



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: Universidad Nacional del Sur

CUIT 30-54666878-5
Av. Colón 80, 2do. piso
(8000) Bahía Blanca
Tel. Fax.: (0291) 459-5053
Correo electrónico: compras@uns.edu.ar

Datos del Oferente:

Razón Social:
C.U.I.T.:
Domicilio:
Correo Electrónico:

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Concurso Privado 5/2018
Clase: De etapa única nacional
Modalidad: Sin Modalidad
Encuadre Legal: Dto. 1023/2001 art. 25, inc c) CONCURSO PRIVADO
Expediente: LEGC: 552/2017
Objeto de la contratación: CONCESIÓN SERVICIO DE CANTINA EMUNS
Rubro: Concesion
Lugar de entrega único: C.E.M.S. (Zapiola 347 (8000) BAHIA BLANCA, Buenos Aires)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	Av. Colón 80 Piso 2, (8000), BAHIA BLANCA, Buenos Aires	Dirección:	Av. Colón 80 Piso 2, (8000), BAHIA BLANCA, Buenos Aires
Plazo y horario:	Lunes a viernes de 8:00 hs. a 12:30 hs.	Plazo y horario:	Lunes a viernes de 8:00 hs. a 12:30 hs.
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura de ofertas	
Dirección:	Av. Colón 80 Piso 2, (8000), BAHIA BLANCA, Buenos Aires	Dirección:	Av. Colón 80 Piso 2, (8000), BAHIA BLANCA, Buenos Aires
Fecha de inicio:	14/06/2018	Día y horario:	27/06/2018 a las 09:00 hs.
Fecha de finalización:	27/06/2018 a las 09:00 hs.		

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



RENGLONES

Rng	Cant.	Unidad	Descripción	Precio	
				Unitario	Total
1	1,00	SERVICIO	Concesión del servicio de la cantina de las Escuelas Medias de la UNS, en un todo de acuerdo con el Pliego de condiciones particulares y anexos que rigen el llamado a licitación.		

TOTALIZACIÓN DE LA OFERTA	
----------------------------------	--

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: OBJETO:

La presente licitación tiene por objeto otorgar la concesión de la explotación de la Cantina del Consejo de Enseñanza Media y Superior de la Universidad Nacional del Sur, en el local facilitado para tal fin ubicado en calle 11 de abril 445 de la ciudad de Bahía Blanca. La prestación de los servicios que se licitan comprende el suministro de víveres, su preparación y expendio de acuerdo con la modalidad descrita en el presente pliego y sus anexos.

ARTÍCULO 2: NORMATIVA APLICABLE:

El presente procedimiento de selección, el contrato y su posterior ejecución, se regirán por la normativa vigente sobre el régimen de las contrataciones del Estado y que son de carácter general y libre obtención y consulta por el público en general a través de la página web www.uns.edu.ar accediendo al link "Gestión" "compras y licitaciones", "reglamentación vigente"; Dto. 1023/2001 sus modificatorias y complementarios, su reglamento Dto. 1030/2016, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado mediante Disposición ONC N° 63/2016, la Resolución Consejo Superior Universitario N° 274/2018, la Circular N° 2 emitida por la Dirección General de Economía y Finanzas y el Pliego de Especificaciones Técnicas - si hubiere - sin perjuicio de la aplicación directa de las normas del título III de la Ley 19549 y sus modificaciones en cuanto fuere pertinente.

ARTÍCULO 3: VISTA Y RETIRO DE PLIEGOS:

Los pliegos podrán ser obtenidos por los interesados en la Dirección de Contrataciones, ubicada en Avda. Colón 80 - 2° piso de la ciudad de Bahía Blanca, por el término fijado en el presente Pliego. Asimismo podrán ser descargados **de manera gratuita** del sitio de internet de la Oficina Nacional de Contrataciones (www.argentinacompra.gov.ar) y/o descargarse desde la página de internet de la Universidad, www.uns.edu.ar accediendo al link "Gestión" "llamados a licitación".

ARTÍCULO 4: ACLARACIONES Y CONSULTAS:

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



Por consultas dirigirse a la Dirección de Contrataciones ubicada en Av. Colón 80 - 2do. piso, de 08:00 a 12:00 hs. Correo electrónico: licitaciones@uns.edu.ar

Deberán ser efectuadas hasta TRES (3) días antes de la fecha fijada para la apertura.

