



Ref.: CUDAP: EXP-CUY: 0014006/2018

C.I.C.U.N.C.

S/Concesión servicio buffet CICUNC

Señores OFERENTES

CIRCULAR Nº 001 – MODIFICATORIA

Comunicamos por la presente, a los efectos de tener en cuenta para la presentación de ofertas con destino a la **Contratación Directa Nº 08/2019**, tramitada en expediente de referencia, deberán considerarse las modificaciones respecto del pliego que se detallan a continuación:

- 1. Respecto del ARTÍCULO 7:** donde dice: “El **CONCESIONARIO** deberá estructurar y confeccionar el sistema de oferta, venta, disposición y entrega de alimentos de tal manera que pueda garantizar la disminución máxima posible de envoltorios y sobrenvolutorios de todo tipo. Para tal fin se adjunta en el **Anexo I - Listado de materiales que NO estarán permitidos usar ni comercializar**. Para la adjudicación de la presente **CONCESIÓN**, el desempeño y funcionamiento del servicio de buffet – cafetería y comidas ligeras-, es condición absoluta, que los alimentos servidos sean exclusivamente por medio de elementos **NO DESCARTABLES**, (cubiertos de metal, vasos de vidrio y/o metal, tazas de porcelana, etc.); rechazando la posibilidad de insumos o materiales plásticos. Igualmente la venta y entrega de gaseosas y agua es por medio de botellas de vidrio y/o botellas plásticas **RETORNABLES**”;

deberá leerse: “El **CONCESIONARIO** deberá estructurar y confeccionar el sistema de oferta, venta, disposición y entrega de alimentos de tal manera que pueda garantizar la disminución máxima posible de envoltorios y sobrenvolutorios de todo tipo. Para tal fin se adjunta en el **Anexo I - Listado de materiales Permitidos y No Permitidos**.”
- 2. Respecto del ARTÍCULO 8:** donde dice: “El **CONCESIONARIO** está considerado como usuario, poseedor, productor y/o manipulador de residuos, según el caso y por tanto está obligado al cumplimiento del Reglamento sobre Gestión de Residuos Sólidos Urbanos de la Universidad Nacional de Cuyo. Basado en el Reglamento citado, los residuos generados en el buffet, el espacio del comedor y área afectada por el servicio que se ajusten a la definición de residuo urbano serán susceptibles de ser gestionados a través del Sistema de Gestión de Residuos y Recuperación de Materiales Reciclables de la UNCUYO. El buffet debe establecer un **PLAN DE MINIMIZACIÓN DE RESIDUOS** que será aprobado, supervisado y controlado por el Instituto de Ciencias Ambientales. Esta disposición será aplicada a los actores responsables del buffet con los límites que impongan las relaciones de contratación y/o **CONCESIÓN**, debiendo incorporarse en forma expresa en toda contratación futura que se efectúe. El **CONCESIONARIO** deberá instalar y disponer, de manera permanente, por lo menos dos (2) unidades/islas de recipientes para residuos, distribuidas en el área afectada al servicio objeto de este Contrato de **CONCESIÓN**. Cada una de estas unidades



estará compuesta de dos (2) recipientes de 40 litros cada uno. Uno de estos será destinado para residuos no reciclables denominado “otros” y el segundo para residuos reciclables denominado “envases”. El de residuos “otros” debe ser de color “negro”. El de residuos “envases” debe ser de color “amarillo”. Cada uno de estos recipientes deberá usarse con bolsas, de color negro en el caso de los residuos “otros” y de color amarillo en el caso de los residuos “envases”, acorde al tamaño del recipiente. Cada uno de estos recipientes, deberá usar la señalética y los colores preestablecidos por el Sistema Gestión de Residuos y Recuperación de Materiales Reciclables de la UNCUIYO en el Manual de uso de la imagen de la campaña UNCUIYO Separa sus residuos. El **CONCESIONARIO** recibirá del Instituto de Ciencias Ambientales a su debido tiempo las indicaciones detalladas sobre estas instalaciones y los respectivos códigos de colores (RAL y/o PANTONE) para la señalización y los recipientes. Cuando se llenen estos recipientes o como mínimo una vez al día, el **CONCESIONARIO** debe vaciar el contenido de los recipientes. El **CONCESIONARIO** debe separar los residuos igualmente en la propia cocina y el área de almacenamiento y preparación de alimentos del buffet. La clasificación de los residuos será en tres fracciones: negro, amarillo y azul, conforme lo establece el Reglamento de Residuos de la UNCUIYO. El recipiente de color “azul” se agrega en este caso para los residuos de “papel y cartón” que surgirán por el manejo de mercadería del **CONCESIONARIO**. Además de estas tres (3) islas el **CONCESIONARIO** deberá instalar, a disposición y el alcance de los clientes, en el área de la cafetería/buffet, un recipiente de tamaño y material adecuado, para que los clientes puedan colocar separadamente los otros residuos retornables (botellas de vidrio y/o plástico vacías) el cual deberá estar debidamente señalizado. El **CONCESIONARIO**, deberá proveer las bolsas de residuos para todos los recipientes, en todos los casos”;

