



Universidad de Buenos Aires
Colegio Nacional de Buenos Aires

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/18

Licitación Privada – N° 01/18

OBJETO: “Permiso de uso en concesión y explotación exclusivo de espacios para el servicio de Kioscos y Comedor Estudiantil en el ámbito del Colegio Nacional de Buenos Aires, por el término de TRES (3) años, con opción a ser prorrogado por UN (1) año más”.-----

PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO: Por el periodo de TRES (3) años, con opción a ser prorrogado por UN (1) año más. El plazo comenzara a regir según lo establecido en la orden de servicio. -----

VALOR DEL PLIEGO: SIN VALOR-----

FECHA DE VISITA OBLIGATORIA: 09/03/2018 .-----

CONSULTAS DE LAS EMPRESAS EN FORMA FEHACIENTE: HASTA EL DÍA, 09/03/2018 INCLUSIVE. Las consultas al pliego de bases y condiciones particulares deberán efectuarse por escrito hasta SETENTA Y DOS (72) horas antes de la fecha de apertura en la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros, sita en Bolívar 263 – C.A.B.A.-----

RESPUESTAS DE CONSULTAS Hasta el día 13/03/2018 **INCLUSIVE.**-----

LUGAR, FECHA Y HORA DEL ACTO DE APERTURA DE LA LICITACION:
Dirección de Asuntos Económicos y Financieros, Bolívar 263, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el día 14 de MARZO de 2018 a las 12:00 horas. -----

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

Colegio Nacional de Buenos Aires
CUDAP: EXP-UBA: 5.385/2018

Anexo I

Pliegos de Bases y Condiciones Particulares

LLAMADO A LICITACION PRIVADA

- El presente llamado se rige de acuerdo con las Normas Reglamentarias vigentes, Decreto 1023/01 Resolución (CS) 8240/2013 y Resolución (R) N° 174/17 y sus modificatorias.
- Los licitantes que estén interesados podrán obtener el reglamento del régimen de contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, en el sitio Web de la UBA <http://www.uba.ar/institucional/llamados.php> o consultar el reglamento en la oficina de la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros, Bolívar 263 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 Horas, Teléfonos: 5287-1080/86.

Las siguientes Cláusulas Particulares (PCP) complementan o modifican las disposiciones de las Cláusulas Generales (PCG). En caso de conflicto, las disposiciones aquí contenidas prevalecerán sobre las de las PCG.

Se modifican o complementan los siguientes numerales del PCG:

CLAUSULA 1.- MANTENIMIENTO DE OFERTA

SESENTA (60) días corridos y conforme a los establecido en la Resolución C.S. N°8240/13

CLAUSULA 2.- PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO

Por el periodo de TRES (3) años, con opción a ser prorrogado por UN (1) año más. El plazo comenzara a regir según lo establecido en la orden de contratacion.

CLAUSULA 3.- LUGAR DE PAGO DEL CANON

Mensual, del 1° al 5° día habil del mes, en forma anticipada, una vez adjudicada la concesión, en efectivo o cheque cancelatorio en el Departamento de Tesorería, Bolívar 263 PB de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el horario de 10:00 a 15:00 horas. La Orden del cheque será a favor del "COLEGIO NACIONAL BUENOS AIRES".

CLAUSULA 4.- LUGAR DE EJECUCION

Colegio Nacional de Buenos Aires - Bolívar 263 C.A.BA. Y Campo de Deportes –Juana Manso 402/500 C.A.B.A. Se deberá coordinar previamente con la Dirección de Asuntos Económicos y

GUSTAVO ZORZOL
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

Financieros a los teléfonos 4331-1290/0734 Internos N° 427.

CLAUSULA 5.- VALORIZACIÓN DE LA OFERTA

La presentación de la oferta valorizada implicará el conocimiento de las necesidades a proveer al momento de la apertura, no pudiendo invocar desconocimiento sobre la gestión a realizar ni alegar la existencia de los elementos no provistos, considerándose que en el canon cotizado se encuentren incorporados todos los ítems necesarios para dar cumplimiento a la prestación y finalidades concursadas, de acuerdo con lo establecido en el art. 57 de la Resolución C.S. N°: 8240/13

El Colegio procederá a realizar una evaluación detallada de las ofertas con el fin de determinar si responden a los requisitos planteados. Con el fin de tomar una decisión, como así también podrá solicitar a los licitantes las aclaraciones que considere pertinentes para la correcta interpretación de los documentos presentados. El Colegio examinará y comparará las propuestas tomando en cuenta:

Analizará las ofertas presentadas -por cada uno de los locales y confeccionará un acta de evaluación asignándole a cada una de ellas el siguiente puntaje:

- 1 A la oferta que presente el canon más alto, SE LE ASIGNARAN 20 PUNTOS. El resto de las ofertas serán evaluadas según el siguiente algoritmo:

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Abono} \times 20}{\text{Abono mas alto}}$$

- 2 A la oferta que presente la lista de precios con los importes más bajos, SE LE ASIGNARAN 60 PUNTOS. El resto de las ofertas serán evaluadas según el siguiente algoritmo:

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Sumatoria de Precios Minima} \times 60}{\text{Sumatoria de Precios}}$$

- 3 A la oferta que presente experiencia en Colegios y/o Entidades Educativas para la misma prestación, SE LE ASIGNARAN 20 PUNTOS. El resto de las ofertas serán evaluadas según el siguiente algoritmo:

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Años de experiencia} \times 20}{\text{Años de experiencia mayor}}$$

- La Comisión Evaluadora elaborará el orden de méritos respecto de cada uno de los locales en orden decreciente de puntajes y efectuará la recomendación de



Universidad de Buenos Aires

adjudicación correspondiente.

CLAUSULA 6.- CONSULTAS SOBRE PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Las consultas al pliego de bases y condiciones particulares deberán efectuarse por escrito hasta SETENTA Y DOS (72) horas antes de la fecha de apertura en la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros, sita en Bolívar 263 – C.A.B.A.

CLAUSULA 7.- CIRCULARES ACLARATORIAS Y RESPUESTAS A LAS CONSULTAS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Las circulares aclaratorias y las respuestas al pliego de bases y condiciones particulares serán emitidas por la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros y comunicadas dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de anticipación a la fecha de apertura.

CLAUSULA 8.- GARANTIAS

Todas las garantías deberán constituirse según lo establecido en el Art. 92 de la Resolución C.S. N° 8240/13.

CLAUSULA 9.- PODER

Las personas jurídicas deberán presentar el o los poderes correspondientes de aquellas personas humanas que ejerzan su representación, en donde obsten las facultades atribuidas.

CLAUSULA 10.- DOMICILIO

Universidad de Buenos Aires, con domicilio en Viamonte N° 430, Planta Baja, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires – Dirección de Mesa de Entradas, Salidas y Archivo del Rectorado y Consejo Superior a los efectos de la validez de toda notificación judicial y administrativa.

