



BANCO CENTRAL
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

EXPEDIENTE N° 686/102/17

LICITACIÓN PÚBLICA N°

OBJETO: Contratación de una empresa para la explotación del Servicio de Comedores, cafetería express-kioscos, Combos para los chicos que visitan el Banco, Combos para cursos de Capacitación, Combos para Eventos Especiales y Combos Saludables, por el término de 2 (dos) años a partir de su adjudicación, con opción, por parte del Banco a renovar el servicio por otro período de hasta 12 meses.

GERENCIA DE CONTRATACIONES



BANCO CENTRAL
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

EXPEDIENTE N° 686/102/17

LICITACIÓN PÚBLICA N° 00/17

DIA MES AÑO HORA

Fecha de apertura de las ofertas:

-	-	-	-
---	---	---	---

Las ofertas se recibirán hasta la fecha y horario estipulado para apertura de sobres, en la ventanilla de Atención a Proveedores de la Gerencia de Contrataciones de este Banco Central, Reconquista 266, C.A.B.A., Edificio N° 4 (Anexo San Martín 235), 8° Piso Oficina 4803. Los interesados podrán retirar sin cargo el presente Pliego de Bases y Condiciones en el mismo lugar y hasta el día anterior a la apertura de sobres.

DIA MES AÑO HORA

Fecha tope de recepción de consultas:

-	-	-	-
---	---	---	---

DIA MES AÑO HORA

Fecha tope de visita:

-	-	-	-
---	---	---	---

GERENCIA DE CONTRATACIONES

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 2



CONDICIONES PARTICULARES

Art. 1º - OBJETO:

El Banco Central de la República Argentina convoca a Licitación Pública para la explotación de:

- Comedor General, por el sistema de "AUTOSERVICIO", ubicado en el 2º piso del Edificio San Martín 235;
- Comedor de Autoridades Superiores, sito en el 1º piso del edificio San Martín 275 (previa reserva de turno).
- Colocación de 4 puestos fijos (Cafetería Express – kiosco fijo).
- Combos para los chicos que visitan el Banco.
- Combos para cursos de capacitación.
- Combos para eventos especiales.
- Combos saludables.

Art. 2º - PLAZO DE PRESTACION:

El plazo de prestación del servicio se establece por un período de veinticuatro (24) meses a partir de su adjudicación, con opción a favor de la Institución de prorrogar el mismo por única vez por un período de hasta 12 (doce) meses.

Art. 3º - VERIFICACION PREVIA:

Las firmas oferentes deberán efectuar, antes de formular su oferta, una visita a las instalaciones del Banco a los efectos de tomar conocimiento de las características del servicio requerido y estado en que se encuentran los lugares, objeto de esta Licitación.

*La visita se realizará por única vez, dividida en dos jornadas, ***llevándose a cabo el 10º y 9º día hábil bancario anterior a la fecha de apertura del primer sobre, a las 10:00 horas.*** A tal efecto, tomarán contacto con la Gerencia de Servicios Generales –Subgerencia de Gestión de Servicios, Bienes y Depósito- de este Banco, Anexo San Martín 235, 8º piso - Oficina 802, Teléfonos 4348-3668 o 4348-3500 Int. 4642 / 3635 / 1244, en el horario de 10:00 a 15:00.*

Al finalizar la visita de inspección, la concurrente recibirá un duplicado del respectivo comprobante de asistencia, el que deberá ser presentado junto con su oferta.

La adjudicataria no tendrá derecho a interponer reclamo alguno por trabajos incluidos en el objeto y contenido del presente pliego de condiciones que adujera desconocer.

Art. 4º - CONSULTAS Y/O PEDIDO DE ACLARACIONES:

Las consultas y/o pedido de aclaraciones se deberán realizar por escrito hasta el SÉPTIMO día hábil anterior al acto de apertura de sobres. Estarán dirigidos a la Gerencia de Contrataciones e ingresados por la Mesa de Entrada del Banco, en el horario de 10:00 a 15:00.

Art. 5º - REQUISITOS A CUMPLIR POR LA OFERENTE:

La oferente deberá cumplir con los siguientes requisitos esenciales mínimos establecidos por el Banco, los cuales se detallan a continuación:

1 - Registro de Proveedores:

Quienes deseen ofertar y no se encuentren inscriptos, podrán preinscribirse hasta la presentación de la oferta inclusive, y tramitar la solicitud de inscripción definitiva en cualquier momento,

Lugar y Fecha:	Firma y sello	BCRA 3
----------------	---------------	----------



debiendo completar el registro antes de la eventual adjudicación. Para realizar la preinscripción o inscripción, deberán dirigirse a la casilla de correo proveedores@bcra.gov.ar.

2 - Constancia del registro público de empleadores con sanciones laborales (REPSAL):

La oferente, tanto al momento de la apertura de sobres, como al de la Adjudicación, no deberá poseer sanciones en el Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (conforme Ley 26.940).

3 - Certificado Fiscal para Contratar con el Estado:

En caso que la propuesta fuera igual o superior a \$ 50.000.-, la oferente deberá adjuntar copia del Certificado Fiscal para Contratar otorgado por la A.F.I.P., o en su defecto, constancia de haber iniciado el trámite ante la misma. (Resolución General N° 1814/05). Todo esto, en razón de que deberá encontrarse habilitado fiscalmente para contratar antes de la eventual adjudicación, como así también a la fecha de la notificación de la Orden de Compra correspondiente a la presente contratación.

4 - Referencias de antecedentes:

Acreditar antecedentes con datos de contacto en los últimos 3 (tres) años donde haya prestado servicios de características similares a las que se pretende contratar. Las proponentes deberán acompañar notas originales de las contratantes donde conste su opinión sobre el desempeño de la oferente, vigencia contractual, cantidad de personal afectado, quedando a criterio de esta Institución solicitar la presentación de los contratos respectivos, de modo que permita al Banco, a su sólo juicio, analizar la envergadura y capacidad operativa de la firma postulante.

Exceptúase de lo establecido precedentemente a aquellas firmas que, de haber realizado provisiones o servicios en este Banco, similares a los aquí solicitados, debiendo detallar solamente el/los número/s de Orden/es de Compra a través de la/s cual/es hayan sido adjudicatarios.

La oferta estará debidamente firmada en todas sus hojas, por el representante legal o apoderado con facultades suficientes, de la oferente.

Art. 6° - FORMA DE COTIZAR - ADJUDICACIÓN

Se deberá cotizar el valor de los productos que componen cada uno de los Anexos: **Comedor General y puestos de cafetería express – Kioscos: Anexo “A”;** **Combos “Los chicos que visitan el Banco”:** Anexo “B”; **Combos para cursos de Capacitación:** Anexo “C”; **Combos para Eventos Especiales:** Anexo “D” y **Combos Saludables:** Anexo “E”, incluyendo los aderezos y toda clase de envases y cubiertos descartables, por los 24 (veinticuatro) meses.

La adjudicación será indivisa y recaerá en la propuesta que, a juicio de la Supervisión, reúna el mayor puntaje sobre la base de los precios cotizados.

A los fines exclusivos de la comparación de las ofertas se considerará el promedio de los importes unitarios cotizados para los menús, y productos consignados en los Anexos A, B, C, D, y E, a esos efectos se establece un porcentaje de ponderación por cada Anexo, siendo del 70% para lo cotizado en el Anexo A, 10% para lo cotizado en el Anexo B, 10% para lo cotizado en el Anexo C, 5% para lo cotizado en el Anexo D y 5% para lo cotizado en el Anexo E.

Los importes que se establezcan deberán ser finales, incluyendo luego de haberles incorporado todo impuesto, tasa, gravamen, etc. que corresponda aplicar en cumplimiento de disposiciones emanadas de autoridad competente. A tales efectos se informa que el B.C.R.A. reviste la categoría de “Exento del Impuesto al Valor Agregado”.

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 4



Art. 7° - MANTENIMIENTO DE OFERTAS:

La proponente se obliga a mantener su oferta por el término de sesenta (60) días hábiles, contados a partir de la fecha del acto de apertura. Si no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos al vencimiento del plazo, aquélla se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial.

Art. 8° - RECOMPOSICIÓN DE LA ECUACIÓN ECONÓMICO FINANCIERA:

Según lo determinado en el Capítulo XIV del Reglamento de Contrataciones, si durante el transcurso del presente contrato se produjeseen alteraciones significativas en los precios, por causas no imputables a las partes, la adjudicataria podrá solicitar, luego de transcurridos como mínimo SEIS (6) meses de la ejecución del contrato, la recomposición de la ecuación económica financiera del mismo, siempre que la Variación de Referencia sea superior al ONCE POR CIENTO (11%) tomando como base al precio original del valor de la adjudicación.

La recomposición de la ecuación económica financiera del contrato no resultará automática por la sola verificación de las variaciones en los índices de referencia, siendo potestad de esta Institución el análisis de la procedencia de la solicitud.

No será aplicable el presente procedimiento para las ofertas cotizadas en moneda extranjera, o cotizadas con una alícuota variable en función de valores de referencia.

A esos fines, los oferentes deberán consignar en sus ofertas la estructura de costos que especifique la totalidad del precio ofertado, sus ponderaciones y los índices o precios de referencia que sean relevantes (ANEXO III).

Art. 9° - ACLARACIONES SOBRE EL USO DE OPCIÓN:

Se deja expresa constancia que la adjudicación se efectuará por 24 meses, siendo potestad unilateral del Banco el uso de opción contemplado en el presente pliego, por lo que, para la constitución de las garantías de oferta, como de adjudicación se deberán tomar solamente los valores cotizados para el primer período de contrato (24 meses).

Art. 10° - FORMA DE PAGO:

Toda consumición que efectúe el personal, tanto en el Comedor General como en los puestos fijos - kioscos, será abonada por éste en forma inmediata, en efectivo o por cualquier otro medio de pago que este Banco autorice. Esta Institución no se hará responsable de situaciones litigiosas que pudieran suscitarse entre sus empleados y la concesionaria con motivo del pago de las consumiciones.

Vales de Funcionarios: Serán abonados a mes vencido. A tales efectos, la empresa deberá solicitar a cada comensal, la firma y el sello aclaratorio de los vales individuales que proveerá el Banco. Dichos vales conformados serán presentados por la concesionaria a la Supervisión del servicio al finalizar cada mes. Una vez aprobados, deberán presentar la factura ante el Banco.

Combos de los chicos visitan el Banco: Serán abonados una vez que termine el servicio. A tales efectos la empresa deberá presentar los remitos y la factura.

Combos para Cursos de Capacitación: Serán abonadas a mes vencido. A tales efectos, la

Lugar y Fecha:	Firma y sello	BCRA 5
----------------	---------------	----------



empresa deberá presentar los remitos y la factura.

Combos para Eventos Especiales: Serán abonados una vez que termine el servicio. A tales efectos la empresa deberá presentar los remitos y la factura.

Combos Saludables: Serán abonados una vez que termine el servicio. A tales efectos la empresa deberá presentar los remitos y la factura.

Dichos pagos se efectuarán por transferencia bancaria a través de banco de plaza, dentro de los 10 (diez) días hábiles de presentadas las facturas correspondientes, al domicilio Reconquista 266-C.A.B.A. o bien, a la cuenta de correo electrónico de la Gerencia de Presupuesto y Liquidaciones liquipago@bcra.gob.ar.

A tales efectos, la firma que resulte adjudicataria deberá suministrar, indefectiblemente, mediante nota presentada en la GERENCIA DE PRESUPUESTO Y LIQUIDACIONES, los siguientes datos identificatorios: Nombre del Banco. Sucursal, Tipo de Cuenta, Titular de la Cuenta, Número de CBU, Número de C.U.I.T./C.U.I.L., según corresponda y, número de D.N.I.

Deberá acompañar, asimismo, copia certificada por escribano público o entidad bancaria, que permita constatar la personería que se invoca, (titular o apoderado), según el caso.

NOTA: Se deja expresa constancia que la remisión al proveedor de la notificación del giro efectuado al Banco receptor será considerada como cancelación de la operación por parte de esta Entidad.

Art. 11° - GARANTIAS DE OFERTA Y DE ADJUDICACION:

Es obligación de la oferente presentar la garantía de oferta junto con la propuesta en sí, y la garantía de adjudicación en caso de que sea seleccionada como contratista, so pena de que se rechace *in limine* la oferta o que se revoque la adjudicación, respectivamente, en caso de que ello no ocurriera.

Las mismas se deberán constituir conforme se detallan a continuación:

GARANTIA DE OFERTA:

- Deberá ser constituida por la suma de \$ 100.000.- (Pesos cien mil).

GARANTIA DE ADJUDICACIÓN:

- Deberá ser constituida por la suma de \$ 300.000.- (Pesos trescientos mil) la cual deberá ser entregada **indefectiblemente** al momento de retirar la correspondiente Orden de Compra.

Estas garantías se constituirán conforme a lo establecido en el artículo N° 51 del Reglamento de Contrataciones de este B.C.R.A.

Las garantías constituidas con pólizas de seguro de caución deberán estar certificadas por escribano público.

Art. 12° - PENALIDADES:

Establécese para esta contratación las sanciones que a continuación se detallan, las mismas se

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 6



aplicarán considerando el valor del cubierto cotizado para el MENÚ ESPECIAL/MINUTA (Bife de lomo + botella gaseosa 600 cc aprox. + postre):

- a) 10 (diez) veces el valor del cubierto, por cada día hábil bancario de atraso si la concesionaria o su representante no firmara, por ausencia o negativa, una orden de servicio dentro de las 24 horas de impartida.
- b) 15 (quince) veces el valor del cubierto, por cada día hábil bancario de atraso en la realización de lo ordenado y/u observado en una orden de servicio, una vez vencido el plazo que en la misma se indique.
- c) 15 (quince) veces el valor del cubierto, por cada vez que se compruebe falta de limpieza y/o higiene en cualquiera de los lugares del Banco, afectados al Servicio (como por ejemplo derrames en el traslado de alimentos/residuos). (Punto VII de la Descripción del Servicio).
- d) 15 (quince) veces el valor del cubierto, por cada vez que se constate una porción menor en cantidad de gramaje respecto a lo estipulado en el pliego. O se verifique en el producto baja calidad de las materias primas utilizadas.
- e) 10 (diez) veces el valor del cubierto, por cada producto que se detecte con fecha vencida.
- f) 10 (diez) veces el valor del cubierto, por cada vez que no se realice la limpieza básica de cocina (incluidos sus elementos integrantes), heladeras, exhibidores, carritos, puestos fijos (kiosco), campana y/o desengrasador de la cocina del Comedor General la que deberá efectuarse semanalmente. Misma penalidad corresponderá en caso de incumplir la limpieza profunda indicada en el punto III- LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y DESINFECCION DE LOS LOCALES E INSTALACIONES A CARGO DE LA CONCESIONARIA.
- g) 200 (doscientas) veces el valor del cubierto, en caso de comprobarse - luego de los análisis bromatológicos pertinentes - la utilización de alimentos considerados "NO APTOS PARA EL CONSUMO", de acuerdo con lo estipulado en el Capítulo 1, punto 1.8 del Decreto N° 179/00 del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, sin perjuicio de las medidas legales que puedan generar las consecuencias derivadas de la consumición de tales productos y de la responsabilidad civil y penal que pudiera corresponderle al concesionario.
- h) 10 (diez) veces el valor del cubierto, por cada vez que se verifique el incumplimiento de cualquier cláusula del contrato que conforma el marco regulatorio de la relación y no esté contemplada específicamente en los incisos precedentes. Esta penalidad contemplará, especialmente, el incumplimiento del artículo XII –OBLIGACIONES DE LA CONCESIONARIA CON SU PERSONAL, de la Descripción del Servicio.
- i) 15 (quince) veces el valor del cubierto, por cada vez que debido a la falta de personal de la firma prestataria se comprometa el normal funcionamiento del servicio.
- j) 15 (quince) veces el valor del cubierto, por cada vez que se compruebe la publicación y/o cobros de sobreprecios por los artículos cuyos valores fueron fijados en los anexos respectivos.
- k) 7 (siete) veces el valor del cubierto, por cada vez que no se respete la existencia de platos, enunciados en el anexo A, o no se cumpla la correspondiente alternancia semanal - diaria.

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 7



EXPEDIENTE N° 686/102/17

LICITACIÓN PÚBLICA N° 00/17

O se compruebe que no se respeta la publicación y exhibición permanente de todos los productos obligatorios de pliego Anexo A con sus respectivos precios, en los puestos fijos.

I) 10 (diez) Veces el valor del cubierto, por cada vez que no cuenten con los contenedores de residuos destinados a reciclables y basura.

Art. 13º - SUPERVISIÓN:

Estará a cargo de personal de la Gerencia de Servicios Generales – Subgerencia de Gestión de Servicios, Bienes y Depósito. Reconquista 266, Anexo San Martín 235, 8º piso, Oficina 4802, Teléfonos 4348-3500 int. 3635/4642, en días hábiles bancarios.

Art. 14º - COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD:

El adjudicatario que, por su relación con este Banco Central, pudiera tomar conocimiento de información confidencial, deberá suscribir el "Acta de Compromiso de Confidencialidad", en lo que respecta al tratamiento de la información de la Institución (ANEXO I).

Art. 15º - CLÁUSULA DE INDEMNIDAD:

El personal asignado por las empresas para ejecutar las tareas objeto de la prestación de los servicios solicitados en el presente Pliego de Bases y Condiciones, no mantiene vínculo contractual alguno con el B.C.R.A., no existiendo por parte de esta entidad responsabilidad alguna por lo que esta Institución no responderá ni estará obligada a hacerse cargo de ningún pago, total o parcial, respecto del referido personal de la firma adjudicataria de los servicios prestados ni de la de sus subcontratistas. En el caso de que el B.C.R.A. debiese anticipar alguna suma en virtud de reclamo de cualquier índole, la adjudicataria se compromete a reembolsar los importes adelantados por este Banco, dentro de los cinco 5 (cinco) días hábiles de notificada. A tales efectos la oferente deberá suscribir la Declaración Jurada del ANEXO II.

Art. 16º - RESERVA:

El Banco se reserva la potestad de dejar sin efecto en cualquier tramo del iter licitatorio, el presente llamado siempre que medien razones que comprometan el interés general, sin que ello genere obligación alguna de resarcimiento, sin perjuicio de la devolución de las correspondientes garantías de mantenimiento de ofertas y adjudicación si correspondiera.

El Banco se reserva la facultad, a su exclusivo arbitrio, de conferir al proponente un plazo para subsanar los errores u omisiones no esenciales.

Art. 17º - CANCELACION DEL CONTRATO:

El Banco, ante eventuales variaciones de las necesidades en este tipo de servicio por razones de índole institucional, se reserva el derecho de rescindir total o parcialmente el contrato durante su vigencia, previa comunicación con una antelación no menor de 30 (treinta) días, sin que medie derecho de reclamo alguno por parte de la concesionaria.

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 8



BANCO CENTRAL
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

EXPEDIENTE N° 686/102/17

LICITACIÓN PÚBLICA N° 00/17

A) SITUACION ANTE LA A.F.I.P.:

El abajo firmante manifiesta en carácter de declaración jurada que la oferente, cuyos datos se detallan a continuación, no registra deudas impositivas o previsionales exigibles por la Administración Federal de Ingresos Públicos.

- { Nombre de la Empresa:
{ Domicilio Fiscal:
{ Número de C.U.I.T.:

B) DOMICILIO ESPECIAL:

A los efectos del cumplimiento de sus obligaciones, la oferente constituye domicilio especial en Ciudad Autónoma de Buenos Aires, aceptando someterse, en caso de controversia, a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, haciendo renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponderle.

C) IDENTIFICACION DEL FIRMANTE DE LA PROPUESTA:

- { Nombre y Apellido:
{ Tipo y número de documento de identidad:
{ Carácter invocado:
{ Teléfono:

D) PERSONAS AUTORIZADAS A RETIRAR GARANTIAS CONSTITUIDAS EN CHEQUE:

- { Nombre y Apellido - tipo y número de documento:

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 9



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LOS SALONES COMEDORES, PUESTOS FIJOS-KIOSCOS, COMBOS.

I. DESCRIPCION GENERAL DEL SERVICIO:

Servicio de expendio de alimentos de **primera calidad**, de acuerdo a los consignados en el Anexo "A", que forma parte del presente pliego de condiciones, ajustados a cada época estacional.

Atención de 4 (cuatro) puestos fijos-Kioscos, provisión de refrigerios mediante Combos para los chicos que visitan el Banco, Cursos de Capacitación, Eventos Especiales, Combos Saludables y Servicio de comida para Funcionarios Superiores.

A- COMEDOR GENERAL:

La concesionaria deberá proveer diariamente, 4 (**cuatro**) variantes de platos integrados de la siguiente manera: 1 (uno) por carnes rojas, 1 (uno) por carnes blancas, 1 (uno) por pastas, y 1 (uno) por opción saludable, conforme se describen en el anexo "A". Cada uno de los platos enunciados precedentemente deberá tener 5 opciones dentro de su especie la cual rotará diariamente durante la semana, nunca deberá ser repetido un mismo plato en la misma semana.

Debe ofrecer 8 platos especiales / minutas todos los días de la semana

Asimismo, cada uno de los platos descriptos, deberán tener la opción de **Menú 1: Plato con vaso de bebida 330 cc / lata 354 cc** y **Menú 2: Plato con botella de bebida de 600 cc. y postre,** debiendo ser el combo más económico que la suma de cada producto integrado individualmente, según se detalla a continuación:

- a) **Menú 1:** estará compuesto por todos los platos de los enumerados en el anexo "A" (especiales, carnes rojas, carnes blancas con guarnición, opción saludable y pastas) con un vaso (policarbonato) de gaseosa (Línea Pepsi o Coca Cola) de 330 cc. aprox. / lata 354 cc, más dos pancitos.
- b) **Menú 2:** estará compuesto por todos los platos enumerados en el anexo "A" (especiales, carnes rojas, carnes blancas, con guarnición, opción saludable y pastas), una botella de gaseosa (entre 500/600 cc.) o agua mineral primera calidad de marca (500 cc. aprox.) o agua saborizada primera marca (500 cc. aprox.) dos pancitos, más un postre a elección de los enunciados en Anexo "A".

