

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo:	Licitación Privada 13/2023
Clase:	De etapa única nacional
Modalidad:	Sin Modalidad
Encuadre legal:	Arts. 15, 16 y 30 Inc. b) del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires aprobado mediante Resolución CS N° 8240/13 (CÓDIGO.UBA I-53)
Expediente:	EXP : EX-2023-06120265- -UBA-DMESA#FCEN/2023
Objeto de la contratación:	CONCESIÓN COMEDOR BAR PABELLÓN 1 Y CERO MÁS INFINITO
Rubro:	Concesion
Lugar de entrega único:	Suministros (Intendente Güiraldes 2160, Pabellon 2, Subsuelo (1428) Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	Descarga de: exactas.uba.ar/compras, (1428), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires	Dirección:	Mediante correo electrónico a dcompras@de.fcen.uba.ar, (1428), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Plazo y horario:	18/12/2023	Plazo y horario:	28/12/2023
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	VER CLÁUSULA PRIMERA DEL PLIEGO, (1428), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires	Lugar/Dirección:	Intendente Güiraldes 2020, Pabellón 2 P.B., Dirección de Compras, (1428), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Fecha de inicio:	02/01/2024	Día y hora:	04/01/2024 a las 14:00 hs.
Fecha de finalización:	04/01/2024 a las 13:00 hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	Servicio de comedor y cafetería comedor del pabellón 1 y cafetería del 0+ Infinito	MES	24,00

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: OBJETO DE LA CONCESIÓN

La FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES de la UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (FCEN-UBA) llama a Licitación Privada a los efectos de otorgar en concesión de uso pregarío y explotación los locales detallados a continuación y según Planos, que como ANEXO - PLANOS forman parte del presente Pliego.

Locales destinados a Servicio de Comedor y Cafetería del Pabellón I y la Cafetería del Pabellón Cero+Infinito de Ciudad Universitaria. Según Planos que como ANEXO – Plano Pab 1 y Pulmón verde 0+oo forma parte del presente Pliego. Espacio de comedor, atención al público, cocina y depósito del Comedor del Pabellón 1 (como en anteriores procedimientos) y cafetería de Planta Baja del edificio 0 + infinito. Incluye mesas y sillas de la FCEN-UBA según detalle. Licitación en conjunto de ambos espacios. Comedor del 1 tiene los servicios de electricidad, gas y agua; en 0 + Infinito sólo agua y electricidad.

Descripción de las características del servicio: al Pabellón 1 y 0 Infinito asisten diariamente un promedio de 5000 personas (4500 estudiantes, 400 docentes/investigadores, 100 nodocentes) a realizar sus tareas asociadas al estudio, docencia e investigación científica. Buena parte de estas personas cumplen jornadas de entre 4 y 8 horas de permanencia en sus edificios por lo que recurren en muchos casos al comedor para realizar al menos alguna de las comidas diarias.

Hay 9 meses (marzo-noviembre) de actividad al 100% coincidente con los dos cuatrimestres de cursada y fechas de exámenes, 2 meses con una actividad al 50 % y 1 mes con escasa actividad 20% (receso estival). Como todo comedor universitario debe disponer de microondas y un dispenser de agua frío/calor para quienes quieran utilizar sus instalaciones sin comprar alimentos.

ARTÍCULO 2: VIGENCIA DEL CONTRATO DE CONCESIÓN

La FCEN se reserva la posesión del sector adjudicado, el cual otorgará en concesión, a título de uso precario y oneroso, por el término de VEINTICUATRO MESES (24) meses prorrogables hasta un máximo de otros DOCE MESES (12). Dicho plazo se contará a partir de la firma del contrato respectivo.

El concesionario deberá solicitar con NOVENTA (90) días de anticipación al vencimiento, la prórroga.

La FCEN-UBA tendrá derecho a aceptar o rechazar la opción de prórroga.

ARTÍCULO 3: ENCUADRE LEGAL

Lo que no esté previsto en las presentes Cláusulas se regirá por lo establecido en el Decreto 1023/01 y el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, en adelante el Reglamento - Artículos 15,16,30 inc b) y 152 a 165 - aprobado mediante Resolución CS Nro. 8240/2013 (CÓDIGO.UBA I-53) y sus modificatorias (Pliego Único de Bases y Condiciones Generales que se encuentra publicado en la Página Web exactas.uba.ar/compras/#normativa).

ARTÍCULO 4: CARACTERÍSTICAS DE LA CONCESIÓN

- a) La concesión no importara sociedad ni locación. La Facultad autorizará al permisionario, durante la vigencia del contrato, el uso de los locales destinados a Servicio de Comedor y Cafetería del Pabellón I y la Cafetería del Pabellón Cero+Infinito.
- b) El local se entregará en el estado en que se encuentre. 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 del local y todo cuanto se realice, deberá seguir las características arquitectónicas del edificio, sin disminuir ni ampliar el espacio asignado al local. El Concesionario deberá solicitar autorización para realizar las mejoras propuestas, quedando sujetas a la aprobación de la SECRETARÍA TÉCNICA de la FCEN-UBA, 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, la FCEN-UBA intimará 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.
- d) El concesionario deberá iniciar los trabajos de adecuación del local desde la firma del contrato de concesión.
- e) Los trabajos, en todos los aspectos, se realizaran bajo la exclusiva responsabilidad del concesionario con intervención de profesionales idóneos. La FCEN-UBA 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 la FCEN-UBA.
- f) 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 la FCEN-UBA; 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.
- g) 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.
- h) El local deberá encontrarse siempre limpio durante todo el plazo de la concesión, en perfecto estado de conservación, realizándose las tareas necesarias para lograr el cometido.
- i) Al final del plazo de la concesión el adjudicatario deberá reintegrar el local en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento, según el desgaste propio del uso normal y habitual de las cosas. Todas las mejoras edilicias permanentes, tecnológicas, mobiliario,

inmuebles por accesión o de cualquier tipo que el concesionario introduzca en los bienes de la Facultad afectados al cumplimiento del contrato, quedarán incorporadas al patrimonio de la FCEN-UBA y no darán lugar a compensación alguna.

j) El adjudicatario será el responsable exclusivo de la concesión, desde la firma del contrato respectivo y hasta la efectiva devolución del espacio en concesión, 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 la FCEN-UBA.

k) El concesionario no podrá dar comienzo a ninguna obra o a la actividad comercial a desarrollar hasta tanto no cuente con los permisos y habilitaciones necesarios otorgados por la autoridad competente.

ARTÍCULO 5: FECHAS PARA PRESENTAR LAS OFERTAS SEGÚN MODALIDAD

a) OFERTAS EN SOBRE: El plazo será COMO MÁXIMO HASTA EL DÍA HÁBIL ANTERIOR A LA FECHA DEL ACTO DE APERTURA, hasta las 16 hs de dicho día.

b) OFERTAS POR CORREO ELECTRÓNICO: deberán ser SELLADAS mediante la herramienta Sello de Tiempo 3.0 de Blockchain Federal Argentina (Ver Instructivo) COMO MÁXIMO HASTA EL DÍA HÁBIL ANTERIOR A LA FECHA DEL ACTO DE APERTURA.

Las OFERTAS EN PDF y SELLADAS deberán ser ENVIADAS al correo **cotizaciones@de.fcen.uba.ar** COMO MÁXIMO hasta la fecha y hora estipulada para el ACTO DE APERTURA.

ARTÍCULO 6: EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las normas y cláusulas que rigen el llamado a contratación así como las Circulares Aclaratorias y Modificadorias que surjan en el transcurso del presente llamado, la evaluación de todas las circunstancias y la previsión de sus consecuencias, por lo que no será necesaria la presentación de los pliegos con la oferta. El licitante no será responsable por cualquier error u omisión del oferente en la presentación de la oferta. Con posterioridad a la apertura los oferentes no podrán alegar desconocimiento o ignorancia en la interpretación de las cláusulas y normas que rigen el presente pliego.

La posibilidad de modificar la oferta concluirá con el vencimiento del plazo para presentarla, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia.

Los precios adjudicados serán considerados invariables, no procediendo ningún tipo de incremento por reconocimiento de precios o cualquier mecanismo que actualice los mismos durante la vigencia del contrato. Por lo tanto, no se aceptarán las ofertas que condicionen la invariabilidad de sus precios a eventuales fluctuaciones del mercado.

ARTÍCULO 7: CONTENIDO DE LA OFERTA

a) Constancia de Inscripción en la A.F.I.P vigente (RG AFIP 1817/2005) donde conste situación frente al IVA y otros impuestos y el Código Único de Identificación Tributaria (CUIT).

b) Descripción, folletos y/o catálogos en caso de corresponder.

- c) A los efectos del cumplimiento de sus obligaciones, los proponentes deberán fijar su domicilio legal en el Territorio de la República y constituir domicilio especial en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- d) Los oferentes deberán denunciar un TELEFONO/FAX y una dirección de correo electrónico (e-mail) en la cual serán válidas todas las comunicaciones/notificaciones de acuerdo a lo establecido en el Reglamento.
- e) La INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN que se menciona en la Cláusula 10.

ARTÍCULO 8: FORMALIDADES DE LA OFERTA

I) PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS:

a) Las ofertas se presentarán de forma electrónica al correo cotizaciones@de.fcen.uba.ar en formato PDF el cual deberá estar sellado mediante la herramienta Sello de Tiempo 3.0 de Blockchain Federal Argentina (BFA) a través de la página <https://bfa.escribanodigital.ar//tsaFrom#/> (Ver instructivo adjunto). El código que se obtiene al procesar el archivo a través de dicha web, se denomina hash (método criptográfico para encriptar archivos).

Los oferentes podrán optar además por presentar las ofertas en sobre común o con membrete perfectamente cerrados y contendrán en su cubierta la indicación de la contratación a que corresponda con el día y la hora de la apertura, número de expediente y dirigido a la DIRECCIÓN DE COMPRAS.

- b) A partir de la fecha y hora fijada para la presentación de ofertas no se admitirá propuesta alguna sin excepción.
- c) Las propuestas que se presenten después del día y hora fijados, serán rechazadas sin más trámite.

II) CONDICIONES DE LA COTIZACION:

- a) Las ofertas serán redactadas en idioma nacional.
- b) Las ofertas deberán cotizarse en moneda nacional con IVA incluido por productos nacionalizados, indicándose el porcentaje del IVA aplicado. Los precios unitarios admitirán como máximo DOS (2) decimales (Ej.: \$ 1,98). Para las cotizaciones que no cumplan con este requisito, serán considerados solamente los dos primeros dígitos, sin redondeo.
- c) Los presupuestos deberán estar **firmados, en todas y cada una de sus hojas**, por el oferente o su representante legal, debiendo acreditar la personería con la presentación de la documentación correspondiente.
- d) El precio unitario y cierto, en números, con referencia a la unidad de medida solicitada en las Especificaciones Técnicas, la cantidad establecida en las mismas, el precio total del renglón en números, y el TOTAL general de la propuesta expresado en letras y números. En caso de cotizar con alternativas, la oferta se totalizará sobre el mayor valor propuesto.
- e) El oferente podrá formular oferta por todos los renglones ó por alguno de ellos
- f) Después de haber cotizado por renglón, podrá efectuar un descuento en el precio, por el total de los renglones o por grupo de renglones, sobre la base de su adjudicación íntegra.
- g) Los precios cotizados (unitarios y totales) deberán incluir el envase, los gastos de embalaje y el costo del flete y acarreo al lugar de destino indicado en las Condiciones Particulares.
- h) Las tachaduras, enmiendas y raspaduras e interlíneas en partes esenciales de la propuesta, deberán ser debidamente salvadas por el oferente. Si el total consignado para el renglón no respondiera al precio unitario, se tomará como válido este último.
- j) Deberán consignar en cada renglón las MARCAS ofrecidas, principales características,

aceptaran las palabras “SEGÚN PLIEGO”.

k) Se aceptará (o no, según el caso) la presentación de ofertas alternativas para el presente procedimiento, en los términos del Art. 64 del Reglamento.

l) Las ofertas electrónicas deberán estar selladas mediante la herramienta Sello de Tiempo 3.0 de Blockchain Federal Argentina.