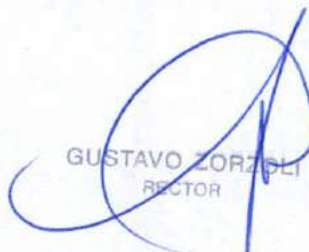
CLAUSULA 11.- INFORMACION A SUMINISTRAR

En el momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los interesados deberán suministrar lo exigido en el Artículo 197 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la U.B.A., con el fin de determinar su identificación y su habilidad para contratar.

CLAUSULA 12.- VISITA OBLIGATORIA AL EDIFICIO EN DONDE SE REALIZARA LA CONCESION

Deberá realizarse en forma obligatoria la visita al predio en donde se realizara la concesión. Para tal fin los oferentes deberán comunicarse hasta el jueves 8 inclusive, con la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros por mail, a compras@cnba.uba.ar, informando:

- Razon Social


GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

- Cuit
- Mail
- Telefono de contacto

La visita se realizará el 9 de marzo a las 12:00 hs.

Dicha Dirección extenderá un certificado por la visita realizada, el que deberá presentarse conjuntamente con la oferta.

Sera inadmisibile la oferta que no presentare el certificado de visita expedido por la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros.

CLAUSULA 13- GARANTIAS Y SEGUROS

A) Responsabilidad Civil: Daños a terceros y a sus pertenencias, por persona, un importe no inferior a PESOS DOS MILLONES (\$ 2.000.000.-) por cada evento, endosada a El Colegio de Buenos Aires en una compañía de primera línea y pública solvencia a satisfacción del Concedente.

B) Responsabilidad Civil de Construcciones: El concesionario deberá constituir y acreditar ante la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros dentro del plazo de cinco (5) días de recibida la Autorización, un seguro de responsabilidad civil de construcciones con los adicionales correspondientes a la total cobertura de la obra a encarar. La falta de constitución del presente seguro obstará la iniciación de cualquier actividad, considerándose su incumplimiento y su conducta pasible del Régimen de Penalidades previstas en el ARTÍCULO 16 - MULTAS del presente Pliego.

Cabe Aclarar que cualquier Obra a realizarse dentro de la institución debe contar con la previa autorización del Rector del Colegio.

Disposiciones Comunes a los seguros:

Todos los seguros serán contratados por el término de un (1) año, a excepción de los seguros por obra, con renovación automática y cláusula de ajuste de conformidad con los índices que determine la Superintendencia de Seguros de la Nación, en una empresa aseguradora autorizada por la misma con domicilio en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El adjudicatario de la concesión será el único titular de las pólizas y único responsable frente a los terceros, el Colegio Nacional de Buenos Aires y la Universidad de Buenos Aires, por los siniestros ocasionados y por los cuales debiera responder excluyendo de todo reclamo de índole alguna a El Colegio Nacional de Buenos Aires y a la Universidad de Buenos Aires.

La documentación relacionada con los seguros establecidos deberá depositarse en la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros con una antelación no inferior a los 5 días hábiles del acto de la

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

firma del contrato. Caso contrario, se dejará sin efecto la concesión de uso otorgada, con pérdida de las garantías constituidas.

La documentación relacionada con la renovación o reajuste de los seguros, como así los pagos en cuotas de las primas respectivas, deberán ser acreditadas ante la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros, en un plazo no inferior a los 10 días hábiles de su renovación, pago o ajuste según corresponda, bajo apercibimiento de declarar la caducidad de la concesión, con pérdida de las garantías constituidas.

En caso de que el monto contratado no alcance a cubrir los daños que pudieran originarse en ocasión de producirse los siniestros cubiertos, correrán por cuenta del concesionario las diferencias del monto resultante.

La contratación de seguros por parte del Concesionario no limitará ni disminuirá su responsabilidad cualquiera sea la contingencia que ocurra y le sea atribuible.

Estos seguros no reemplazan las garantías previstas en la Resolución C.S 8240/13.

La contratación de los seguros deberá ser en empresas que siendo de primer nivel y reconocida solvencia en plaza con obvia autorización de la Superintendencia de Seguros de la Nación, con domicilio en la Ciudad de Buenos Aires.

Sin perjuicio de la mencionada responsabilidad del concesionario, este deberá exhibir las constancias de pagos de las primas de los seguros por él contratados, cada vez que así lo requiera El Colegio.

El Concesionario será responsable de los eventuales daños que pudieran ocurrir a las personas que concurran al predio, por consecuencia o accidentes del servicio o por descuido del personal a su cargo y por los deterioros que puedan causarse a los bienes de propiedad del Colegio que forman parte del permiso.

Todos los montos objeto de reclamo que superen el total asegurado, serán soportados en forma exclusiva por el concesionario.

En caso que el concesionario contrate personal para la realización de distintas tareas deberá cumplir con un Seguro de ART con las siguientes características:

1) Será necesario que durante la explotación de el/los sector/es se realice la contratación de los seguros exigidos por las leyes laborales vigentes para proteger al personal en relación de dependencia, mediante convenio con una aseguradora de riesgos de trabajo de reconocida solvencia, incluyendo especialmente los accidentes de trabajo. La presentación de la póliza y el certificado de pago respectivo es requisito previo para comenzar con lo establecido en el

GUSTAVO ZORZOL
RECTOR



Universidad de Buenos Aires
contrato.

En materia de HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO, el concesionario deberá dar estricto cumplimiento a las disposiciones sobre Legislación Laboral, Higiene y Seguridad de acuerdo a la normativa vigente en la materia.

En las pólizas de seguro de Riesgo de Trabajo y en las certificaciones donde figura la nómina del personal asegurado, debe incluirse la siguiente cláusula:

“.....ART renuncia en forma expresa a iniciar toda acción de repetición o de regreso contra El Colegio Nacional de Buenos Aires y la Universidad de Buenos Aires, sus funcionarios, empleados y obreros, bien sea con fundamento en el artículo 39 de la Ley N° 24.557 o cualquier otra norma jurídica, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a otorgar o abonar al personal dependiente o ex dependiente de (.....Empresa Contratista), alcanzados por la cobertura del presente contrato, por accidentes de trabajo o enfermedades de profesionales sufridos o contraídos por el hecho o en ocasión del trabajo o en trayectos entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo o viceversa”.

CLAUSULA 14- VALOR DE REPRODUCCION DEL PLIEGO

El pliego que rige la presente contratación es gratuito.

CLAUSULA 15.- INFORMACION A SUMINISTRAR

En el momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los interesados deberán suministrar lo exigido en el Artículo 197 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la U.B.A., con el fin de determinar su identificación y su habilidad para contratar.

CLAUSULA 16- MULTAS

Sin perjuicio de lo establecido en el Artículo siguiente, la falta de cumplimiento de las obligaciones precedentemente enumeradas y de todas aquellas contenidas en el presente pliego de bases y condiciones dará lugar en primera instancia a un apercibimiento por escrito y posteriormente la aplicación de las siguientes sanciones:

- a Multa diaria equivalente al 1,5% del canon mensual por cada día de incumplimiento para el caso de registrarse éste por primera vez.

GUSTAVO ZUNZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

- b Multa diaria equivalente al 3% del canon mensual por cada día de incumplimiento en caso de registrarse éste por segunda vez.
- c Multa diaria equivalente al 4,5% del canon mensual por cada día de incumplimiento en caso de registrarse este por tercera vez
- d Multa diaria equivalente al 6 % del canon mensual por cada día de incumplimiento para el caso de registrarse por cuarta vez o más.
- e En caso de registrarse más de cuatro incumplimientos el Colegio se reserva el derecho de rescindir el contrato.

CLAUSULA 17- INCUMPLIMIENTOS

En caso de producirse cualquier tipo de incumplimiento por parte del concesionario que no dé lugar a la rescisión del contrato, será de aplicación la escala de multas del Artículo 16°.

CLAUSULA 18- CAUSALES DE RECISIÓN

El Colegio se reserva el derecho de rescindir el contrato sin indemnización alguna, y en los casos que corresponda, con aplicación de las respectivas penalidades por las siguientes causales.

- 1 Incumplimiento total o parcial de las obligaciones emergentes del presente y de las disposiciones vigentes en la materia.
- 2 Insolvencia, quiebra o concurso civil, inhabilitación o disolución de la sociedad del concesionario; o fallecimiento de su titular.
- 3 Razones de orden interno que a juicio de las autoridades lo hagan necesario. En este caso se requerirá fundamentación expresa, que acordará el concesionario un plazo de TREINTA (30) días para dejar la concesión.
- 4 En todos aquellos casos previstos en el Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13 y que no estuvieran contemplados por el presente pliego.


GUSTAVO ZOZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES - DECRETO N° 1023/2001 – Artículo 197, inciso a), apartado VI) e inciso b) apartado IX), REGLAMENTO DEL REGIMEN DE CONTRATACIONES DE LA UBA,

El que suscribe (con poder suficiente para este acto), DECLARA BAJO JURAMENTO, que está habilitada para contratar con la UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL, en razón de cumplir con los requisitos del Artículo 27 del Decreto N° 1023/01 “Régimen de contrataciones de la Administración Nacional” y del Artículo 197, inciso a), apartado VI) e inciso b) apartado IX) del REGLAMENTO DEL REGIMEN DE CONTRATACIONES DE LA UBA, que no está incurso en ninguna de las causales de inhabilidad establecidas en los incisos a) a g) del Artículo 28 del citado plexo normativo.

FIRMA:

ACLARACIÓN:

TIPO Y N° DE DOCUMENTO:

CARÁCTER:

DECLARACIÓN JURADA DE JUICIOS CON EL ESTADO NACIONAL Y LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

El que suscribe (con poder suficiente para este acto), DECLARA BAJO JURAMENTO, que no mantiene juicios con el ESTADO NACIONAL y/o UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES, o sus entidades descentralizadas, caso contrario, mencionar los mismos (carátula, número de expediente, juzgado y secretaría)

FIRMA:

ACLARACIÓN:

TIPO Y N° DE DOCUMENTO:

CARÁCTER:

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

DECLARACIÓN JURADA DE ACEPTACIÓN DE JURISDICCIÓN EN CASO DE CONTROVERSIAS. - DECRETO N° 1023/2001

El que suscribe (con poder suficiente para este acto), DECLARA BAJO JURAMENTO la aceptación, en caso de controversias, de la jurisdicción de Justicia de los Tribunales Federales de la Capital Federal con renuncia a cualquier otro fuero y jurisdicción que pudiera corresponder.

FIRMA:

ACLARACIÓN:

TIPO Y N° DE DOCUMENTO:

CARÁCTER:

DECLARACION JURADA RESPECTO DE LA NO EXISTENCIA DE DEUDA EXIGIBLE EN CONCEPTO DE APORTES, CONTRIBUCIONES Y TODA OTRA OBLIGACIÓN PREVISIONAL

El que suscribe, DECLARA BAJO JURAMENTO, que no posee deuda exigible en concepto de aportes, contribuciones y toda otra obligación previsional.

FIRMA:

ACLARACION:

TIPO Y N° DE DOCUMENTO:

CARACTER:


GUSTAVO ZARZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Anexo II – Especificaciones Técnicas

OBJETO: Permiso de uso en concesión y explotación exclusivo de espacios para el servicio de Kiosco y comedor estudiantil en el ámbito del Colegio Nacional de Buenos Aires, por el término de TRES (3) años, con opción a ser prorrogado por UN (1) año más.-----

Renglón N°1

Constará de un permiso de uso en concesión y explotación exclusivo para (TRES) Kioscos en el Colegio y (UN) Kiosco Campo de Deportes, los primeros ubicados en la planta baja, primer y tercer piso del Colegio y el segundo en la sede del Campo de Deportes, sito en Trinidad y Tobago y Juana Manso.

Renglón N°2

Constará de un permiso de uso en concesión y explotación exclusiva para (UN) Comedor Estudiantil y (UN) Kiosco de Profesores, ubicados en el subsuelo y en la antesala de la Vicerrectoria, respectivamente.

- **La concesión se otorgara por cada uno de los RENGLONES en forma separada.**

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

CAPITULO I

CARACTERISTICAS DE LA CONCESION PARA AMBOS RENGLONES

- a) La concesión no importara sociedad ni locación. El Colegio solo autorizara al concesionario, durante la vigencia del contrato, el uso de los locales destinados a bar y kioscos.
- b) Los locales se entregaran en el estado en que se encuentren. Todas las mejoras, instalaciones, etc, para el funcionamiento del establecimiento comercial será a cargo exclusivo del concesionario, que tendrá las limitaciones previstas en el Punto c)-
- c) La adecuación de los locales y todo cuanto se realice, deberá seguir las características arquitectónicas del edificio, sin disminuir ni ampliar el espacio asignado al local. El oferente deberá solicitar autorización para realizar las mejoras propuestas, quedando sujetas a la aprobación del Colegio, que podrá aceptarlas o rechazarlas a su único y exclusivo criterio.

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

En caso de considerarlo necesario, el Colegio intimara al concesionario a realizar las adecuaciones que resulten necesarias por las futuras modificaciones a la normativa mencionada y/o a las observaciones realizadas por la Superintendencia Federal de Bomberos dependiente de la Policía Federal Argentina. Si esas 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, en todos los aspectos, se realizaran bajo la exclusiva responsabilidad del concesionario con intervención de profesionales idóneos. El colegio tendrá la supervisión técnica por medio de los profesionales que designe. Se llevara a cabo un libro con las observaciones que eventualmente haga la inspección de la obra del Colegio.

El concesionario tomara las precauciones necesarias para evitar daños a las obras, a las personas que de él dependan, a terceros y a los bienes del Colegio; así como respecto de los daños que pudieran provenir de maniobras en el obrador, de la acción de los elementos o de caso fortuito o de fuerza mayor. El resarcimiento de los perjuicios que ocasionaren, será por cuenta exclusiva del concesionario.

El concesionario deberá proveer un eficaz control y custodia al acceso a las obras y en particular, en días y horas durante los cuales no se trabaje.

Los plazos para efectuar la totalidad de los trabajos y las instalaciones previstas serán fijados por la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros.

- d) 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.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

- e) 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 quedaran sin cargo alguno para el Colegio.

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

ARTICULO 1º - 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 otorgada, no pudiendo transferir a terceros, ni incorporar nuevos socios durante la vigencia de la concesión, de acuerdo al Artículo 13 inciso b) del Decreto 1023/01, salvo consentimiento expreso del Colegio.

ARTÍCULO 2º – Canon

Deberá abonarse un canon mensual por cada concesión a pagar entre los meses marzo y diciembre, que en ningún caso será inferior a:

Renglón Nº 1. Kioscos CNBA y Kiosco Campo de Deportes, los primeros ubicados en el primer, segundo y tercer piso del Colegio y el segundo en la sede del Campo de Deportes, sito en Trinidad y Tobago y Juana Manso: PESOS VEINTE MIL (\$ 20.000,-).

Renglón Nº 2. Comedor Estudiantil y Kiosco de Profesores, ubicados en el subsuelo y en la antesala de la Vicerrectoría respectivamente: PESOS QUINCE MIL (\$ 15.000,-).

Todo ello sin perjuicio de las readecuaciones del canon que se efectúen en los términos del Artículo 16 del presente.

ARTÍCULO 3º - Pago

El canon será abonado por mes anticipado, debiendo hacerse efectivo del 1º al 5º día hábil de cada mes en la Tesorería del Colegio.

ARTICULO 4º - Mora en el pago

El concesionario que incurriera en mora en el pago del canon, será pasible de una multa equivalente al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5 %) del mismo, por cada día corrido de atraso. Habiendo transcurrido UN (1) mes de la fecha de vencimiento de pago del canon, sin que el concesionario haya efectuado el mismo, el contrato podrá quedar rescindido de pleno derecho, sin necesidad de intimación previa, en las condiciones establecidas en el Reglamento, aprobado por Resolución (CS) Nº 8240/13.


GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

CAPITULO II

PRESENTACION DE LAS OFERTAS

ARTICULO 5º - 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 deberá estar foliada y firmada en todas sus hojas y las enmiendas y raspaduras deberán ser salvadas por el oferente.

El sobre tendrá la documentación, el siguiente contenido:

1. Carta de presentación del oferente, con todos los datos que corresponda a su individualización conforme su personalidad, según los detalles que establece el 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 24º 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.
6. OFERTA ECONOMICA, que consistirá en los precios de los productos identificados en el Anexo del presente pliego. Todo ello respecto de cada uno de los locales (Comedor Estudiantil y Ante Sala de Vicerrectoria y/o Kioscos del Colegio y Kiosco del Campo de Deportes) respecto de los cuales se presente cotización.

ARTÍCULO 6º - Identificación de las ofertas

Los originales y copia 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, el Colegio no asumirá responsabilidad alguna en el supuesto de que la oferta se traspapele o se abra prematuramente.


GUSTAVO FORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

COLEGIO NACIONAL DE BUENOS AIRES

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Bolívar 263 – Planta Baja

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

LICITACION PRIVADA N° 01/18

EXPTE N° 5385/2018

CONCESION DE USO Y EXPLOTACION DE COMEDOR ESTUDIANTIL, BAR SALA DE PROFESORES,
KIOSCOS DEL COLEGIO Y KIOSCO DEL CAMPO DE DEPORTES

NO ABRIR ANTES DE LA HORA 12:00 DEL DIA 14/02/2018

(Nombre de la razón social)

ARTICULO 7º - Plazo para la presentación de ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas en La Dirección de Asuntos Económicos y Financieros del Colegio, hasta instantes antes de la fecha y hora fijada para la apertura de aquellas.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

CAPITULO III

DE LA EJECUCION DEL CONTRATO

Artículo 8º - Garantía de Cumplimiento de Contrato

El concesionario deberá afianzar el fiel cumplimiento de sus obligaciones constituyendo previo a la firma del contrato, una garantía por el 10% del valor total adjudicado. Esta garantía deberá constituirse en alguna de las formas previstas en el Artículo 93º del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) Nº 8240/13-

Dicha garantía deberá ser presentada dentro de los cinco (5) días de recibida la notificación en forma fehaciente de la adjudicación o al momento de la suscripción del respectivo contrato, lo que ocurra primero.

Artículo 9º - Suscripción del contrato

Una vez aprobada y notificada la adjudicación se redactaran y se formalizaran, de conformidad con las disposiciones vigentes, los correspondientes contratos respecto de cada uno de los locales que serán suscritos por el Señor Rector o quien lo reemplace en representación del Colegio, y los adjudicatarios quienes a tal fin serán citados.

Artículo 10º - Representante del concesionario

Producida la citación a que se refiere el Artículo precedente, el oferente seleccionado podrá designar una representante con poder suficiente para suscribir el contrato. Dicho poder deberá estar vigente y haber sido otorgado ante Escribano Público y legalizado por el respectivo Colegio de Escribanos.

Artículo 11º - Responsabilidad del concesionario

El concesionario será el responsable laboral del personal a su cargo, quedando el Colegio totalmente desobligada con referencia a la relación de dependencia de dicho personal, siendo de exclusiva responsabilidad del concesionario el pago de las cargas sociales y previsionales del mismo.

Artículo 12º - Personal del concesionario

- 1) El concesionario deberá presentar en la Dirección de Asuntos Económicos y Financieros del Colegio la lista del personal a su cargo. También comunicará cualquier reemplazo dentro del QUINTO (5º) día de producido.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

- 2) Será obligación del concesionario encontrarse al día en el pago de sueldos, jornales, sueldo anual complementario, salario familiar, salario por enfermedad, aportes jubilatorios, cargas sociales o cualquier otro derecho o beneficio que corresponda al personal. Asimismo será exclusiva responsabilidad del concesionario afrontar el pago de las indemnizaciones que correspondan por despidos, enfermedades o accidentes de trabajo.

Artículo 13º - Deberes diversos del concesionario

- 1) Deberá pagar todos los impuestos, tasas, contribuciones, servicios y cumplir con todas las disposiciones legales y administrativas propias de su actividad.
- 2) Facilitar el acceso a los funcionarios designados por el Colegio para inspeccionar los locales, los libros comerciales y laborales y todo cuanto esté vinculado al cumplimiento de los fines de la concesión en todos sus aspectos y deberá firmar las actas de infracción que se labren.
- 3) Deberá actualizar proporcionalmente el monto de la garantía de cumplimiento de contrato y de los seguros, en el caso de prórroga del contrato.
- 4) Deberá cumplir con el Reglamento de Comedores Universitarios al que se hace referencia como Anexo del presente pliego.
- 5) Deberá mantener el precio ofertado de cada uno de los productos incluidos en la lista de precios prevista en el presente pliego hasta que el Colegio apruebe expresamente su modificación.
- 6) Deberá exhibir en lugar visible la lista de precios, que deberá coincidir con la presentada en la oferta o con la posteriormente autorizada por el Colegio.