Guarniciones: se señala que todos los platos detallados en el Anexo "A" deberán ser acompañados, según la elección del comensal, por las siguientes opciones: papas fritas, puré de papa / batata, puré de calabaza o una ensalada del Salad Bar hasta 200 grs, De haber un excedente en la ensalada, el comensal abonará la diferencia.

En el caso que el comensal decidiera llevar:

- a) Guarnición sola, se le deberá cobrar por peso al precio vigente del Salad Bar.
- b) Plato solo, se deberá descontar al precio del plato + guarnición, los 200 grs. correspondientes a esta última al precio vigente del Salad Bar.

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 10



EXPEDIENTE N° 686/102/17

LICITACIÓN PÚBLICA N° 00/17

Toda vez que un producto esté en falta podrá ser reemplazado por otro, previa autorización de esta Supervisión.

Los vasos de Gaseosa (Línea Coca Cola o Pepsi) deberán servirse mediante Dispenser de gaseosas por medio del sistema de gas carbónico y jarabe en vaso de 330 cc o lata de 354cc.

Asimismo, la concesionaria adjudicada estará obligada a ofrecer diariamente, sin excepción, todas las variantes de salad bar, postres, sandwichería, bebidas y cafetería conforme se señala en el anexo "A".

El horario de almuerzo en este recinto -con una capacidad que posibilita la atención simultánea de aproximadamente 120 (ciento veinte) comensales sentados-(de una dotación de aproximadamente 2500 personas) estará comprendido entre las 11:45 y las 15:30 hs. de lunes a viernes.

Teniendo en cuenta que el personal del Banco goza de una franquicia horaria de 45 (cuarenta y cinco) minutos para el almuerzo quedará a cargo del Concesionario y será de su exclusiva responsabilidad todos los aspectos inherentes a la programación de la operatoria y desarrollo de la prestación del servicio en este comedor, el que se ajustará a la conformación y ubicación de las instalaciones existentes.

La comida se podrá solicitar vía mail coordinando el horario de retiro por el comedor.

B- CAFETERÍAS EXPRESS 4 PUESTOS FIJOS:

Deberá ofrecer café express c/s leche o lágrima (en caso de que la máquina dispensadora de café no ofrezca la opción "lágrima" deberá contar con un espumador de leche), agua mineral, agua saborizada, gaseosas (las bebidas deben estar frías), medialunas, facturas, empanadas, tartas, emparedados, frutas de estación, barras de cereal ensaladas y ensaladas de fruta conforme los precios estipulados en el anexo "A" con el fin de satisfacer de modo permanente las demandas del personal de la Institución.

Asimismo, el Puesto 1, deberá contar con los platos correspondientes al Menú diario.

Los puestos podrán ofrecer platos no incluidos dentro del anexo "A" respetando los valores razonables de plaza y alrededores, debiendo publicar el listado de precios tanto de los productos de pliego obligatorios como aquellos no incluidos en él, de manera clara y separada.

El servicio de cafetería Express deberá ser ofrecido mediante Máquinas dispensadoras (de café soluble hidrolizado), eléctricas, primeras marcas, y deberán ofrecer al menos 4 variedades de café como por ejemplo (café negro, café con leche, cappuccino, café lagrima, mocaccino).

Los kioscos deberán funcionar entre las 09:00 y 17:30 horas, a excepción del Puesto 1 (Hall de Reconquista 250) que se extenderá su horario hasta las 18 hs.

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 11



C- COMEDOR DE AUTORIDADES SUPERIORES:

El mismo será utilizado, exclusivamente bajo pedido y reserva con una antelación de 24 hs., ofreciendo a los Autoridades Superiores de este Banco que así lo deseen un servicio de almuerzo con cargo a los mismos, el que se ajustará a la siguiente descripción:

- a. Cantidad mínima de comensales: 8 personas.
- b. Horario: entre las 13 y 15 hs.
- c. Menúes: estarán compuestos por los menúes descriptos en el anexo "A".

D- COMBOS:

1. Combos para los chicos que visitan el Banco:

Durante la prestación del servicio, se podrá solicitar hasta la cantidad de combos compuestos, cada uno, por:

- 1 Jugo tipo Baggio o Cepita de 200 c.c.
- 1 Barrita de cereal tipo Felfort 20 grs. aproximadamente.
- 1 Paquete de galletitas de 120 grs. aproximadamente (Marca Sonrisas / Rumba / Amor).

Cada combo será entregado en bolsita de papel madera. Los mismos serán entregados sujeto a necesidad y pedido formal del Banco.

2. Combos para los alumnos de los Cursos de Capacitación:

Durante la prestación del servicio, se podrá solicitar hasta la cantidad de 18.000 combos compuestos, cada uno por:

- 1 Café c/s leche o lagrima de 240 c.c.
- 1 Paquete de galletitas saludable de 40 grs. aproximado a elección de la supervisión o 1 barrita de cereal tipo Felfort (20 grs.).

3. Combos para Eventos Especiales:

Durante la prestación del servicio, se podrá solicitar hasta la cantidad de 1.000 combos compuestos, cada uno por:

- 1 Gaseosa en botella primera marca de entre 500 / 600 cc aprox.
- 2 Café c/s leche o lagrima de 240 cc.
- 1 turrón primera marca de 25 grs. aprox.
- 1 Emparedado de jamón y queso (50 grs. Y 50 grs.).
- 2 medialunas / facturas.

4. Combos Saludables:

Durante la prestación del servicio, se podrá solicitar hasta la cantidad de 1.000 combos compuestos, cada uno por:

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 12



**1 Fruta de estación
1 Barrita de cereal tipo felfort (20 grs.)**

E- VALES FUNCIONARIOS:

Durante la prestación del servicio, los Funcionarios Superiores podrán solicitar cualquier producto ofrecido por la prestataria. A tal fin la empresa deberá solicitar la firma y el sello aclaratorio de los vales individuales que proveerá el Banco.

II. ELABORACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS:

Los platos que conformen los distintos menús y otros alimentos comestibles, deberán ser elaborados en este ámbito, utilizándose los espacios facilitados por esta Institución, a efectos de garantizar la calidad de los procesos de elaboración.

El ingreso y traslado interno de los alimentos, bebidas, lácteos, etcétera, deberá realizarse indefectiblemente en el horario comprendido entre las 06:00 y 09:30 hs.

El Banco podrá, toda vez que lo estime conveniente, comprobar el estado de los productos que se expendan, así como retirar muestra de ellos para someterlos a análisis bromatológicos, sin perjuicio de toda otra verificación que resuelva sobre los mismos.

Sin perjuicio de ello, la concesionaria será civil y penalmente responsable en todo momento por la comercialización de alimentos (sólidos o líquidos), de plazo vencido y/o en estado no apto para el consumo.