ARTÍCULO 9: PLAZO MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

El proponente deberá mantener la oferta por el término de SESENTA (60) DIAS CORRIDOS contados a partir de la fecha del acto de apertura. Será facultad de este Organismo licitante, considerar o no las ofertas que no mantengan aquel plazo. Dicho plazo se prorrogará en forma automática por un lapso igual al inicial y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días al vencimiento del plazo, aquélla se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial.

ARTÍCULO 10: INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

Los interesados en participar en procedimientos de selección llevados a cabo por la Universidad, deberán realizar su preinscripción en el Registro Único de Proveedores de la Universidad de Buenos Aires (R.U.P.U.B.A.), según el Artículo 196 del Reglamento. Para solicitar información deberá contactarse al teléfono 5285-5493/1 o via correo electronico glemoine@rec.uba.ar en el horario de 10:00 a 17:00 horas.

Los oferentes, al momento de presentar su oferta deberán acompañar la información y/o documentación actualizada que se detalla en el Artículo 197 del Reglamento, con el fin de determinar su identificación y su habilidad para contratar.

En todos los casos deberá acompañarse con la oferta:

- a) Declaración Jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Universidad y la Administración Pública Nacional.
- b) Declaración Jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente.
- c) Declaración Jurada respecto a la no existencia de deuda exigible en concepto de aportes, contribuciones y toda otra obligación previsional (Ley 17.250/67).
- d) 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.
- e) Declaración Jurada de aceptación de la jurisdicción de los Tribunales Federales con asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en caso de controversias.
- f) Comprobante de Pre-Inscripción/Inscripción al Registro Único de Proveedores de la Universidad de Buenos Aires (R.U.P.U.B.A).
- g) Acreditar idoneidad y/o experiencia en el rubro gastronómico.

ARTÍCULO 11: HABILIDAD PARA CONTRATAR

A fin de cumplimentar con la Resolución General N° 4164. E/2017 de la Administración

Federal de Ingresos Públicos, el oferente deberá estar habilitado para contratar con la Administración Pública Nacional, según lo estipulado en el Artículo 28 inciso f) del Decreto Delegado N° 1023/01, el cual dispone que no podrán contratar con la Administración Nacional las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido con sus obligaciones tributarias y previsionales. La FCEN-UBA solicitará la información tributaria y previsional de los proveedores a través de internet del sitio web institucional de la AFIP mediante el servicio denominado “CONSULTA –PROVEEDORES DEL ESTADO”.

ARTÍCULO 12: GARANTÍAS A PRESENTAR

I. CLASES:

- a) Queda exceptuada la presentación de la Garantía de Mantenimiento de oferta.
 - b) Garantía de Cumplimiento del Contrato: DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total de la adjudicación, dentro de los CINCO (5) días hábiles contados a partir de la notificación via correo electrónico de la Orden de Compra o la firma del contrato.
- En razón de la vigencia de la REREC-2021-103-E-UBA-REC que establece la digitalización de documentos, a fines de evitar la circulación de documentos de papel, todas las Garantías deberán ser remitidas en forma electrónica.

II. FORMAS

Las garantías deberán integrarse de acuerdo a las condiciones establecidas en el Art. 93 del Reglamento.

1. En el caso de que la citada Garantía se integre mediante la presentación de una Póliza de Seguro de Caucción, la misma deberá ser electrónica y ajustarse a las normativas vigentes de conocimiento de las Compañías Aseguradoras.

Según Resolución S.S.N. 33.463/08, Art. 1º -Contenido de Pólizas- se deberá consignar: “Esta póliza ha sido aprobada por la Superintendencia de Seguros de la Nación por Resolución/Proveído N°...”

Asimismo, deberán contener la siguiente cláusula especial: “El asegurado no podrá cancelar, modificar y/o reducir el contrato de seguro original durante el transcurso de la vigencia, sin la autorización de la FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES – UBA”.

2. Asimismo, en el caso de que la Garantía sea integrada mediante dinero en efectivo, de acuerdo a lo previsto en el Art. 93 Apartado a) del Reglamento, dicha operación deberá realizarse mediante depósito bancario o transferencia bancaria en la cuenta de la FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES –U.B.A.- a la CUENTA CORRIENTE OFICIAL 103/16, BANCO NACIÓN ARGENTINA, SUCURSAL PLAZA DE MAYO, Número de Sucursal: 0085 (Bme. Mitre 326, C.A.B.A.) debiendo solicitar el interesado información a la DIRECCION DE MOVIMIENTO DE FONDOS de esta Facultad al correo electrónico teso@de.fcen.uba.ar

ARTÍCULO 13: 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.

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura.

Si hubiere observaciones se dejara constancia en el acta de apertura para su posterior análisis por las autoridades competentes.

Las ofertas económicas recibidas y el acta de apertura serán enviados a todos los oferentes en un plazo máximo de DOS (2) días hábiles posteriores al acto de apertura, por los funcionarios intervinientes, a través del correo institucional: dcompras@de.fcen.uba.ar

ARTÍCULO 14: PREADJUDICACIÓN

Luego de examinar las propuestas, la COMISIÓN EVALUADORA podrá requerir de los proponentes cualquier información complementaria, aclaraciones, folletos, fichas técnicas, características físicas, certificados de calidad, muestras y/o subsanación de defectos formales que considere necesarias.

La COMISIÓN EVALUADORA descartará las que por deficiencias insalvables no permitan su comparación en condiciones de igualdad.

Dentro del plazo legalmente establecido, contado a partir de la fecha de recepción de las actuaciones, la COMISIÓN EVALUADORA deberá emitir el dictamen de evaluación de las propuestas.

La COMISIÓN EVALUADORA elaborará un Dictamen de evaluación y un orden de mérito de las ofertas presentadas.

La preadjudicación recaerá sobre la oferta que ajustándose a los requisitos del Pliego de Bases y Condiciones, resulte la más conveniente.

Una vez emitido el Dictamen de evaluación se notificará del mismo a todos los proponentes.

El Dictamen será notificado mediante correo electrónico.

IMPUGNACIONES AL DICTAMEN

Los oferentes podrán impugnar el Dictamen de la preadjudicación dentro de los TRES (3) días desde su notificación

ARTÍCULO 15: CANON BASE Y LISTA DE PRECIOS

Deberá abonarse un canon mensual por la concesión, que en ningún caso será inferior a PESOS UN MILLÓN QUINIENTOS MENSUALES (\$1.500,000) mensuales.

Además del canon base, el oferente deberá informar una lista de precios, según ANEXO – OFERTA ECONÓMICA. Deberán completar todos los precios, pero únicamente los productos de referencia, señalados con "Sí", serán considerados para la fórmula de evaluación la oferta.

LISTA DE PRECIOS

Los oferentes deberán presentar una lista de precios teniendo en cuenta el ANEXO MENU UNIVERSITARIO, detallando los mismos según el peso bruto y peso neto para cada uno de los alimentos con carácter obligatorio.

Con respecto al menú "universitario", que debe ser ofrecido en Pabellón I, el oferente deberá presentar la lista con 20 (veinte) menús (que comprendan plato principal, pan y postre: con sus respectivos pesos brutos y netos) de acuerdo a lo descrito en el Anexo del presente pliego de llamado a licitación.

El precio del menú "universitario" será computado tomando en cuenta solamente el costo

de las materias primas y la mano de obra. Para este cómputo se considerará una incidencia del 40 % de materias primas y 60% de mano de obra, tomándose como referencia el Índice de Precios Internos al por Mayor (IPIM) del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) y el Básico CCT N° 401/05 - Categoría 3, respectivamente.

Con respecto al menú "del día" (minutas), el oferente deberá presentar una lista con 6 (seis) menús (que comprendan plato principal y pan: con sus respectivos pesos brutos y netos) de acuerdo a lo descripto en el Anexo-GRAMAJES PRODUCTOS del presente pliego de llamado a licitación.

El precio del menú "del día" no podrá superar en un 100% el precio del menú "universitario".

Los Requerimientos mínimos a cumplir en la elaboración y expendio de alimentos se detallan en el ANEXO – GRAMAJES PRODUCTOS.

ARTÍCULO 16: MUESTRAS DE PRODUCTOS Y MENÚ

La comisión evaluadora requerirá muestras de los productos ofrecidos, incluyendo el Menú Universitario, el Menú del Día, a los efectos de evaluar la calidad.

La presentación de dichas muestras se pautará en un mismo día y horario, el cual será comunicado a los oferentes con 48hs de anticipación.

Se confeccionará un ranking de calidad, según informes de peritos técnicos especializados en nutrición, higiene y seguridad alimenticia.

ARTÍCULO 17: PONDERACIÓN DE LAS OFERTAS

La Comisión Evaluadora analizará las ofertas presentadas y confeccionará un acta de evaluación asignándole a cada una de ellas el siguiente puntaje:

A las ofertas que ofrezcan el mayor canon en cada caso: **SE LES ASIGNARÁ 20 PUNTOS**. El resto de las ofertas será evaluado según el siguiente algoritmo.

Cantidad de puntos = $\frac{\text{Canon Ofertado} \times 20}{\text{Canon Máximo ofrecido}}$

A la oferta que presente la lista de precios de referencia (Ver Anexo – OFERTA ECONÓMICA, sólo precios marcados como Referencia para Fórmula) con la sumatoria más baja, **SE LE ASIGNARÁN 50 PUNTOS**. El resto de las ofertas serán evaluadas según el siguiente algoritmo:

Cantidad de puntos = $\frac{\text{Sumatoria de Precios de la Oferta más baja} \times 50}{\text{Sumatoria de Precios Ofertados}}$

A la oferta que presente mejor evaluación técnica de calidad nutricional, higiene y seguridad alimenticia se le **ASIGNARÁN 20 PUNTOS**. El resto de las ofertas serán evaluadas según el siguiente algoritmo:

Cantidad de puntos = $\frac{\text{Mejor Calidad Alimenticia} \times 20}{\text{Calidad Alimenticia de las demás ofertas}}$

SE ASIGNARÁN 10 PUNTOS a los oferentes que acrediten poseer certificaciones en seguridad alimentaria con procesos de calidad IRAM 14201 (norma de servicio de alimentos) o en IRAM 14300 (norma de servicios asistenciales) o certificaciones de calidad de procesos similares a las mencionadas.

ARTÍCULO 18: MOBILIARIO E INSTALACIONES

La FCEN entregará para uso del concesionario los bienes detallados en el ANEXO - MOBILIARIO EXISTENTE.