deberá leerse: “El **CONCESIONARIO** está considerado como usuario, poseedor, productor y/o manipulador de residuos, según el caso y por tanto está obligado al cumplimiento del Reglamento sobre Gestión de Residuos Sólidos Urbanos de la Universidad Nacional de Cuyo. Basado en el Reglamento citado, los residuos generados en el buffet, el espacio del comedor y área afectada por el servicio que se ajusten a la definición de residuo urbano serán susceptibles de ser gestionados a través del Sistema de Gestión de Residuos y Recuperación de Materiales Reciclables de la UNCUIYO. El buffet debe establecer un PLAN DE MINIMIZACIÓN DE RESIDUOS que será aprobado, supervisado y controlado por el Instituto de Ciencias Ambientales. Esta disposición será aplicada a los actores responsables del buffet con los límites que impongan las relaciones de contratación y/o CONCESIÓN, debiendo incorporarse en forma expresa en toda contratación futura que se efectúe. El **CONCESIONARIO** deberá instalar y disponer, de manera permanente, por lo menos dos (2) unidades/islas de recipientes para residuos, distribuidas en el área afectada al servicio objeto de este Contrato de CONCESIÓN. Cada una de estas unidades estará compuesta de dos (2) recipientes de 40 litros cada uno. Uno de estos será destinado para residuos no reciclables denominado “otros” y el segundo para residuos reciclables denominado “envases”. El de residuos



*“otros” debe ser de color “negro”. El de residuos “envases” debe ser de color “amarillo”. Cada uno de estos recipientes deberá usarse con bolsas, de color negro en el caso de los residuos “otros” y de color amarillo en el caso de los residuos “envases”, acorde al tamaño del recipiente. Cada uno de estos recipientes, deberá usar la señalética y los colores preestablecidos por el Sistema Gestión de Residuos y Recuperación de Materiales Reciclables de la UNCUYO en el Manual de uso de la imagen de la campaña UNCUYO Separa sus residuos. El **CONCESIONARIO** recibirá del Instituto de Ciencias Ambientales a su debido tiempo las indicaciones detalladas sobre estas instalaciones y los respectivos códigos de colores (RAL y/o PANTONE) para la señalización y los recipientes. Cuando se llenen estos recipientes o como mínimo una vez al día, el **CONCESIONARIO** debe vaciar el contenido de los recipientes. El **CONCESIONARIO** debe separar los residuos igualmente en la propia cocina y el área de almacenamiento y preparación de alimentos del buffet. La clasificación de los residuos será en tres fracciones: negro, amarillo y azul, conforme lo establece el Reglamento de Residuos de la UNCUYO. El recipiente de color “azul” se agrega en este caso para los residuos de “papel y cartón” que surgirán por el manejo de mercadería del **CONCESIONARIO**. El mismo **CONCESIONARIO**, deberá proveer las bolsas de residuos para todos los recipientes, en todos los casos”.*

3. **Respecto del ANEXO I:** deberá sólo tenerse en cuenta la siguiente versión, descartando la que figura en el pliego:

ARTÍCULOS Y MATERIALES PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS PARA LA

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BUFFET (COMIDAS LIGERAS Y DE CAFETERÍA)

1. No se permiten bandejas de plástico con o sin tapa de comidas para llevar; sí se permiten bandejas de cartón.
2. No se permiten bolsitas de plástico sueltas y/o en rollo para llevar productos; sí se permiten bolsas de papel kraft para el mismo fin.
3. Sí se permiten botellas de gaseosas, aguas y cerveza sin alcohol de plástico descartable, siempre que sean tipo PET.
4. No se permiten ni cucharas (pequeñas o grandes), ni cuchillos, ni tenedores de plástico.
5. No se permiten helados en vaso de plástico con tapa de plástico
6. Sí se permiten helados en vaso de telgopor con tapa de telgopor (tergopol)
7. Sí se permiten individuales de papel (mantel)
8. Sí se permiten latas de aluminio y otros metales de contenido alimenticio
9. Sí se permiten palitos de plástico para revolver bebidas calientes
10. Sí se permiten platos y bandejas de telgopor
11. No se permiten recipientes de plástico vacíos, con o sin tapa de plástico, de un solo uso, destinados a comida para llevar
12. No se permiten sorbetes de plástico; sí se permiten sorbete de papel (en caso que se entregue una lata de aluminio con bebida)
13. No se permiten vasos descartables de plástico para bebidas frías ni calientes.
14. Sí se permiten vasos descartables de papel o tergopol para llevar bebidas calientes; también se permiten tapas de plástico para dichos vasos.
15. Sí se permiten vasos descartables de plástico rígido para vino



Nota: todos los elementos descartables permitidos serán objeto del plan de minimización.

La presente Circular deberá formar parte integrante de la oferta y ser presentada junto con la misma hasta la hora y fecha fijadas como límite en la presente.

Saludamos a ustedes muy atentamente.

DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES, 21 de Marzo de 2019.



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

**DIRECCIÓN GENERAL
DE CONTRATACIONES**

► **2019**
AÑO DE LA EXPORTACION

Mendoza, 21 de Marzo de 2019

Ref.: CUDAP: EXP-CUY: 0014006/2018

C.I.C.U.N.C.

S/Concesión servicio buffet CICUNC

---**RECIBI** de la Dirección General de Contrataciones de la Universidad Nacional de Cuyo, **CIRCULAR Nº 001 - MODIFICATORIA**, que deberá tenerse en cuenta en la presentación de la propuesta para contratar la adquisición de equipamiento técnico de sonido e iluminación tramitado en el Expediente de Referencia. -----

Me notifico por «Empresa»

Firma:

Aclaración:

D.N.I.: