



Facultad de Derecho

Dirección de compras

Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263 – Primer Piso

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

CUDAP: EXP-UBA-FD: 0087667/2018

Licitación Pública N° 003/18

Señores:

Dirección:

Localidad :

Tel./fax :

APERTURA DE LAS OFERTAS: _____ / _____ HORA _____ : _____

Sirva/nse cotizar precio para otorgar la concesión de uso y explotación de locales para:

- a) Bar y Comedor Estudiantil, ubicado en la Planta Baja y Bar de Profesores, ubicado en la Planta Principal del edificio de esta Facultad.

Se cotizará solamente por ambos locales.

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

VALOR DEL PLIEGO PESOS QUINIENTOS (\$ 500,00)



CLÁUSULAS PARTICULARES

CAPITULO I

DE LAS CONDICIONES DE LA LICITACION

ARTÍCULO 1º - Objeto de la Licitación

La Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires llama a Licitación Pública a los efectos de otorgar concesión de uso y explotación de locales para Bar y Comedor Estudiantil, ubicado en la Planta Baja y Bar de Profesores, ubicado en la Planta Principal del edificio de esta Facultad.

La concesión se otorgará por todos los locales en forma conjunta y será adjudicado a un solo oferente.

ARTÍCULO 2º - Normativa

La contratación se regirá por el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por el Decreto PEN N° 1023/2001 y el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

ARTÍCULO 3º - Plazos

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

ARTÍCULO 4º - Vista de los pliegos

La documentación, base de la presente contratación, se encuentra a disposición de los interesados que deseen consultarla o adquirirla en la Dirección de Compras de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires, av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTÍCULO 5º - Valor de los pliegos

El valor del pliego que rige la presente contratación es de PESOS QUINIENTOS

(\$ 500,00), suma que deberá abonarse en el Departamento de Tesorería de la Facultad de Derecho, Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, Planta Principal, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El recibo por el pago mencionado deberá contener el nombre, documento y domicilio del adquirente.

ARTÍCULO 6° - Entrega del pliego

La Dirección de Compras entregará el pliego de bases y condiciones, contra entrega de una copia del recibo de pago aludido.

ARTÍCULO 7° - Solicitud de aclaraciones

Se podrán solicitar las aclaraciones sobre la documentación de la contratación, mediante presentación en el Departamento de Mesa de Entradas de la Facultad de Derecho, av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, Planta Principal, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el horario de 10 a 19 hs.

También podrán realizarse en la dirección de correo electrónico de la Dirección de Compras (compras@derecho.uba.ar).

Las consultas podrán realizarse hasta 5 (cinco) días antes de la apertura.

Toda consulta deberá formularse indicando el domicilio del presentante, un número de fax y una dirección de correo electrónico.

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

ARTÍCULO 8° - Comunicaciones

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



ARTÍCULO 9º - Vigencia de los contratos

La Facultad de Derecho otorgará la concesión por el término de TREINTA Y SEIS (36) meses prorrogable sucesivamente, a solo juicio de la Facultad, por otros DOCE (12) meses.

Dicho plazo se contará a partir de la firma del contrato respectivo.

ARTÍCULO 10º - Características de la concesión

- a) La concesión no importará sociedad ni locación. La Facultad solo autorizará al concesionario, durante la vigencia del contrato, el uso de los locales destinados a bar y comedor.
- b) Los locales se entregarán 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 d).
- c) El concesionario deberá instalar un medidor de luz, a los efectos de asumir el pago de energía eléctrica bajo su exclusiva responsabilidad. Deberá, a su vez, en caso de considerarlo conveniente, tramitar a su cargo la instalación y mantenimiento de una o varias líneas telefónicas.
- d) 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 de la Facultad, que podrá aceptarlas o rechazarlas a su único y exclusivo criterio.

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

En caso de considerarlo necesario, la Facultad intimará al concesionario a realizar las adecuaciones que resulten necesarias por las futuras modificaciones a la normativa mencionada y/o a las observaciones realizadas por la Superintendencia Federal de Bomberos dependiente de la Policía Federal Argentina. Si estas no fueran realizadas en el término exigido se aplicarán 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 realizarán bajo la exclusiva responsabilidad del concesionario con intervención de profesionales idóneos. La Facultad tendrá la supervisión técnica por medio de los profesionales que designe. Se llevará un libro con las observaciones que eventualmente haga la inspección de obra de la Facultad.

El concesionario tomará las precauciones necesarias para evitar daños a las obras, a las personas que de él dependan, a terceros y a los bienes de la Facultad; así como respecto de los daños que pudieran provenir de maniobras en el obrador, de la acción de los elementos o de caso fortuito o 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.

El plazo para efectuar la totalidad de los trabajos y las instalaciones previstas se fija en TREINTA (30) días corridos. El plazo de ejecución de las obras integra el plazo de la concesión, debiendo el concesionario durante el mismo cumplir con el pago del canon respectivo.

- e) Los locales deberán encontrarse siempre limpios durante todo el plazo de la concesión, en perfecto estado de conservación, realizándose las tareas necesarias para lograr el cometido.
- f) Al final del plazo de la concesión el adjudicatario deberá reintegrar el local en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento. Las mejoras que los locales hubieran recibido quedarán sin cargo alguno para la Facultad.

Todo cuanto esta 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 la Facultad estará exenta en gastos y erogaciones de cualquier especie y monto.

ARTÍCULO 11° - Responsable de la concesión

El adjudicatario será el responsable exclusivo de la concesión, desde la firma del contrato respectivo y hasta el vencimiento de la concesión 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 de la Facultad.

ARTÍCULO 12° - Canon

Deberá abonarse un canon mensual por la concesión, que en ningún caso será inferior a PESOS CIENTO DIEZ MIL (\$ 110.000,00).

Todo ello sin perjuicio de las readecuaciones del canon que se efectúen en los términos del Artículo 47° del presente.

ARTÍCULO 13° - Pago

El canon será abonado por mes anticipado, debiendo hacerse efectivo del 1° al 5° día hábil de cada mes en la Tesorería de la Facultad de Derecho, ubicado en Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, Planta Principal, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

ARTÍCULO 14° - Mora en el pago

El concesionario que incurriera en mora en el pago del canon, se hará pasible de una multa equivalente al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) del 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) N° 8240/13.