Equipamiento: El oferente incorporará el equipamiento necesario para el uso de las instalaciones y se retirará a la finalización del contrato. Los muebles, materiales y artefactos del equipamiento a proveer por el permisionario, serán de primera calidad, nuevo o en perfectas condiciones de uso. Será evaluado por ST y el SHyS a fin de que no afecte las instalaciones de gas y electricidad. Las instalaciones eléctricas y alimentadas a gas deben ser comerciales y aprobadas por el Organismo correspondiente. Todo material y/o equipo rechazado al comienzo o durante el período que duren los trabajos de instalación, deberá ser reemplazado dentro de los cinco (5) días hábiles de la fecha en que se labre el acta de inspección. Las instalaciones deben mantenerse en condiciones que garanticen un trabajo seguro para los que realizan actividades en el recinto. Las mismas serán auditadas en forma periódica por el Servicio de Higiene y Seguridad de la Facultad

ARTÍCULO 19: VISITA OBLIGATORIA DEL SECTOR DEL 18 al 21 de diciembre de 2023

Deberá efectuarse en forma obligatoria la visita al edificio donde se realizará la Concesión y explotación exclusiva de salones comedor, cocinas y demás dependencias relacionadas con los Comedores ubicados en el edificio de esta Facultad sita en Ciudad Universitaria, Pabellón I y 0 Infinito, Núñez. Coordinar dichas visitas con la Secretaría de Extensión, Cultura Científica y Bienestar (SECCB en adelante) Datos de Contacto: tel 5285-8166 email seccb@de.fcen.uba.ar.

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

Será inadmisibles la oferta que no presentare el certificado de visita expedido por la Autoridad Competente designada.

ARTÍCULO 20: SEGUROS - ART - RESPONSABILIDAD

El concesionario deberá presentar a la Facultad y mantener actualizada la nómina del personal que ocupa en la atención del servicio indicando: Nombre y apellido, número de documento de identidad, domicilios, horario, funciones, constancia de ART y carnet del manipulador vigente En caso de no contar con ART, cada trabajador debe contar con un seguro de accidentes personales y este debe cumplir las condiciones que establezca la Facultad.

El adjudicatario deberá contratar los seguros que se detallan a continuación:

Seguro de Responsabilidad Civil Comprensiva: El Concesionario deberá contratar un seguro de responsabilidad civil comprensiva con los adicionales que eventualmente corresponda de acuerdo al tipo de actividad comprendida en el presente contrato de concesión, que lo mantenga indemne al Asegurado por cuanto deba a un tercero por lesiones, muerte y daños a cosas, como consecuencia de la Responsabilidad Civil Extracontractual en que incurra por el ejercicio de su actividad desarrollada dentro y/o fuera del local especificado en la póliza, dentro del territorio de la República Argentina. La suma asegurada no podrá ser inferior a PESOS VEINTE MILLONES (\$ 20.000.000.-) y deberá estar declarada en el Frente de Póliza.

Contratar un seguro de hurto y/o robo e incendio, El Concesionario deberá contratar un seguro de incendio, robo y hurto sobre las maquinarias, muebles, útiles y mercaderías, liberando de toda responsabilidad a la Universidad de Buenos Aires en caso de siniestro, debiendo implementar las medidas de seguridad necesarias en los sitios de acceso al local concesionado.

En caso de que la suma asegurada de los respectivos seguros sea insuficiente para cubrir los daños que pudieran originarse en ocasión de producirse los siniestros cubiertos, las diferencias entre el monto cubierto por la empresa aseguradora y el monto reclamado correrán por exclusiva cuenta del Concesionario.

La suma asegurada no podrá ser inferior a PESOS TRESCIENTOS DIECISIETE MILLONES (\$317.000.000.-) y deberá estar declarada en el Frente de Póliza.

Seguro de Riesgos del Trabajo: En caso que el Concesionario contrate personal para la realización de la actividad objeto del Contrato de Concesión, deberá cumplir con la legislación laboral que rige la materia, a saber: Ley de Riesgos del Trabajo N° 24.557, Ley N° 26.773, sus normas reglamentarias vigentes y modificatorias futuras. No admitiéndose el "autoseguro".

El Concesionario asume toda la responsabilidad respecto de accidentes y/o enfermedades laborales de su personal, comprometiéndose a dejar indemne a la FCEN-UBA. Asimismo, deberá presentar dentro de las 48 horas de serle requerido el certificado de vigencia del seguro de riesgos del Trabajo, expedido por la empresa Aseguradora de Riesgos del Trabajo (ART), y el certificado de NO REPETICION a favor de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad.

Las pólizas de seguro de Riesgos del Trabajo deberán contar con las siguientes características:

1) Será necesario que durante la explotación se realice la contratación de los seguros exigidos por las leyes laborales vigentes para proteger al personal en relación de dependencia, mediante contrato suscripto 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 contrato.

2) 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: Por la presente (nombre de la Aseguradora de Riesgos del Trabajo contratada), renuncia en forma expresa a reclamar o iniciar toda acción de repetición o de regreso contra la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, sus funcionarios, empleados u obreros, sea con fundamento en el art. 39, ap. 5, de la Ley N° 24.557, sea en cualquier otra norma jurídica, con motivo de las prestaciones en especie o dinerarias que se vea obligada a abonar, contratar u otorgar al personal dependiente o ex dependiente de (Concesionario), amparados por la cobertura del Contrato de Afiliación N° -----, por acciones del trabajo o enfermedades profesionales, ocurridos o contraídas por el hecho o en ocasión del trabajo. Esta "Cláusula de no repetición" cesará en sus efectos si el empresario comitente a favor de quien se emite, no cumple estrictamente con las medidas de prevención e higiene y seguridad en el trabajo, o de cualquier manera infringe la Ley N° 19.587; su Decreto Reglamentario N° 351/79 y las normativas que sobre el particular ha dictado la Superintendencia de Riesgos del Trabajo; las Provincias y la Ciudad Autónoma de la Ciudad de Buenos Aires en el ámbito de su competencia. (nombre de la Aseguradora de Riesgos del Trabajo contratada) se obliga a comunicar a la Facultad de

Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, en forma fehaciente, los incumplimientos en que incurra el asegurado, especialmente la falta de pago en término dentro de los diez días de verificado. El Asegurado declara como domicilio de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires para realizar las comunicaciones en: Int. G Planta Baja de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Fuera de las causales que expresamente prevé la normativa vigente, el contrato de afiliación no podrá ser modificado o enmendado sin previa notificación fehaciente a la Universidad de Buenos Aires, en un plazo no inferior a quince (15) días corridos. Se deja constancia por la presente que la empresa de referencia se encuentra asegurada en (nombre de la Aseguradora de Riesgos del Trabajo contratada).

Obligaciones Patronales – Seguros de Vida Obligatorios: Seguro Colectivo de Vida Obligatorio, (Decreto 1567/74): De acuerdo a la actividad adjudicada en la presente concesión, los seguros de convenio, en caso de corresponder.

Disposiciones Comunes en materia de seguros:

El concesionario será el único titular de las pólizas y responsable frente a los terceros y frente a la Universidad de Buenos Aires por los siniestros ocasionados, por los cuales deberá responder, excluyendo a la FCEN-UBA de eventuales reclamos, cualquiera sea su origen. La presentación de los respectivos contratos de seguro (póliza y sus endosos, de corresponder) y la acreditación de su pago TOTAL es en el acto de la firma del contrato, a excepción del Seguro de Riesgos del Trabajo, para el cual se presentará copia del pago mediante Formulario Afip 931, En caso de no presentación de la documentación descripta se dejará sin efecto la concesión de uso otorgada, con la consiguiente pérdida de las garantías constituidas. La documentación relacionada con la renovación o reajuste de los seguros y sus respectivos comprobantes de pago TOTAL deberán ser presentadas al Concedente con una anticipación mínima de CINCO (5) días del vencimiento anual de los seguros que renuevan, bajo apercibimiento de declarar la caducidad de la concesión, con la consiguiente pérdida de las garantías constituidas.

En lo referente a la cobertura de Accidentes de Trabajo, el concesionario deberá presentar mensualmente el correspondiente certificado de cobertura con nómina, expedido por la ART, junto al certificado de No Repetición.

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

Las pólizas deberán ser emitidas por una empresa aseguradora autorizada a operar por la Superintendencia de Seguros que integre el ranking de las primeras DIEZ (10) compañías de seguros para el ramo que corresponda, a entera satisfacción de la FCEN-UBA.

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 la FCEN-UBA.

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 de la la FCEN-UBA que forman parte de la concesión y que no obedezcan al normal uso de los mismos.

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

ARTÍCULO 21: APORTES PREVISIONALES

El concesionario deberá presentar a la Facultad (SECCB) semestralmente o cuando la autoridad competente lo considere pertinente, la documentación relacionada con los aportes previsionales del personal indicado en el punto anterior y de las obligaciones impositivas del concesionario.

ARTÍCULO 22: CONTABILIDAD DE LA CONCESIÓN

El concesionario deberá presentar a la SECCB anualmente, luego del cierre del ejercicio contable, el balance de la concesión. La SECCB podrá efectuar el control de los libros de contabilidad del concesionario cuando lo considere necesario, como así también verificará el cumplimiento de las obligaciones previsionales e impositivas poniendo en conocimiento de ello a la SECRETARÍA DE HACIENDA Y SUPERVISIÓN ADMINISTRATIVA.

ARTÍCULO 23: OTRAS OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

USO DE LOCALES: Utilizar los locales para brindar servicio de comedor y cafetería exclusivamente, según corresponda el uso de cada local. Se autoriza, siempre y cuando ello no afecte el servicio de comedor y cafetería, la prestación del servicio de catering a eventos que tengan lugar en la Ciudad Universitaria: en tal caso deberán informar a la Facultad cuando así ocurra. Cualquier otro servicio sólo podrá ser prestado previa autorización. El permisionario no destinará el local a otro uso o goce que el estipulado, ni hacer uso indebido del mismo, contrariando las reglas de la moral y de las buenas costumbres.

LIBRO DE QUEJAS Y SUGERENCIAS: Tener a disposición del público y en lugar visible un libro de observaciones foliado, donde las personas autorizadas por la Facultad y los concurrentes, podrán hacer constar las distintas anomalías que adviertan. Dicho libro será mensualmente visado por la SECCB o quien esta designe, oportunidad en la cual, y si encontrare mérito para ello, se asentarán las anomalías que deberán subsanarse, fijando el plazo para su cumplimiento. La Facultad podrá contar también con un libro digital con iguales características al físico. El incumplimiento de este punto será motivo de sanción. A fin de cumplimentar con la ley de defensa al consumidor, el concesionario deberá llevar un Libro de Quejas, Agradecimientos, Sugerencias y Reclamos,

INSTALACIONES: Conservar en adecuadas condiciones de limpieza e higiene los locales afectados al servicio, a criterio del Servicio de Higiene y Seguridad de la Facultad y/o personal que a tal fin destaque la Universidad de Buenos Aires. Se pone énfasis en el correcto mantenimiento, limpieza, y desengrase del sistema de extracción y campana, el cual debe evitar la acumulación de grasas en la misma y en los conductos.

De existir algún desperfecto técnico deberá informarlo de inmediato a la Secretaría Técnica de la Facultad. El permisionario deberá solicitar autorización a la Facultad en el caso de que quiera efectuar modificaciones en el local que mejoren la funcionalidad, estética y/o higiene del mismo. En caso de autorizarse, las mismas quedarán en beneficio de la Facultad sin derecho a reclamo o indemnización.

SEGURIDAD ALIMENTARIA: 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, el

Decano de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales podrá disponer la clausura del salón hasta tanto se regularice lo observado. La reiteración de incumplimiento puede dar origen a la cancelación del contrato; toda clausura total a parcial, deberá constar en el libro de observaciones. El personal del Servicio de Higiene y Seguridad de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales tendrá la atribución de ingresar al establecimiento para realizar inspecciones a fin de constatar que el permisionario cumpla con las normas higiénico-sanitarias vigentes y procederá, cuando lo crea necesario, a la toma de muestras de materia prima, de productos semielaborados o terminados. Dichas inspecciones se harán de acuerdo a la Resolución GMC 80/96 del Mercosur, presente en el CAA.

