los dos (2) últimos ejercicios económicos, autenticada por Contador Público Nacional y legalizados en debida forma por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.
- 4.- No poseer deudas con el estado, ni incumplimientos en el marco de la Resolución General AFIP N° 4164/2017, en los términos del art. 76 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.
- 5.- Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores de la Universidad de Buenos Aires (RUPUBA).
- 6 - OFERENTE DEBERÁ PRESENTAR -EN FORMA OBLIGATORIA- UN ANÁLISIS DE LOS DISTINTOS COMPONENTES ECONÓMICOS DE LA OFERTA ECONÓMICA, efectuando un análisis de costos demostrando cómo se componen los precios cotizados, desagregando cada uno de los rubros que lo componen (mano de obra y convenio colectivo, cargas sociales, insumos, impuestos beneficios, etc.) y detallando su incidencia sobre el precio final. -

ARTÍCULO 20 - Conjuntos económicos

Los conjuntos de personas físicas o de grupos de personas físicas o de sociedades legalmente constituidas o de unas y otras, que se presentan suscribiendo una sola o misma propuesta, serán consideradas con responsabilidad conjunta y solidaria entre todos los componentes a cualquier efecto derivado de la presente licitación o su adjudicación.

Consecuentemente, no serán consideradas propuestas de estos conjuntos de personas y/o empresas que dividen o separen entre sus integrantes las responsabilidades emergentes de las ofertas o una eventual adjudicación o se nieguen de tal forma al contrato.

ARTÍCULO 21 - Domicilio legal

A los efectos del cumplimiento de sus obligaciones, los oferentes deberán constituir domicilio legal en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Rep. Arg.) y un domicilio electrónico (dirección

de correo electrónico), donde serán válidas todas las notificaciones y/o comunicaciones que se realicen al mismo y que tengan relación directa con la presente Licitación y/o Contrato.

Este domicilio legal subsistirá mientras no se notifique uno nuevo, el que también deberá encontrarse dentro del ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, (Rep. Arg.)-

Será responsabilidad del oferente adoptar todas las medidas necesarias para la correcta recepción de las notificaciones o comunicaciones que se le cursasen bajo apercibimiento de tener éstas por cumplidas con el solo despacho postal de la comunicación respectiva.

CAPITULO III PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 22 - Contenido

La oferta estará contenida en UN (1) sobre cerrado identificado con los datos de la Licitación, fecha y hora de apertura y el nombre del proponente.

La documentación incorporada en este sobre debería estar foliada y firmada en todas sus hojas las enmiendas y raspaduras deberán ser saldadas por el oferente.

El sobre tendrá además de la documentación referida en el artículo 19, el siguiente contenido:

1.- Carta de presentación del oferente, con todos los datos que corresponda a su individualización conforme con su personalidad, según los detalles que establece este pliego de Bases y Condiciones.

2.- Planes, programas o proyectos diseñados para el cumplimiento de la prestación específica que constituya el objeto de la contratación.

3. - Garantía de mantenimiento de la oferta, que se establece en el Artículo 24 del pliego de Bases y Condiciones que rigen la presente licitación.

4. - Presentación de certificado de visita al lugar o a las instalaciones objeto de la concesión, por parte del oferente.

5. - Recibo de pago del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, en caso de ser adquirido en la Facultad, dicho importe corresponde al costo de reproducción del mismo.- Asimismo podrá descargarse en forma gratuita en la página Web de la Facultad.-

6.- OFERTA ECONÓMICA, que consistirá en el precio del canon mensual ofertado y los precios de los productos identificados en el Anexo del presente pliego.

ARTÍCULO 23 - Identificación de las ofertas

Los originales y copias del contenido del sobre serán identificados como "Original" y "Copia".

Si el sobre no tuviese la identificación de acuerdo a las instrucciones que a continuación se detallan, la Facultad no asumirá responsabilidad alguna en el supuesto que la oferta se traspapele o se abra prematuramente.

ARTÍCULO 24 - Plazo para la presentación de ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas en la DIRECCIÓN DE COMPRAS, LICITACIONES Y CONTRATACIONES de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires, hasta instantes antes de la fecha y hora fijada para la apertura de aquellas.

ARTÍCULO 25 - Ofertas tardías

Será rechazada sin más trámite las ofertas que se pretendan presentar fuera del término fijado en la convocatoria para su recepción, aún si el acto de apertura no se hubiera iniciado.

ARTÍCULO 26 - Garantía de la oferta

De conformidad con el Artículo 92 del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13, el oferente deberá presentar una garantía de oferta equivalente a la suma de PESOS DOS MILLONES (\$ 2.000.000,00).

La garantía de la oferta estará denominada en la misma moneda de la oferta, y se presentará en las formas indicadas en el Artículo 93° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 5240/13.

Las garantías correspondientes a las ofertas que no sean aceptadas serán devueltas de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 96 del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

La garantía de la oferta que resulte aceptada será cancelada o devuelta una vez que el adjudicatario haya firmado el contrato y suministrado la garantía de cumplimiento del contrato conforme a lo estipulado en el Artículo 96 del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

CAPITULO IV APERTURA DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 27 - Acto de apertura

En el lugar, día y hora determinados para celebrar el acto, se procederá a abrir las ofertas, en acto público, en presencia de funcionarios de la dependencia contratante y de todos aquellos que desearan presenciarlo, quienes podrán verificar la existencia, número y procedencia de los sobres, cajas o paquetes dispuestos para ser abiertos.

Si el día señalado para la apertura de las ofertas deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente, en el mismo lugar y a la misma hora.

El acta de apertura de oferta correspondiente deberá contener el número de orden asignados a cada oferta, nombre del oferente, monto de la oferta de canon efectuada para cada local y monto y forma de la garantía acompañada.

Las observaciones a dicho oferta se harán de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

ARTÍCULO 28 - Plazo de mantenimiento de la oferta

Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días hábiles, contados a partir de la fecha del acto de apertura.

Si no manifestarán en forma fehaciente su voluntad de no renovar las ofertas con una antelación mínima de DIEZ (10) días hábiles al vencimiento del plazo, aquellas se considerarán prorrogadas automáticamente por igual plazo indefinidamente.

ARTÍCULO 29 - Desestimación

Será desestimada la oferta, sin posibilidad de subsanación, en los siguientes supuestos:

- a) Si no estuviera redactada en idioma nacional.
- b) Si la oferta económica no tuviera la firma del oferente o su representante legal en alguna de las hojas que la integran.

- c) Si tuviere tachaduras, raspaduras, enmiendas o interlíneas sin salvar en las hojas que contengan la propuesta económica, la descripción del bien o servicio ofrecido, plazo de entrega, o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato.
- d) Si no se acompañare la garantía de mantenimiento de oferta o no se lo hiciera en la forma debida o la misma fuera insuficiente en más de un DIEZ POR CIENTO (10%) del monto correcto.
- e) Si estuviera escrita con lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros.
- l) Si fuere formulada por personas que tuvieran una sanción vigente de suspensión o inhabilitación para contratar con la Universidad de Buenos Aires al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación.
- g) Si fuere formulada por personas físicas o jurídicas no habilitadas para contratar con la Universidad de acuerdo a lo prescripto por el Artículo 28 del Decreto Delegado N° 1.023/01 y sus modificaciones, al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación.
- h.) Si contuviera condicionamientos.
- i) Si contuviera cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación o que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas.
- j) Cuando contuviera errores u omisiones esenciales.
- g) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.

ARTÍCULO 30- Evaluación de las ofertas

Solo serán aceptadas las ofertas que cumplan con los requisitos técnicos, económicos y financieros exigidos.

La Comisión Evaluadora emitirá su dictamen, el cual no tendrá carácter vinculante, que proporcionará a la autoridad competente los fundamentos para el dictado del acto administrativo con el cual concluirá el procedimiento.