ARTÍCULO 15° - Inspección de locales

Los interesados deberán inspeccionar los locales en cuestión. Para tal fin se fija como VISITA EL DÍA _____ DE _____ DE _____, A LAS _____:_____, y el lugar de reunión será en la puerta de acceso de la DIRECCIÓN DE COMPRAS, sita en la Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, Primer Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Teléfono (011) 4809-5652.

En dicha oportunidad la Facultad le entregará un comprobante de visita que deberá ser incluido en el sobre de su oferta.

CAPITULO II

DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 16° - Requisitos e inhabilitaciones para contratar

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

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

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

- a) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren sancionadas en virtud de las disposiciones previstas en los apartados 2 y 3 del inciso b) del Artículo 29 del Decreto 1023/2001.
- b) Los agentes y funcionarios del Sector Público Nacional y las empresas en las cuales aquellos tuvieren una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ética Pública N° 25.188.
- c) Las personas que se encontraren procesadas por delitos contra la propiedad, o contra la Administración Pública Nacional, o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.
- d) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido con sus obligaciones tributarias y previsionales, de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.



e) Las personas físicas o jurídicas que no hubieren cumplido en tiempo oportuno con las exigencias establecidas por el último.

ARTÍCULO 17° - Documentación

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

a) En caso de tratarse de personas jurídicas deberán acompañar

1.- Nombre completo de la Razón Social, domicilio legal y constituido, lugar y fecha de constitución y datos de inscripción registral.

2.- Número de Código Único de Identificación Tributaria.

3.- Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.

4.- Fecha, objeto y duración del contrato social, fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización.

5.- Antecedentes de explotaciones comerciales similares al objeto de la presente contratación y referencias comerciales y bancarias.

6.- Copias de su contrato social con las modificaciones que se hubieren producido, debidamente inscriptos y autenticados por Escribano Público Nacional y legalizado por el Colegio de Escribanos respectivo.

7.- Copia Certificada de la nómina actualizada de los Miembros del Directorio, socios, gerentes ó administradores con indicación de su documento de identidad y domicilio, debiendo acompañarse certificado expedido por el Registro Nacional de la Propiedad Inmueble de la Capital Federal en la cual conste que no se encuentran inhabilitados para disponer de sus bienes, como así tampoco el ente jurídico.

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

1.- Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real y constituido, estado civil y número de documento de identidad.

2.- Número de Código Único de Identificación Tributaria.

3.- Antecedentes de explotaciones comerciales similares al objeto de la presente contratación y referencias comerciales y bancarias.

4.- Certificado expedido por el Registro Nacional de la Propiedad Inmueble de la Capital Federal del que resulte no encontrarse inhabilitado para disponer de sus bienes

5.- Si el oferente no fuera argentino nativo, por opción ó nacionalizado, deberá acreditar su permiso de residencia en el país que lo autorice a trabajar durante toda la vigencia del contrato.

6.- Inscripciones impositivas y previsionales.

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

1.- Fecha y objeto del contrato constitutivo.

2.- Número de expediente y fecha de la constancia de iniciación del trámite de inscripción en el registro correspondiente.

3.- Antecedentes de explotaciones comerciales similares al objeto de la presente contratación y referencias comerciales y bancarias.

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

1.- Identificación de las personas físicas o jurídicas que los integran.

2.- Identificación de las personas físicas que integran cada empresa.

3.- Fecha del compromiso de constitución y su objeto.

4.- Fecha y número de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.

5.- Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato.

6.- Antecedentes de explotaciones comerciales similares al objeto de la presente contratación y referencias comerciales y bancarias.

f) En todos los casos los oferentes deberán presentar:



- 1.- Declaración jurada de no encontrarse incurso en la causa de inhabilidad para contratar con la Administración Pública.
- 2.- Declaración jurada si mantienen o no juicios con el Estado Nacional, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado y secretaría y entidad demandada. Dicha información podrá ser verificada en la DIRECCION NACIONAL DE AUDITORIA dependiente de la PROCURACION DEL TESORO DE LA NACION de la PRESIDENCIA DE LA NACION.
- 3.- Copia del balance de los dos (2) últimos ejercicios económicos autenticada por Contador Público Nacional y legalizados en debida forma por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.

ARTÍCULO 18º - Conjuntos económicos

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

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

ARTÍCULO 19º - Domicilio legal

A los efectos del cumplimiento de sus obligaciones, los oferentes deberán constituir domicilio en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, República Argentina, donde serán válidas todas las notificaciones y/o comunicaciones que se realicen al mismo y que tengan relación directa con la presente Licitación y/o Contrato.

Este domicilio subsistirá mientras no se notifique uno nuevo, el que también deberá encontrarse dentro del ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, República Argentina.

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

CAPITULO III

PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 20° - 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, además de la documentación referida en el artículo 17, el siguiente contenido:

1°.- Carta de presentación del oferente, con todos los datos que corresponda a su individualización conforme con su personalidad, según los detalles que establece 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 24° del pliego de Bases y Condiciones que rigen la presente licitación.

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

5°.- Recibo de pago del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

8°.- OFERTA ECONÓMICA, que consistirá en el precio del canon mensual ofertado y los precios de los productos identificados en el Anexo del presente pliego.

ARTÍCULO 21° - Identificación de las ofertas

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

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



FACULTAD DE DERECHO
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263 - Primer Piso
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

LICITACION PÚBLICA N° 003/18

CONCESION DE USO Y EXPLOTACION DE LOCALES DE ESTA
FACULTAD DESTINADOS A BAR DE ESTUDIANTES Y BAR DE
PROFESORES

NO ABRIR ANTES DE LA HORA:..... DEL DIA

(Nombre o razón social y Nro. de expediente)

ARTÍCULO 22° - Plazo para la presentación de ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas en la DIRECCIÓN DE COMPRAS de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires, hasta instantes antes de la fecha y hora fijada para la apertura de aquellas.-

ARTÍCULO 23° - Ofertas tardías

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

ARTÍCULO 24° - Garantía de la oferta

De conformidad con el Artículo 92° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13, el oferente deberá presentar una garantía de oferta equivalente al 5% del canon total ofertado por los eventuales los 48 meses de contrato,.

La garantía de la oferta estará denominada en la misma moneda de la oferta, y se presentará en las formas indicadas en el Artículo 93° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

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

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

CAPITULO IV

APERTURA DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 25° - 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 deseen 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.