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 y su inmediata entrega, evitando hasta ese momento (entrega) el contacto del cliente con ellos (por lo que no podrá ser autoservicio).

La Concesionaria deberá garantizar la reposición permanente de los alimentos que se consideren obligatorios (menús), dentro del horario establecido para su ofrecimiento.

El menú del día deberá estar compuesto, por lo menos, por una entrada, un plato principal, un postre y pan. El peso neto y bruto de los ingredientes deberán ajustarse a los necesarios para los requerimientos de calorías de la dieta de un estudiante universitario.

Los precios de todos los productos comercializados por la adjudicataria, deberán encontrarse perfectamente visibles a todas las personas que concurran al local.

El personal no-docente, los becarios y los alumnos con becas de ayuda económica de esta Facultad, acreditando la condición de tal, tendrán un descuento en el precio de los platos y/o menú del día durante el horario de almuerzo.

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.

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 de Buenos Aires, respecto de las personas celíacas.

El concesionario deberá prestar el servicio, conforme las disposiciones establecidas en los artículos 138, 139, 141, 142 y 143, del Capítulo II, del Código Alimentario Argentino.

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 a la Facultad a rescindir el contrato, sin lugar a indemnización o reclamo alguno por parte de la concesionaria.

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.

EFLUENTES: Se deberá contratar una recolección periódica del aceite usado a un operador debidamente habilitado para su reciclaje, tratamiento y disposición final (Ley 1884/2006, Decreto 2019/2007). Se deberá realizar el retiro y disposición de los residuos

sólidos y semisólidos de los decantadores de forma trimestral o cada vez que sea necesario, siendo responsabilidad del permisionario la correcta desobstrucción de las instalaciones comunes, aguas abajo obstruidas con materias grasas o sólidos provenientes de la concesión. Los parámetros de vertido del efluente líquido no deberán superar los máximos admitidos por el Decreto 674/89 del Poder Ejecutivo Nacional y Resolución de la SRN y DS 799/99.

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 DE PLAGAS: Se aplicarán de forma periódica 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, en concordancia con los tratamientos que se realizan por parte de la Facultad.

CAPACITACIONES: 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. 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.

El personal del permisionario está obligado a concurrir a las capacitaciones que realice el Servicio de Higiene y Seguridad, ya sea en cuestiones de higiene alimentaria como los de reanimación cardiopulmonar, primeros auxilios y actuación en caso de incendio.

El personal de cocina y del salón comedor estará obligado a asistir, dentro de sus horarios de trabajo, a las reuniones que se efectúen con la presencia del Nutricionista Dietista a fin de recibir indicaciones acerca de la realización 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.

BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS: Deberá colocar un botiquín en el que deberá existir al menos los siguientes elementos: agua oxigenada, pomada para quemaduras, alcohol, vendas, aspirinas, algodón, tela adhesiva, merthiolate, paratropina, etc.

SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS: El concesionario deberá tener:

- En el salón comedor del pabellón 1 la cantidad de 3 extintores triclase ABC de 5 Kgs. c/u o mayor; en la zona de mostrador un extintor de CO₂ de 3½ Kg. y en la zona de la cocina un extintor tipo K de 5 Kg.. En el depósito se ubicará un extintor de CO₂ de 3½ Kg y un extintor triclase ABC de 5 Kg o mayor;
- En la cafetería del Cero + Infinito deberá tener un extintor triclase ABC de 5 Kgs

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.

ACCESO AL PÚBLICO: Permitir el libre acceso al comedor a todos los docentes, no docentes y alumnos de la Universidad de Buenos Aires, como a cualquier persona que se apersona.

TRANSFERENCIA DE LOCALES O CONCESIÓN: No transferir el permiso otorgado, total o parcialmente.

RESPONSABILIDADES CON LOS TRABAJADORES: El permisionario asume la responsabilidad total de las relaciones laborales con el personal empleado en la explotación.

RESPONSABILIDADES CON TERCEROS: El permisionario asume la responsabilidad total de las relaciones con terceros resultantes de la explotación y uso del local, ya sean estos usuarios, el Estado en función fiscalizadora y recaudadora o cualquier otra persona de existencia ideal o física.

RESPONSABILIDADES CON LAS INSTALACIONES: El permisionario asume la responsabilidad total del mantenimiento, reparaciones del local y la reposición de vidrios por roturas exteriores durante el período del contrato, a favor de la seguridad de las personas que transiten por la Facultad, así como también los bienes de esta institución. **RESPONSABLES:** El permisionario informará a la Facultad el nombre y datos de identidad de la persona que lo representará en caso de ausencia transitoria con facultades para obligarlo, reservándose la Facultad el derecho a rechazar el representante propuesto.

LIMPIEZA: Deberán adoptarse las medidas necesarias que aseguren el máximo de pulcritud y limpieza del sector concesionado. Los pisos deberán lavarse como mínimo una vez al día con solución de detergente biodegradable y desinfectantes según resulte necesario. Los utensilios se mantendrán limpios y protegidos de toda contaminación. El personal deberá mantener el máximo de higiene en el aspecto personal, durante su horario de trabajo.

ARTÍCULO 24: HABILITACIÓN Y HORARIOS DE ATENCIÓN

El plazo para la habilitación y funcionamiento de los locales será de TREINTA (30) días corridos a partir de la fecha de formalización del contrato. Durante los primeros treinta (30) días el Concesionario estará obligado a pagar el 50% del canon, a partir de los cuales abonará el 100% del mismo.

Los servicios de comedor y cafetería del Pabellón I y 0+infinito se prestarán de lunes a viernes, entre las 8 y las 21.30 horas y los sábados de 9.00 a 14.00 horas. Para el bloque horario de lunes a viernes de 19 a 21:30 hs (y del sábado) se requiere que esté abierto al menos uno de los dos espacios incluidos en la licitación (preferentemente la cafetería de 0+infinito por ser un lugar cercano a las aulas de cursada mayoritaria). Todo el personal afectado al comedor estará obligado a dispensar a los comensales atención esmerada y trato cortés.

La Facultad se reserva el derecho de modificar el horario de habilitación, según los horarios de clases o exámenes. Desde el último día hábil del mes de diciembre hasta el primer día de los cursos de verano, según el calendario académico de la Facultad, se admitirá la suspensión del servicio de comidas a opción del permisionario, debiéndose prestar el de cafetería y bar.

ARTÍCULO 25: FORMA DE PAGO DEL CANON

Desde la firma del Contrato el pago será MENSUAL adelantado, 1º al 10º día hábil de cada mes mediante transferencia bancaria a la cuenta BANCO GALICIA - Número de cuenta corriente: • Denominación de Cuenta: UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES • Número de Cuenta Corriente: 12650/2 • CBU: 0070019120000012650200 • CUIT: 30-54666656-1 • Sucursal – Número: 019-0.

El comprobante de pago deberá enviarse por correo electrónico a Pagos Tesorería FCEN <pagostesoreria@de.fcen.uba.ar>

La mora en el pago del canon se producirá en forma automática, de pleno derecho sin necesidad de interpelación previa.

El permisionario que incurriere en mora en el pago del precio del permiso, será pasible de una multa correspondiente a tres por ciento (3%) del monto adeudado, por cada siete (7) días de atraso o fracción mayor de tres (3) días corridos. Vencido el término de un (1) mes sin haberse efectuado el pago del canon, el contrato quedará rescindido.

ARTÍCULO 26: EXPENDIO

El permisionario deberá tener obligatoriamente a la venta diariamente todos los artículos del ANEXO - MENÚ. Sin perjuicio de otros platos, diariamente deberá tener a la venta como mínimo el 50% de las minutas hasta las 15 horas. Diariamente deberá tener a la venta menú universitario y menú del día en el horario de 12.00 a 15.00 hs. y ofrecerlos desde el primer día hábil de los cursos de verano hasta el último día hábil del mes de diciembre. Si por algún motivo le resultara insuficiente para cubrir la demanda, deberá ofrecer dentro del horario mencionado, platos alternativos de calidad igual o superior y al mismo precio.

Para asegurar la variedad de oferta no deberá repetir ninguno de los dos tipos de menú en el lapso de cinco días corridos ni el mismo día de la semana durante el mes. Asimismo deberá presentar en la SECCB la programación mensual adelantada de dichos menús tres (3) días hábiles antes del primer día hábil del mes para su evaluación. Una vez aprobada deberá publicarse y exhibirse en una cartelera visible y será publicada en el apartado de Comedores de la página web de la Facultad.

La oferta de dos menús deberá existir en todo el horario de 12 a 15 horas, siendo responsabilidad del concesionario preparar las cantidades correspondientes.

Además de las minutas que figuran en el Anexo MENU, deberá presentar una lista con cinco (5) ofertas extras de estas comidas.

Deberá existir, sal, aceite, vinagre, mayonesa, mostaza, salsa de tomate, edulcorante, azúcar, agua fresca, un panecillo francés tamaño fonda o dos rebanadas de pan negro o dos rebanadas de pan lactal y servilletas de papel a satisfacción; a disposición del consumidor.

ACCIONES PERMITIDAS DE TERCEROS: *El permisionario deberá*

* Permitir el consumo de alimentos no elaborados en el establecimiento y facilitará el uso de microondas para calentar dicha comida.

* Disponer de mobiliario movable, que permita agrupar las mesas según la cantidad de comensales.

* No podrá prohibir el estudio en el ámbito del comedor por ninguna situación ni en ningún horario, exceptuando el horario de 12 a 15 horas en el que tendrán prioridad los comensales.

ARTÍCULO 27: REDETERMINACIÓN DE PRECIOS Y CANON

El concesionario deberá mantener los precios ofertados de los productos incluidos en su oferta durante todo el periodo del contrato o hasta que la SECRETARÍA DE HACIENDA Y SUPERVISIÓN ADMINISTRATIVA de la FCEN-UBA apruebe expresamente su modificación, a través del procedimiento previsto en la presente cláusula.

Los precios de los productos podrán ser ajustado, a solicitud de la Concesionaria, cuando

demuestre que el índice IPCBA que mide el Precio medio de Alimentos y Bebidas No Alcohólicas (pesos), refleje una variación promedio de esos precios superior al QUINCE POR CIENTO (15%) y de común acuerdo con la Facultad. El precio ajustado regirá desde su aprobación.

II. 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.

Para formalizar la redeterminación de precios y del canon se firmará una Adenda al contrato, la cual será aprobada por acto resolutivo de la máxima autoridad de la Facultad.

ARTÍCULO 28: MULTAS

Sin perjuicio de lo establecido en la Cláusula de Rescisión, la falta de cumplimiento de las obligaciones precedentemente enumeradas y de todas aquellas contenidas en el reglamento del régimen de contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, el pliego de bases y condiciones particulares y en el pliego bases y condiciones técnicas, 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.
- 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 la FCEN-UBA se reserva el derecho de rescindir el contrato.

En ningún caso las multas podrán superar el CIEN POR CIENTO (100%) del valor total del contrato.

ARTÍCULO 29: RESCISIÓN

La Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires 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 la FCEN-UBA 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

ARTÍCULO 30: INSPECCIÓN DE SERVICIOS Y LOCALES

La Facultad o la Universidad de Buenos Aires, se reserva el derecho de proceder a inspeccionar por medio de sus representantes o por terceros, cuántas veces lo considere conveniente, los procedimientos, productos y elementos utilizados en la prestación de la explotación de los servicios y el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego. El permisionario deberá facilitar a dichos representantes o a quienes corresponda, el máximo de colaboración a los fines mencionados.