Artículo 14º - Reintegro del local

Al finalizar del plazo de la concesión, el adjudicatario deberá reintegrar el local dentro de los DIEZ (10) días corridos del vencimiento del contrato o de la notificación de la caducidad en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento. Las mejoras que el local hubiera recibido quedarán sin cargo alguno para el Colegio.

Todo en cuanto está previsto en el presente pliego será a cargo exclusivo del concesionario y por su cuenta y entero riesgo en todos los casos. Por tanto el Colegio estará exento de gastos y erogaciones de cualquier especie y monto.

Artículo 15º - Procedimiento de desocupación

Cuando el concesionario no desocupe el local dentro de los DIEZ (10) días corridos previstos en el Artículo precedente, la concedente podrá hacerlo sin previo aviso, trasladando los bienes del concesionario a un depósito dentro o fuera del Colegio, por

GUSTAVO CORZOLI
DIRECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

cuenta y riesgo del concesionario. Serán a cargo del concesionario los daños, las pérdidas, los gastos de transporte, carga, descarga y depósito.

Artículo 16º – Redeterminación de los precios de los productos y del canon

El concesionario deberá mantener los precios ofertados de los productos incluidos en las listas que como Anexo A y B forman parte del presente pliego durante todo el periodo del contrato o hasta que el Colegio autorice su modificación a través del procedimiento previsto en el presente artículo.

Los precios de los productos podrán ser redeterminados de común acuerdo con el Colegio y a solicitud de la Concesionaria cuando esta última demuestre que los costos de los factores principales que los componen (incluyendo los costos laborales) hayan adquirido un valor tal que reflejen una variación promedio de esos precios superior en un DIEZ POR CIENTO (10%) a los existentes al momento de la apertura de las ofertas o de previas redeterminaciones de precios.

El canon correspondiente a los períodos restantes del contrato posteriores a la redeterminación de los precios de los productos, sufrirá un aumento equivalente a la variación promedio autorizada.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

CERTIFICADO DE VISITA

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 09 de marzo de 2018.-

Por la presente, certifico que el Sr. _____,
DOC tipo _____ N° _____, en representación de la firma _____

ha efectuado la vista correspondientes a la Licitación Privada N° 01/18, que tramita por expediente N° 5.385/18, para la concesión de uso y explotación del Comedor Estudiantil, Bar Ante Sala de Vicerrectoria, Kioscos del Colegio y Kiosco del Campo de Deportes.

GUSTAVO TORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

ANEXO A- Reglamento de Comedores Universitarios

Resolución (CS) N° 627/83

USO DE LOS LOCALES ASIGNADOS

ARTICULO 1°: Los locales asignados para la explotación del comedor podrán ser utilizados únicamente por el personal docente, no docente y alumnos de esta Universidad. Cuando la capacidad del mismo lo posibilite y siempre que ello no resulte en detrimento de sus beneficiarios originales, el Rector del Colegio podrá permitir la concurrencia de otras personas dentro de las limitaciones que se imponga al concesionario.

Cuando resulte conveniente, el concesionario podrá organizar el servicio de comedor por turnos, previa autorización de las autoridades del Colegio.

ADECUACION COMEDORES

ARTICULO 2°: La Dirección General de Salud y Asistencia Social tendrá a su cargo determinar el número máximo de comensales que podrán permanecer en forma simultánea en el salón comedor, de acuerdo con las normas de higiene sanitario ambiental que correspondan.

De la información producida por dicha a Dirección General deberá notificarse en forma fehaciente al concesionario, quien deberá adoptar las medidas necesarias para asegurar su cumplimiento.

ORDEN Y SEGURIDAD EN LOS LOCALES

ARTICULO 3°: Sin perjuicio del poder de policía que queda reservado a las autoridades del Colegio, el concesionario será responsable del mantenimiento del orden en los locales cedidos. Debiendo informar de inmediato al Rector. De todo hecho que afecte al orden, tanto por parte de los concurrentes como del personal de la concesión.

En los locales otorgados a la concesión no podrán colocarse afiches, anuncios o carteles de carácter publicitario u otros, excepto autorización especial que se otorgue a través de la Secretaría de Asuntos Estudiantiles.

ROPA DE TRABAJO

ARTICULO 4°: El personal deberá estar vestido de la siguiente manera:

- Cocina: pantalón, pollera o guardapolvo, de color blanco, en tela tipo Gafa.
- Comedor: Chaqueta de color uniforme para todo el personal que se desempeña en el mostrador o salón. En todos los casos usaran gorra o cofia según corresponda, las mujeres llevarán, durante su labor, el cabello recogido. El largo de las mangas variará de acuerdo con la estación, no permitiéndose que las mangas de las prendas de vestir sobresalgan de

GUSTAVO TORTOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

las del equipo reglamentario. Sera de responsabilidad de los concesionarios la provisión periódica de ropa de trabajo a todo el personal debiendo asegurar que la misma se encuentra en buen estado de mantenimiento y pulcritud.

LIMPIEZA DE PISOS Y PAREDES

ARTICULO 5º: Deberán adoptarse las medidas necesarias que aseguren el máximo de pulcritud y limpieza de los pisos, teniendo que lavarse como mínimo una vez a 1 día con solución de detergente biodegradable y desinfectantes según resulte necesario.

CONDICIONES GENERALES DE LA COCINA

ARTICULO 6º: Los alimentos serán preparados en locales adecuados, de manera que no presenten peligros de contaminación, los que deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

- a) Los servicios sanitarios no deben abrir directamente a la cocina de preparación o Almacenamiento de alimentos. Las puertas serán por cierre automático.
- b) Los pisos serán lisos e impermeables, provistos de desnivel y desagües, manteniéndose siempre limpios y en buenas condiciones de mantenimiento.
- c) Las paredes serán lisas, impermeables y de fácil limpieza, azulejadas hasta 1,80 metros de altura como mínimo, y el resto pintadas de color claro con pintura al aceite previo enduido.
- d) El cielorraso deberá estar limpio, en buenas condiciones y pintado con pintura lavable.
- e) Contar con un sistema de ventilación natural o artificial por medio de extractores, para conducir hacia el exterior cualquier olor, humo y calor excesivo.
- f) Tener buena iluminación, ya sea natural o artificial.
- g) Disponer en forma permanente de agua corriente potable, fría y caliente, en cantidad suficiente.
- h) Contar con máquinas adecuadas para el lavado y desinfección de los utensilios usados para preparar y servir alimentos.
- i) Disponer de equipos suficientes para la conservación y protección de alimentos y de los utensilios.

MATERIAL DE USO EN EL SALON COMEDOR Y EN COCINA

ARTICULO 7º: La Universidad de Buenos Aires a través de los servicios que a tal fin destaque, podrá solicitar el reemplazo o ampliación cuando su desgaste así lo aconseje, dentro de las cantidades máximas establecidas por la Dirección General de Salud y Asistencia Social, del número de sillas, mesas u otros elementos para la atención del público. Todo el material que se incorpore al servicio será de tipo y características uniformes, no admitiéndose la utilización de otros, excepto cuando existan causas que lo justifiquen.