ARTÍCULO 26° - Acta de apertura de las ofertas

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

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

ARTÍCULO 27° - Plazo de mantenimiento de la oferta

Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días, contados a partir de la fecha del acto de apertura. Si no manifestarán en forma fehaciente su voluntad de no renovar las ofertas con una antelación mínima de DIEZ (10) días al vencimiento del plazo, aquellas se considerarán prorrogadas automáticamente por igual plazo indefinidamente.



ARTÍCULO 28° - Desestimación

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

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

ARTÍCULO 29° - Evaluación de las ofertas

Sólo serán aceptadas las ofertas que cumplan con los requisitos técnicos y económico-financieros exigidos.

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

ARTÍCULO 30° - Recomendación de la Comisión Evaluadora

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

- 1) A las ofertas que ofrezcan el mayor canon en cada caso: SE LES ASIGNARÁ 30 PUNTOS. El resto de las ofertas será evaluado según el siguiente algoritmo.

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Canon Ofertado} \times 30}{\text{Canon Máximo}}$$

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

$$\text{Cantidad de puntos} = \frac{\text{Sumatoria de Precios Mínima} \times 60}{\text{Sumatoria de Precios de la Oferta}}$$

NOTA: A los efectos de determinar los “precios más bajos”, se considerará el resultado de la suma de los precios de todos los productos destacados con un asterisco (*) en las listas que obran como ANEXO al presente pliego.

- 3) SE ASIGNARÁN 10 PUNTOS a los oferentes que acrediten haber tenido 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.

El Acta de Evaluación será notificada a todos los oferentes por algunos de los medios previstos en el art. 50 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.



ARTÍCULO 31° - Impugnaciones al acta de evaluación

Los oferentes podrán impugnar la recomendación dentro de los TRES (3) días de notificados. Todas las impugnaciones planteadas serán resueltas por la autoridad competente para aprobar la contratación.

ARTÍCULO 32° - Adjudicación

Vencido el término de presentación de impugnaciones, se elevarán las actuaciones a consideración del Señor Decano, la que emitirá Resolución de Aprobación y Adjudicación dentro del lapso del mantenimiento de las ofertas.

CAPITULO V

DE LA EJECUCION DEL CONTRATO

ARTÍCULO 33° - Garantía de cumplimiento del 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 algunas de las formas previstas en el Artículo 93° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 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 34° - Suscripción del contrato

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

ARTÍCULO 35° - Representante del concesionario

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 Público y legalizado por el respectivo Colegio de Escribanos

ARTÍCULO 36° - Seguros

El Concesionario deberá contratar los siguientes seguros:

a) Dentro de los DIEZ (10) días de la firma del acta de entrega de los locales objeto de la concesión la concesionaria deberá presentar a la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACION, una nómina del personal empleado, copia del contrato de afiliación a una Aseguradora de Riesgos del Trabajo, certificada por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, conforme a lo establecido por la Ley 24.557, en la cual se incluya la totalidad de los empleados que presten servicio en la concesión.

Asimismo se constituirá un seguro de vida obligatorio, en cumplimiento del Decreto 1567/74, debiendo figurar todo el personal afectado mediante pólizas individuales.

b) Dentro de los DIEZ (10) días de la firma del contrato, el Concesionario deberá presentar ante la DIRECCIÓN GENERAL FINANCIERA Y CONTABLE, un seguro cubriendo el riesgo de incendio, por todo el plazo de la Concesión, a favor de la Facultad, y en razón de cada local, sus instalaciones y amoblamiento.

La Concedente tendrá la facultad de rechazar la valuación que se realice a los efectos de tomar este seguro, debiendo el Concesionario tomarlos en ese caso por los montos que la Concedente le indique.

c) Dentro de los DIEZ (10) días de la firma del contrato el Concesionario deberá presentar ante la DIRECCIÓN GENERAL FINANCIERA Y CONTABLE, un seguro de responsabilidad civil endosado a favor de Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires por un monto de por lo menos PESOS DOSCIENTOS MIL (\$ 200.000), por acontecimiento, que cubra todos los riesgos y daños que pudieran sufrir personas o cosas de propiedad de la concedente o de terceros, y que resulten de cualquier acto u omisión en relación al objeto contractual o causado por los empleados y/o dependientes del Concesionario.



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

La contratación de los seguros que amparen los riesgos antes mencionados deberá serlo en empresas de primer nivel y reconocida solvencia en plaza y autorizada por la Superintendencia de Seguros de la Nación por todo el tiempo de vigencia del contrato, procedimiento que se repetirá en el supuesto de prórroga del contrato original. Será responsabilidad exclusiva del adjudicatario el mantenimiento de la vigencia de las pólizas respectivas durante todo el período de cumplimiento del contrato.

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 Concedente.

ARTÍCULO 37° - Responsabilidad por daños

El concesionario será responsable de los eventuales daños que pudieren sufrir las personas que concurran a los locales objeto de la presente contratación, como consecuencia de accidentes del servicio o por descuido del personal a su cargo, o por los deterioros que puedan causarse a los bienes de propiedad de la Facultad y que no obedezca al uso normal de los mismos. Todos los montos objeto de reclamo que superen el total asegurado serán soportados en forma exclusiva por el concesionario.

ARTÍCULO 38° - Consumo de energía

El consumo de energía que irroque la explotación de la concesión otorgada, será solventado por el Concesionario.

A tal efecto, deberá tramitar el pedido de suministro ante la empresa distribuidora de energía eléctrica, instalándose el correspondiente medidor cuya facturación estará a su exclusivo cargo.

ARTÍCULO 39° - Responsabilidad del concesionario

El concesionario será el responsable laboral del personal a su cargo, quedando la Facultad 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 40° - Personal del concesionario

1) El concesionario deberá presentar en la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN de la Facultad de Derecho la lista del personal a su cargo. También comunicará cualquier reemplazo dentro del QUINTO (5°) día de producido.

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 41° - 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 la Facultad 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 la Facultad 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 la Facultad.



ARTÍCULO 42° - 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.
- 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 Facultad se reserva el derecho de rescindir el contrato.

ARTÍCULO 43° - Causales de rescisión

La Facultad se reserva el derecho de rescindir el contrato sin indemnización alguna, y en los casos que correspondan, 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.

