

Observaciones generales para las características del servicio:

1) El adjudicatario deberá proveer el servicio hasta la finalización del mismo. Asimismo, prever el tiempo de preparación necesario a fin de cumplir con el horario de inicio.

2) Las instalaciones deberán quedar en perfectas condiciones de higiene una vez terminado el evento.

3) Provisión y calidad de las preparaciones: El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio

Provisión y calidad de las preparaciones: El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando las siguientes condiciones, en el marco de lo normado en el Código Alimentario Argentino, en lo que corresponda:

1. Mercadería de primera calidad.

2. Caracteres organolépticos satisfactorios.

3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.

4) Limpieza e higiene: El adjudicatario se compromete a mantener en condiciones óptimas de aseo e higiene el espacio donde se prestará el servicio. Los vehículos utilizados para el transporte de mercaderías, como así también las plantas elaboradoras y depósitos que utilice para la prestación del servicio cuya contratación se propicia, deberán contar con la adecuada higienización, corriendo por cuenta del adjudicatario todo gasto que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tales fines. Una vez finalizado el evento el adjudicatario deberá retirar la vajilla para su correspondiente limpieza.

5) Personal: El personal deberá estar capacitado en normas de seguridad e higiene y será competente para su cometido. Deberán ser mayores de dieciocho (18) años de edad y contar con libreta sanitaria, habilitante y actualizada. Correrá por cuenta del adjudicatario estimar la cantidad de personal necesario para dar acabado cumplimiento con el servicio de camaradería. El adjudicatario proveerá a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios necesarios para la función que desempeñen, ajustada a las condiciones que exige la reglamentación vigente. El personal deberá presentarse a tomar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de prestación e higiene, en colores claros (Código Alimentario Argentino). Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos deberá mantener una adecuada higiene, tanto el personal como su indumentaria y deberá usar el cabello recogido. El comportamiento del personal deberá ser, en todo momento, correcto y eficiente.

6) Servicio: El proveedor del servicio deberá asegurar que las cantidades de bebidas e infusiones estipuladas en el presente pliego sean suficientes para abastecer a la cantidad de comensales definidas para el evento en particular. Deberá considerarse especialmente la presentación del servicio, incorporando detalles de diseño e innovación. Deberá incluir el mobiliario necesario para la presentación del catering en el evento, y demás equipamiento necesario para mantener los alimentos a la temperatura adecuada según corresponda frío/ calor.

7) En todos los casos, los servicios deberán incluir envío a domicilio garantizando que la totalidad de los alimentos se entreguen en perfecto estado. En caso de preparación de alimentos in situ,

deberá encontrarse incluido en el costo tanto los equipos como el personal correspondiente. Desarme de mobiliario y retiro de vajilla, limpieza de la totalidad de los elementos utilizados en el evento, así como los traslados de retiro deberán estar incluidos en el precio cotizado.

8) Supervisión: La adjudicataria deberá designar a un (1) supervisor para cubrir las necesidades de las acciones llevadas a cabo en el marco del evento o reunión y tener el control del resto del personal afectado siendo los responsables de la asistencia del personal y de los materiales con los que se deberá contar para el desarrollo del evento.

9) El plazo de ejecución será desde octubre a diciembre.

10) Tener en cuenta que se deberá hacer una visita previa al/los lugar/lugares donde se efectuarán los servicios para evaluar las instalaciones.

11) Se comunicará la fecha y horarios exactos, al proveedor, entre 10 días hábiles antes del evento.

12) Condiciones del personal de la empresa que realice trabajos en la Facultad:

Deberá cumplir todo el personal a cargo con todas las normativas en Seguridad e Higiene así como seguros, ART y Terceros.

La empresa que resulte adjudicataria deberá contar con los siguientes seguros, que deberán contratarse con una compañía autorizada por la Superintendencia de Seguros de la Nación o por la Superintendencia de Riesgos de Trabajo según el caso, los que deberán acreditarse a los cinco (5) días hábiles de recibida la Orden de Compra, y que podrán ser requeridos por esta Facultad cada vez que se lo considere pertinente:

a- Accidente de Trabajo: El adjudicatario asume toda responsabilidad respecto de accidentes o enfermedades de su personal, comprometiéndose a dejar indemne a la Universidad de Buenos Aires y/o Facultad de Ingeniería.

Correspondiendo acreditar dicho contrato de seguro de Riesgo de Trabajo (ART) vigente debiendo presentar antes de hacerse cargo del servicio Certificado de Cobertura con Cláusula de no repetición a favor de la Universidad de Buenos Aires con nómina del personal afectado al servicio consignándose Apellido, Nombre, Documento Nacional de Identidad y Domicilio. El referido seguro deberá ser contratado por un monto suficiente para proteger a esta Facultad de Ingeniería y/o Universidad de Buenos Aires, de cualquier responsabilidad por lesiones, enfermedades o incapacidades de cualquier clase, sean totales o parciales, permanentes o temporales, a cualquiera de los empleados o dependientes, incluyendo cualquier reclamación o indemnización que pudiera resultar en virtud de cualquier reglamentación o ley en vigencia.

b- Responsabilidad Civil: El adjudicatario deberá contratar un Seguro de Responsabilidad Civil contractual o extracontractual por daños a terceros, que cubra todos los riesgos respecto de personas y/o cosas que se produzcan en cualquier momento y por cualquier causa relacionada con el objeto contractual y/o a consecuencia de la presentación del servicio contratado. Asimismo, deberá considerarse en la póliza que los alumnos, el personal no docente y docente de esta Facultad sea considerado como tercero y que también deberá consignarse expresamente en una Cláusula Adicional que en caso de Siniestro la Facultad de Ingeniería y/o la Universidad de Buenos

Aires deberá ser considerada como Coasegurada. Se deberá contratar por un monto de \$12.000.000,00 sin franquicia y/o descubierto y el adjudicatario acreditará su contratación antes del inicio de la prestación.

c- Seguro de Vida Obligatorio: El Adjudicatario deberá presentar contrato de seguro y certificado de cobertura original vigente con nómina de quienes efectúen la prestación. Asimismo, el Adjudicatario deberá dar cumplimiento con lo estipulado con la Ley de Seguridad e Higiene nº 19.587 y su Decreto Reglamentario nº 351/79. Los lugares posibles donde se llevarán a cabo las ceremonias podrán ser: en avenida Paseo Colón 850 o las Heras 2214.-