ARTÍCULO 31. Criterio de evaluación de las ofertas.

La adjudicación de la presente concesión se realizará, a favor de la propuesta que obtenga el PUNTAJE FINAL DE OFERTA más alto.

Este puntaje se determinará a partir de la sumatoria del puntaje asignado al “Canon ofertado” y el puntaje asignado al “valor de los menús y vianda ofertados”, cuyas condiciones de evaluación se establecen a continuación:

- 1) **Canon Ofertado:** se otorgarán cincuenta (50) PUNTOS a quien ofrezca el máximo canon mensual el cual consistirá en el ofrecimiento de un porcentaje de la facturación total por la explotación de la concesión.

A quienes ofrezcan un canon menor, se les otorgará el puntaje proporcional, partiendo de que el mayor tendrá la puntuación máxima.

El PUNTAJE DE CANON OFERTADO se obtendrá de la siguiente forma:

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Canon Ofertado} \times 50}{\text{Máximo Canon Ofertado}}$$

- 2) **Menú ofertado:** se otorgarán CINCUENTA (50) PUNTOS a quien ofrezca el menor valor de los menús y vianda ofertados.
A quienes ofrezcan un valor mayor, se les otorgará el puntaje proporcional, partiendo de que el menor tendrá la puntuación máxima.

El PUNTAJE DE MENÚS Y VIANDA OFERTADA se obtendrá de la siguiente forma:

- a) Menú Universitario (30 PUNTOS)

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Valor del menú más económico ofertado} \times 30}{\text{Valor del menú ofertado}}$$

- b) Menú Universitario Vegano (5 PUNTOS)

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Valor del menú más económico ofertado} \times 5}{\text{Valor del menú ofertado}}$$

- c) Menú Universitario para Celíacos (5 PUNTOS)

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Valor del menú más económico ofertado} \times 5}{\text{Valor del menú ofertado}}$$

- d) Viandas para el personal Nodocente (5 PUNTOS)

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Valor de la vianda más económico ofertada} \times 5}{\text{Valor de la vianda ofertado}}$$

- 3) **Aspectos ambientales:** se otorgarán CINCO (5) PUNTOS a quien obtenga el mayor puntaje.
Quienes obtengan menor puntaje, se les otorgará el puntaje proporcional, partiendo de que el mayor tendrá la puntuación máxima.

- a) Agricultura Ecológica (2 PUNTOS)

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\% \text{ de Agricultura Ecológica} \times 2}{\text{Máxima calificación obtenida de Agricultura Ecológica}}$$

- b) Bienestar animal (2 PUNTOS)

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\% \text{ de Alim. con Bienestar Animal} \times 2}{\text{Máxima calificación obtenida de Bienestar Animal}}$$

- c) Producción integrada (1 PUNTO)

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\% \text{ de Alim. de producción Integrada} \times 1}{\text{Máxima calificación obtenida de Alim. de producción integrada}}$$

ARTICULO 32. Inspección de servicios y locales

La Facultad se reserva el derecho de realizar controles, en todo tiempo, tendientes a verificar el estado de los productos puestos a la venta, incluyendo el análisis de los mismos y las condiciones sanitarias de elaboración, para verificar cualquier tipo de anomalía.

Sobre la base de las verificaciones realizadas, se determinarán en cada caso las medidas a tomar para subsanar las anomalías y las penalidades o sanciones, que será de cumplimiento obligatorio y de carácter inapelable.

ARTICULO 33. Penalidades

La falta de cumplimiento de las obligaciones enumeradas en este pliego de bases y condiciones particulares y en sus especificaciones técnicas dará lugar a la aplicación de las siguientes penalidades:

1. Multas

La multa se calculará en base al “canon mensual” previsto en el segundo párrafo del artículo 12, reajustado al momento en el cual se verifique el incumplimiento.

Serán causales de aplicación de multa las siguientes:

- a) Mora en el pago del canon mensual. La multa se computará por cada día de atraso y en base al 0,5% del canon mensual correspondiente al mes en curso, conforme lo detallado precedentemente. En caso de pago parcial el cálculo se efectuará sobre el proporcional de la parte impaga.

b) Incumplimiento de las obligaciones establecidas en las especificaciones técnicas del presente pliego de bases y condiciones particulares. En particular y sin que la enumeración sea excluyente de otros incumplimientos en que pueda incurrir el concesionario, se consideran violación a dichas obligaciones el:

b.1) Incumplir con los horarios de atención y las características de la prestación del servicio.

b.2) omitir total o parcialmente la prestación simultanea de los menús “Universitario”, “Universitario vegano”, “Universitario para celíacos” y “Viandas para el personal no docente” o no respetar las cantidades, condiciones, características, variedades y rotaciones pactadas.

b.3) Incumplir con las disposiciones referidas a la aprobación, adecuación y difusión de menús y viandas por las autoridades de la Facultad en los plazos y condiciones establecidos.

b.4) transgredir las disposiciones sobre higiene y seguridad; procedimientos para la producción; acarreo, depósito, disposición y eventual tratamiento de los residuos generados por la actividad; saneamiento de infraestructuras; control de plagas; seguridad contra incendios; adquisición, recepción y manipulación de mercaderías; así como sus respectivas normas técnicas.

b.5) incumplimiento por parte del personal a cargo del concesionaria de las disposiciones sobre comportamiento personal, utilización de vestimenta y elementos de protección requeridos.

b.6) impedir el acceso al libro, pagina web, correos electrónicos o cualquier otro medio que obren en poder del concesionario en los que se haga constar las observaciones, anomalías o sugerencias realizadas por los usuarios del servicio.

c) interrumpir total o parcialmente el servicio.

d) Falta de presentación de la nómina de empleados, su documentación laboral, previsional y de cobertura requerida, así como la acreditación del pago de aportes y contribuciones o presentarla de manera defectuosa o incompleta.

e) realización de obras en inobservancia del plan de mejoras aprobado por la facultad o su finalización fuera de término del término acordado.

Tratándose de las causales previstas en los inc. b),c), d) y e) la multa será equivalentes al 1,5% del canon mensual fijo ante el primer incumplimiento. La multa se incrementara al 3%, 4,5% y 6 % según se incurra en el segundo, tercer y cuarto incumplimiento por la misma causal.

ARTICULO 34. Rescisión

La Facultad se reserva el derecho de rescindir el contrato por culpa del adjudicatario y sin indemnización alguna por las siguientes causales:

a) Falta de pago del canon acordado por el plazo de dos (2) meses.

b) Falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes o negativa a su habilitación, salvo causas justificadas a juicio de la dependencia contratante.

c) Destinar los bienes a un uso o goce distinto del estipulado.

d) Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las obligaciones establecidas en este Reglamento o en los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares.

e) Interrupciones reiteradas en la prestación del servicio emergentes de la concesión. Se considerarán interrupciones reiteradas las que excedan de dos (2) mensuales o seis (6) semestrales.

f) Cuando el contrato sea transferido en todo o parte, sin que la misma haya sido autorizada previamente por la dependencia contratante.

g) Grave incumplimiento de las obligaciones a cargo del concesionario que, por su entidad, impidan la continuidad del servicio a criterios de la Facultad.

En este supuesto se deberá intimar al concesionario para que en el plazo de quince (15) días rectifique su incumplimiento y en caso de persistir en su conducta podrá tener lugar la rescisión del contrato.

h) Falta de presentación parcial o total de los seguros establecidos en el presente pliego de bases y condiciones particulares.

ARTICULO 35. Desocupación

Vencido el plazo del contrato o declarada su rescisión, corresponderá la inmediata desocupación del espacio. Si no lo hiciere, la Facultad podrá, sin aviso previo, proceder a la desocupación, cuyos gastos estarán a cargo del concesionario.-

Los objetos de su propiedad se trasladarán al lugar que indique la Facultad, no haciéndose responsable ésta por los deterioros o pérdidas que puedan sufrir en su transporte, como así tampoco de los gastos de estadía. Transcurridos tres (3) meses contados desde la desocupación administrativa se procederá a la subasta pública de efectos del concesionario de acuerdo con lo establecido.-

ARTICULO 36. Reajuste de precios y del canon.