LA FACULTAD SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR CONTROLES, EN TODO TIEMPO, TENDIENTE A VERIFICAR EL ESTADO DE LOS PRODUCTOS PUESTOS A LA VENTA, INCLUYENDO EL ANÁLISIS DE LOS MISMOS, POR INTERMEDIO DEL SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES O POR LA COMISIÓN DE COMEDOR, PARA VERIFICAR CUALQUIER TIPO DE ANOMALÍA. ASIMISMO LA FACULTAD PUEDE BRINDAR INFORMACIÓN A LA COMUNIDAD SOBRE EL DESEMPEÑO BROMATOLÓGICO DE LA CONCESIÓN.
PENALIDADES

Sobre la base de las verificaciones realizadas, descriptas en el artículo anterior, el Servicio de Higiene y Seguridad en conjunto con la Comisión de Comedor determinarán en cada caso la penalidad, que será de cumplimiento obligatorio y de carácter inapelable.

ARTÍCULO 31: PROHIBICIONES

Está PROHIBIDO al concesionario:

- a) Transferir o ceder total, parcial, directa o indirectamente, los derechos originados en este contrato.
- b) Destinar las instalaciones a otro uso y goce del establecido, ni hacer uso indebido de las mismas.
- c) Invocar el nombre de la FCEN o de la Universidad de Buenos Aires en las operaciones comerciales que concrete, ni ofrecer garantía alguna por parte de las mismas.
- d) Introducir cualquier modificación en las instalaciones sin previa autorización por escrito de la SECRETARIA TÉCNICA de la FCEN-UBA.
- e) Provocar ruidos molestos.

ARTÍCULO 32: DESOCUPACIÓN DEL LOCAL

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

Vencido el plazo del contrato o declarada su rescisión, corresponderá su inmediata desocupación por el permisionario. Si este no lo hiciere, la Facultad podrá, sin aviso previo, proceder a la desocupación, cuyos gastos estarán a cargo del permisionario. 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. Transcurrido tres (3) meses contados desde la desocupación administrativa el permisionario procederá a la subasta pública de efectos del concesionario de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Contrataciones de la UBA.

ARTÍCULO 33: PERSONAL DEL PERMISIONARIO

La Facultad se reserva el derecho de solicitar al permisionario el inmediato reemplazo del personal que presta servicio en él por razones de moralidad o higiene, debiendo cargar el permisionario con las indemnizaciones de ley si así correspondiere. La Facultad de acuerdo a su criterio se reserva el derecho de solicitar al permisionario que cuente con la cantidad de personal necesario para un correcto y efectivo servicio.

ARTÍCULO 34: SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y ACTA DE ENTREGA

Una vez aprobada y notificada la adjudicación y depositada la Garantía de cumplimiento correspondiente, se redactará y se formalizará de conformidad con las disposiciones vigentes, el correspondiente contrato que será suscrito por el Señor Decano y o quien lo reemplace en representación de la Facultad, y el adjudicatario quien a tal fin será citado. Simultáneamente con la firma del contrato, se efectuará un inventario de los bienes aportados por la Facultad, el que se incorporará como parte integrante del mismo. Producida la citación a que se refiere el Artículo precedente, el oferente seleccionado podrá designar un representante con poder suficiente para suscribir el contrato. Dicho poder deberá estar vigente y haber sido otorgado ante Escribano Publico y legalizado por el respectivo Colegio de Escribanos.

Conjuntamente con la suscripción del contrato la SECRETARÍA DE EXTENSIÓN, CULTURA CIENTÍFICA Y BIENESTAR labrará el acta de entrega del espacio destinado a la concesión y el detalle de los bienes de uso entregados.

ARTÍCULO 35: CUESTIONES JUDICIALES

En las cuestiones NO judiciales que se planteen con relación al presente procedimiento, el PROVEEDOR constituye domicilio en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el que serán válidas todas las notificaciones y/o comunicaciones que se cursaren. Asimismo, la FACULTAD constituye domicilio legal electrónico en: dcompras@de.fcen.uba.ar. Y los oferentes constituyen domicilio legal electrónico en la dirección de correo que denuncien con su oferta. Las comunicaciones electrónicas enviadas desde y hacia dichas casillas contarán con pleno valor jurídico probatorio.

En las cuestiones judiciales que se planteen con relación al presente procedimiento, las partes se someterán a los Tribunales Federales con asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, renunciando a cualquier otro fuero judicial.

A todos los efectos legales, las notificaciones judiciales que deban cursarse a la FCEN-UBA, deberán ser través de la plataforma "Diligenciamiento Electrónico de Oficios a Organismos Externos del Poder Judicial" reglamentado mediante Acordada 15/2020 de la Corte Suprema de Justicia de la Nación, según Resolución (R) Nº 738/20.

El domicilio legal de la Universidad de Buenos Aires es la calle VIAMONTE 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.

ARTÍCULO 36: CLAUSULA TRANSITORIA

Hasta tanto la Facultad verifique el funcionamiento eficiente y en línea del R.U.P.U.B.A, el

cumplimiento de la inscripción al Registro se considerará un requisito subsanable, pudiendo suplantarse el R.U.P.U.B.A por la documentación requerida, a criterio de la DIRECCIÓN DE COMPRAS/COMISIÓN EVALUADORA.

ANEXO

MENU UNIVERSITARIO

El menú universitario se compone de un plato principal (ver detalle), un pan (blanco o negro, de 50 grs. aproximadamente) y un postre (fruta de estación).

En caso de corresponder debe ofrecerse una opción vegetariana.

Debe estar disponible desde el curso de verano (febrero-marzo) hasta finales de diciembre entre las 12 y las 14:50 hs.

Las guarniciones que incluyen puré y/o arroz en época estival deberán ser reemplazadas por ensaladas con verduras de estación en una proporción equivalente a la estipulada en los ingredientes.

Cualquier cambio en ingredientes y/o gramaje debe ser acordado con la Secretaría de Extensión, Cultura Científica y Bienestar.

Presas de pollo con arroz guisado
Puchero con carne
Fideos de espinaca o Tricolor con salsa boloñesa
Potaje de Legumbres con carne
Guiso de lentejas con carne
Chop Suey con Fideos
Hamburguesa al plato con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y arroz
Chupín de pescado con batata y arroz
Polenta con salsa boloñesa
Locro
Revuelto Gramajo con zanahoria
Pizzeta de muzzarella con doble salsa de tomate, aceitunas y cebolla
Milanesa de soja con guarnición de puré calabaza
Milanesa de berenjena con guarnición de pure de papas
Milanesa de berenjena con guarnición de arroz
Carne desmechada con verduras y arroz
Guisado de arroz amarillo con calamares
Tortilla de arroz con ensalada de tomate, lechuga y zanahoria
Arroz Primavera
Empanadas de carne con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Pastel de verdura con ensalada de lentejas, zanahoria y tomate

1. Presa de pollo con arroz guisado

Ingredientes: Pata de pollo (150g aprox), arroz blanco parbolizado (75g), tomate triturado (80g), zanahoria (25g), cebolla (25g), arvejas de lata (12,5g), morrón (5g), aceite(5g), sal (0,5g), caldo de verdura (0,75g), laurel (0,01g)

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

2 - Puchero con carne

Ingredientes: Batata (120g), Falda (90g), Zapallito (35g), zapallito redondo (35g), Tomate triturado (80g), zanahoria (30g), arroz parbolizado (25g), puerro (7g), apio (5g), caldo (2,1g), sal (0,5g).

Se sirve en plato o bandeja de plástico transparente GRANDE n° 103

3 - Fideos de espinaca o Tricolor con salsa boloñesa

Ingredientes: Fideos Largos secos fortificados con espinaca o guiseros secos fortificados Tricolor (100g), tomate triturado (128g), carne picada (40g) cebolla (46g), zanahoria (30g), morrón (8g), queso rallado (8g), aceite (5cc), caldo de verdura (1g)

Se sirve en plato o bandeja de plástico transparente n° 102.

4 - Potaje de Legumbres con carne

Ingredientes: Tomate triturado (80g), Lentejas (41,25g), Cebolla (30g), porotos manteca blancos (27,5g), garbanzos (27,5g), zanahoria (20g), morrón (20g), carne vacuna (falda, paleta, rost beef, tapa de asado) (50g), caldo (2g), aceite (1cc.), sal (0,5g).

Se sirve en plato o bandeja de plástico transparente n° 102.

5 - Guiso de lentejas con carne

Ingredientes: Tomate triturado (80g), lentejas (75g), tapa de asado (50g), cebolla (30g), zanahoria (20g), morrón (20g), arroz blanco largo fino (15g), caldo de verdura (2g), ají molido (0,1g), aceite (1cc), sal (0,5g)

Se sirve en plato o bandeja de plástico transparente n° 102.

6 - Chop Suey con Fideos

Ingredientes: Zapallito (150g), Fideos secos (90 g), cebolla (80g), zanahoria (60g), berenjena (40g), morrón (20g), brotes de soja (10g), Salsa de soja (8cc), caldo (2g), ají molido (0,1g), aceite (1cc), sal (0,5g)

Se sirve en plato o bandeja de plástico transparente n° 102.

7 - Hamburguesa al plato con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y arroz

Ingredientes: Hamburguesa de carne vacuna (108g), tomate (60g), zanahoria (50g), lechuga (30g), arroz (25g).

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

8 - Chupín de pescado con batata y arroz

Ingredientes: 90 g de filet de merluza sin espinas- 60 g de arroz - 40 g de cebolla- 70 g de batata- 30 g de morrón 30 g de zanahoria- 40 g de tomate fresco en cubos. - 2 g de caldo de verdura - 80 g de tomate triturado- 0,5 g de sal - 1 g de ají molido - 5 g de aceite

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

9- Polenta con salsa boloñesa

Ingredientes: Tomate triturado (128g), polenta instantánea (80g), cebolla (46g), carne picada (40g), zanahoria (30g), morrón (8g), aceite (5g), caldo de verdura (1g) , sal (0,5g)

Se sirve en plato o bandeja de plástico transparente n° 102.

10- Locro

Ingredientes: Batata (50g), maíz blanco (30,5), zapallo (30g), cebolla (30g), morrón (20g), porotos manteca blancos (15,5g), rabo y/o patitas de cerdo (20g), panceta ahumada (11g), Chorizo colorado (11g), Falda de res (80g), caldo (2g), aceite (1g), sal (0,5g), ají molido (c.s.)

Se sirve en plato o bandeja de plástico transparente n° 102.

11- Revuelto Gramajo con zanahoria

Ingredientes: Huevo (120g), papas (115g), cebolla (71g), jamón (30g), zanahoria (30g), arvejas (20g), morrón (20g), aceite(10g), sal (0,5g)

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

12 - Pizzeta de muzzarella con salsa de tomate, aceitunas y cebolla

Ingredientes: Prepizza (90g), muzzarella (56g), tomate triturado (68g), aceitunas trozadas (30 g), cebolla (40g), tomate fresco (30g), condimento para pizza (1g), aceite (0,3g), sal (0,3g).

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

13. Milanesa de soja con guarnición de puré calabaza

Ingredientes: Milanesa de soja (1 unidad, 85 gr), calabaza (250g), manteca (8g), leche (5g) sal (0,5g).