ARTÍCULO 44° - Infracciones menores

En caso de producirse infracciones menores por parte del concesionario que no den lugar a la rescisión del contrato, será de aplicación la escala de multas del Artículo 42°.

ARTÍCULO 45° - Reintegro del local

Al final 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 la Facultad.

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 la facultad estará exenta de gastos y erogaciones de cualquier especie y monto.

ARTÍCULO 46° - 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 de la Facultad, por cuenta y riesgo del concesionario. Serán a cargo del concesionario los daños y las pérdidas, los gastos de transporte, carga, descarga y depósito.

ARTÍCULO 47° - 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 forman parte del presente pliego durante todo el período del contrato o hasta que la Facultad autorice su modificación a través del procedimiento previsto en el presente artículo.

Los precios de los productos podrán ser redeterminados de común acuerdo con la Facultad 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.

NO VALIDO PARA COTIZAR



OFERTA ECONOMICA

Canon mensual ofrecido por la Concesión de uso y explotación de locales de esta Facultad destinados a Bar de Estudiantes y Bar de Profesores	\$
--	----

PESOS _____
(En letras)

NO VALIDO PARA COTIZAR



Certificado de visita

Buenos Aires, _____ de _____ de _____.-

Por la presente, certifico que el Sr. _____ Doc.
Tipo _____ N° _____, en representación de la firma
_____ ha efectuado
la visita correspondiente a la Licitación Pública N° 003/18, que tramita por expediente
N° CUDAP:EXP-UBA-FD:0087667/2018, para la concesión de uso y explotación de
locales de esta Facultad destinados a bar de Estudiantes y bar de Profesores.

NO VALIDO PARA COTIZAR



ANEXO I

Reglamento de Comedores Universitarios - Resolución (CS) N° 627/83

USO DE LOS LOCALES ASIGNADOS

ARTÍCULO 1º: Los locales asignados para la explotación del comedor podrán ser utilizados únicamente por el personal docente, no docente y alumno de esta Universidad. Cuando la capacidad del mismo lo posibilite y siempre que ello no resulte en detrimento de sus beneficiarios originales, el Decano de la Facultad respectiva 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 de la Facultad.

ADECUACIÓN COMEDORES

ARTÍCULO 2º: 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 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

ARTÍCULO 3º: Sin perjuicio del poder de policía que queda reservado a las autoridades de la Facultad, el concesionario será responsable del mantenimiento del orden en los locales cedidos, debiendo informar de inmediato al Decano o Secretarios, 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 publicitarios u otros, excepto autorización especial que se otorgue a través de la Secretaría de Asuntos Estudiantiles.

ROPA DE TRABAJO

ARTÍCULO 4º: El personal deberá estar vestido de la siguiente manera: Cocina: Pantalón, pollera o guardapolvo, de color blanco, en tela tipo Grafa. Comedor: Chaqueta de color uniforme para todo el personal que se desempeña en el mostrador o salón. En todos los casos usarán 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 las del equipo reglamentario. Será 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.

El lavado y planchado estará a cargo de los respectivos agentes, siendo obligación del concesionario su control. En caso que se comprobare que el personal no posee ropa adecuada se impedirá su desempeño.

LIMPIEZA DE LOS PISOS Y PAREDES

ARTÍCULO 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 l día con solución de detergente biodegradable y desinfectantes según resulte necesario.

CONDICIONES GENERALES DE LA COCINA

ARTÍCULO 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 enduído.
- 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 SALÓN COMEDOR Y EN COCINA

ARTÍCULO 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

ARTÍCULO 8º:

- 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. VÍVERES SECOS

ARTÍCULO 9º: 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 y 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

ARTÍCULO 10º: 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.
- 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

ARTÍCULO 11º: 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 12º:

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 de la Facultad, 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 la 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 Comisión de Comedores Universitarios y al Secretario de Asuntos Estudiantiles de la Facultad Respectiva.

ELEMENTOS PROTECTORES DE PUERTAS Y VENTANAS

ARTÍCULO 13º: 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.

CARTELERAS INDICADORAS DE PRECIOS O ANUNCIOS

ARTÍCULO 14º: 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 FRÍA

ARTÍCULO 15º: 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.

BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

ARTÍCULO 16º: 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.

VENTILACIÓN DE LAS COCINAS Y DEMÁS LOCALES DEL COMEDOR

ARTÍCULO 17º: 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

ARTÍCULO 18º: 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.

CÉDULA SANITARIA

ARTÍCULO 19º: 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 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 a la Facultad 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 4º “in-fine” del presente.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

ARTÍCULO 20º: 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

ARTÍCULO 21º: La Universidad de Buenos Aires a través de los organismos técnico-administrativos de la Facultad, sede de cada comedor estudiantil, 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 al Secretario de Asuntos estudiantiles.

VESTUARIOS PARA EL PERSONAL

ARTÍCULO 22º: 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

ARTÍCULO 23º: 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.

IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL

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

NOTIFICACIÓN

ARTÍCULO 25º: 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

ARTÍCULO 26º: 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. 2º del art. 30 del pliego de licitación.

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

TRANSITORIO

ARTÍCULO 27º: Las facultades 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 II

Bar y Comedor Estudiantil ubicado en la Planta Baja del edificio de esta Facultad

Modalidades del servicio

1) El servicio se prestará los días hábiles de lunes a viernes de 06,45 a 23,00 horas y los días sábados en el horario de 06,45 a 14,00 horas. Los Servicios de lunes a viernes deberán contemplar el siguiente esquema.

Desayuno: de 06,45 a 11,00 horas

Almuerzo: de 11,30 a 15,00 horas

Merienda: de 16,30 a 18,30 horas

Libre: de 18,30 a 23,00 horas

El local deberá permanecer cerrado durante los períodos de receso funcional de la Facultad. 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 y su inmediata entrega, evitando hasta ese momento (entrega) el contacto del cliente con ellos (por lo que no podrá ser auto-servicio).

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) Diariamente al mediodía se ofrecerán DOS (2) Menús Universitario que estarán compuesto por Plato Principal, Bebida en vaso de no menos de 300 cc y postre/fruta.

En uno de ellos el plato principal deberá llevar carne DOS (2) días por semana, pollo DOS (2) días por semana y pescado UN (1) día por semana.

El otro será a libre elección del concesionario.