El concesionario deberá mantener los precios de los menús y viandas y que forman parte del presente pliego, teniendo en consideración las pautas, mecanismos y el procedimiento establecido para su modificación, que se encuentran previstos en el presente artículo.

Los precios de los menús y viandas podrán ser reajustados en forma mensual y de acuerdo al índice de precios al consumidor elaborado por el INDEC, dichos aumentos se realizarán como máximo una vez por mes y deberán ser informados a la Facultad, la misma podrá supervisar los mismos y analizar, la adecuación de los mismos a las pautas establecidas en el presente pliego y su pertinencia, asimismo analizará el cumplimiento de los recaudos formales y si dichos aumentos reflejan las pautas y porcentajes permitidos, caso contrario ordenará su adecuación.

El “canon mensual base” se actualizará mensualmente de acuerdo a las variaciones del índice de precios del consumidor correspondiente a los periodos restantes del contrato posteriores al reajuste de los precios de los productos, sufrirá un aumento equivalente a la variación promedio de los menús y viandas.

ANEXO I

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. El servicio

1.1 Uso del local:

El COMERDOR se destinará exclusivamente a brindar el SERVICIO de comedor, bar y cafetería de la sede de la Facultad que hace al objeto del presente, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas y las condiciones particulares.

Cualquier otro servicio o actividad sólo podrá ser prestado o llevado a cabo previa autorización escrita por parte de la Facultad.

1.2 Horario de atención del servicio

El SERVICIO se prestará como mínimo **de lunes a viernes, de 7.00 a 22.00 horas y los sábados de 9.00 a 14.00 horas.**

El *Menú universitario* estará disponible de **lunes a viernes**, deberá ofrecerse como almuerzo – obligatorio- al medio día y cena –opcional- **y sábados –obligatorio- almuerzos.**

El servicio de *Viandas nodocentes* se prestará de **lunes a sábados -almuerzo, el mismo queda sujeto a la solicitud previa de la Facultad.-**

Los días, horarios y servicios mencionados precedentemente podrán ser ampliados y/o adecuados por necesidades de servicio y mediante un requerimiento fundado a la Facultad, la misma podrá dar curso y/o rechazar total o parcialmente el mismo por razones de oportunidad, mérito y conveniencia.-

Desde el último día hábil del mes de diciembre hasta el primer día de los cursos de verano (receso de verano), según el calendario académico de la Facultad, se admitirá la suspensión del servicio de elaboración y comercialización de comidas, a opción del concesionario, debiéndose prestar como mínimo el de cafetería y bar.

Durante este período de receso, meses de enero febrero y julio no se abonará el canon.-.

1.3 Servicio y Atención al público

Todo el personal afectado al SERVICIO estará obligado a dispensar a los consumidores atención esmerada y trato respetuoso y cortés.

La Concesionaria deberá poner a disposición del público, en lugar visible, un libro de observaciones foliado y un espacio en la web o correo electrónico, donde los concurrentes al servicio puedan hacer constar las distintas quejas, denuncia de anomalías y/o observaciones y sugerencias que adviertan.

Dichas quejas, anomalías y/o observaciones y sugerencias deberán ser mensualmente revisadas por una autoridad o funcionario designada por la Facultad, y si se encontrare mérito para ello, asentará las mismas y se instruirá respecto de la medidas a tomar por parte de la Concesionaria a fin de efectuar la subsanación de las mismas, fijando el plazo para su cumplimiento. El incumplimiento de este punto será motivo de penalización, sanción y/o rescisión teniendo en cuenta la gravedad y reiteración de los incumplimientos, anomalías presentadas.-

2. Alcance del SERVICIO

El SERVICIO comprenderá la adquisición de las materias primas, insumos y productos alimenticios, su correcto almacenamiento, conservación, preparación, elaboración, cocción, atención al público y dispendio de las comidas y alimentos, asimismo comprende la atención de la línea de servicio y todas las demás actividades y provisiones que surgen del presente Pliego explícita o razonablemente implícitamente y que resultan necesarias para su adecuada prestación y para el cumplimiento del objeto de la presente concesión.

El SERVICIO incluye la provisión de un mínimo de **los Menús universitarios y viandas regulados con precio regulado**, rotativos x día de la semana de lunes a sábado (los menús deberán ser rotados de modo que no se repita el mismo día un mismo menú durante todo un mes.

Es decir que el menú universitario y/o vianda, por ejemplo, de un lunes de la primera semana deberá ser rotado en la segunda semana al día martes, y así sucesivamente)

El servicio asimismo comprende la posibilidad de contar con un servicio de comidas a la **comida a la carta, vianda para nodocentes –en caso de ser requerido por la Facultad-, un servicio de cafetería y sandwichería y quiosco.-**

Menú Universitario y vianda no-docente con precio regulado (Con precio regulado Inicial \$600,00)

Menú Universitario –convencional-: plato principal, guarnición, pan y postre/ fruta,

Menú Universitario vegano: plato principal, guarnición, pan –apto vegano- y postre / fruta.

Menú Universitario para celíacos: plato principal, pan –apto celíacos- guarnición, postre / fruta.

Deberá darse cumplimiento a la ley 26588, Decreto Reglamentario 528 / 2011, Resolución 2176 / 2013 y demás normativa vigente aplicable.-

El valor del menú universitario –apto para celíacos- ,es el mismo que los menús convencionales, vegano y vianda no-docente, este menú será ofrecido a partir de un listado de inscriptos y según la demanda diaria.

Podrán acceder al mismo aquellos usuarios que acrediten tal condición por medios fehacientes, a tal efecto y a modo ejemplificativo podrán presentar: el certificado médico correspondiente y/o resumen de su historia clínica y/o acredite la condición válido.-

Los menús para celíacos deberán ser elaborados con productos libres de gluten, es decir con alimentos libres de gluten que lleven en sus envases la leyenda 'Libre de Gluten' y un símbolo de un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas donde figura la leyenda "Sin TACC".

Se deberá tener en cuenta las publicaciones que realizan la ANMAT respecto del listado de alimentos (Sin TACC) aptos para personas con celiaquía.

Los menús para celíacos serán elaborados respetando los procedimientos y forma de preparación establecida por la normativa vigente en la materia, a tal efecto se deberá realizar en lugares especialmente adecuados a fin de evitar la contaminación cruzada, evitando el contacto con utensilios, enseres y demás elementos de cocina que pudieren estar contaminados.-

Se deberá elaborar con los cuidados requeridos para que no sufran contaminación cruzada, cada una de las raciones se entrega envasada herméticamente, y además se deberá disponer de un sector especial del salón con microondas de uso exclusivo para que puedan calentar su vianda sin riesgo de contaminación.

Comida a la carta: servicio de comidas que ofrezca platos diarios de pastas, carnes y ensaladas.

Servicio de sandwichería: opción de pan francés, árabe, pebete, de fiambre, veganos y vegetarianos; con posibilidad de calentar los mismos, a tal efecto el adjudicatario deberá proveer en forma gratuita equipos de hornos eléctricos con grilla y/o microondas y/o equivalentes a los mencionados, en cantidad suficiente para los usuarios.-

Otros: snacks, medialunas, facturas, budines, porciones de torta, lácteos (yogurt en opciones natural, saborizado y dietético, granola, cereales, postres, etc)

Viandas para el personal Nodocente –opcional y a pedido de la Facultad-: plato principal, guarnición, pan y postre/fruta, rotativos por día de la semana.

Las viandas nodocentes comunes deberán contener:

1 vez por semana pollo (1/4 presa).

1 vez por semana carne (vacuna o cerdo) entera o feteada.