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

14. Milanesa de berenjena con guarnición de puré de papas

Ingredientes: Berenjena (150g), huevo 50g, pan rallado 60g, papa (250g), leche (5g) manteca (5g) sal (0,5g)

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

15. Milanesa de berenjena con guarnición de arroz

Ingredientes: Milanesa berenjena (2 unidades), arroz parbolizado (66g), manteca (5g) sal (0,5g)

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

16 - Carne desmechada con verduras y arroz

Ingredientes: Papa (40g), zanahoria (30g), cebolla (30g), morrón (20g), arroz blanco parbolizado (60) Falda de res (80g), caldo (2g), aceite (1g), sal (0,5g), ají molido (c.s.), Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

17 - Guisado de arroz amarillo con calamares

Ingredientes: Calamar (100g), Tomate triturado (80g), arroz parbolizado (76g), cebolla (40g), zanahoria (40g), morrón (25g), caldo (2g), ají molido (0,1g), aceite (1cc), sal (0,5g).

Se sirve en plato o bandeja de plástico transparente n° 102.

18 - Tortilla de arroz con ensalada de tomate, lechuga y zanahoria

Ingredientes

Ingredientes: Huevo (90g), cebolla (85g), arroz parbolizado (63g), Tomate (60g), zanahoria (50g), lechuga (30g), morrón (24g), ají molido (0,1g), orégano (0,1g), provenzal (0,1g), sal (0,5g) aceite(5cc)

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

19 - Arroz Primavera

Ingredientes: Arroz parbolizado (60g), cebolla (50g), zanahoria (30g), morrón (20g), aceitunas (20g), huevo (1 y ½), arvejas 20g, mayonesa (10g), cúrcuma, sal (0,5g)

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

20 – Empanadas de carne con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria

Ingredientes: Empanadas de carne (2 unidades), tomate (60g), zanahoria (50g), lechuga (30g).

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.

21 – Pastel de verdura con ensalada de lentejas, zanahoria y tomate

Ingredientes: Huevo (90g), cebolla (85g), acelga (225gr), Tomate (60g), zanahoria (50g), Lentejas (60g), morrón (24g), ají molido (0,1g), orégano (0,1g), provenzal (0,1g), sal (0,5g) aceite(5cc)

Se sirve en plato o en bandeja de expandido (telgopor) n° 618.



.UBA40[∞]
AÑOS DE
DEMOCRACIA

ARES

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: ANEXO - MENU UNIVERSITARIO

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:05:25 -03:00

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:05:27 -03:00

ANEXO

Requerimientos mínimos a cumplir en la elaboración y expendio de alimentos

Cafetería	
Café o cortado	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.020 kgrs. leche ➤ 0.012 kgrs. Café
Café americano (en jarrito)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.020 kgrs. leche ➤ 0.012 kgrs. Café
Café con leche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.100 kgrs. leche ➤ 0.012 kgrs. Café
Café doble	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.0160 grs. Café
Té	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Saquito de té saborizado / común
Gaseosa en botella (1/2 litro)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gaseosa 500cc
Yogur	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yogur firme vainilla/frutilla 200 grs.
Yogur (con cereal, fruta, etc)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yogur con cereales 200 grs.
Agua mineral	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agua mineral sin gas x 500cc

Sandwiches	
Pebete Jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pan Pebete ➤ 0.040 kGrs. Jamón Cocido ➤ 0.025 kGrs. Queso Barra
Milanesa, Lechuga y Tomate	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Figaza Rectangular ➤ 0.0022 (Ajo en Grano) ➤ 0.0011 (Pimienta Blanca) ➤ 0.0011 (Sal Fina) ➤ 0.0022 (Perejil) ➤ 0.0111 leche ➤ 0.0712 (Pan Rallado) ➤ 0.1147 (Nalga) ➤ 0.6667 (Huevos) ➤ 0.0150 (Lechuga) ➤ 0.0250 (Tomate) ➤ 0.0300 (Jamón Cocido) ➤ 0.0150 (Queso Cremoso)
Sandwiches	
Hamburguesa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.200 kGrs. (Picada Especial) ➤ 0.0030 kGrs. (Perejil) ➤ 0.0020 kGrs. (Pimienta Blanca) ➤ 0.0010 kGrs. (Orégano) ➤ 0.0010 kGrs. (Ají Molido) ➤ 0.0010 kGrs. (Ajo en Grano) ➤ 1 (Huevo) ➤ 0.0150 kGrs. (Cebollón)
Tarta de Jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.1250 kGrs. (Tapa de Pascualina) ➤ 0.0310 kGrs. (Crema de Leche)

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.0750 kGrs. (Muzzarella) ➤ 0.100 kGrs. (Jamón Cocido) ➤ 1.1250 (Huevos)
Tarta de Verduras	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.1250 kGrs. (Tapa de Pascualina) ➤ 0.0050 kGrs. (Pimienta Negra) ➤ 0.0310 kGrs. (Crema de Leche) ➤ 0.3830 kGrs. (Acelga) ➤ 0.0050 kGrs. (Cebollón) ➤ 0.0700 kGrs. (Huevos) ➤ 0.0060 kGrs. (Morrón)
Empanada de jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tapa de Empanadas ➤ 0.080 kGrs. (Muzzarella) ➤ 0.080 kGrs. (Jamón Cocido)
Empanada de Carne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tapa de Empanadas ➤ 0.0010 kGrs. (Ají Molido) ➤ 0.0010 kGrs. (Pimienta Blanca) ➤ 0.0010 kGrs. (Pimienta Negra) ➤ 0.0150 kGrs. (Picada Especial) ➤ 0.0120 (Cebollón) ➤ 0.0040 (Morrón)

Minutas	
Milanesa de Ternera	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.022 (Ajo en Granos) ➤ 0.0011 (Pimienta Blanca) ➤ 0.0022 (Perejil) ➤ 0.1147 (Nalga) ➤ 0.0020 leche ➤ 0.500 (Huevos) ➤ 0.0650 kGrs. (Pan Rallado)
Suprema de Pollo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.022 (Ajo en Granos) ➤ 0.0011 (Pimienta Blanca) ➤ 0.0022 (Perejil) ➤ 0.0111 leche ➤ 0.0712 kGrs. (Pan Rallado) ➤ 0.0667 kGrs. (Huevos) ➤ 0.120 kGrs. (Pollo Fresco)



.UBA40[∞]
AÑOS DE
DEMOCRACIA

ARES

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: ANEXO - GRAMAJE

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:08:17 -03:00

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:08:19 -03:00

ANEXO OFERTA ECONOMICA

Canon mensual ofrecido por el Bar y Comedor Estudiantil, ubicado en la Planta Baja del edificio de esta Facultad	\$	SÍ
--	----	----

Bar y Comedor - Lista de precios de productos

CAFETERÍA:		
PRODUCTOS	PRECIO	REFERENCIA PARA FÓRMULA
CAFÉ o CORTADO 0.020 grs. (leche La Serenísima o Calidad similar) 0.012 grs. (café Santos o calidad similar en granos)		SÍ
CAFÉ AMERICANO (EN JARRITO)		
CAFÉ DOBLE o CON LECHE 0.100 grs. (leche La Serenísima o Calidad similar) 0.012 grs. (café Santos o calidad similar en granos)		SÍ
CAFÉ CON LECHE CON MEDIALUNAS		SÍ
TE		
TE CON LIMON		
TE CON LECHE		
LECHE (TAZA o VASO)		
SUBMARINO		
MATE COCIDO		
MATE COCIDO CON LECHE		
CHOCOLATE CON LECHE		
CAFÉ DOBLE o CON LECHE		
CAFÉ CON LECHE CON MEDIALUNAS		
SOPAS CALDO (TIPO KNOR QUICK)		
GASEOSA EN VASO		
GASEOSA EN LATA		
GASEOSA EN BOTELLA (1/2 LITRO) (línea Coca Cola/Pepsi)		SÍ
YOGUR FIRME 200 ml (La Serenísima o Calidad similar)		SÍ
YOGUR (CON CEREAL, FRUTA, ETC) 200 ml (La Serenísima o Calidad similar)		SÍ
YOGUR (PARA BEBER ½ LITRO)		
JUGO EXPRESADO DE NARANJA (GRANDE)		
JUGO EXPRESADO DE NARANJA (CHICO)		
AGUA MINERAL sin gas 500 cc (Villavicencio o calidad similar)		SÍ

PASTELERIA		
PRODUCTOS	PRECIO	REFERENCIA PARA FÓRMULA
MEDIALUNAS		
ALFAJORES		
GALLETITAS DE AGUA		
GALETITAS DULCES		

POSTRES		
PRODUCTOS	PRECIO	REFERENCIA PARA FÓRMULA
HELADOS		
PASTAFROLA (CHICA)		
PASTAFROLA (PORCION GRANDE)		
BROWNIES		
TORTA DE RICOTA		
TORTA DE CHOCOLATE		
PERDICON (MERENGUE, BROWNIE, DULCE DE LECHE)		
SUFFLE DE QUESO		

TORTA LIGHT (QUESO Y MERMELADAS DESCREMADAS)		
PRAGA (MANZANA Y ALMENDRAS)		
LEMMON PIE		
ENSALADA DE FRUTAS (CHICA)		
ENSALADA DE FRUTAS (GRANDE)		
FLAN		
GELATINA		
FRUTAS		
FRUTILLAS CON JUGO DE NARANJA		
FRUTILLAS CON CREMA		
TARANTELA		
BUDIN DE PAN		
MOUSSE DE CHOCOLATE		
RECARGO (DULCE o CREMA)		

SANDWICHES

PRODUCTOS	PRECIO	REFERENCIA PARA FÓRMULA
JAMON Y QUESO (PEBETE, FIGAZZA, ARABE)		SÍ
MIGA JAMON Y QUESO		
JAMON, QUESO, LECHUGA, TOMATE y HUEVO		
JAMON CRUDO y QUESO (PEBETE)		
JAMON CRUDO y TOMATE (ARABE)		
LUNETA DE JAMON Y QUESO		
PAVITA, LECHUGA y TOMATE (PEBETE y FIGAZZA)		
MILANESA, LECHUGA y TOMATE		SÍ
HAMBURGUESA		
HAMBURGUESA DOS GUSTOS		
HAMBURGUESA COMPLETA		
LOMO		
LOMO DOS GUSTOS		
LOMO COMPLETO		
RECARGO TOSTADO		
PANCHO CHICO		
PANCHO CHICO CON QUESO		
PANCHO GRANDE		
PANCHO GRANDE CON QUESO		
TARTA (JAMON, QUESO, VERDURA, CHOCLO, ATUN, ZAPALLITO)		SÍ
PIZZA (PORCION)		
EMPANADAS (JAMON y QUESO, CARNE, VERDURA)		SÍ

MENU GENERAL

ENTRADAS

PRODUCTOS	PRECIO	REFERENCIA PARA FÓRMULA
ENSALADA RUSA		
HUEVO RELLENO		
SALPICON DE AVE		
MATAMBRE CON RUSA		
MATAMBRE		
CROQUETAS DE JAMON y QUESO		
TORTILLAS (PORCION)		
BERENJENAS RELENAS		
REVUELTO DE ZAPALLITOS		
TOMATE RELLENO CON ATUN		
PAVITA		
SOPA		
REVUELTO GRAMAJO		
BUÑUELOS		
ARROLLADO DE JAMON		
ARROLLADO PRIMAVERA		