5) Diariamente al mediodía se ofrecerán DOS (2) Menús del Día (Solo plato principal).

Uno de ellos deberá llevar carne DOS (2) días por semana, pollo DOS (2) días por semana y pescado UN (1) día por semana.

El otro será a libre elección del concesionario.

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 la Ciudad de Buenos Aires. La Facultad 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) En el horario del almuerzo, el personal no-docente, las personas contratadas a través de locación de servicios, los becarios de formación y los alumnos con becas de ayuda económica de esta Facultad, acreditando la condición de tal, tendrán un descuento del CINCUENTA POR CIENTO (50%), en el precio de los DOS (2) platos del día, detallados en el punto 5 del presentes Anexo.

Para el resto de los platos del rubro, exceptuando artículos de kiosco y bebidas, el descuento será del VEINTE POR CIENTO (20%) para las personas detalladas en el párrafo anterior y dentro del mismo horario.

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 de Buenos Aires, respecto de las personas celíacas.

13) 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.

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 la Facultad podrá autorizar la asistencia de otras personas.

17) La Facultad 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.

19) Deberá contemplar la posibilidad de uso de dispositivos de cobro para el caso en que la Facultad implemente credenciales con débitos de pago o micropagos.

NO VALIDO PARA COTIZAR



ANEXO III
Bar y Comedor Estudiantil
Lista de precios de productos

Cafetería	
Productos	Precio
Café exprés	\$ *
Café exprés americano (en jarrito)	\$ *
Café exprés doble o con leche	\$ *
Café exprés con leche con medialunas	\$ *
Te	\$ *
Te con limón	\$ *
Te con leche	\$ *
Leche (taza o vaso)	\$ *
Submarino	
Mate cocido	
Mate cocido con leche	
Chocolate con leche	
Yogur	\$ *
Yogur (con cereal, fruta, etc)	\$ *
Yogur (para beber ½ litro)	\$ *
Jugo exprimido de naranja (grande)	
Jugo exprimido de naranja (chico)	

Bebidas	
Productos	Precio
Gaseosa en lata	\$ *
Gaseosa en botella (500 cc/600 cc)	\$ *

Agua mineral sin gas	\$	*
Agua mineral con gas	\$	*

Pastelería	
Productos	Precio
Medialunas	\$ *
Alfajores	
Galletitas de agua	
Galletitas dulces	

Postres	
Productos	Precio
Helados	
Pasta frola (porción)	
Brownies	
Torta de ricota	
Torta de chocolate	
Lemmon pie	
Ensalada de frutas (400 CC)	
Flan	
Gelatina	
Frutas	
Frutillas con jugo de naranja	
Frutillas con crema	
Budín de pan	
Mousse de chocolate	
Recargo (dulce o crema)	



Sandwiches	
Productos	Precio
Jamón Cocido y Queso en Pan Árabe	\$ *
Jamón Crudo y Queso en Pan Árabe	\$ *
Salame y Queso en Pan Árabe	\$ *
Jamón Cocido y Queso en Pan de Miga	\$ *
Jamón Crudo y Queso en Pan de Miga	\$ *
Jamón Cocido y Queso en Pebete	\$ *
Jamón Crudo y Queso Pebete	\$ *
Salame y Queso en Pebete	\$ *
Medialuna de Jamón Cocido y Queso	\$ *
Tostados	\$ *
Milanesa, lechuga y tomate	\$ *
Hamburguesa	\$ *
Hamburguesa dos gustos	\$ *
Hamburguesa completa	\$ *
Lomo	
Lomo dos gusto	
Lomo completo	
Recarga tostado	
Pancho chico	
Pancho chico con queso	
Pancho grande	
Pancho grande con queso	
Tarta (jamón, queso, verdura, choclo, atún, zapallito)	\$ *
Pizza (porción)	\$ *

Empanadas (jamón y queso, carne, verdura)	\$	*
---	----	---

Menú general

Entradas

Productos	Precio
Salpicón de ave	
Matambre con rusa	
Matambre	
Croquetas de jamón y queso	
Tortillas (porción)	
Berenjenas rellenas	
Revuelto de zapallitos	
Tomate relleno con atún	
Pavita	
Revuelto gramajo	
Buñuelitos	
Arrollado de jamón	
Arrollado primavera	
Omelette suizo	
Omelette con jamón y queso	

Ensaladas

Productos	Precio
Rusa	
Dos (2) gustos	
Tres (2) gustos	
Cesar	



De la casa	
Caprese	
Primavera	
Waldorf	

Minutas	
Productos	Precio
Milanesa con fritas o puré de papas	\$ *
Milanesa napolitana con fritas o puré de papas	\$ *
Pulpetas con fritas o puré de papas	
Lentejas	
Marineras	
Carne al horno con papas y batatas	
Pollo al horno con papas y batatas	
Suprema de pollo con fritas o puré de papas	\$ *
Suprema de pollo napolitana con fritas o puré de papas	\$ *
Peceto al horno con fritas o puré de papas	
Pollo al horno con fritas o puré de papas	\$ *
Pollo a la provenza 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 puré de papas	
Pastas varias	\$ *
Huevos fritos	\$ *
Papas fritas o puré de papas (porción)	\$ *

Sopa de verduras	
Sopa crema (varios gustos)	

Menús	
Menú Universitario	\$ *
Menú del Día	\$ *

Todos los productos señalados con el * forman parte del grupo de productos preferenciales a tener en consideración para la evaluación de las ofertas.



ANEXO IV

Bar de Profesores ubicado en la Planta Principal y Entrepiso del edificio de esta Facultad

Modalidades del servicio

1) El servicio se prestará los días hábiles de lunes a viernes en el horario de 6:45 a 22:00 y los sábados a petición expresa de la Facultad en el horario que ésta disponga, según el siguiente esquema:

Horarios de Servicios:

Desayuno: de 6:45 a 10:00

Libre: de 10:00 a 12:30

Almuerzo: 12:30 a 15:30

Libre: 15:00 a 22:00

El local deberá permanecer cerrado durante los períodos de receso funcional de la Facultad. La Concedente podrá variar el horario cuando razones de interés general lo aconsejaren y deberá comunicarlo fehacientemente al Concesionario.

3) En el mediodía se deberán ofrecer DOS (2) menús fijos y el resto será menú a la carta.