1 vez por semana pastas (de ser rellenas podrán ser sin carnes) y/o tartas varias (por ej. Fiambre, verdura) .

1 vez por semana carne (vacuna / cerdo) cubeteada, molida o medallones y/o hamburguesas.

1 vez cada 15 días pescado.

La vianda nodocentes podrá ser intercambiada por el Menú Universitario Vegano o Menú Universitario para celíacos y/o vegano en caso de ser requerido.

Bebidas: la CONCESIONARIA deberá vender bebidas sin alcohol solamente, tales como aguas minerales, aguas saborizadas, gaseosas, jugos, etc., tanto regulares como bajas en calorías.

La venta se realizará en los envases originales, sin abrir o abiertas delante de los consumidores, a temperaturas naturales o enfriadas, a elección de estos últimos.

Infusiones: la CONCESIONARIA deberá ofrecer servicio de cafetería.

Nota: En el caso de que la Facultad incorpore al sector comedor y mesas el servicio de dispenser de agua de red, la concesionaria deberá permitir el acceso en forma irrestricta a los dispensadores, a fin de poder mantener el cuidado y limpieza de los mismos.

Reposición por menú del día agotado: se deberá prever la disponibilidad de un menú alternativo, de reposición rápida, para los casos en los que, dentro del horario correspondiente al Servicio de Menú Universitario, se agote el menú del día

3. Modalidad del Servicio

La CONCESIONARIA realizará la prestación bajo la modalidad de autoservicio asistido.

Corresponde al autoservicio: la entrega de utensilios –no descartables- (bandeja, cubiertos: cuchillo, tenedor, cuchara y cucharita, vaso), aderezos en sobre (sal, azúcar, edulcorante, mayonesa, mostaza, kepchup entre otros que la concesionaria quiera proveer).

También podrá utilizarse la entrega de utensilios descartables y vajilla descartable, cuando por cuestiones de practicidad, operatividad y de servicio resulte conveniente.-

Corresponde al servicio asistido: la entrega de plato con menú o comida a la carta, la atención al cliente y todo lo relacionado con el expendio de comida propiamente dicha.

4. Organización del autoservicio asistido

El camino de circulación desde el ingreso al salón comedor, debe permitir a los consumidores recorrer de forma inequívoca, natural y fluida la línea de servicio, para luego acceder a las mesas.-

Con ese objetivo, la línea de servicio deberá respetar las siguientes pautas:

- a) En el ingreso al comedor los consumidores deberán encontrar los utensilios, bandejas, cubiertos, servilleta, los mismos podrán ser descartables y/o no. Todo ello dispuesto de manera ordenada y de fácil acceso, mediante la utilización de mobiliario adecuado a tal fin.
- b) Seguidamente se encontrará la línea de lanchoneras y heladeras mostrador, donde la CONCESIONARIA deberá servir y entregar el **plato o descartable** con la opción correspondiente del menú a los consumidores, y el postre, etc..
- c) La línea de servicio concluirá con un sector donde se efectuará el registro del consumo realizado por los consumidores del servicio.
- d) Al final del servicio se encontrará el puesto de cobro, que deberá incluir como mínimo 1 (una) forma de pago electrónico y/o digital.
- e) Finalizado el servido y realizado el pago, el camino de circulación guiará a los consumidores a las mesas previstas para el consumo del menú recibido.

Notas: La CONCESIONARIA deberá proveer a pedido del consumidor los condimentos y aderezos en sobre (aceites, vinagre, mayonesa, ketchup, mostaza, etc.), servilletas, etc. Éstos deberán estar incluidos en el precio del menú.

El cobro del servicio o venta de otros productos deberá realizarse en forma fluida y separada de la línea de servicio, con el fin de favorecer el tránsito.

La Facultad dispondrá de un sector de mesas a la salida del comedor para los consumidores.

Una vez finalizado su almuerzo, los consumidores retirarán la bandeja (con la vajilla y utensilios utilizados) y la colocarán en un carro porta bandejas o bien la entregarán en la ventana de ingreso al sector lavadero, a fin que la CONCESIONARIA proceda a la recolección y lavado de las mismas.

La CONCESIONARIA deberá mantener la limpieza y el orden del Comedor, el Sector mesas y demás espacios de atención al público en forma constante, permanente y durante todo el tiempo en que se brinde el servicio.

4.1. Servicio de Vianda para Nodocentes:

La CONCESIONARIA deberá realizar el servicio de entrega de viandas para el personal Nodocente, en el caso que así lo solicite en forma expresa la Facultad, a tal fin se expresará tal pedido en forma previa y se establecerá las modalidades de trabajo, entre las que podrá incluirse la entrega periódica de un listado de beneficiarios provisto por la Facultad.

La Facultad se reserva expresamente la potestad utilizar distintas alguna de las distintas modalidades de prestación de servicios, de acuerdo a su criterio exclusivo y a razones de oportunidad mérito y conveniencia, en tal sentido podrá brindar el servicio con personal e insumos propios en forma independiente de la concesionaria, asimismo también podrá encomendar la prestación de dicho servicio a terceros ajenos a la Facultad y/o concesionario.-

El concesionario toma conocimiento y acepta las condiciones planteadas y expresamente renuncia a cualquier tipo de indemnización, reclamo por daños y perjuicios y/o compensación o reclamo relacionado con el servicio de viandas para no docentes.-

Las viandas deberán ser embaladas en recipientes descartables.

Constarán de plato principal con guarnición, pan y postre.

Serán entregadas en el horario de 11:30 a 14 horas de lunes a sábados.

Bebidas: El servicio de Vianda no incluye la provisión de bebidas.

4.2 Menú Universitario y para viandas no-docentes: se detallan las principales características y condiciones que deberá cumplir el menú ofrecido por la concesionaria, pudiendo ser reemplazado alguno de ellos previa proposición y autorización.

El Menú Universitario se compone de un plato principal, guarnición, un pan (blanco o negro de salvado, de 50 grs. aproximadamente) y un postre (fruta de estación, flan, helado o gelatina)

Se deberá presentar a la Facultad las propuestas nutricionales firmadas por los profesionales competentes en forma mensual y respondiendo entre otras circunstancias a los ciclos estacionales y condiciones ambientales existentes, etc.-

Se deberá respetar –como mínimo- el siguiente listado:

1. Presa de pollo (1/4 de pollo) con guarnición (por ej. arroz guisado y/o ensalada o vegetales)
- 2 - Bastoncitos de pollo/merluza con guarnición (por ej. arroz y arvejas y/o ensalada o vegetales)
- 3 - Guisado de arroz amarillo (con verduras/vegetales y/o pollo, y/o carne -de cerdo o vacuna-, y/o frutos del mar y/o calamares).-
- 4 - Puchero con carne (de cerdo y/o vacuna), verduras y vegetales, etc
- 5 - Fideos (de espinaca, Tricolor, etc.) con salsa (fileto, blanca, boloñesa, etc.)
- 6 - Potaje de Legumbres (con chorizo colorado, panceta y/o ternera y/o verduras y/o cerdo, etc.)
- 7 - Guiso de lentejas con carne (vacuna, cerdo, pollo)
- 8 - Chop Suey (de verdura y/o pollo y/o carne) con Fideos
- 9 - Tortilla (de arroz, acelga, espinacas, papa) con ensalada con vegetales/verdura (por ejemplo tomate, lechuga y zanahoria).-
- 10 - Milanesa (de soja, carne vacuna/cerdo, pollo) con guarnición (de puré de papa y vegetales -por ej. Acelga y/o papa y calabaza)
- 11 - Milanesa (de soja, carne, pollo) con guarnición de arroz con vegetales (por. Ej. Acelga) y/o ensaladas.-
- 12 - Medallón de merluza con guarnición (por ej. de arroz con verduras, vegetales, acelga y/o huevo y/o ensaladas variadas y/o puré de papas y/o zapallo)
- 13 - Arroz Primavera

14 - Hamburguesa (de carne vacuna, cerdo, pollo, vegetal) al plato con guarnición (ensalada de por ej. lechuga, tomate, zanahoria y/o arroz con verduras y/o puré de papas o zapallo)

15 - Chupín de pescado con arroz con vegetales/verduras

16 - Polenta con salsa (bolognesa, fileto, portuguesa etc.)