La concesionaria del servicio de expendio de alimentos será única responsable de la calidad de los mismos, desde el inicio del procedimiento hasta el mismo momento de ser consumidos, tenga o no el dominio directo de éstos, en las distintas etapas de elaboración, manipulación, transporte, etc. Para ello deberá asegurar y demostrar fehacientemente la utilización de métodos de prevención, capacitación y control avalados por la autoridad sanitaria y bromatológica correspondiente, y exigir a su vez una conducta análoga a posibles terceros intervenientes, informando por escrito lo actuado en tal sentido a las autoridades o inspectores del Banco, reservándose, éste último, la potestad de realizar auditorías de cualquier tipo sin previo aviso y toda acción que este B.C.R.A. considere necesaria para controlar la calidad de los alimentos y el cumplimiento de lo establecido en el presente artículo.

Importante: *Otorgada la concesión del servicio, la Subgerencia de Medicina Laboral y Seguridad en el Trabajo dará a conocer las pautas a observar respecto de los procedimientos de control de la calidad de los alimentos.*

III- LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN DE LOS LOCALES E INSTALACIONES A CARGO DE LA CONCESIONARIA:

Tendrá a su cargo la limpieza y mantenimiento integral de todas las áreas afectadas a los servicios con todo su mobiliario, pisos, paredes, vidrios, artefactos de iluminación, cielorrasos en general y todo tipo de maquinarias y otros elementos internos y externos e instalaciones actuales y futuras, etc., debiendo presentar en todo momento, óptimas condiciones de higiene y salubridad. Asimismo,

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 13



durante el funcionamiento del servicio y en todos los turnos, se deberá mantener en perfecto estado de limpieza todo el comedor (mesas, sillas, pisos, mesadas, etc.), para lo cual deberán contar permanentemente con los elementos de limpieza necesarios e imprescindibles para tal fin.

a) **Limpieza de cámara desengrasadora:** cada 3 meses, o antes si la capacidad de desague se viera desminuida y requiera el inmediato tratamiento, se deberá proceder al total desagote mediante servicio externo especializado (tanque atmosférico), procediendo posteriormente a la limpieza profunda de las paredes y piso. Se deberá presentar la respectiva certificación

Posteriormente se procederá a la limpieza de las cañerías y bocas de acceso, mediante libre escurrimiento, desde las bachas, de soda cáustica diluida en agua caliente, hasta el desengrasado interno de las cañerías de los desagues.

El primer tratamiento descripto, se deberá efectuar previo al inicio de la prestación. Para el mantenimiento cotidiano, será importante que se proceda al retiro de la capa de grasa/aceite/sólidos livianos flotante del DESENGRASADOR en períodos acordes al uso dado. Cuanto más intensivo, menor el plazo de retiro (diario o semanal), lo cual puede ser detectado visualmente.

b) **Mantenimiento de campanas (2) y sistema de extracción de aire:** Previo al inicio del servicio, se deberá proceder a efectuar una profunda limpieza de los sistemas de extracción (campana, filtros, conductos y forzador), para evitar contingencias por acumulación de residuos inflamables.

Limpieza básica: Se deberá realizar una vez por semana (filtros, canaletas y campana).

Limpieza profunda: Cada tres meses se deberá realizar la limpieza profunda (filtros, canaletas, campanas, forzador y ductos). Se deberá presentar la respectiva certificación.

La periodicidad de la limpieza profunda podrá ser modificada en más o en menos según lo determine el responsable del Banco de Seguridad e Higiene en el trabajo.

c) **Desinfección, desratización y desinsectación** de áreas afectadas la servicio que deberá realizar con una frecuencia mínima de una vez por semana, presentando la respectiva certificación.

d) Los residuos deberán ser acondicionados en bolsas de polietileno, verdes o negras según corresponda y trasladados en recipientes plásticos rodantes en los horarios prefijados por esta Institución, como así también, **separar los residuos orgánicos (en bolsas negras) de los reciclables (en bolsas verdes)**, dando cumplimiento a lo reglamentado por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



ESPECIFICACIONES GENERALES

I - PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA:

El personal designado para desempeñarse en esta Institución tendrá carácter permanente, salvo circunstancias de fuerza mayor debidamente justificadas (enfermedad, accidente de trabajo o casos similares).

El personal designado para desempeñarse en esta institución deberá ser idóneo en las tareas que le correspondan, debiendo además poseer buena presencia, trato y conducta intachables. El personal de la adjudicataria antes mencionado deberá ajustarse, además, a las normas internas vigentes para las personas ajenas al Banco, debiendo la adjudicataria proporcionar, previo al inicio del servicio, una nómina de aquellos con los números de sus respectivos documentos nacionales de identidad, fecha de nacimiento y domicilio, la que será actualizada en forma simultánea con los reemplazos y ampliaciones en su dotación.

IMPORTANTE: Asimismo, deberá presentar original y fotocopia del Certificado de Reincidencia y/o de Antecedentes Penales, expedido por el Registro Nacional de Reincidencia y Estadística Criminal y Carcelaria, actualizado a la fecha de comienzo de la prestación, de todo el personal que prestará servicios en el Banco, como así también, de aquellas personas que se utilizarán para posibles reemplazos por ausencia y de los miembros de los órganos de gobierno, administración y fiscalización de la sociedad. Si a la fecha de comienzo del servicio no obraran, en la Gerencia de Seguridad Interna, los mencionados certificados, la misma queda facultada a impedir el ingreso del personal de la contratada. Esta limitación no eximirá a la adjudicataria de la responsabilidad del cumplimiento del servicio contratado. Asimismo, en caso de ser requerido, la adjudicataria deberá presentar el original de los Certificados de Antecedentes expedidos por la Policía Federal del personal operativo, actualizado a la fecha del comienzo de la prestación del servicio en el Banco.

La adjudicataria procederá al inmediato relevo de aquellos agentes que no reúnan las condiciones exigidas, o bien que, por cualquier motivo incurriera en faltas, a juicio del Banco y a su sola indicación. Aún en el caso de que, como consecuencia directa o indirecta de este relevo, la adjudicataria y/o su subcontratista se viera obligada a indemnizar por despido o cualquier otro concepto al referido personal, el Banco no responderá ni estará obligado a hacerse cargo de ningún pago, total o parcial, efectuado por aquéllas.

Queda entendido, no obstante, que el consentimiento para la actuación de su personal no libera a la adjudicataria de ninguna de sus responsabilidades contractuales.

El Banco proveerá a la adjudicataria, las credenciales de proximidad necesarias para que su personal pueda acceder a las instalaciones, debiendo afrontar el costo de las mismas en caso que sus dependientes las extravíen o bien no proceda a la oportuna devolución.



EXPEDIENTE N° 686/102/17

LICITACIÓN PÚBLICA N° 00/17

NOTA: se deja establecido que el Banco no aceptará, para la iniciación del servicio, ningún comprobante de iniciación de trámite, con miras a la obtención de los certificados mencionados en el segundo párrafo.

Deberá afectar como mínimo una dotación de 13 personas para un ágil, correcto y normal desarrollo de los servicios, debiendo éstos poseer buena presencia, trato y conducta intachable y ser idóneos en las tareas que se le asignen.

Cocina: 1 Cocinero y 2 ayudantes

Línea: 5 camareras (Incluye 2 cajas – importante deberá prestarse especial atención a la celeridad en la línea de cajas).

Puestos Fijos: 4.

Limpieza: 1

Encargado:1

La adjudicataria deberá contar con libreta sanitaria de todo el personal que sea asignado a la prestación del servicio y facilitar la verificación de su cumplimiento con la presentación de los respectivos comprobantes a requerimiento del Banco.