Uno de los menús fijos deberá llevar semanalmente un día carne, un día pollo y un día pescado, quedando los dos días restantes a criterio del concesionario.

El otro será a libre elección del concesionario.

Sobre estos menús deberá realizarse un descuento del VEINTE POR CIENTO (20%) sobre el total del valor a los empleados de esta Facultad.

Además deberá ofrecerse ensaladas en por los menos SEIS (6) gustos diferentes.

4) La atención será en las mesas en los dos locales. El servicio de cafetería también deberá ser prestado en la Sala de Profesores en vajilla.

5) El Concesionario prestará en forma gratuita el servicio de cafetería expés en el Decanato y las Secretarías, con las modalidades que la Facultad determine.

6) El servicio deberá prestarse únicamente a los Docentes, Profesores, Autoridades Superiores y a sus acompañantes. Cuando lo considere oportuno la Facultad podrá autorizar la asistencia de otras personas.

7) La Facultad podrá disponer, mediante el dictamen fundado de un profesional, las modificaciones en el gramaje de los ingredientes, en la calidad de los productos y en la elaboración de los platos, cuando así correspondiere.

8) 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 una dieta.

9) 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.

10) El concesionario deberá ofrecer artículos bajos en calorías conforme a la normativa en la materia tanto del ámbito nacional como del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 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.

11) El concesionario deberá poseer un inventario inicial de los elementos que cuenta para brindar una eficaz cadena de frío y de calor.

12) El concesionario deberá poner a disposición del público el periodo máximo de exhibición de los alimentos y transcurrido ese tiempo retirarlos de la venta y proceder a su eliminación.

13) 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.



ANEXO V

Bar de Profesores

Lista de precios de productos

Bebidas	
Productos	Precio
Gaseosa en lata	\$ *
Gaseosa en botella (500 cc/600 cc)	\$ *
Agua mineral sin gas	\$ *
Agua mineral con gas	\$ *

Pastelería	
Productos	Precio
Medialunas	\$ *
Alfajores	
Galletitas de agua	
Galletitas dulces	

Postres	
Productos	Precio
Helados	
Pasta frola (porción)	
Brownies	
Torta de ricota	
Torta de chocolate	
Lemmon pie	
Ensalada de frutas (400 CC)	
Flan	

Gelatina	
Frutas	
Frutillas con jugo de naranja	
Frutillas con crema	
Budín de pan	
Mousse de chocolate	
Recargo (dulce o crema)	

Sandwiches	
Productos	Precio
Jamón Cocido y Queso en Pan Árabe	\$ *
Jamón Crudo y Queso en Pan Árabe	\$ *
Salame y Queso en Pan Árabe	\$ *
Jamón Cocido y Queso en Pan de Miga	\$ *
Jamón Crudo y Queso en Pan de Miga	\$ *
Jamón Cocido y Queso en Pebete	\$ *
Jamón Crudo y Queso Pebete	\$ *
Salame y Queso en Pebete	\$ *
Medialuna de Jamón Cocido y Queso	\$ *
Tostados	\$ *
Milanesa, lechuga y tomate	\$ *
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 (jamón, queso, verdura, choclo, atún, zapallito)	\$	*
Pizza (porción)	\$	*
Empanadas (jamón y queso, carne, verdura)	\$	*

Menú general	
Entradas	
Productos	Precio
Salpicón de ave	
Matambre con rusa	
Matambre	
Croquetas de jamón y queso	
Tortillas (porción)	
Berenjenas rellenas	
Revuelto de zapallitos	
Tomate relleno con atún	
Pavón	
Revuelto gramajo	
Buñuelitos	
Arrollado de jamón	
Arrollado primavera	
Omelette suizo	
Omelette con jamón y queso	

Ensaladas	
Productos	Precio
Rusa	
Dos (2) gustos	
Tres (2) gustos	
Cesar	
De la casa	
Caprese	
Primavera	
Waldorf	

Minutas	
Productos	Precio
Milanesa con fritas o puré de papas	\$ *
Milanesa napolitana con fritas o puré de papas	\$ *
Pulpetas con fritas o puré de papas	
Lentejas	
Marineras	
Carne al horno con papas y batatas	
Pollo al horno con papas y batatas	
Suprema de pollo con fritas o puré de papas	\$ *
Suprema de pollo napolitana con fritas o puré de papas	\$ *
Peceto al horno con fritas o puré de papas	
Pollo al horno con fritas o puré 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 puré de papas	
Pastas varias	\$ *
Huevos fritos	\$ *
Papas fritas o puré de papas (porción)	\$ *
Sopa de verduras	
Sopa crema (varios gustos)	
Menús	
Menú del Día	\$ *

Todos los productos señalados con el * forman parte del grupo de productos preferenciales a tener en consideración para la evaluación de las ofertas.



ANEXO VI

Requerimientos mínimos a cumplir en la elaboración y expendio de alimentos

Cafetería	
Café o cortado	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.020 grs. (leche La Serenísima o Calidad similar) ➤ 0.012 grs. (café Santos o calidad similar en granos)
Café americano (en jarrito)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.020 grs. (leche La Serenísima o Calidad similar) ➤ 0.012 grs. (café Santos o calidad similar en granos)
Café con leche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.100 grs. (leche La Serenísima o Calidad similar) ➤ 0.012 grs. (café Santos o calidad similar en granos)
Café doble	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.0160 grs. (café Santos o calidad similar en granos)
Té	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Saquito de té saborizado / común (marca Taragui, La Virginia o calidad similar)
Té con limón	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Saquito de té saborizado / común (marca Taragui, La Virginia o calidad similar)
Té con leche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 Saquito de té saborizado / común (marca Taragui, La Virginia o calidad similar) ➤ 0.040 grs. (leche La Serenísima o Calidad similar)
Leche (taza o vaso)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.280 grs. (leche La Serenísima o Calidad similar)
Gaseosa en lata	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gaseosa en lata 250 cc (línea Coca Cola/Pepsi)
Gaseosa en botella (1/2 litro)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gaseosa 600cc (línea Coca Cola/Pepsi)
Yogur	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yogur firme vainilla/frutilla (La Serenísima o Calidad similar)
Yogur (con cereal, fruta, etc)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yogur con cereales (La Serenísima o Calidad similar)
Agua mineral	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agua mineral sin gas x 500cc (Villavicencio o calidad similar)