17 – Locro

18 - Revuelto Gramajo (por ej. con papa, zanahoria, huevo etc.)

19 - Revuelto Primavera

20 - Pizzeta (por ej. Integral) de muzzarella con doble salsa (por. Ej. de tomate), aceitunas y/o cebolla.-

21 - Pasta rellena (ravioles, canelones, sorrentinos) y/o ñoquis con salsa (bolognesa, fileto, portuguesa etc.)

22- Porción de tarta y/o empanadas (por ej. jamón y queso, verdura, zapallito, pollo, etc.)

Nota: La CONCESIONARIA no podrá intercambiar o repetir preparaciones de los menús en lapsos menores a 10 (diez) días hábiles.

4.2.1. Presentación y aprobación de los menús y viandas no-docentes:

La concesionaria deberá elaborar una propuesta periódica (por ej. Semestral), en dicha propuesta se presentará un detalle del menú estudiantil y las viandas no-docentes ofrecidas para el almuerzo y/o cena de cada uno de los días hábiles del mes en cuestión.

Dicha propuesta deberá ser entregada a la Facultad el día 15 del mes anterior al cual se refiere el menú y vianda nodocente o en su defecto el primer día hábil posterior a dicha fecha.

La propuesta de menú deberá contar con la firma del Representante Técnico, la misma será controlada y supervisada por la Facultad en base a las pautas del presente pliego, para su aprobación.

En caso de existir observaciones a la propuesta de menú por parte de la Facultad, las mismas serán comunicadas a la concesionaria, la cual tendrá dos (2) días hábiles para rectificar el mismo y entregarlo nuevamente para su aprobación.

Una vez aprobada la propuesta, la concesionaria deberá realizar la difusión correspondiente y cumplir con el menú y las viandas no-docentes.

Si la concesionaria debiera realizar cambios al menú aprobado, los mismos deberán fundarse en una causa que los amerite y contar con la aprobación de la Facultad en forma previa a su aplicación, para lo cual deberá realizar la comunicación al menos un (1) día antes.

Si la necesidad de los cambios tuviera tal urgencia que no fuera factible dicha antelación, la concesionaria podrá realizarlos a fin de no suspender el servicio, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que le pudieran corresponder.

4.2.2 Difusión del menú y disponibilidad:

La difusión del menú consistirá en publicar de manera visible el menú aprobado por semana y el mensual en una cartelera ubicada para tal fin en el salón comedor, en lugar visible.

Importante: El detalle del menú indicado en las planillas deberá incluir el listado de principales ingredientes correspondiente a cada opción ofrecida, a fin de facilitar su elección.

Adicionalmente, podrán difundirse en la página web de la facultad los menús y viandas no-docentes planificados para el mes día por día.

4.2.3. Calidad y cantidad de las materias primas

La calidad de las materias primas que integren la totalidad del menú, opciones, ensaladas, postres, aderezos, condimentos, etc. se deberá ajustar a las características que especifique el Código Alimentario Argentino.

Frutas y Verduras: deberán ser frescas, sanas, limpias y encontrarse en perfecto estado de desarrollo, madurez y conservación.

El gramaje variará dependiendo del tipo de fruta: manzana 200 gramos; naranja 200 gramos; mandarina 160-200 gramos; pera 180 – 200 gramos; sandía 400 gramos; banana 150 gramos.

Pollo: deberá ser tipo clase A y de 400 gramos. El Peso Bruto (1/4 pollo crudo con hueso), las supremas 200 gramos peso neto (cocido) y los medallones 2 (dos) unidades de 80 gramos cada uno.

Carnes: aquellas enteras o feteadas deberán pesar entre 200 gramos a 250 gramos. Peso Neto (cocido) según el tipo y corte. Carne molida o cubeteada, El Peso Neto (cocido) de 150 a 180 gramos.

Cabe destacar que el proceso de molido o cubeteado de la carne deberá realizarse in situ, en las instalaciones destinadas a la elaboración de alimentos. Es decir, no se podrán adquirir carnes molidas o cubeteadas para elaborar los menús del servicio requerido.

En cuanto a las hamburguesas, deberán pesar 150 gramos. Las carnes con hueso (costilla de vaca/cerdo) deberán pesar como mínimo 350 gramos (crudo).

Pescado: La ración deberá pesar 250 gramos netos (cocido). Se podrá utilizar pescado fresco, congelado o en lata.

Pastas: deberán tener un Peso Neto (cocido) de 250 gramos cuando correspondan al ingrediente base del plato y 140 gramos cuando se trate de una guarnición. Las tartas, una porción con un Peso Neto (cocido) de 280 a 300 gramos.

Empanadas: 3 unidades, aproximadamente 450 gramos.

Guarniciones: aquellas de elaboraciones cocidas deberán contar en promedio, con un gramaje de 200 gramos como mínimo en Peso Cocido y en caso de ensaladas crudas entre 250 y 300 gramos.

Las guarniciones y elaboraciones se adecuarán al período estacional (invierno/ verano). Las ensaladas que compongan el menú general deberán ser diferentes de las variedades ofrecidas en las Provisiones Habituales.

Se tendrá en cuenta que tenga un contenido calórico suficiente y adecuado para el tipo de servicio, teniendo en cuenta la siguiente clasificación: *Vegetales "A"*: Acelga, apio, achicoria, escarola, tomate, espinaca, pimiento, zapallito, alcauciles, repollo, coliflor, rabanito, berenjenas, lechuga. *Vegetales "B"*: Zapallo, zanahoria, remolacha, cebolla, puerro, nabo, calabaza, chauchas, arvejas frescas. *Vegetales "C"*: Papa, batata, choclo.

Sobrantes: Para el caso que hubiere alimentos del menú del día que no se consuman, así como menús completos o incompletos sobrantes, deberán ser desechados en el mismo establecimiento para eliminar cualquier posibilidad de pérdida de cadena de frío/calor que pueda originar algún tipo de contaminación.

Compras de materia prima: Para todos los casos, pero muy especialmente para productos frescos o congelados, se deberá hacer una evaluación previa del proveedor y el grado de cumplimiento de la normativa sanitaria y de higiene en el transporte y conservación de la materia prima, así el cumplimiento de la normativa vigente de las condiciones de la flota de vehículo de transporte de sustancias alimenticias, etc.

Se deberá tomar todos los recaudos a fin de garantizar la conservación adecuada de los alimentos y el resguardo de las condiciones de seguridad alimentaria, debiendo procurar cumplir con los protocolos y procedimientos para garantizar que se efectúa un seguimiento de los alimentos desde que son recogidos en su origen hasta que llegan a estar listos para su consumo, en tal sentido se deberá cumplir con la cadena de frío y conservación de su calidad y propiedades biológicas que los hacen aptos para el consumo humano.-

Es decir se debe verificar que los proveedores y toda la cadena de comercialización que interviene en la provisión de los alimentos dan cumplimiento a todas las obligaciones y prescripciones establecidas por el código alimentario argentino en la materia y demás normativa aplicable en la materia.-

El concesionario deberá presentar periódicamente un informe explicando el cumplimiento de los protocolos de seguridad y procedimientos obligatorios y demás normativa en la materia, asimismo se deberá acompañar el listado de proveedores, y demás información que fuere necesaria, dicho informe deberá ser suscripto por un profesional universitario especializado en la materia y deberá ser aprobada por la Comisión del Comedor y/o funcionario designado a tal efecto.