II - RESPONSABILIDAD DE LA ADJUDICATARIA:

Toda actividad que la adjudicataria realice con miras o propósitos de encubrir vicios, deficiencias o irregularidades en el trabajo encomendado, sin perjuicio de las medidas que pudieran corresponderle, será observada mediante orden de servicio o telegrama colacionado, según su gravedad o urgencia, debiendo subsanar el inconveniente en un plazo que no excederá las 48 (cuarenta y ocho) horas. Caso contrario, sin perjuicio de la aplicación de las medidas punitivas que correspondan, el Banco quedará facultado, sin más trámite, para encomendar a terceros dicha tarea a exclusivo cargo de la adjudicataria.

La adjudicataria se compromete a tomar a su cargo el servicio contratado en forma incondicional, esto es, sin esgrimir limitaciones que afecten la prestación de dicho servicio en forma integral, aceptando la atención del mismo en el estado en que se encuentren los bienes objeto de la prestación.

La atención deberá ser permanente durante la vigencia del contrato, no admitiéndose interrupción alguna por vacaciones u otras causas.

III - EJECUCION DEL CONTRATO:

La contratada deberá poseer la capacidad y medio humanos y materiales para encarar y resolver, correcta e inmediatamente, las situaciones de cualquier índole relacionadas con los trabajos, estipulados en el presente contrato, que debido a su intervención directa o indirecta pudiera hacer peligrar la continuidad de servicios esenciales del Banco y/o interrumpir el normal desenvolvimiento de sus actividades propias.

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 16



Sin perjuicio del derecho del contratista a pedir las aclaraciones que estime corresponder, queda establecido que la adjudicataria será responsable de la correcta interpretación del presente pliego de condiciones, de la documentación contractual, y de las directivas que la Supervisión le imparta, para la realización de los trabajos comprendidos en la presente contratación y responderá de los defectos que puedan producirse durante la vigencia del contrato. Será responsable, además, de cualquier reclamo o demanda que pudiera originar la provisión o el uso indebido de materiales, sistemas de ejecución de trabajos o implementos patentados.

Las demoras en la terminación de los trabajos con respecto a los plazos estipulados y/o los que se estipulen, dará lugar a la aplicación de multas o sanciones de acuerdo con la importancia del atraso (Art. 16 de las Condiciones Particulares). La contratada quedará constituida en mora por el solo hecho del transcurso del/de los plazo/s establecido/s en el contrato.

La atención del servicio objeto de la presente contratación deberá ser permanente durante la vigencia del contrato. No se admitirá interrupción alguna en la prestación por causas de cualquier índole.

IV - REGISTRO DE CONTROL DIARIO:

*Respecto de los operarios designados para actuar en el Banco, se aclara que éstos deberán someterse al cumplimiento del **REGISTRO DE CONTROL DIARIO**, a cuyo efecto les será habilitado el sistema correspondiente.*

V - PROHIBICIONES AL PERSONAL:

Queda terminantemente prohibido al personal de la empresa hacer uso indebido de los elementos del Banco.

VI - OBLIGACIONES CON EL PERSONAL:

La firma adjudicataria estará obligada al cumplimiento de todas las disposiciones vigentes y las que se dicten en el futuro en materia impositiva, seguros, laboral y de seguridad social.

A esos efectos, la adjudicataria estará obligada a presentar -entre el 15 y el 25 de cada mes -ante la Gerencia de Contrataciones de este Banco-, una declaración jurada certificada por Contador Público Nacional respecto de todo el personal afectado al servicio, en donde conste el cumplimiento mensual de las obligaciones laborales, previsionales, sindicales e impositivas que se deriven del contrato, como así también la inexistencia de deudas exigibles. Deberá, además, estar acompañada de las pertinentes copias de las respectivas boletas de depósito y la nómina y monto percibido en el mes que se declara del personal que cumple tareas en el Banco y que las mismas se encuentran incluidas en el Libro Ley N° 20.744. La firma del certificador deberá estar legalizada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 17



En caso de no cumplirse tales requisitos, esta Institución se reserva el derecho de retener la totalidad de los importes que sean debidos con motivo del contrato hasta tanto sea presentada -en un lapso prudencial- la documentación antes indicada. Si esto no ocurriera, el Banco podrá efectuar el pago por cuenta y orden de la contratista, sino también establecer, a su juicio, que el incumplimiento será causal de rescisión del contrato con aplicación de penalidades y ejecución de la garantía.

La fiscalización que al respecto podrá practicar el Banco se hará extensiva a los registros contables que deba llevar la adjudicataria.

El incumplimiento reiterado de la presentación de la documentación requerida dará lugar a la rescisión del contrato, sin perjuicio de denunciar ante los organismos de contralor pertinentes las anomalías registradas, de conformidad con lo previsto en la Ley N° 24.769.

VII - UNIFORME Y CREDENCIAL:

El personal deberá estar correctamente uniformado. La ropa no podrá lucir inscripción publicitaria alguna, debiendo no obstante estar individualizado con el nombre de la empresa exhibido en el lado izquierdo superior de la prenda que corresponda.

*Asimismo, cada agente de la Concesionaria deberá contar en su poder con una credencial plastificada, nombre y apellido, tipo y número de documento de identidad, nombre de la empresa y la inscripción "**SERVICIO DE COMEDORES**", obligándose a exhibirla, en forma permanente en la modalidad que se le indique.*

El incumplimiento de lo enunciado, hará pasible a la adjudicataria de las penalidades previstas en el pliego.

VIII -RESPONSABILIDAD SOBRE DAÑOS:

La adjudicataria será responsable de los daños ocasionados por sus trabajos y/o agentes en las construcciones o cosas existentes en los edificios, de propiedad del Banco o de terceros, fijas o móviles, y estará obligada a reparar o reemplazar por completo y a su costa, según lo indique la Supervisión, todo elemento o parte de él, que por causa de su intervención fuera afectado.

Las reparaciones o reposiciones deberán efectuarse dentro de los plazos que determine el Banco en cada oportunidad.

Si, en cada caso, la adjudicataria deseara formular algún descargo al respecto, deberá dejar expresa constancia de esta situación en la respectiva Orden de Servicio al notificarse del hecho. En este caso el plazo comunicado podría ser reconsiderado por el Banco. Dicho descargo no será aceptado si se realizara con posterioridad al plazo otorgado o si la empresa expresara, en principio, su conformidad en la respectiva comunicación.

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 18



Vencido el plazo, el Banco procederá -con cargo a la adjudicataria- a efectuar la reparación y/o reposición, ya sea con materiales y mano de obra propios o a contratar con terceros, según ello responda mejor a sus intereses, aplicándose además un recargo del 10% en concepto de gastos administrativos, el que será deducido de las respectivas facturas. Igual temperamento se adoptará cuando las reposiciones o reparaciones efectuadas por la empresa no conformaran al Banco.

Asimismo, la responsabilidad de la adjudicataria alcanza a los accidentes que ocurran, en razón de los trabajos contratados, a sus obreros, propiedades o terceras personas, ya sea por su culpa directa, por acción de los elementos o por causas eventuales, y estará a su cargo la reparación y/o indemnización del daño producido.