OMELETTE SUIZO		
OMELETTE CON JAMON Y QUESO		

ENSALADAS		
PRODUCTOS	PRECIO	REFERENCIA PARA FÓRMULA
ENSALADA CHICA 400 grs.		SÍ
ENSALADA GRANDE 700 grs.		SÍ

MINUTAS		
PRODUCTOS	PRECIO	REFERENCIA PARA FÓRMULA
MILANESA CON FRITAS o PURE DE PAPAS		SÍ
MILANESA NAPOLITANA CON FRITAS o PURE DE PAPAS		SÍ
MILANESA DE BERENJENAS CON FRITAS o PURE DE PAPAS		SÍ
LENTEJAS		
MARINERAS		
CARNE AL HORNO CON PAPAS y BATATAS		
POLLO AL HORNO CON PAPAS y BATATAS		
SUPREMA DE POLLO CON FRITAS o PURE DE PAPAS		SÍ
SUPREMA DE POLLO NAPOLITANA CON FRITAS o PURE DE PAPAS		SÍ
PECETO AL HORNO CON FRITAS o PURE DE PAPAS		
POLLO AL HORNO CON FRITAS o PURE DE PAPAS		
POLLO A LA PROVENZAL CON PAPAS		
POLLO A LA CREMA DE PUERROS		
POLLO A LA CALABRESA CON PAPAS		
MONDONGO A LA ESPAÑOLA		
ARROZ AL GUSTO		
CIMA RELLENA CON FRITAS o PURE DE PAPAS		
PASTAS VARIAS		
HUEVOS FRITOS		
PAPAS FRITAS o PURE DE PAPAS (PORCION)		
SOPA DE VERDURAS		
SOPA CREMA (VARIOS GUSTOS)		

MENU UNIVERSITARIO:		SÍ
MENU DEL DÍA:		SÍ



.UBA40[∞]
AÑOS DE
DEMOCRACIA

ARES

Hoja Adicional de Firmas

Número:

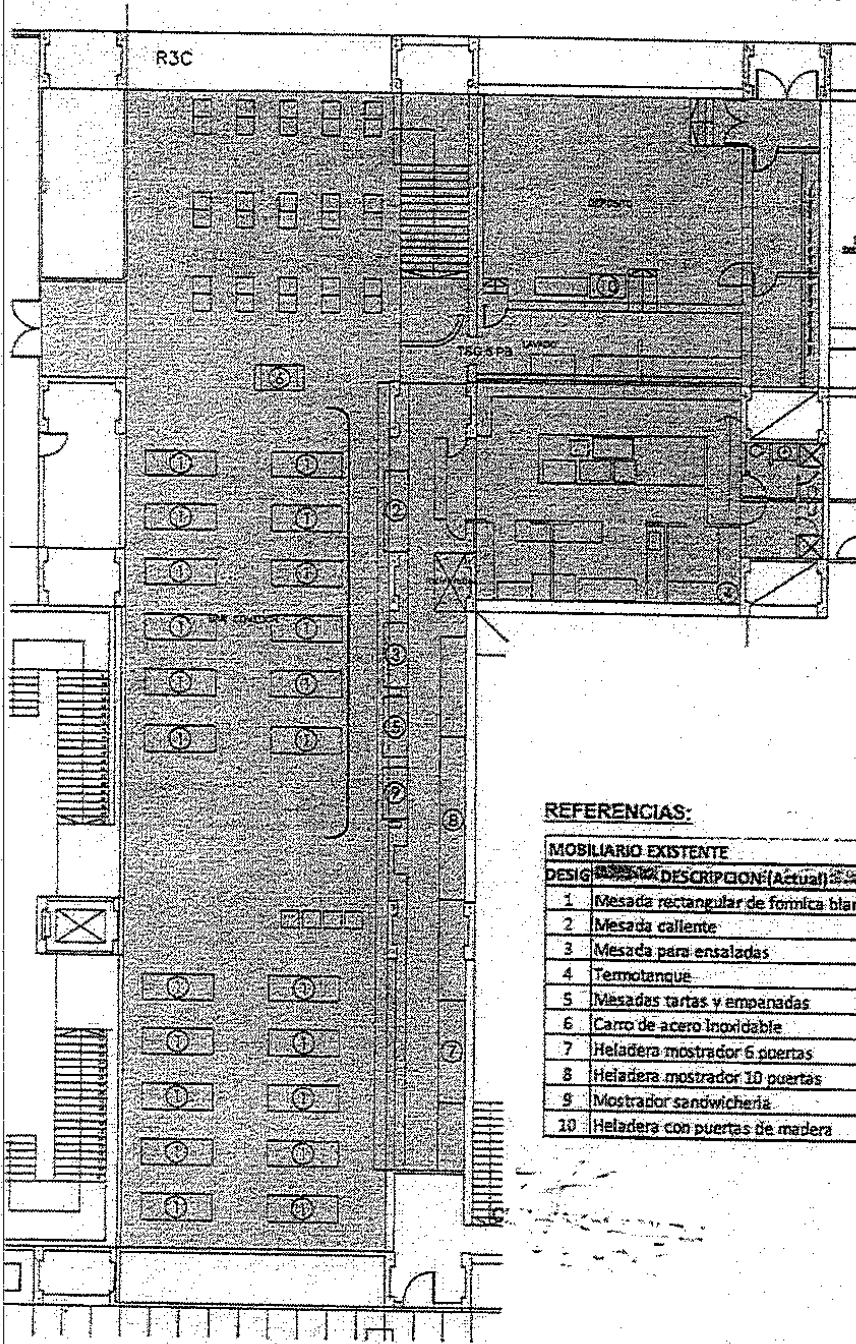
Referencia: ANEXO - OFERTA ECONÓMICA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:12:31 -03:00

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:12:33 -03:00

DETALLE DE MOBILIARIO EXISTENTE



REFERENCIAS:

MOBILIARIO EXISTENTE			
DESIGNACION	DESCRIPCION (Actual)	UNID.	CANT.
1	Mesada rectangular de formica blanca	0.10	22
2	Mesada caliente	0.20	1
3	Mesada para ensaladas	0.30	1
4	Termotanque	0.40	1
5	Mesadas tartas y empanadas	0.50	1
6	Carro de acero inoxidable	0.60	1
7	Heladera mostrador 6 puertas	0.70	1
8	Heladera mostrador 10 puertas	0.80	1
9	Mostrador sandwicheria	0.90	1
10	Heladera con puertas de madera		1

F.C.E.yN	PLANO: PLANTA DE MOBILIARIO EXISTENTE	LUGAR: COMEDOR - PLANTA BAJA - PABELLON	FECHA: 19/04/2011
SUBSECRETARIA TRF/20074			



.UBA40[∞]
AÑOS DE
DEMOCRACIA

ARES

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: ANEXO - MOBILIARIO EXISTENTE

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:29:52 -03:00

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:29:54 -03:00



ACCESO DESDE VEREDA IAFE

ACCESO DESDE BAR PAB 1

ACCESO PEATONAL Y VEHICULAR

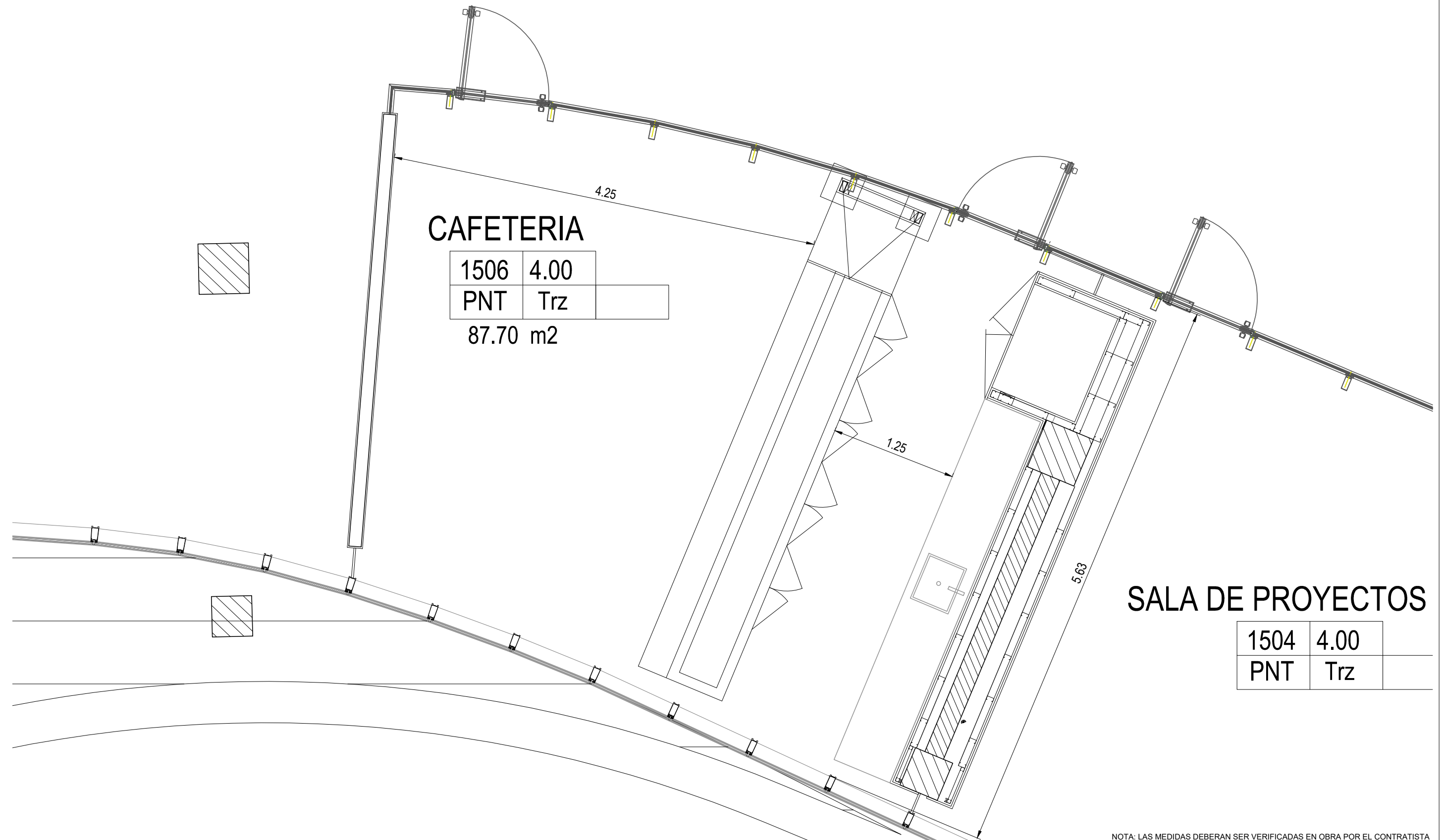


CIUDAD UNIVERSITARIA
SECTOR "PULMÓN VERDE"

FECHA
SEP. 2022
ESC_1:250

CU-PV

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
 Edificio Cero + Infinito - Planta Baja