4.3. Horarios de trabajo

La CONCESIONARIA podrá realizar sus actividades los días hábiles en la franja horaria de 07:00 a 22:00 horas. De considerarlo necesario, la CONCESIONARIA podrá desarrollar actividades fuera de esta franja, solicitando previa autorización a la Facultad.

A pedido de la Facultad se podrá realizar una ampliación de dicho horario y/o la realización de la prestación en fines de semana o feriados, a fin de atender actividades o eventos especiales de carácter institucional, lo cual será comunicado a la CONCESIONARIA con antelación mínima de 48 horas.

4.5. Representante Técnico a cargo del Servicio

La Concesionaria designará un Representante Técnico, quien será el responsable por la prestación del servicio.

Éste deberá ser profesional matriculado con el título de Licenciado en Nutrición y/o médico con especialidad en nutrición y/o equivalente, con experiencia acreditable no menor a tres (3) años a cargo de servicios de comedor industrial o equivalente. Dicho Representante Técnico será interlocutor válido ante la Facultad para todos los aspectos técnicos del servicio.

El personal de la concesionaria abocado al servicio dependerá funcionalmente del aludido Representante Técnico en todo lo referido a la prestación objeto del presente pliego.

El Representante Técnico será el responsable de elaborar y firmar las propuestas de menú mensual velando por el equilibrio nutricional de los usuarios, el control y registro de la calidad de la materia prima, su debido almacenamiento, procesos de elaboración aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), la calidad en el servido y atención de los usuarios, toma de muestras y análisis de las mismas, informar a la Facultad sobre cualquier incidente o hecho imprevisto en la prestación del servicio, limpieza e higiene, elaboración de notas e informes que fueren necesarios para el registro de la prestación o que pudieran ser requeridos por la Facultad, la aplicación de manuales y procedimientos que correspondan, la supervisión del uso de los uniformes y Elementos de Protección Personal (EPP) del personal, la elaboración de planes de capacitación y su dictado, ya sea para personal nuevo como también para mantener un plan de capacitación constante para el personal estable de la concesionaria y toda otra acción que deba ser realizada y/o supervisada para la correcta prestación del servicio de acuerdo con los requerimientos del presente pliego y los lineamientos del Código Alimentario Argentino.

El Representante Técnico deberá responder a los requerimientos y observaciones que pudieran formularle la Facultad u otros entes, sean de jurisdicción municipal, provincial o nacional.

4.6. Encargado de elaboración (Cocinero)

La concesionaria designará y mantendrá en forma permanente en el lugar de ejecución del servicio, un Encargado de Elaboración (Cocinero), quien será el responsable de la producción de todas las preparaciones (menús, postres, ensaladas, etc.). Éste deberá ser profesional gastronómico con título expedido por entidad especializada en el rubro, con experiencia acreditable no menor a tres (3) años en comedores industriales o equivalentes.

4.7. Inventario y condiciones del lugar

La Facultad facilitará al concesionario las instalaciones, muebles, equipos y cualquier otro utensilio existente en el sector, y que de aceptarlas la concesionaria, podrán utilizarse tanto para el desarrollo diario de las tareas correspondientes al servicio como así también para la atención de los usuarios.

El tipo de elementos y sus cantidades serán verificados conjuntamente con la concesionaria al momento de iniciación del contrato, mediante la realización de un inventario.

No obstante ese equipamiento básico, la concesionaria deberá incluir en el servicio los equipos y utensilios necesarios para proveer el servicio, los que serán exclusiva responsabilidad de la concesionaria. Es decir, deberá procurarse todo aquello que resulte necesario para la correcta prestación del servicio

La concesionaria está obligada a conservar con diligencia los elementos de la Facultad y es responsable de todo deterioro ocasionado debido al mal uso.

La concesionaria tendrá a su cargo la reparación, mantenimiento y limpieza e inmediata reposición de los elementos recibidos a los efectos de no resentir el servicio.

A la finalización del contrato, la concesionaria restituirá a la Facultad en perfecto estado de conservación y de uso los elementos que le fueron facilitados. Se cotejará el inventario de iniciación con el de finalización y en caso de diferencias la concesionaria deberá reponer el faltante.

La Facultad se reserva el derecho de inspeccionar las instalaciones y relevar inventario o consultar sobre éste (total o parcialmente) en cualquier momento que lo considere oportuno, durante la vigencia de la contratación.

4.7.1 Condiciones e higiene del lugar

Las instalaciones, los equipos y utensilios, el personal, las materias primas y los productos que se expenden y las condiciones higiénico-sanitarias deben cumplir con la normativa establecida en el Código Alimentario Argentino (CAA) y en el Reglamento de Inspección de productos alimenticios del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

En caso de no darse cumplimiento a estas exigencias, la Facultad podrá disponer la clausura del salón hasta tanto se regularice lo observado. La reiteración de incumplimiento puede ser causal de clausura preventiva total a parcial y deberá constar en el libro de observaciones.

El personal del Servicio de Higiene y Seguridad de la Facultad y/o la Comisión de tendrá la atribución de ingresar al establecimiento para realizar inspecciones a fin de constatar que la concesionaria cumpla con las normas higiénico-sanitarias vigentes. Las inspecciones se harán de acuerdo a la Resolución GMC 80/96 del Mercosur, presente en el CAA.

4.8. Incremento del mobiliario

La concesionaria deberá proveerse de todos los elementos que considere necesarios para asegurar la correcta prestación del servicio. Es decir, si a su criterio fuera necesario incorporar equipamiento de cocina, mobiliario, vajilla, utensilios u otros elementos considerados necesarios para la prestación, éstos serán provistos por la concesionaria, previa autorización de la Facultad.

La concesionaria conservará la propiedad de los elementos provistos por ella y al finalizar el servicio podrá retirarlos.

4.9. Utilización de espacios y servicios básicos

A los fines que la concesionaria cuente con un asiento permanente para el desempeño de los servicios objeto de la presente contratación, la Facultad asignará, además de las salas de elaboración, el uso exclusivo de espacios físicos complementarios a éstas (vestuarios/baños, depósitos.), y le suministrará de los servicios básicos (por ej. agua, electricidad, gas, etc.).

Cuando se produzcan desperfectos o deterioros en las instalaciones edilicias, la concesionaria deberá informar la novedad de inmediato a la Facultad. Ésta última se hará cargo del

mantenimiento correctivo y preventivo de las instalaciones, siempre y cuando los desperfectos y/o deterioros correspondan a la utilización normal de las mismas.

La concesionaria deberá hacerse cargo de aquellos daños o perjuicios ocasionados por un mal uso de las instalaciones, por negligencia de su personal o por no haber comunicado la novedad en tiempo y forma provocando un agravamiento de la situación correspondiente.

La CONCESIONARIA será responsable del acarreo de los residuos al lugar que la Facultad indique, a tal fin deberá proveer los contenedores de residuos de capacidad necesaria y transporte propio, para el correcto traslado y depósito de los mismos, sin utilizar los de la Facultad y manteniendo un estricto control de la higiene durante el procedimiento de traslado y depósito de residuos.

5. Manuales

La CONCESIONARIA deberá basar su prestación en manuales propios de procedimientos, que deberán observar las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), normas de saneamiento, programa de capacitación y toda otra indicación que aplique para el servicio objeto del presente pliego, que contemplen el Código Alimentario Argentino, el Reglamento del Mercosur y/o las últimas actualizaciones de los mismos.