Asimismo deberán tenerse en cuenta las modificaciones y/o aclaraciones que pudieren surgir luego de la publicación inicial, en el sitio mencionado, bajo el título Circulares.

Quedará bajo la exclusiva responsabilidad de los interesados el pleno conocimiento de de las mismas.

ARTÍCULO 5: PRESENTACIÓN DE OFERTAS:

Ampliar los términos del art. 13º de la Disposición ONC 63/2016, de acuerdo al siguiente detalle:

La cotización podrá entregarse hasta el día **22/06/2018 a las 12:00 hs.**, en la Dirección de Contrataciones (Avda. Colón 80 Piso 2) ya sea en forma personal o por correo postal. Deberán presentarse mediante sobre cerrado y consignará en su cubierta:

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR - DIRECCION DE CONTRATACIONES

AV. COLON 80 – 2do. PISO – BAHIA BLANCA

TIPO Y NÚMERO DE PROCEDIMIENTO:

FECHA Y HORA DE APERTURA DE OFERTAS:

Si el sobre no fuese sellado y marcado siguiendo las instrucciones de lo indicado precedentemente, la Universidad no asumirá responsabilidad alguna en caso de que la oferta sea traspapelada o abierta prematuramente.

En virtud del art. 10 y conforme el art. 13 inciso b) de la Disposición ONC 63/2016, se requiere la firma de la oferta en cada una de sus hojas, caso contrario será desestimada. Se entenderá como oferta, a esos efectos, el precio cotizado del bien o servicio ofrecido y las condiciones particulares que pudieran proponerse.

ARTÍCULO 6: PERÍODO DE CONTRATACIÓN:

Se establece un período de contratación de DOS (02) años, contados a partir de la firma del contrato, con opción a prórroga por un (01) año más, de común acuerdo entre las partes.

ARTÍCULO 7: CANON:

1. Los oferentes deberán ofrecer el pago de un canon mensual por la concesión del Servicio, cuyo importe base no deberá ser inferior al equivalente a DOSCIENTOS (200) menús mensuales, al valor que estipule la oferta.
2. Dicho valor será actualizado en el segundo y tercer año de la concesión, si lo hubiera, de acuerdo al porcentaje de aumento que proponga el concesionario y acepte el cedente
3. En los meses de enero, febrero y julio el concesionario podrá mantener cerrado el servicio de cantina mientras dura el receso docente. En estos meses, el cedente exime al cesionario del alquiler mensual, por un importe proporcional a los días en que la cantina permanezca cerrada
4. El canon mensual deberá efectivizarse por mes adelantado, entre el primer y el décimo día del mes siguiente al que correspondiere el mencionado pago.
5. La Universidad se reserva el derecho de solicitar al concesionario la integración del canon mediante la provisión de una determinada cantidad de menús diarios por el monto equivalente a dicho canon, de acuerdo al otorgamiento de becas comedor a los estudiantes que el CEMS determine
6. .En caso de inactividad docente derivada de medidas gremiales, el servicio concesionado deberá garantizar la prestación del servicio en forma habitual y en este caso el canon mensual podrá tener una reducción diaria equivalente al cincuenta por ciento (50%) de la treintava parte del canon mensual.
7. En caso de inactividad total docente y no docente tendrá una reducción diaria del cien por ciento (100%) de la treintava parte del canon mensual.

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



ARTÍCULO 8: VISITA:

Se establece el día **19/06/2018 a las 09:00** hs. para que los proveedores realicen en forma obligatoria una inspección al lugar de destino del bien a adquirir y verificar detalles o cualquier otro dato que pueda influir en la determinación de su costo.

Lugar de encuentro: CEMS - 11 de Abril 445 (8000 - Bahía Blanca)

ARTÍCULO 9: COTIZACIÓN:

Incorporar al art. 16 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, el contenido detallado a continuación:

"Canon ofrecido:"

ARTÍCULO 10: REQUISITOS DE LAS OFERTAS:

Incorporar al art. 13 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, el contenido detallado a continuación:

"6)

- a. Informar con carácter de declaración jurada, datos relativos a la experiencia en el ramo, adjuntando en caso de ser posible, las certificaciones que acrediten dicha referencia.
- b. Lista de precios de la mercadería a comercializar, con indicación de marca.
- c. Se deberá indicar OCHO (8) o más opciones de menú diario con precio de venta, especificando sus componentes e indicando el precio que cobrará por menú diario por persona. El listado quedará incorporado al contrato en caso de obtener la concesión.
- d. Detalle pormenorizado de los muebles y útiles destinados al servicio.
- e. Cantidad de personal con que cuenta a la fecha de apertura."

ARTÍCULO 11: MENÚ:

Por "precio de menú diario" se entiende el precio de UN (1) menú diario "almuerzo" para UNA (1) persona. El concesionario cobrará un precio denominado "básico" por cada menú diario a los estudiantes, docentes de las Escuelas de la Universidad y personal no docente; y cuyo importe deberá ser exhibido claramente en el local.

Las actualizaciones en los precios serán autorizados por el CEMS, quien deberá expedirse dentro de los DIEZ (10) días hábiles de efectuada la solicitud correspondiente. En caso de no haber acuerdo entre las partes, se suspenderá el servicio.

ARTÍCULO 12: MODALIDAD DEL SERVICIO

El concesionario deberá prestar el servicio dentro del horario de funcionamiento de las Escuelas dependientes del Consejo de Enseñanza Media y Superior, es decir, de lunes a viernes de 7:30 a 23:00 hs. En la medida en que la Universidad requiera del servicio en un día sábado, esta situación será notificada al concesionario con una anticipación de TRES (3) días hábiles.

El servicio licitado comprende como mínimo el expendio de un menú denominado "diario", disponible de lunes a viernes, en el horario de 11:00 a 15:30 hs. y de 19:00 a 23:00 hs. También deberá consignar opciones de desayuno y merienda estudiantil. La Universidad se reserva el derecho de ampliar el horario de comidas, si el número de comensales así lo requiere.

Además, deberá brindar servicio de confitería en el horario comprendido desde las 7:30 hs a las

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



23:00 hs con opciones saludables, de lunes a viernes y de ser necesario el sábado, ante un evento organizado por el CEMS.