Las mesas deberán estar revestidas en laminado plástico u otro material de características similares.

MEDIDAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS


GUSTAVO ZORIZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires

ARTÍCULO 8°:

- 1) Los operarios deberán usar ropas limpias, lavables. No se permitirá el uso de ropa de calle durante el trabajo.
- 2) Todo el personal usará gorras, redecillas, etc.
- 3) No se permitirá el uso de distintivos, insignias, etc., excepción hecha de aquellos que hubiesen sido bordados sobre las ropas de trabajo.
- 4) El personal de cocina y comedor deberá mantener el máximo de higiene en el aspecto personal, durante su horario de trabajo. Queda prohibido a dicho personal fumar y salivar dentro de la cocina, usar vendajes expuestos en los dedos. En estos casos deberán usarse protectores elásticos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. VIVERES SECOS

ARTICULO 9°: Los víveres secos que se adquieren en bolsas (azúcar harina, cereales, legumbres, café, yerba mate, té, etc.) se almacenarán sobre tarima a no menos de 15 cm. del piso, convenientemente resguardados de la humedad de insectos o roedores.

Las bolsas que se han abierto deberán vaciarse en cajones forrados de material lavable. Las papas y otros tubérculos, se guardarán en locales apropiados separados del resto de los alimentos con escasa luz y humedad para evitar el brote de los mismos. Víveres frescos. Se conservarán en cámaras frigoríficas o heladeras teniendo en cuenta la temperatura adecuada según la índole de éstos.

HIGIENE DE LOS UTENSILIOS

ARTICULO 10°: Los utensilios se mantendrán limpios y protegidos de toda contaminación. El proceso de limpieza y desinfección de los mismos, constará de los siguientes pasos:

- 1.- Raspado: se quitarán las sobras de comida que hayan quedado en los platos, cucharas, vasos, etc.
- 2.- Lavado: se hará con agua caliente (a temperatura de 45° C a 70° C) y jabón o detergente biodegradable, que actúe disolviendo las grasas.
- 3.- Enjuague: los utensilios se enjuagarán con agua tibia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente.
- 4.- Desinfección: se sumergirán los utensilios durante 10 segundos en una solución caliente adicionada de cloro a razón de 200 partes por millón.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

5.- Secado: se escurrirán en canastos metálicos hasta que queden secos y se guardarán en un sitio seco y protegidos contra moscas, cucarachas, polvo y otras fuentes de contaminación. Para el secado está prohibido usar repasadores o trapos rejilla.

PERSONAL PROFESIONAL UNIVERSITARIO

ARTICULO 11°: La Universidad de Buenos Aires designará personal profesional Universitario Nutricionista -Dietista, el que supervisará las tareas que se realizan en el comedor, dejando constancia de las observaciones que encontrase en el "Libro de Observaciones", que serán acatadas de inmediato por el concesionario.

FUNCIONES DEL NUTRICIONISTA - DIETISTA ARTÍCULO 12°:

Observar si el concesionario cumple con lo establecido en el contrato en especial en la Administración de la alimentación.

Verificar si existe el equipo mínimo adecuado para realizar correctamente las tareas de preparación y servicio de alimentos.

Capacitar al personal de cocina y comedor efectuando las pertinentes citaciones a través del responsable de la concesión.

Controlar si se cumplen las normas de higiene establecida por disposiciones vigentes. Analizar la comida ofrecida mediante el estudio biológico de la misma, para conocer el porcentaje del valor calórico y plástico cubierto y, proponer las modificaciones necesarias.

Hacer mensualmente el estudio de precios para comparar el de la alimentación brindada con lo que sería su costo real.

Investigar gustos y hábitos de la población estudiantil que hace su comida en el comedor del Colegio, mediante encuestas alimentarias y realizar educación alimentaria, proponiendo la introducción de alimentos nuevos o poco conocidos en las listas de comida, para estudiar su aprobación o rechazo.

Educar al estudiante en esta elección de platos de alto valor nutritivo y bajo costo, mediante afiches y láminas y si es posible prácticamente.

De lo indicado en los puntos precedentes se informará a la Dirección de Asuntos Económicos y Financiero.

ELEMENTOS PROTECTORES DE PUERTAS Y VENTANAS

ARTICULO 13°: Será de responsabilidad del concesionario el mantenimiento o colocación, si faltare, de elementos protectores en puertas, ventanas y otras aberturas hacia el exterior; deberán ser con cierre automático.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

CARTELERAS INDICADORAS DE PRECIOS O ANUNCIOS

ARTICULO 14°: El concesionario deberá instalar carteleras construidas en material permanente con letras y números intercambiables indicando los precios de la totalidad de los productos en venta. Cada 150 m. cubiertos de superficie de salón comedor deberá instalar una cartelera sin exceder de cuatro metros por comedor. Cuando se considere necesario la Secretaría de Asuntos Estudiantiles o la Dirección de Asuntos Estudiantiles, podrán indicar la colocación de afiches provistos por la Universidad de Buenos Aires difundiendo noticias o servicios o sobre temas de educación sanitaria.

Los gastos que originen la instalación de estas carteleras de carácter permanente, estarán a cargo de los concesionarios.

AGUA CALIENTE Y FRIA

ARTICULO 15°: Las cocinas y demás dependencias en las que se proceda al lavado de utensilios y demás materiales de uso en el salón comedor, deberán constar con agua corriente caliente y fría en forma adecuada. Será de responsabilidad del concesionario adoptar todas las medidas necesarias para asegurar que este servicio se cumpla a satisfacción.

BOTIQUE DE PRIMEROS AUXILIOS

ARTICULO 16°: En cada comedor deberá contarse con un botiquín en el que deberá existir los siguientes elementos: agua oxigenada, pomada para quemaduras, alcohol, vendas, aspirinas, algodón, tela adhesiva, merthiolate, paratropina. etc.

VENTILACION DE LAS COCINAS Y DEMAS LOCALES DEL COMEDOR

ARTICULO 17°: El responsable de la concesión tendrá a su cargo el mantenimiento de los extractores o su colocación cuando así le fuera indicado.

OBLIGACIONES DEL PERSONAL

ARTICULO 18°: El personal de cocina y del salón comedor estará obligado asistir, dentro de sus horarios de trabajo, a las reuniones que se efectúen con la denuncia de la Nutricionista Dietista a fin de recibir indicaciones acerca de la reunión de las

Respectivas tareas: manipuleo de alimentos y preparaciones, trato con el público, mantenimiento de la indumentaria. Será responsabilidad del concesionario citar a su personal a estas reuniones, siempre que ello no efectúe servicio.