CAFETERIA

1506	4.00	
PNT	Trz	
87.70 m2		

SALA DE PROYECTOS

1504	4.00	
PNT	Trz	

NOTA: LAS MEDIDAS DEBERAN SER VERIFICADAS EN OBRA POR EL CONTRATISTA



F.C.E y N

SUBSECRETARIA
TECNICA

PLANO: Cafeteria

LUGAR: Cero + infinito Planta Baja

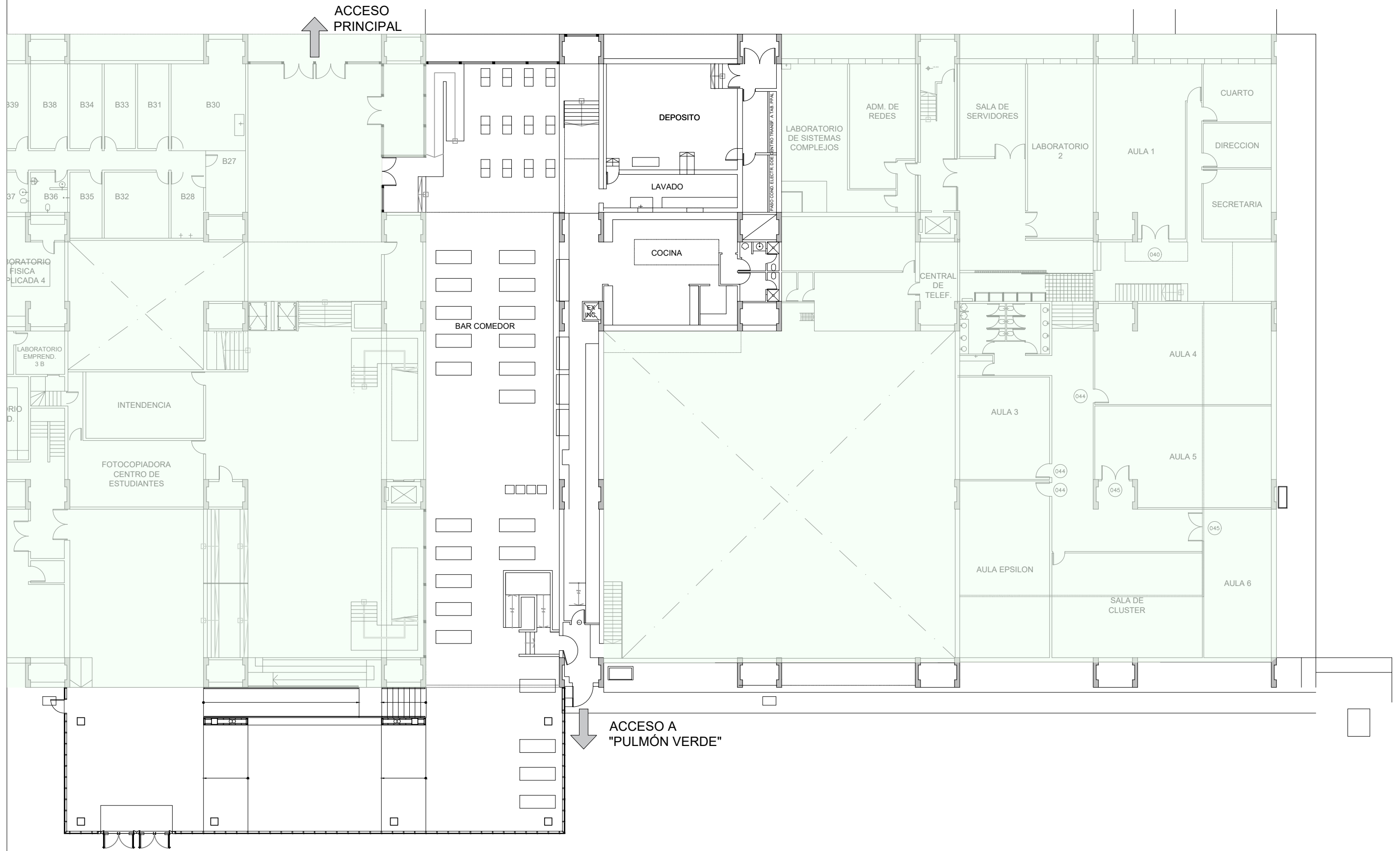
FECHA: -

PROF. A CARGO: -


Esc: S/E

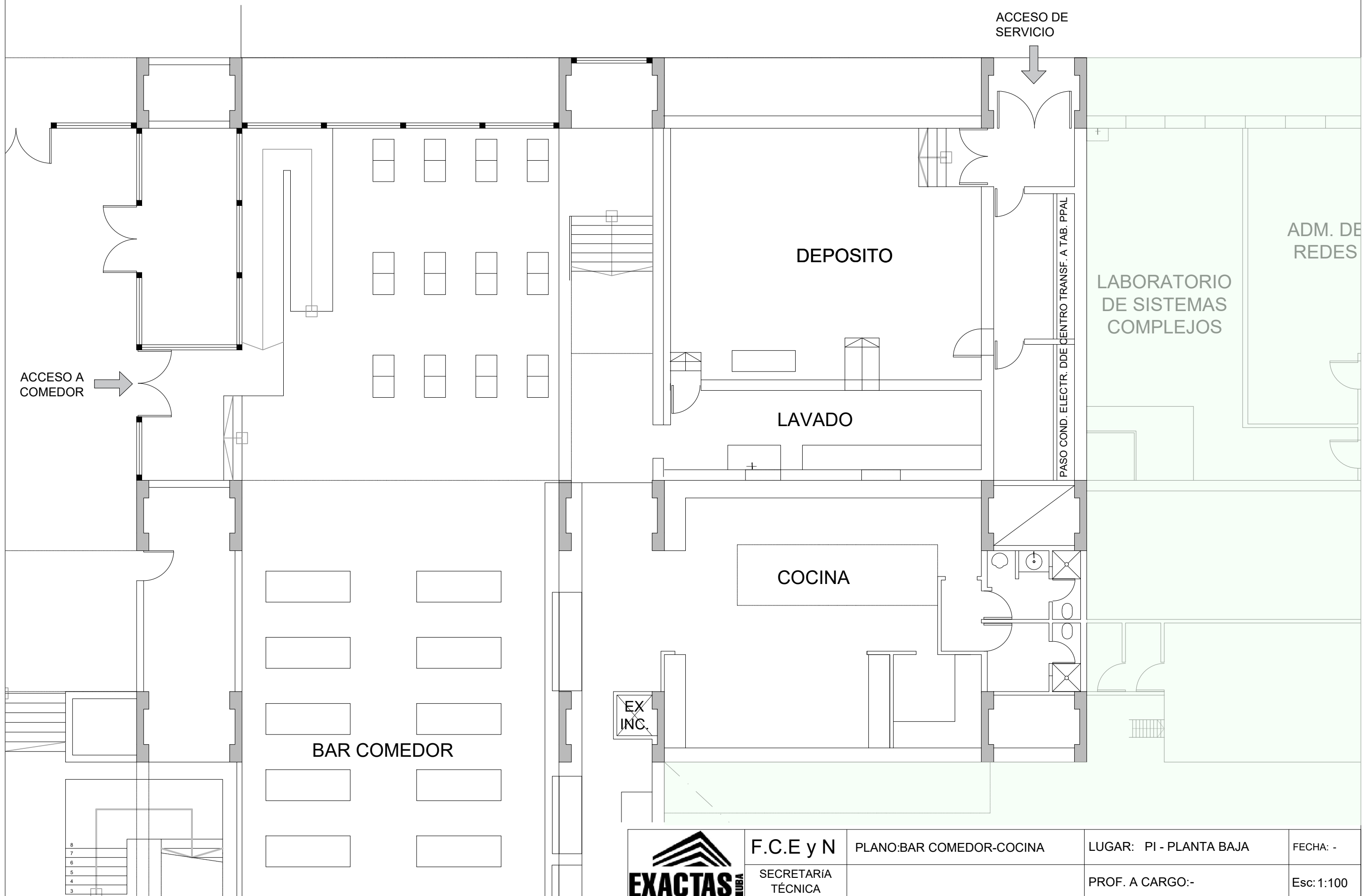
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES


Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - Pab. I



5

	F.C.E y N	PLANO: BAR COMEDOR	LUGAR: PI - PLANTA BAJA	FECHA: -
	SECRETARÍA TÉCNICA		PROF. A CARGO:-	Esc: -



	F.C.E y N	PLANO:BAR COMEDOR-COCINA	LUGAR: PI - PLANTA BAJA	FECHA: -
	SECRETARIA TÉCNICA		PROF. A CARGO:-	Esc: 1:100



.UBA40[∞]
AÑOS DE
DEMOCRACIA

ARES

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: ANEXO - PLANOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:06:55 -03:00

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:06:57 -03:00

INSTRUCTIVO

PRESENTACIÓN DE OFERTA POR CORREO ELECTRÓNICO

Para poder presentar ofertas mediante correo electrónico, las mismas deberán hacerse en **formato PDF** y en **UN (1) único archivo** (a no ser que el tamaño del archivo supere el límite para sellado de 25MB, en ese caso se aceptaran múltiples archivos), el cual deberá estar **SELLADO** mediante la herramienta Sello de Tiempo 3.0 de Blockchain Federal Argentina (BFA) a través de la página <https://bfa.escribanodigital.ar/>

El código que se obtiene al procesar el archivo a través de dicha función, se denomina hash (método criptográfico para encriptar archivos) y es el código que queda asociado a la oferta. Este podrá ser enviado por el oferente al correo electrónico cotizaciones@de.fcen.uba.ar (no es obligatorio el envío del hash)

IMPORTANTE: la fecha del sellado del archivo deberá ser anterior a la fecha limite estipulada en las Clausulas Particulares

Para sellar un archivo se debe seguir los siguientes pasos:

- 1) Ingresar a [https://bfa.escribanodigital.ar//tsaFrom/#/](https://bfa.escribanodigital.ar//tsaFrom#/) y utilizar las credenciales personales para ingresar



Bienvenido a
EscribanoDigital.com

Para acceder al servicio debe identificarse con cualquiera de las siguientes opciones



Continue with Google



Continue with LinkedIn



Continue with Yahoo!

2) Arrastrar/buscar el archivo PDF que contenga la oferta a presentar y presionar sellar.

Ejemplo:

Sello de Tiempo 2.0

El servicio de Sello de Tiempo de BFA permite demostrar que el contenido de cualquier documento digital existió en un momento y que desde entonces, no ha cambiado. Al sellar un archivo, cualquiera podrá verificar el día y la hora en que su hash fue almacenado en Blockchain Federal Argentina. Tené en cuenta que el documento seleccionado nunca se sube a la red, garantizando su privacidad.

Si tenés un archivo con Recibo Digital (rd) verificalo aquí



3) En caso de que la oferta se encuentra dividida en más de un PDF (la encriptación tiene un límite de tamaño de 25MB) se deberán repetir el proceso de sellado para cada archivo

4) El Código HASH de cada de uno de los archivos subidos se puede obtener en la pantalla que aparece luego de haber sellado el archivo.



IMPORTANTE: si se modifica el contenido de un archivo luego de haber sido sellado, el archivo **DEJA DE ESTAR SELLADO**. La herramienta Sello de Tiempo 3.0 de Blockchain Federal Argentina (BFA) solo va a reconocer el archivo original

El archivo PDF que contenga la oferta a presentar se deberá enviar al correo cotizaciones@de.fcen.uba.ar hasta la fecha límite estipulada en las Clausulas Particulares

IMPORTANTE: NO se aceptarán ofertas electrónicas que NO ESTEN SELLADAS.

En el acto de apertura la DIRECCIÓN DE COMPRAS validará que los archivos estén sellados y que su fecha de sellado cumpla con la fecha límite, utilizando la opción de VERIFICAR de la herramienta Sello de Tiempo 3.0 de Blockchain Federal Argentina (BFA).



.UBA40[∞]
AÑOS DE
DEMOCRACIA

Copia Digitalizada

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: INSTRUCTIVO SELLADO Blockchain Federal Argentina (BFA)

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:15:38 -03:00

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2023.11.15 13:15:40 -03:00