Toda la mercadería a la venta será exhibida con su precio en un lugar visible

- a) Queda terminantemente prohibido el despacho de bebidas alcohólicas, energizantes, goma de mascar (chicles), semillas de girasol y cigarrillos.
 - b) Se adjunta un listado con 10 (diez) menús (2 semanas completas) para almuerzo, con opciones de costo similar a elegir por el comensal y menú alternativo a fin de ofrecer mayor variedad (Anexo II).
 - c) Cada una de las listas tiene sus ingredientes y cantidades respectivas, en Peso Bruto (grs.) a fin de facilitar la compra de alimentos y en Peso Neto (grs.). Este listado quedará incorporado al contrato y deberá ser cumplido en forma adecuada.
 - d) Ofrecer servicio de cafetería y comidas rápidas en el horario pactado.
 - e) Como opción, el concesionario podrá ofrecer el servicio de venta de café, gaseosas, refrigerios livianos y otros productos que la Universidad autorice, en los intervalos de los actos académicos, culturales, congresos, etc. que se desarrollen en el ámbito del CEMS siempre y cuando acredite previamente las habilitaciones legales pertinentes.
 - f) Ofrecer un menú para estudiantes o personal de la Escuela que posean una dieta especial (enfermedad celíaca, diabetes, alergias u otras) El concesionario se compromete a brindar el menú especificado en un listado de menús diarios, menús vegetarianos y para celíacos y diabéticos que se incorpora como Anexo II al presente.
 - g) Para el expendio del menú diario se utilizarán bandejas individuales con platos tipo cerámica o porcelana aptos para microondas, cubiertos de acero inoxidable y vaso de vidrio. Para el caso de viandas que se retiren del lugar de expendio se sugiere material descartable. El concesionario entregará a los comensales en el mostrador, la bandeja con la totalidad de los platos incluidos en el menú adquirido, el pan y los cubiertos necesarios, y en caso de reposición de algún elemento, el comensal deberá hacerlo también en el mostrador.
 - h) A fin de garantizar una temperatura adecuada se calentará previamente en microondas aquellas preparaciones que lo permitan y no puedan mantenerse horneadas (ej. Pastas, arroz, purés, etc.)
 - i) Será obligación del concesionario disponer de al menos DOS (2) microondas para uso gratuito de los comensales. Los estudiantes podrán traerse su propio almuerzo/cena, calentarlo allí y comerlo en el lugar aunque no adquieran alimentos y/o bebidas. El servicio de agua caliente para mate se ofrecerá sin cargo, pudiendo el CONCESIONARIO organizar la entrega de los termos con agua de un recreo al siguiente en horarios "pico".
 - j) A los/las estudiantes a quienes se les haya otorgado becas para comedor por parte de las Escuelas dependientes de la Universidad, se les brindará el menú diario (cualquiera de los incluidos en el Anexo II) sin costo adicional para el/la mismo/a, registrándose este tipo de menú en un libro diario. El Servicio de Concesión está destinado a prestar servicios solo a estudiantes, personal docente y no docente, que desarrolla sus actividades en las Escuelas dependientes del Consejo de Enseñanza Media y Superior, como así también a terceros que fueran a acceder al establecimiento por causas vinculadas al quehacer de dichas Escuelas. Quedará expresamente prohibida la elaboración de menús para ser comercializados fuera del ámbito de las EMUNS
- Para el expendio del menú diario se utilizará el sistema de autoservicio: el concesionario entregará a los comensales en el mostrador, la bandeja con la totalidad de los platos incluidos en el menú, el pan, un vaso de agua o jugo (250 ml) y los cubiertos necesarios, y en caso de reposición de algún elemento, el comensal deberá hacerlo también en el mostrador. Para el expendio de platos especiales y la presentación del servicio de bar, el concesionario utilizará la metodología que prefiera, pudiendo emplear mozos para la atención directa en las mesas.
- El oferente deberá ofrecer servicio de cafetería y comidas rápidas en los mismos locales habilitados para la cantina, incluyendo siempre la oferta de frutas frescas en adecuado estado de conservación e higiene. Queda terminantemente prohibido en todo el ámbito de las EMUNS, la venta de entrada para locales bailables, su publicidad, como así también la promoción y comercialización de viajes de egresados.

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



ARTÍCULO 13: OFERTAS VARIANTES/OFERTAS ALTERNATIVAS

En la presente contratación se admiten OFERTAS VARIANTES y/u OFERTAS ALTERNATIVAS, en un todo de acuerdo con lo establecido en los artículos 56 y 57 del Decreto 1030/16.

En consecuencia, los oferentes tendrán a posibilidad de efectuar propuestas opcionales que mejoren su oferta básica y modifiquen la modalidad de trabajo, de organización, de atención al público o de menús.

ARTÍCULO 14: ERROR EN EL PRECIO:

En todos los casos en que se detecte un error en los montos totales cotizados, bien sea por renglón, por grupo de renglones o por el total general de la oferta, se tomará como válido el precio unitario cotizado.

ARTÍCULO 15: CRITERIOS DE SELECCIÓN Y DICTAMEN DE EVALUACION DE OFERTAS:

- La preadjudicación recaerá en la oferta que, cumpliendo todos los requisitos establecidos, cotiche el menor precio a los consumidores, posea mejores antecedentes y referencias y aporte mejor equipamiento.
- Si el menor precio básico es ofrecido por dos oferentes o más, la preadjudicación recaerá en aquel que ofrezca el mayor canon mensual por la explotación del Servicio. Si aún así se mantiene la paridad entre dos o más oferentes, la comisión de preadjudicación resolverá cual oferta resulta más beneficiosa para la Universidad, teniendo en cuenta la experiencia de los proponentes.
- La comisión de preadjudicación deberá efectuar su propuesta mediante dictamen fundado. Este será comunicando a cada uno de los proponentes en forma fehaciente.

ARTÍCULO 16: POSESIÓN:

La Universidad otorgará la TENENCIA del local; a título de uso precario sin que la cesión importe locación o sociedad durante la vigencia del contrato.