IX - LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO:

El Banco entregará a la empresa que resulte concesionaria, los salones, cocinas, etcétera, vacíos con sus respectivas instalaciones de electricidad, gas y agua, como así también el equipamiento básico necesario (cocina, hornos, microondas, heladeras, baños María y mobiliario, quedando a cargo de la concesionaria su acondicionamiento integral y provisión de toda clase de elementos propios de la actividad que considere necesario agregar para una correcta atención del servicio que se trata. Los elementos con que cuenta el Banco al momento de la adjudicación podrán ser utilizados por la adjudicataria y le serán entregados mediante inventario, con cargo de devolución al finalizar el servicio o en la medida que éstos lleguen a su término de vida útil durante la vigencia del contrato. En el caso que esto último suceda, el Banco decidirá si efectúa o no su reposición. Si la resolución fuese negativa, la adjudicataria deberá reemplazar el equipamiento a fin de garantizar el normal desarrollo de las tareas. De esta manera todo el equipamiento incorporado por la prestataria, por ser de su propiedad, podrá ser retirado a la finalización de la concesión. Toda reparación que sea necesaria realizar, tanto en los equipos de propiedad del Banco como en los propios, será con cargo a la concesionaria.

Estará a cargo del Banco, el mantenimiento de los equipos fijos de aire acondicionados, la atención de tableros seccionales y los distintos circuitos eléctricos hasta los tomacorrientes, llaves termomagnéticas o artefactos de iluminación, como así también, la reposición de lámparas y equipos auxiliares en lo que a instalaciones de iluminación se refiere, quedando bajo responsabilidad de la concesionaria, el mantenimiento y verificación del correcto y seguro funcionamiento de cada artefacto eléctrico a partir de su conexión.

La Concesionaria no podrá reformar lo existente en los espacios destinados a la actividad, sin la previa conformidad de la Gerencias de Infraestructura y Servicios Generales del Banco. Las mejoras que se introduzcan, así como el mobiliario que se adose, quedarán, al término del contrato, a favor del Banco, no pudiendo alegar, la Concesionaria, derecho alguno sobre el particular. El Banco podrá requerir a la empresa el reemplazo de cualquier elemento de propiedad de aquella que, a su solo juicio, no observe las condiciones de calidad, higiene y/o conservación apropiadas para esta clase de servicio.

También quedará a exclusiva cuenta de la Concesionaria la provisión de vajilla, mantelería y toda clase de elementos para la atención de los distintos servicios. Todos los elementos de estos rubros deberán mantener uniformidad en modelos, calidad y tamaños y ser adecuados para cada uso y lugar. Los cubiertos descartables deben ser de primera calidad. La empresa que resulte

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 19



EXPEDIENTE N° 686/102/17

LICITACIÓN PÚBLICA N° 00/17

concesionaria deberá presentar las muestras respectivas antes del inicio de sus actividades, dependiendo exclusivamente de este Banco la conformidad de las mismas.

Fuera de los horarios de cumplimiento de servicios en los salones comedores, por parte de la concesionaria, el Banco podrá -ante situaciones eventuales- utilizar las instalaciones. Ésta arbitrará los controles que estime necesarios respecto de los elementos de su propiedad. Se tratará de comunicar esas contingencias con la mayor antelación posible. En tales eventos, el Banco podrá optar entre los servicios que brinda la concesionaria o contratar con terceros, sin que por ello la empresa tenga derecho a reclamo o indemnización alguna.

X - SUPERVISION DEL SERVICIO:

Estará a cargo de personal de la **Gerencia de Servicios Generales – Subgerencia de Gestión de Servicios, Bienes y Depósito**, Reconquista 266, edificio N° 4 (San Martín), 8º piso Of.4802, teléfonos 4348-3635 ó 4348-3500 int. 4642. En consecuencia, ésta instruirá sobre los aspectos que entienda pertinentes para la correcta ejecución del servicio, como así también, las órdenes para efectuar modificaciones.

A fin de efectuar los controles, el Banco implementará planillas en las que se asentarán los tratamientos descriptos que se cumplan, además de los resultados que surjan de inspecciones periódicas que serán realizadas.

Por otra parte, quedará a su cargo el costo diferencial correspondiente al seguro contra incendio del comedor, integrado a la póliza vigente por la totalidad del edificio que realizó el Banco con la actual aseguradora, o bien al vencimiento de ésta con la empresa de seguros que se contratare con igual finalidad.

La empresa aceptará todos los controles que el Banco estime conveniente establecer, con relación a las tareas y a su personal.

La Supervisión no eximirá a la adjudicataria de las responsabilidades por errores, negligencias o culpas de cualquier índole en la ejecución de los trabajos.



ANEXO "A"

SERVICIO PARA EL COMEDOR Y CAFETERIA EXPRESS - KIOSCO		PRECIOS		
DESCRIPCIÓN	PLATOS	GRAMAJES	PLATO	PLATO + VASO BEBIDA
			\$	\$
ESPECIALES / MINUTAS (1)				
Bife de Lomo con guarnición	200 y 200 grs. resp.			
Bife de chorizo con guarnición	200 y 200 grs. resp.			
Matambrito de cerdo / ternera grille con guarnición	200 y 200 grs. resp.			
Milanesa de carne (horno y frita) con guarnición	200 y 200 grs. resp.			
Suprema de pollo (horno y frita) con guarnición	200 y 200 grs. resp.			
Pollo grillé c/ guarnición	200 y 200 grs. resp.			
Milanesa carne / pollo napolitana c/guarnición	250 grs. y 200 grs.			
Milanesa de soja con guarnición	200 y 200 grs. resp.			
CARNES ROJAS				
Bondiola de cerdo con guarnición	200 y 200 grs. resp.			
Bifecitos a la portuguesa con puré	200 y 200 grs. resp.			
Vacio / Asado al horno con papa, batata y cebolla	200 y 200 grs. resp.			
Chop suey de cerdo	400 grs.			
Pan de carne c/ salsa blanca, fileto y papas al horno	200 grs y 200 grs			
CARNES BLANCAS				
Filete de merluza con guarnición	200 y 200 grs. resp.			
Arroz con pollo	200 y 200 grs. resp.			
Cuarto de pollo al horno con guarnición.	200 y 200 grs. resp.			
Brotola con verduras a la placa	200 y 200 grs. resp.			
Chop Suey de pollo	400 grs.			
MENU SALUDABLE				
Hamburguesas veggies con guarnición	350 grs.			
Wok de arroz yamaní con vegetales	350 grs.			
Pastel tricolor con Ensalada de hojas verdes	350 grs.			
Calabaza rellena con vegetales y queso blanco	350 grs.			
Lasagna de berenjenas	350 grs.			
PASTAS				
Fideos con estofado de carne o pollo	400 grs.			
Noquis con salsas varias	400 grs.			
Penne caprese	400 grs.			
Fusilli con crema lighth de brocoli	400 grs.			
Crepes de verdura con salsa mixta	400 grs.			
VARIOS				
Tartas variadas - tricolor / verdura / j y q / caprese (4)	300 grs.			
Tortillas variadas (4)	300 grs.			
Empanadas variadas (4)	3 unid. (75 grs. c/u)			
Emparedado de jamón y queso (4)	50 y 50 grs			
Emparedado de jamón crudo y queso (4)	50 y 50 grs			
Emparedado de salame y queso (4)	50 y 50 grs			
Emparedado veggie (4)	?????????			
SALAD BAR (2)				
Ensalada por peso	100 grs.		-----	-----
POSTRES				
Queso y dulce	170 grs.		-----	-----
Fruta de estación	Por unidad		-----	-----
Ensalada de frutas	170 grs.		-----	-----
Ensalada de frutas (4)	300 grs.		-----	-----
Gelatina	170 grs.		-----	-----
Flan	170 grs.		-----	-----
Manzana asada	150 grs.		-----	-----
yogurt con frutas y granola (4)	300 grs.		-----	-----
BEBIDAS				
Gaseosa en botella primera marca (4)	600 cc		-----	-----
Gaseosa primera marca en vaso (3) / lata (3)	330 cc / 354 cc		-----	-----
Agua mineral c/s gas en botella primera marca (4)	500 cc		-----	-----
Agua saborizada en botella primera marca (4)	500 cc		-----	-----
CAFETERIA EXPRESS (4)				
Café c/s leche o lagrima	240 cc		-----	-----
Té, Mate cocido c/s leche	240 cc		-----	-----
PUESTOS FIJOS				
Medialuna	Por unidad		-----	-----
Factura	Por unidad		-----	-----
Total				
Promedio				

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 21



EXPEDIENTE N° 686/102/17

LICITACIÓN PÚBLICA N° 00/17

- (1) Deberán ser ofrecidos todos los días de la semana
- (2) Opcionales mínimos: Huevos, zanahoria, rúcula, lechuga, lentejas, arroz blanco, arroz integral, cebolla, chauchas, choclo, papa, tomate, brócoli, aceituna, arvejas, pollo, jamón, queso y croquetas
- (3) Gaseosa en vaso o lata: se deberá ofrecer al menos dos opciones de bebida común y dos de bebidas light sin excepción.
- (4) Estos productos deberán ser ofrecidos tanto en el salón comedor como en todos los puestos de cafetería express – Kioscos.

Todos los precios deberán ser exhibidos con claridad y separadamente los establecidos por Pliego.

ANEXO "B"

<i>Combos para los chicos que visitan el Banco.</i>	
HASTA 11.000 COMBOS	
COMPOSICION :	PRECIO
1 Jugo tipo Baggio o Cepita 200 cc	
1 Barrita cereal tipo Felfort 20 grs.	
1 Paquete de galletitas 160 grs. aprox. (Sonrisas/Rumba/amor)	
Cada combo será entregado en bolsita de papel madera	

ANEXO "C"

<i>Combos Cursos de Capacitación</i>	
HASTA 18.000 COMBOS	
COMPOSICION :	PRECIO
1 Café c/s leche o lagrima 240 cc.	
1 paq. de 3 Galletitas Frutigran (40 grs.) o barrita de cereal tipo Felfort (20 grs.) o mix de frutos secos (20 grs.)	

ANEXO "D"

<i>Combos para Eventos Especiales.</i>	
HASTA 1000 COMBOS	
COMPOSICION :	PRECIO
1 Gaseosa en botella primera marca (600 cc.)	
1 Emparedado de jamón y queso (50 y 50 grs.)	
2 Cafés c/s leche o lagrima 240 cc.	
1 turron (25 grs. aprox.)	
2 medialunas	

ANEXO "E"

<i>Combos Saludables</i>	
HASTA 1000 COMBOS	
COMPOSICION :	PRECIO
1 Fruta de estación.	
1 barrita de cereal tipo Felfort (20 grs.)	

Lugar y Fecha:

Firma y sello

BCRA | 22



ANEXO I

ACTA DE COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

En Buenos Aires, sede del **BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA**, Reconquista 266, Capital Federal, a los _____ días del mes de _____ del año dos mil _____, siendo las _____ horas, se procede a labrar la presente acta para dejar debida constancia de las normas de confidencialidad que rigen para este Banco, para lo cual se pone en conocimiento de los abajo firmantes que toda la información que se les proporcione para sus tareas en los trabajos que se les encomienden, o que adquiera en el desarrollo de los mismos, el adjudicatario asegurará la estricta confidencialidad en el manejo de toda documentación y/o información que sea puesta a su disposición por el B.C.R.A. o de la que tome conocimiento de cualquier otra manera, comprometiéndose a que la misma no será cedida, intercambiada, publicada o revelada de ningún otra forma a ningún tercero, incluyendo fotocopias, facsímiles, correo electrónico o cualquier otro tipo de reproducción, sin el expreso consentimiento del B.C.R.A, obligación que continuará vigente luego de la extinción del vínculo contractual.

- **EMPRESA:**
- **Domicilio:**
- **Titular o apoderado:**
 - *Apellido y nombres:*
 - *D.N.I. N°:*
 - *Domicilio:*



ANEXO II

DECLARACIÓN JURADA

La firma..... declara bajo juramento que en caso de resultar Adjudicataria las personas designadas para ejecutar las tareas objeto de la prestación del presente servicio contratado y sus posibles ampliaciones, no mantienen vínculo contractual alguno con ese B.C.R.A., no existiendo por parte de esa Entidad ningún tipo de responsabilidad, por lo que no responderá ni estará obligada a hacerse cargo de ningún pago, total o parcial a cualesquiera de las personas que intervengan por la firma.....y/o por sus subcontratistas en el cumplimiento del servicio que prestará la misma.

La firma se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne a EL BANCO por cualquier reclamo, acción judicial, demanda, daño o responsabilidad de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada por cualquier trabajador dependiente de la adjudicataria y/o de sus subcontratistas, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aún terminado el contrato por cualquier causa. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa. En estos casos EL BANCO queda facultado para afectar cualquier suma que por cualquier concepto derivado del contrato le adeudara a la adjudicataria, sin que ello limite la responsabilidad de esta última.

En caso que el B.C.R.A. debiera abonar suma alguna en virtud de algún reclamo, cualquiera sea su índole, que le efectuara cualquiera de las personas que esta firma.....y/o sus subcontratistas designen en la prestación del servicio contratado y sus posibles ampliaciones, y siempre que el importe a pagar sea judicialmente determinado y con intervención en juicio de nuestra parte, a fin de garantizar la debida defensa, esta firma.....compromete a reembolsar los importes abonados por el B.C.R.A.

En caso de reclamos como el referido, y a fin de tornar oponible esta cláusula de indemnidad, el B.C.R.A. deberá notificar fehacientemente a esta firma dentro de los diez días de tomado conocimiento del mismo, adjuntando copia de la documentación que corresponda (correspondencia remitida por el reclamante, cédula con traslado de demanda, notificación de mediación, etc.).

- **Empresa:**
- **Domicilio:**
- **Titular o apoderado:**
- **Firma:**



ANEXO III

MODELO DE ESTRUCTURA DE COSTOS

<u>Componente</u>	<u>Ponderación</u>	<u>Índice / Indicador</u>
1) Mano de Obra	%	Índice/Indicador: Convenio colectivo de trabajo correspondiente
2) Insumos/ Materiales Nacionales	%	Índice/Indicador: IPC GCBA / IPC INDEC
3) Viáticos / Vales / Hospedajes	%	Índice/Indicador: IPC GCBA / IPC INDEC
4) Gastos Generales	%	Índice/Indicador: IPC GCBA / IPC INDEC
5) Impuestos desagregados	%	Ítem sin indicador
6) Beneficio	%	Ítem sin indicador
Total	100 %	

Nota: El presente ejemplo con todos sus componentes constituye el contenido mínimo a consignar en la estructura de costos a presentar, sin que ello restrinja, acote o limite en forma alguna la presentación que en definitiva cada oferente realice.