Pastelería	
Medialuna Manteca	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.020 grs. (harina Premium) ➤ 0.0045 grs. (azúcar Ledesma o calidad similar) ➤ 0.0010 grs. (levadura Calsa o calidad similar)

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.0010 grs. (manteca Sancor o calidad similar) ➤ 0.090 grs. (huevo) ➤ 0.0010 grs. (esencia vainilla Calsa o calidad similar) ➤ 0.0030 grs. (leche La Serenísima o Calidad similar)
Medialuna Grasa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.015 Grs. (Harina Premium) ➤ 0.0050 Grs. (Grasa Vacuna Calsa o calidad similar) ➤ 0.0030 Grs. (Manteca Sancor o calidad similar) ➤ 0.0002 Grs. (Levadura Calsa o calidad similar) ➤ 0.0015 Grs. (Azúcar Ledesma o calidad similar)

Sandwiches	
Pebete Jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pan Pebete ➤ 0.060 Grs. (Jamón Cocido Campo Austral) ➤ 0.030 Grs. (Queso Barra Sancor, Serenísima o Calidad similar)
Figazza Jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pan Figazza ➤ 0.060 Grs. (Jamón Cocido Campo Austral) ➤ 0.030 Grs. (Queso Barra Sancor, Serenísima o Calidad similar)
Árabe Jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pan Árabe Blanco ➤ 0.060 Grs. (Jamón Cocido Campo Austral) ➤ 0.030 Grs. (Queso Barra Sancor, Serenísima o Calidad similar)
Miga Jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pan de Miga Blanco ➤ 0.060 Grs. (Jamón Cocido Campo Austral) ➤ 0.045 Grs. (Queso Barra Sancor, Serenísima o Calidad similar)
Miga Jamón, Queso, Lechuga, Tomate y Huevo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pan de Miga Blanco ➤ 0.060 Grs. (Jamón Cocido Campo Austral) ➤ 0.045 Grs. (Queso Barra Sancor, Serenísima o Calidad similar)
Milanesa, Lechuga y Tomate	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Figaza Rectangular ➤ 0.0022 (Ajo en Grano) ➤ 0.0011 (Pimienta Blanca)



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.0011 (Sal Fina) ➤ 0.0022 (Perejil) ➤ 0.0111 (Leche La Serenísima o calidad similar) ➤ 0.0712 (Pan Rallado) ➤ 0.1147 (Nalga) ➤ 0.6667 (Huevos) ➤ 0.0150 (Lechuga) ➤ 0.0250 (Tomate) ➤ 0.0300 (Jamón Cocido Campo Austral o calidad similar) ➤ 0.0150 (Queso Cremoso Sanctor, La Serenísima o calidad similar)
Sandwiches	
Hamburguesa	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.3500 Grs. (Picada Especial) ➤ 0.0030 Grs. (Perejil) ➤ 0.0020 Grs. (Pimienta Blanca) ➤ 0.0010 Grs. (Orégano) ➤ 0.0010 Grs. (Ají Molido) ➤ 0.0010 Grs. (Ajo en Grano) ➤ 1 (Huevo) ➤ 0.0150 Grs. (Cebollón)
Tarta de Jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.1250 Grs. (Tapa de Pascualina) ➤ 0.0310 Grs. (Crema de Leche La Serenísima o calidad similar) ➤ 0.0750 Grs. (Muzzarella Barraza o calidad similar) ➤ 0.100 Grs. (Jamón Cocido) ➤ 1.1250 (Huevos)
Tarta de Verduras	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.1250 Grs. (Tapa de Pascualina) ➤ 0.0050 Grs. (Pimienta Negra) ➤ 0.0310 Grs. (Crema de Leche La Serenísima o calidad similar) ➤ 0.3830 Grs. (Acelga) ➤ 0.0050 Grs. (Cebollón) ➤ 0.0700 Grs. (Huevos) ➤ 0.0060 Grs. (Morrón)
Tarta de zapallitos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.1250 Grs. (Tapa de Pascualina)

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.0310Grs. (Crema de Leche La Serenísima o calidad similar) ➤ 0.200Grs. (Zapallitos) ➤ 1.1250 (Huevos)
Pizza Muzzarella (Porción)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.0040 Unid. (Aceite de Oliva) ➤ 0.0083 (Aceite Girasol) ➤ 0.0250 Grs. (Aceitunas Verdes) ➤ 0.0012 (Perejil) ➤ 0.120 (Muzzarella Barraza o calidad similar) ➤ 0.1667 (Harina Premium) ➤ 0.0416 (Azucar)
Empanada de jamón y Queso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tapa de Empanadas ➤ 0.0300Grs. (Muzzarella Barraza o calidad similar) ➤ 0.0300 Grs.(Jamon Cocido Campo Austral o calidad similar)
Empanada de Carne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tapa de Empanadas ➤ 0.0010 Grs. (Ají Molido) ➤ 0.0010 Grs. (Pimienta Blanca) ➤ 0.0010 Grs. (Pimienta Negra) ➤ 0.0280 Grs. (Picada Especial) ➤ 0.0120 (Cebollón) ➤ 0.0040 (Morrón)

Minutas	
Milanesa con Papas Fritas o Puré de Papas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.022 (Ajo en Granos) ➤ 0.0011 (Pimienta Blanca) ➤ 0.0022 (Perejil) ➤ 0.1147 (Nalga) ➤ 0.0020 (Leche La Serenísima o calidad similar) ➤ 0.500 (Huevos) ➤ 0.0650 Grs. (Pan Rallado Preferido) ➤ Papas.
Milanesa Napolitana con Papas Fritas o Puré de Papas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.022 (Ajo en Granos) ➤ 0.0022 (Perejil) ➤ 0.0002 (Laurel) ➤ 0.0010 (Aceite Girasol)