- El acto se realizará bajo inventario y se otorgarán los bienes detallados en el Anexo I del presente Pliego, en buenas condiciones de funcionamiento (instalaciones, muebles, artefactos y enseres detallados que se destinen al almacenaje, conservación y expendio de alimentos. A tal efecto se dejará constancia que los mismos han sido recibidos por el concesionario, sin formular objeción alguna, en perfectas condiciones de uso.
- Cualquier observación formulada por el concesionario respecto al estado de los mismos, se registrará en un libro denominado "Libro de Inventario", en el que se asentarán otros bienes que la Universidad incorpore con destino al Servicio.
- Si al momento de recibir las instalaciones y bienes, el concesionario no formulare objeción alguna, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones de uso.
- Solo podrá retirar equipos de las instalaciones para el caso de reparaciones que debiera hacerles, siempre, bajo autorización expresa de la Universidad, dejando la debida constancia en el libro de inventario.
- Asimismo la UNS podrá realizar la toma de inventario en cualquier momento, no pudiéndosele negar tal circunstancia bajo ningún pretexto.
- El concesionario deberá hacer entrega del lugar concesionado a la finalización del contrato o dispuesta su rescisión, con las instalaciones en buen estado de conservación, salvo el deterioro natural causado por el uso y el transcurso del tiempo

ARTÍCULO 17: LOCALES Y BIENES CEDIDOS:

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



- La Universidad proporcionará, durante la vigencia del contrato, sin cargo, bajo inventario y en buenas condiciones de funcionamiento, los locales, instalaciones, muebles, artefactos y enseres detallados en el Anexo I del presente pliego, destinados al almacenaje, conservación y expendio de los alimentos.
- El concesionario tendrá a su cargo los gastos originados en el mantenimiento y conservación de los bienes cedidos, incluyendo eventuales reparaciones.
- Los deterioros originados en los bienes cedidos, serán repuestos o abonados por el cesionario al valor de la fecha de reposición.
- Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes, el adjudicatario no formulare objeción alguna, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones de uso.
- Al término del contrato se reintegrarán los bienes bajo inventario en las condiciones de uso en que fueron entregados, salvo lo relacionado con el desgaste natural por su utilización.
- La Universidad se reserva la posesión de los locales cedidos, los que se entregan a título de uso precario sin que la cesión importe locación o sociedad.

ARTÍCULO 18: EQUIPAMIENTO A CARGO DEL CONCESIONARIO:

- El concesionario deberá incorporar, antes de la habilitación del servicio, los equipos y enseres necesarios para la elaboración de las comidas y para la adecuada atención del Servicio, que no fueran aportados por la Universidad.
- Al efecto, deberá aportar vajilla y cubiertos para aproximadamente cien (100) personas y mesas con sillas de acuerdo al espacio cedido.
- Los bienes aportados serán de primera calidad y estarán en condiciones de uso, pudiendo ser retirados por el concesionario al vencimiento del contrato.
- El concesionario no podrá incorporar a posteriori al servicio ningún elemento o equipo sin la expresa conformidad de la Universidad, quien se reserva el derecho, a su único e inapelable juicio, de aceptarlo o rechazarlo.
- En todos los casos las conformidades serán a título precario y en cualquier momento y a sólo y exclusivo criterio de la Universidad, ésta podrá exigir el inmediato retiro en sus instalaciones de los elementos del concesionario; que considere inconvenientes.
- En su oferta, los proponentes deberán hacer una descripción del equipamiento que incorporarán en caso de obtener la concesión.

ARTÍCULO 19: GASTOS A CARGO DE LA UNIVERSIDAD:

Los gastos originados por el consumo de energía eléctrica, gas natural y agua que aseguren la atención del Servicio, estarán a cargo de la Universidad, comprometiéndose el concesionario a efectuar consumos de manera prudente y con arreglo a las reglas del buen arte. También estarán a cargo de la Universidad, las tasas, impuestos y contribuciones que graven el inmueble destinado al Servicio.

ARTÍCULO 20: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:

1. El personal dependiente del concesionario deberá ser idóneo, estar provisto de indumentaria e identificación adecuada y de los elementos de seguridad establecidos por los organismos que reglamentan la actividad. El personal deberá tener una vestimenta acorde: uniforme/delantal de uso exclusivo en la cantina.
2. Suministrar la nómina del personal afectado al mismo, con todos los datos de identidad, domicilio y funciones. con una anticipación no menor de CINCO (5) días hábiles a la habilitación del Servicio. Con la misma anticipación, deberá comunicar las incorporaciones posteriores a su habilitación.
3. Presentar mensualmente ante la Dirección Administrativa del Consejo de Enseñanza Media y Superior:

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



- a) Nómina de los trabajadores que presten servicios a las órdenes del contratista en el ámbito de la Cantina, con número de CUIL de cada uno de ellos.
 - b) Constancia de pago de las remuneraciones mediante la entrega de copias de los recibos del personal, firmadas por los empleados de la empresa. En el caso del personal que cese en el empleo, constancias del pago de la liquidación final.
 - c) Copia firmada por la concesionaria de los comprobantes de pago mensuales de la Declaración Jurada Mensual de Aportes Personales y Contribuciones Patronales – Formulario AFIP 931.
 - d) Certificación del número de cuenta corriente bancaria de la cual la empresa sea titular, emitida por el banco respectivo.
 - e) Copia del pago de los impuestos, tasas, contribuciones y demás obligaciones que graven la explotación.
4. Respecto de las normas sanitarias, deberá presentar mensualmente ante la Dirección Administrativa del Consejo de Enseñanza Media y Superior la siguiente documentación:
 - a) Permiso de funcionamiento extendido por la Municipalidad de Bahía Blanca – Habilitaciones Industriales.
 - b) Todas las personas que trabajarán en el lugar deben tener Documento de Salud Laboral.
 - c) Todas las personas que trabajarán en el lugar deberán tener Curso de Manipulador de Alimentos.
 - d) Certificado de control de plagas mensual. En tal sentido, el concesionario deberá contratar un servicio de fumigación contra insectos y roedores a una empresa autorizada que con una frecuencia mensual realizará el servicio y extenderá el debido certificado.
 5. Proveer al personal de indumentaria e identificación adecuadas, y de los elementos de seguridad establecidos por los organismos que reglamentan la actividad.
 6. Responsabilizarse del comportamiento del personal a su cargo, debiendo éste observar las normas de buena conducta y aseo. También deberá dispensar atención esmerada y trato cortés a los comensales.
 7. Controlar la permanencia del personal en los lugares de trabajo, prohibiéndose su circulación por áreas ajenas a la cantina, salvo cuando razones de trabajo así lo exijan.
 8. Nómina de las cuentas corrientes/cajas de ahorro bancarias donde realiza los pagos mensuales al personal. En caso de que el pago se realice en efectivo se deberán presentar la copia de los recibos correspondientes.
 9. En el caso de contar con personal subcontratado (monotributista) deberá presentar últimas CINCO (5) facturas emitidas, contrato de servicios entre las partes y recibos de cobro.
 10. El cumplimiento ante el Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo de esta Universidad de todos los requisitos que éste le imponga en virtud de la normativa vigente en materia de Riesgos del Trabajo.
 11. Destinar los bienes al uso o goce estipulado, procurando no hacer uso indebido de los mismos, contrariando las reglas de moral y buenas costumbres.
 12. Mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y aseo.
 13. Solicitar a la Universidad a través del CEMS, consentimiento escrito, previo a introducir modificaciones o efectuar obras de cualquier naturaleza. La ejecución de modificaciones u obras sin el correspondiente consentimiento, obligará exclusivamente al concesionario a hacerse cargo de todos los gastos para adecuarlas o destruirlas de inmediato y volver los bienes a su estado anterior, según el caso, a solo requerimiento de la Universidad, sin perjuicio de las penalidades pertinentes por la infracción cometida, o en su caso, la rescisión del contrato con todas sus consecuencias. Las mejoras efectuadas quedarán incorporadas al patrimonio de la Universidad y no darán lugar a compensación alguna.
 14. Proponer con anticipación a la Universidad, a través del CEMS, para su aceptación o rechazo, los representantes o reemplazantes con facultad para obligarlo.
 15. No transferir la concesión otorgada total o parcialmente.
 16. Asumir la responsabilidad total por los eventuales daños que pudieren ocurrir a las personas que utilizan el servicio; por consecuencias o accidentes del servicio o por descuido del personal a su cargo.
 17. Asumir la responsabilidad total de las relaciones con terceros resultantes de la explotación del servicio, ya sean estos usuarios, el Estado en función fiscalizadora o recaudadora, o cualquier otra persona de existencia ideal o física;