Los manuales serán suscriptos por el representante técnico de la Concesionaria y deberán ajustarse a las características específicas del servicio a prestar en la Facultad, los mismos serán supervisados por el funcionario/s que a tal efecto designe la Facultad, pudiendo plantear las observaciones y solicitud de modificaciones que crea pertinentes.-

Los manuales deberán reglamentar como mínimo los siguientes temas:

5.1. Procedimientos relacionados con la producción

- Producción de Alimentos (manipulación y manufactura).
- Gestión de Proveedores, incluyendo condiciones de transporte, recepción y almacenamiento de mercaderías, insumos y todo tipo de productos que sean requeridos para la prestación del servicio.
- Higiene, roles y obligaciones del personal abocado al servicio.
- Acciones a seguir ante contingencias, tales como la contaminación de alimentos (almacenados, en proceso o servidos) o intoxicaciones, entre otros.
- Controles y toma de muestras. Se destacan las siguientes pautas generales a contemplar en los procedimientos: el personal deberá contar con el uniforme adecuado (ambo y cofia y demás condiciones que fueren de requerimiento obligatorio de acuerdo a la normativa vigente), el cual deberá estar en perfectas condiciones de higiene.

Deberán contar con un delantal para la elaboración y otro para el servido y tareas en el salón comedor, de diferentes colores claramente identificables. Se deberá contar también con zapatos sanitarios antideslizantes.

El personal deberá usar guantes descartables y barbijo toda vez que corresponda, lo cual deberá reflejarse en el manual de manipulación de alimentos. En sala de elaboración y dependencias no será permitido salivar, fumar, mascar chicle o comer, y todas las especificaciones al respecto que se hagan en el Código Alimentario Argentino.

Durante la elaboración se evitarán prácticas que pongan en riesgo de contaminación cruzada a los alimentos o preparaciones. Durante el servido se evitará manipular carnes o derivados crudos en sala de elaboración. En el manejo de elaboraciones frías, ensaladas, etc., se deberá cumplir con los tiempos de enfriamiento y temperaturas que se especifican en los manuales de BPM. Se deberá implementar la utilización de métodos de control, como termómetros, Planillas de Registro de temperatura de Elaboración y Servicio, Planilla de Registro de Recepción de mercadería, Toma de Muestras, etc.

5.2. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

El manual deberá detallar y estandarizar las tareas y pautas necesarias para el correcto saneamiento de toda la infraestructura afectada al servicio (salas de elaboración, depósitos, cámaras de frío, salón/es comedor/es, oficinas, vestuarios, baños, y sector externo de ingreso de proveedores), equipos gastronómicos, mobiliario, vajilla, cubiertos, utensilios, etc. y su mantenimiento diario a fin de conservar los mismos en todo momento bien aseados, de acuerdo con lo expresado en el Código Alimentario Argentino.

Además, la concesionaria deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene:

a) Los desagües de los sectores arriba enunciados, debiendo utilizar productos que no dañen las cañerías y evitando el contacto de dichos productos de limpieza con alimentos y elementos para cocinar.

b) Las plantas elaboradoras y depósitos fuera del Comedor que utilice, con sus instalaciones y equipos.

c) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.

d) Los contenedores isotérmicos que se utilicen para prestar los servicios.

e) Se deberá contratar una recolección periódica del aceite usado a un operador debidamente habilitado para su reciclaje, tratamiento y disposición final (normativa nacional Ley 1884/2006, Decreto 2019/2007 y normativa del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires ley LEY 1884 y normativa complementaria)

El Responsable Técnico deberá desarrollar un cronograma de limpieza para la aplicación de los POES que permita cumplir con las condiciones descriptas. El cronograma deberá prever diariamente la limpieza de la cocina, los salones comedor, los depósitos de víveres asignados y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

Todos los artículos que se utilicen para la limpieza deberán estar aprobados por la legislación vigente, claramente identificados y ubicados en un sector adecuado, bien separados del área de manipulación de alimentos y de la vajilla.

La concesionaria deberá proveer a la cocina de cestos de basura con tapa, en cantidad necesaria de acuerdo con el servicio, tanto para la cocina como para el salón comedor.

Al finalizar la jornada no podrán quedar residuos, cualquiera sea su tipo, en la cocina y/o el comedor.

La CONCESIONARIA retirará los residuos y deberá colocarlos en los recipientes habilitados a tal efecto. Cuando se trate de residuos considerados peligrosos por la normativa vigente, la concesionaria deberá inscribirse como generadora de los mismos en la/s dependencia/s correspondiente/s y proceder a su cargo a la disposición final que corresponda.

La CONCESIONARIA deberá realizar el resguardo transitorio de los residuos peligrosos de acuerdo a la normativa vigente en la materia, de forma tal que el mismo afecte la salud de las personas y/o las condiciones sanitarias y de salubridad existentes en el lugar, en particular se evitará la emanación de olores, la contaminación y/o que se interfiera de cualquier forma con el predio o el personal que se desempeña en el mismo.

El personal afectado a las tareas de limpieza profunda, ventiladores en altura del sector comedor, boca de campana en techos, ventanales y lucarnas de difícil acceso, sanitarios, registro de cámaras y cañerías fuera del área cocina, no podrá ser el mismo personal que sirve al público y/o manipula alimentos, debiendo estas tareas ser encomendadas a peones de limpieza contratados por la concesionaria a tal fin, de conformidad con lo establecido por el artículo 138 punto 11 "in fine" del Código Alimentario Argentino .

La higiene total de los elementos e instalaciones, deberá estar en un todo de acuerdo con lo establecido en la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo, Decreto Reglamentario 351/79 y normas concordantes, en cuanto a la protección personal, acorde a los trabajos a efectuar y a las tareas en sí mismas.

Si a criterio de la Facultad la limpieza fuere incompleta o deficiente, podrá solicitar a su proveedor de servicio de limpieza que efectúe la limpieza respectiva quedando el cargo por dicho servicio a cuenta de la concesionaria.

Sin perjuicio de lo anterior, cabe destacar que la deficiente o mala limpieza podrá ser motivo de apercibimiento, sanción y/o rescisión del contrato con culpa del proveedor.

5.3. Control de Plagas

La concesionaria deberá acreditar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de control de plagas, distinción, desinsectación y desratización, a tal fin deberá contratar una empresa habilitada para la prestación de dicho servicio.-

Dicho servicio deberá ser prestado toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de todos los sectores que se le ceden en uso, para la efectiva realización de la prestación del servicio, incluyendo sin que implique limitación, los sectores de cocina, depósitos de víveres y vestuarios.

La concesionaria deberá con la provisión durante el lapso de tiempo que dure el servicio, de trampas UV para insectos en el sector de comedor y cocina.

Las actividades mencionadas deberán realizarse con productos autorizados por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T), después del horario del servicio.-

Deberá ponerse a disposición de la Facultad copia de cada uno de los servicios de control de plagas que se realicen en el establecimiento.

Se aplicarán de forma periódica las medidas de control de plagas que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos que serán aplicados solamente por empresas habilitadas por el GCBA para tal fin.

Las constancias de inscripción y la capacitación del personal que lo realiza deben presentarse en el Servicio de Higiene y Seguridad de la Facultad, así como también las constancias de cobertura por riesgos del trabajo en ART o por seguro personal.

Tales medidas sólo deben ser aplicadas de conformidad con la Ley Nacional Nº 11.843; con el Artículo 18º, Inciso 14 del Capítulo II del Código Alimentario Argentino y con la Resolución 80/96 del Reglamento Técnico Mercosur.

5.4 Seguridad contra incendios

El concesionario deberá tener en el salón- comedor los extintores triclase ABC de 5 Kgs. c/u o mayor en la cantidad necesaria para el espacio físico alcanzado por el comedor.

Específicamente, en la zona de mostrador un extintor de CO₂ de 3½ Kg. y en la zona de la cocina un extintor de CO₂ de 10 Kg. con carro. En el depósito se ubicará un extintor de CO₂ de 3½ Kg y un extintor triclase ABC de 5 Kg o mayor.

El concesionario deberá hacerse cargo de la recarga, prueba hidráulica, tarjeta del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y control periódico de los extintores por empresas autorizadas y que posean sello IRAM.

5.5. Programa de Capacitación del Personal

La concesionaria deberá contar con un programa de capacitación para todo el personal afectado a la prestación del servicio, adecuado en función de los roles y tareas que desempeñen. Dicho programa será de carácter anual. Incluirá como mínimo todos los temas contemplados en los manuales de los puntos 5.1 y 5.2 del presente pliego, además de las características propias del servicio a prestar en el Comedor y todo otro tema que fuere necesario para el correcto desempeño del personal.

El programa detallará el temario y duración de las capacitaciones. Será dictado por el Representante Técnico de la concesionaria u otro profesional con perfil equivalente. Deberá incluir evaluaciones de carácter individual al finalizar cada capacitación, las cuales tendrán que ser aprobadas por los empleados como condición para formar parte del plantel de la concesionaria afectado al servicio en el Comedor.

El personal ingresante (nuevo) deberá recibir y aprobar una capacitación inicial (inducción) antes de iniciar sus tareas en la Facultad y luego completar el programa de capacitación en el aludido

lapso semestral. Se entenderá por “capacitación inicial (Inducción)”, aquella mínima necesaria para desempeñar correctamente la función que se le asigna a un empleado ingresante (nuevo). La evaluación de la capacitación inicial (inducción) que deberá ser aprobada por el empleado indefectiblemente antes de iniciar las tareas.

La CONCESIONARIA deberá documentar todo lo relacionado al programa de capacitación.

El plan de capacitación deberá repetirse anualmente para todos los empleados, siguiendo el principio de capacitación constante.

6. Gestión de Proveedores

6.1. Disposiciones a cumplimentar por los proveedores

Al igual que la CONCESIONARIA, todo proveedor de aquella que necesite ingresar al Comedor, deberá cumplir con las instrucciones, directivas, protocolos y reglamentación interna de la Facultad respecto del ingreso de proveedores a la facultad.-

En caso de que la Facultad elabore un manual y/o Normas de Cumplimiento Obligatorio para el ingreso de Proveedores”, las mismas según de uso obligatorio y podrá sancionarse su incumplimiento con la aplicación de penalidades y/o rescisión contractual.-

Asimismo, la concesionaria deberá gestionar la autorización correspondiente con el área de Control de Acceso del predio.

6.2. Compra de mercaderías

Las Compras de Mercadería perecederas y no perecederas, deberán proceder de proveedores que cumplan con los requisitos previstos en el Código Alimentario Argentino (CAA) y en el Reglamento de Inspección de productos alimenticios del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires., de acuerdo al tipo de producto que comercialicen.

Se deberá abrir un registro de Proveedores y la Facultad podrá realizar inspecciones técnicas a los mismos si se considera necesario. La mercadería que ingrese deberá a su vez cumplir con los requisitos de transporte de sustancias alimenticias, también especificado en el CAA.

El personal que transporte los mismos estará sujeto al cumplimiento de dichas normas. En caso de mercadería para devolución (en mal estado, vencida, defectuosa), se admite un plazo de 2 días para la tenencia de las mismas en ambientes separados, pudiendo la Facultad solicitar las constancias respectivas (remito de devolución o nota de crédito).

No se admitirá la tenencia de mercadería vencida, siendo responsabilidad de la concesionaria la remoción inmediata de la misma.

6.3. Recepción de la mercadería

Los vehículos que se utilicen para trasladar alimentos y/o preparaciones deberán estar habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia. El almacenamiento y transporte en vehículos debe cumplir con las BPM, en cuanto a estandarizar y registrar el proceso que garantice la seguridad sanitaria, mediante la utilización de contenedores de transporte, tarimas para estiba, higiene, sistemas de descargue, etc.

Las mercaderías deben ser registradas y almacenadas en espacios limpios, ventilados, adecuados según temperaturas necesarias para su perfecta conservación.

7. Personal de la Concesionaria

7.1. Nómina de los empleados

La Concesionaria deberá presentar ante las autoridades de la Facultad una nómina del personal con que desarrolla el servicio, en la misma deberá detallarse como mínimo los datos: Nombre y apellido, documento nacional de identidad, CUIL, domicilio.-

La concesionaria deberá acreditar periódicamente ante la facultad el cumplimiento de la obligación de inscripción de su personal ante una aseguradora de riesgos del trabajo y del pago mensual la inscripción y pago

7.2. Libreta Sanitaria y Uniforme

El personal de la concesionaria afectado a la prestación del servicio deberá dar cumplimiento a la normativa nacional y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en materia sanitaria y de elaboración y manipulación de alimentos.-

El personal afectado al servicio deberá poseer las habilitaciones sanitarias y permisos legales y/o administrativos que fueren necesarios para el cumplimiento del objeto contractual del presente contrato.

El personal afectado al servicio deberá cumplir durante todo el período que dure la contratación con los requerimientos legales y administrativos referidos a la vestimenta, uniforme, cofia, etc., los mismos son los de cumplimiento obligatorio para el personal de alimentación, se deberá tener en cuenta las tareas específicas que cumplan.-

El cumplimiento de los recaudos mencionados anteriormente deberá ser acreditado mediante la presentación de la documentación correspondiente ante la Facultad, por ejemplo se deberán presentar las: certificaciones, habilitaciones, libreta sanitaria y/o permisos que fueren de cumplimiento obligatorio, los mismos deberán ser expedidos por la autoridad correspondiente.-

El personal que no cuente con los mismos, no estará autorizado a trabajar en el Establecimiento.

7.3. Elementos de protección personal

El personal deberá usar todos los elementos de protección personal que se indican a continuación, los cuales deben cumplir con normas nacionales e internacionales:

- Zapatos sanitarios de seguridad.
- Guantes tejido fibra spectra anti corte para cocinero y ayudante que utilizan cuchillos y desarrollan tareas de riesgo (manipulación de carnes y verduras).
- Guantes de seguridad con resistencia térmica libres de productos químicos, tóxicos o cancerígenos para el cocinero que manipule bandejas de horno caliente.

Durante la limpieza de equipos deberán utilizarse:

- barbijos especiales, con filtro de carbón activado.
- guantes de goma de acrílico nitrilo para manipular los productos de limpieza como desincrustantes y limpiadores de horno (altamente abrasivos).

7.4. Comportamiento del personal de la empresa

El personal de la Concesionaria deberá tener buena conducta, buena presencia, brindar una atención esmerada y cordial a los usuarios del servicio, comportarse discretamente, con corrección y respeto por las normas de cortesía y convivencia, reservándose la Facultad el derecho a disponer la remoción de aquel que no lo haga en la forma correspondiente.

Las consecuencias emergentes que pudiera acarrear dicha decisión, estarán a cargo única y exclusivamente de la Concesionaria.

La concesionaria deberá presentar ante la Facultad los certificados de antecedente penales del personal a su cargo.-

7.5. Controles Médicos

La Facultad se reserva el derecho de solicitar exámenes de salud pre-ocupacionales periódicos y/o verificar el estado de salud y antecedentes del personal a cargo de la Concesionaria, que sin excepción alguna deberá exhibir libreta sanitaria extendida por la autoridad competente, la cual deberá estar en permanente vigencia mientras dure el servicio.

El personal deberá estar en buenas condiciones de salud. Ninguna persona podrá desarrollar tareas, concurrir o permanecer en el sector de trabajo con enfermedades infecto- contagiosas.

7.6. Ausencias

Las ausencias del personal de la Concesionaria, por la causa que fuere, no constituirán justificación alguna sobre cualquier aspecto del servicio que pudiera verse afectado ni eximirán a la Concesionaria de la aplicación de las penalidades, sanciones o rescisión del contrato de corresponder. La Concesionaria deberá contemplar en su organización y plantel, las contingencias que pudieran derivar de las ausencias, programadas o imprevistas, de su personal, a fin de evitar que el servicio se vea afectado y las consecuentes penalidades o sanciones

8. Balance

La concesionaria deberá presentar a la Facultad anualmente, luego del cierre del ejercicio contable, el balance de la concesión.-