CEDULA SANITARIA

ARTICULO 19°: La Dirección General de Salud y Asistencia Social tendrá a su cargo la responsabilidad de otorgar y/o revocar la Cédula Sanitaria del personal que se desempeña

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

en los comedores estudiantiles. Dicha cédula deberá ser renovada anualmente, debiendo adoptar dicha Dirección las medidas que correspondan para el estricto cumplimiento de esta norma. El concesionario se encuentra obligado a informar al Secretario de asuntos Estudiantiles toda incorporación de nuevo personal dentro del plazo de 5 días de producida ésta, lapso dentro del cual se comunicará a la Dirección General de Salud y Asistencia Social para la revisión médica pertinente, la que deberá concretarse dentro de las 48 horas de recibida, por parte del interesado la respectiva notificación de esa dependencia. En ningún caso podrán desempeñarse en el ámbito del comedor, agentes que no tengan su cédula sanitaria dentro de los 15 días de su designación o de igual plazo de vencida su fecha de habilitación. La falta de cumplimiento de esta disposición autorizará al Colegio a requerir al concesionario la cesación de funciones del agente en falta, en los términos del inciso 15 del artículo 30 del pliego de condiciones o en los términos del artículo 40 "in-fine" del presente.

ELIMINACION DE RESIDUOS

ARTICULO 20°: Será responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de los residuos, debiendo depositarse los mismos en lugares habilitados para tal fin con las máximas condiciones de seguridad e higiene. Los recipientes serán de tipo hermético.

CONTROL CONTABLE

ARTICULO 21°: La Universidad de Buenos Aires a través de los organismos técnico administrativos del Colegio, sede de cada comedor estudiantil, podrá efectuar el control de los libros de contabilidad del concesionario cuando lo considere necesario, como así también verificar el cumplimiento de las obligaciones previsionales e impositivas poniendo en conocimiento de ello al Secretario de Asuntos estudiantiles.

VESTUARIOS PARA EL PERSONAL

ARTICULO 22°: El concesionario deberá habilitar locales con los roperos necesarios destinados a vestuario del personal, femenino y masculino en forma separada. La limpieza y mantenimiento de estos locales será de incumbencia del concesionario.

STOCK DE PRODUCTOS

ARTICULO 23°: El concesionario deberá contar siempre con todos los productos incluidos en el pliego de licitación. Si por cualquier motivo, alguno llegare a faltar en forma circunstancial, deberá ofrecer otro de características similares, a igual precio que el faltante, aun si este fuese superior.

IDENTIFICACION DEL PERSONAL

ARTICULO 24°: Todo el personal que atienda al público deberá llevar en forma permanente ficha identificadora asegurada a su chaqueta.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Universidad de Buenos Aires
NOTIFICACION

Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

ARTÍCULO 25°: El presente reglamento será parte integrante del pliego de licitación para la adjudicación de nuevas concesiones. El adjudicatario deberá notificarse fehacientemente de este reglamento debiendo suscribirse juntamente con el correspondiente contrato.

PUBLICIDAD DEL REGLAMENTO

ARTICULO 26°: Los Secretarios de Asuntos estudiantiles y la Dirección de asuntos estudiantiles adoptarán las medidas que correspondan para asegurar la mayor difusión, en forma permanente de este reglamento. Copia del mismo deberá agregarse en la primera página del "Libro de Observaciones" a que se refiere el inc. 2° del art. 30 del pliego de licitación.

La Comisión de Comedores Universitarios requerirá la impresión del reglamento para su distribución entre las Facultades/Colegios, proponiendo anualmente al Consejo Superior las modificaciones que debieron introducirse en el mismo.

TRANSITORIO

ARTICULO 27°: Las facultades/Colegios deberán adoptar las medidas pertinentes para la aplicación de lo dispuesto en este reglamento o los concesionarios vigentes a la fecha de su aprobación.

ANEXO B – MODALIDADES DEL SERVICIO A PRESTAR

- 1) El servicio se prestará los días hábiles de lunes a viernes, de acuerdo con el siguiente esquema:

Renglón N°1

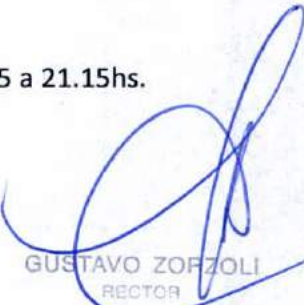
Kioscos en el Colegio: Lunes a Viernes 08.45 a 21.15hs, Sábados: 08.00 a 12.00hs

Kiosco Campo de Deportes: Lunes a Viernes 09.00 a 17.00hs, Sábados: 08.00 a 12.00hs

Renglón N°2

Comedor Estudiantil: Lunes a Viernes 10.30 a 16.00hs.

Kiosco de Profesores (Antes sala de Vicerrectoria): Lunes a Viernes 08.45 a 21.15hs.


GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

Para ambos renglones: El rector podrá solicitar la prestación de los servicios de manera extraordinaria fuera de lo convenido ut supra. Para ello, la Dirección de Asuntos Económicos Financieros informara al concesionario con 24hs de antelación.

La concedente podrá variar el horario cuando razones de interés general lo aconsejaren y deberá comunicarlo fehacientemente al concesionario.

- 2) Se deja expresamente aclarado que el servicio de expendio de alimentos, especialmente el compuesto por los menús, deberá realizarse de manera tal que se encuentren exhibidos en mostrador, manteniendo la temperatura ideal para su consumo su inmediata entrega, evitando hasta ese momento (entrega) el contacto del cliente con ellos (por lo que no podrá ser autoservicio).
- 3) La Concesionaria deberá garantizar la reposición permanente de los alimentos que se consideren obligatorios (menús), de acuerdo a lo mencionado en el punto 4) y 5), dentro del horario establecido para su ofrecimiento.
- 4) El menú del día deberá estar compuesto, por lo menos, por una entrada, un plato principal, un postre y pan, con gaseosa opcional. El peso neto y bruto de los ingredientes deberán ajustarse a los necesarios para los requerimientos de calorías de la dicta de un estudiante secundario.
- 5) En el mediodía se deberá ofrecer por lo menos DOS (2) menús fijos (cuya diferencia radicara, por lo menos en el plato principal), rotativos en forma diaria, con por lo menos SEIS (6) alternativas semanales.
- 6) Las bandejas estarán provistas en todo momento un mantel de papel descartable a fin de evitar el contacto de los alimentos con aquella y deberá proveer en todo momento de servilletas, sorbetes y vasos descartables a los comensales durante su permanencia en el local.
- 7) Los precios deberán ser inferiores a los usuales en los alrededores del Colegio. El Colegio podrá autorizar modificaciones a los precios iniciales que se aprueben en la adjudicación, teniendo en cuenta los mayores costos verificados.
- 8) Los precios de todos los productos comercializados por la adjudicataria, deberán encontrarse perfectamente visibles a todas las personas que concurran al local.
- 9) Se proporcionaran DIEZ (10) becas completas del menú del día con gaseosa o agua, por día, durante el horario del almuerzo.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR



Colegio Nacional de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA: 5385/2018