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.0032 (Pimienta Blanca) ➤ 0.0021 Grs. (Tomate Triturado) ➤ 0.0021 (Tomillo) ➤ 0.0021 (Albahaca) ➤ 0.0055 (Cebollón) ➤ 0.0041 (Zanahoria) ➤ 0.0021 (Tapa de Nalga) ➤ 0.1147 (Nalga) ➤ 0.0020 (Leche La Serenísima o calidad similar) ➤ 0.500 (Huevos) ➤ 0.0650 Grs. (Pan Rallado) ➤ 0.0350 Grs. (Muzzarella Baccaza o calidad similar) ➤ 0.0300 Grs. (Jamón Cocido Campo Austral o calidad similar) ➤ Papas.
<p>Suprema de Pollo con Papas Fritas o Puré de Papas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.022 (Ajo en Granos) ➤ 0.0011 (Pimienta Blanca) ➤ 0.0032 (Perejil) ➤ 0.0111 (Leche La Serenísima o calidad similar) ➤ 0.0712 Grs. (Pan Rallado Preferido) ➤ 0.0667 Grs. (Huevos) ➤ 0.120 Grs. (Pollo Fresco) ➤ Papas.
<p>Suprema de Pollo Napolitana con Papas Fritas o Puré de Papas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 0.022 (Ajo en Granos) ➤ 0.0022 (Perejil) ➤ 0.0111 (Leche La Serenísima o calidad similar) ➤ 0.0712 Grs. (Pan Rallado Preferido o calidad similar) ➤ 0.0667 Grs. (Huevos) ➤ 0.0002 (Laurel) ➤ 0.0010 (Aceite Girasol) ➤ 0.032 (Pimienta Blanca) ➤ 0.0021 Grs. (Tomate Triturado) ➤ 0.0021 (Tomillo) ➤ 0.0021 (Albahaca) ➤ 0.0055 (Cebollon) ➤ 0.0041 (Zanahoria)

	<ul style="list-style-type: none">➤ 0.0021 (Tapa de Nalga)➤ 0.0350Grs. (Queso Cremoso La Serenisima o calidad similar)➤ 0.120Grs. (Pollo Fresco Entero)➤ 0.0300Grs. (Jamón Cocido Campo Austral o calidad similar)
--	---



Contenido

CAPITULO I.....	3
DE LAS CONDICIONES DE LA LICITACION	3
ARTÍCULO 1° - Objeto de la Licitación.....	3
ARTÍCULO 2° - Normativa	3
ARTÍCULO 3° - Plazos.....	3
ARTÍCULO 4° - Vista de los pliegos	3
ARTÍCULO 5° - Valor de los pliegos	3
ARTÍCULO 6° - Entrega del pliego.....	4
ARTÍCULO 7° - Solicitud de aclaraciones	4
ARTÍCULO 8° - Comunicaciones.....	4
ARTÍCULO 9° - Vigencia de los contratos.....	5
ARTÍCULO 10° - Características de la concesión	5
ARTÍCULO 11° - Responsable de la concesión.....	6
ARTÍCULO 12° - Canon.....	7
ARTÍCULO 13° - Pago	7
ARTÍCULO 14° - Mora en el pago	7
ARTÍCULO 15° - Inspección de locales	7
CAPITULO II	8
DE LOS OFERENTES	8
ARTÍCULO 16° - Requisitos e inhabilitaciones para contratar.....	8
ARTÍCULO 17° - Documentación.....	9
ARTÍCULO 18° - Conjuntos económicos.....	11
ARTÍCULO 19° - Domicilio legal	11
CAPITULO III.....	12
PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.....	12
ARTÍCULO 20° - Contenido	12
ARTÍCULO 21° - Identificación de las ofertas.....	12
ARTÍCULO 22° - Plazo para la presentación de ofertas	13
ARTÍCULO 23° - Ofertas tardías.....	13
ARTÍCULO 24° - Garantía de la oferta.....	13
CAPITULO IV.....	14
APERTURA DE LAS OFERTAS.....	14
ARTÍCULO 25° - Acto de apertura.....	14
ARTÍCULO 26° - Acta de apertura de las ofertas	14
ARTÍCULO 27° - Plazo de mantenimiento de la oferta.....	14
ARTÍCULO 28° - Resestión.....	15
ARTÍCULO 29° - Evaluación de las ofertas	16
ARTÍCULO 30° - Recomendación de la Comisión Evaluadora	16
ARTÍCULO 31° - Impugnaciones al acta de evaluación.....	17
ARTÍCULO 32° - Adjudicación.....	17
CAPITULO V.....	17
DE LA EJECUCION DEL CONTRATO	17
ARTÍCULO 33° - Garantía de cumplimiento del contrato.....	17
ARTÍCULO 34° - Suscripción del contrato.....	17
ARTÍCULO 35° - Representante del concesionario.....	18
ARTÍCULO 36° - Seguros	18
ARTÍCULO 37° - Responsabilidad por daños	19
ARTÍCULO 38° - Consumo de energía.....	19
ARTÍCULO 39° - Responsabilidad del concesionario	19
ARTÍCULO 40° - Personal del concesionario.....	20
ARTÍCULO 41° - Deberes diversos del concesionario	20
ARTÍCULO 42° - Multas	21
ARTÍCULO 43° - Causales de rescisión	21
ARTÍCULO 44° - Infracciones menores	22
ARTÍCULO 45° - Reintegro del local.....	22

ARTÍCULO 46° - Procedimiento de desocupación	22
ARTÍCULO 47° - Redeterminación de los precios de los productos y del canon	22
Certificado de visita	27
ANEXO I	29
Reglamento de Comedores Universitarios - Resolución (CS) N° 627/83	29
ANEXO II	37
Bar y Comedor Estudiantil ubicado en la Planta Baja del edificio de esta Facultad Modalidades del servicio.....	37
ANEXO III	41
Bar y Comedor Estudiantil.....	41
Lista de precios de productos.....	41
ANEXO IV	47
Bar de Profesores ubicado en la Planta Principal y Entrepiso del edificio de esta Facultad	47
ANEXO V	49
Bar de Profesores	49
Lista de precios de productos.....	49
ANEXO VI	55
Requerimientos mínimos a cumplir en la elaboración y expendio de alimentos	55



Certificado de visita

Buenos Aires, _____ de _____ de _____.-

Por la presente, certifico que el Sr. _____ Doc.
Tipo _____ N° _____, en representación de la firma
_____ ha efectuado
la visita correspondiente a la Licitación Pública N° 003/18, que tramita por expediente
N° CUDAP:EXP-UBA-FD:0087667/2018 para la concesión de uso y explotación del
Bar y Comedor Estudiantil, ubicado en la Planta Baja y Bar de Profesores, ubicado en la
Planta Principal del edificio de esta Facultad.

NO VALIDO PARA COTIZAR