Universidad de Buenos Aires

- 10) El concesionario deberá, cumplir con la legislación vigente a la apertura del pliego y definir los métodos necesarios para actualizar, según, se promulgue nueva legislación aplicable.
 - 11) El servicio deberá ajustarse, en todo lo pertinente, a las disposiciones del Reglamento de funcionamiento de comedores estudiantiles de la Universidad de Buenos Aires.
 - 12) El Concesionario deberá ofrecer artículos bajos en calorías conforme a la normativa en la materia tanto del ámbito nacional como municipal, describiendo los elementos que las componen con sus calorías y valores nutricionales correspondientes. De igual manera prestará los servicios respetando la legislación vigente y la que pudiera aprobarse en el futuro, tanto nacional como en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, respecto de las personas celiacas.
 - 13) El concesionario deberá prestar el servicio, conforme las disposiciones establecidas en los artículos 138, 139, 141, 142 y 143. del Capítulo 11, del Código Alimentario Argentino o en el futuro los reemplacen.
 - 14) El Concesionario deberá, en un plazo que no excederá los SEIS (6) meses a partir de la firma del contrato, certificar Buenas Prácticas De Manufactura de acuerdo a norma de Servicios de alimentos, de conformidad con norma IRAM 14201, versión 2007 o la que se encuentre vigente en el momento de la certificación, debiendo mantener la misma durante todo el tiempo de la concesión.
- Se deja expresa constancia que el no cumplimiento de esta obligación dará derecho al Colegio a rescindir el contrato, sin lugar a indemnización o reclamo alguno por parte de la concesionaria.
- 15) A la firma del contrato, el concesionario deberá poseer un inventario inicial de los elementos que cuenta para brindar una eficaz cadena de frío y de calor.
 - 16) El servicio deberá prestarse únicamente a la Comunidad Universitaria. Cuando lo considere oportuno el Colegio podrá autorizar la asistencia de otras personas.
 - 17) El Colegio podrá disponer, mediante el dictamen fundado de un profesional, las modificaciones en el gramaje de los ingredientes, en la calidad de los productos, cuando así correspondiere.
 - 18) La utilización de recipientes contenedores de residuos deberá realizarse de acuerdo a las condiciones mínimas de seguridad e higiene necesarias.

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR

ANEXO A

PRODUCTO UNITARIO KIOSCOS CNBA y KIOSCO CAMPO DE DEPORTES CNBA	Precio de Venta
Agua mineral primera marca Pet x 500 cc	
Gaseosas Linea Pepsi x 500 cc	
Aguas Nestlé Saborizadas Pet x 500 cc	
H2O Aguas finamente gasificadas Saborizadas Pet x 500 cc	
Gaseosas Linea Pepsi Lata x 354 cc	
Gaseosas Linea Pepsi x 250 cc	
Jugo Tropicana tetra pack x 200 cc	
Gatorade Naranja - Lima Limón - Manzana - Cool Blue - Fierce Uva - Fierce Berry Pet x 500 cc .	
Chocolatada Latte Chica x 200 cc	
Jugo Baggio x 200 cc	
Levite Saborizada x 500 cc	
Salchicha gigante x 60 grs + Pan artesanal grande x 60 grs	
Alfajor Jorgito x 55 grs	
Pebete x 200 grs	
Árabe Gigante x 300 grs	
Pebete x 200 grs Tostado	
Árabe Gigante x 300 grs Tostado	
Nucream (sin TACC - Kosher) x 170 grs	
Vauquita (sin TACC) x 25 grs	

PRODUCTO UNITARIO KIOSCOS CNBA y KIOSCO CAMPO DE DEPORTES CNBA	Precio de Venta
Cereal Mix varios sabores x 28 grs	
Alf Fantoche simple x 50 grs	
Alf Fantoche triple x 85 grs	
Alf Guaymallen x 45 grs	
Alf Guaymallen triple x 75 grs	
Barra Flow x 25 grs	
Bizc Gallo x 50 gr	
Bizc Jorgito x 90 gr	
Bizc Jorgito x 200 gr	
Caram Misky x 4 grs	
Chic Top Line x 34 grs	
Chocolatin Misky x 8 grs	
Gall Fun Donutts Fantoche x 150 grs	
Gall Gaona CrunchipMini x 120 grs	
Gall Frolitas Trió x 160 grs	
Gall Pepas Trió x 200 grs	
Past Menthoplus x 20 grs	
Turrón Misky x 27 grs	
Turrón Nevares x 27 grs	

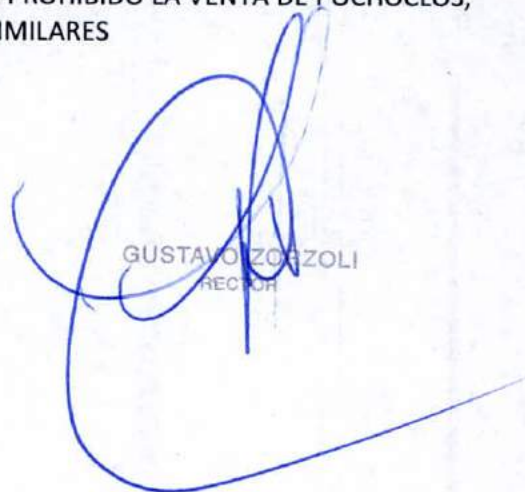
**POR CUESTIONES DE HIGIENE ESTA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO LA VENTA DE POCHOCLOS,
SEMILLAS DE GIRASOL Y SIMILARES**

GUSTAVO ZORZOLI
RECTOR

ANEXO B

Producto Unitario Buffet Alumnado, Comedor Docentes y No Docentes, Cafetería Planta Baja	Precio de Venta
Agua mineral primera marca Pet x 500 cc	
Gaseosas Linea Pepsi x 500 cc	
Aguas Nestlé Saborizadas Pet x 500 ccc	
H2O Aguas finamente gasificadas Saborizadas Pet x 500 cc	
Gaseosas Linea Pepsi Lata x 354 cc	
Gaseosas Linea Pepsi Pet x 250 cc	
Jugo Tropicana tetra pack x 200 cc	
Gatorade Naranja - Lima Limón - Manzana - Cool Blue - Fierce Uva - Fierce Berry Pet x 500 cc	
Jugo Baggio x 200 cc	
Chocolatada Latte Chica X 200 cc	
Levite Saborizada x 500 cc	
Salchicha gigante x 60 grs + Pan artesanal grande x 60 grs	
Pebete con Jamón y Queso x 200 grs	
Árabe Gigante con Jamón y Queso x 300 grs – MINIMO 25 gr de jamon y 25 gr de queso	
Pebete con Jamón y Queso x 200 grs Tostado - MINIMO 25 gr de jamon y 25 gr de queso	
Árabe Gigante con Jamón y Queso x 300 grs Tostado - MINIMO 25 gr de jamon y 25 gr de queso	
Café Espresso pocillo x 120 cc	
Café Espresso Americano o Jarrito x 180 cc	
Plato del Día : Entrada (150 grs), Plato Principal (280 grs), Pan (25 grs) , Postre (150 grs) .	

POR CUESTIONES DE HIGIENE ESTA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO LA VENTA DE POCHOCLOS, SEMILLAS DE GIRASOL Y SIMILARES


 GUSTAVO ZORZOLI
 RECTOR