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



18. Satisfacer las multas por infracciones dentro de los cinco (5) días corridos de notificado.
19. Suministrar a la Secretaría Administrativa del CEMS los contactos y teléfonos del responsable del concesionario para comunicarle un accidente o un siniestro en la cantina, y lugares de derivación del personal de la cantina en caso de accidente.
20. Participar y colaborar en las actividades preventivas coordinadas por el Servicio de Higiene y Seguridad de la Universidad, tales como ejercicios de prácticas de extinción de incendios o de evacuación del edificio.
21. Realizar las mejoras en las condiciones que surjan de las auditorias periódicas realizadas por el Servicio de Higiene y Seguridad de la Universidad, en los plazos que se acuerden conforme a la necesidad de urgencia de cada .
22. El concesionario será responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo éste observar las normas de buena conducta y aseo personal y del local.
23. La persona que manipule los alimentos, no podrá al mismo tiempo manipular el dinero. Deberá permanecer en los lugares de trabajo, prohibiéndose su circulación por áreas ajenas a la cantina, salvo cuando las razones de trabajo así lo exijan.
24. La Universidad se reserva el derecho de efectuar, cuando lo considere pertinente, el control sanitario del personal mencionado.
25. Deberán acreditar el Curso de Manipulación de Alimentos y tener la libreta sanitaria actualizada. Asimismo se deberá gestionar la habilitación del local por parte de la Municipalidad de Bahía Blanca y la Universidad podrá solicitar los cotroles de salubridad de Bromatología Municipal y sera causa suficiente de rescision contractual la observacion de la dependencia; relativa al estado de Higiene y salubridad del servicio concesionado.
26. Satisfacer en todos los casos las indemnizaciones por despido, accidentes y demás pagos originados en la relacion laboral por la concesión.
27. Mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y aseo de acuerdo a lo establecido en el anexo.
28. Proponer con anticipación a la Universidad para su aceptación o rechazo, los representantes o reemplazantes con facultad para obligarlo.
29. Asumir la responsabilidad total por los eventuales daños que pudieren ocurrir a las personas que utilizan el servicio; por consecuencias o accidentes del servicio o por descuido del personal a su cargo.
30. Entregar los bienes cedidos dentro de los diez (10) días corridos de vencido el contrato o de comunicada su rescisión. De no hacerlo, se sancionará con una multa equivalente a un mil quinientos (1500) menú por día corrido.
31. Satisfacer las multas por infracciones dentro de los cinco (5) días corridos de notificado.
32. No crear condiciones motivadas por el modo de prestación, que generen riesgos a los usuarios de los servicios, mayores a las previsibles y normales propias de la actividad.

ARTÍCULO 21: GASTOS A CARGO DEL CONESIONARIO:

Tendrá a su cargo los gastos por:

1. Mantenimiento y conservación -para su correcto uso y funcionamiento- de los bienes muebles e inmuebles cedidos, incluyendo eventuales reparaciones. Los deterioros que se produzcan en los bienes facilitados por la Universidad, serán repuestos o abonados a su valor de fecha de reposición.
2. La preparación de las comidas con los víveres y condimentos que se empleen y el despacho hasta el mostrador
3. La limpieza de los locales, máquinas, equipos y elementos de gastronomía, cubiertos, bandejas; la desinfección y desratización del local; el mantenimiento de las cañerías de desagüe y el despacho de desperdicios y todos los elementos consumibles que se utilicen a estos fines.
4. El cumplimiento de las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo a la naturaleza de la explotación como impuestos, tasas, contribuciones y demas obligaciones que

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



afecten la actividad.

5. El pago de la remuneración de acuerdo a las disposiciones legales, de la totalidad del personal necesario para la ejecución del servicio (suministro de bienes, elaboración de comidas, limpieza, expendio, control, etc.) con exclusiva relación de dependencia, , incluyendo el pago de los Seguros Contra Accidentes de Trabajo y la provisión del uniforme (guardapolvos, calzados de goma, etc.).

6. ALUMNOS BECADOS: las becas para comedor otorgadas por el CEMS (según informe social) estarán a cargo del concesionario, no debiendo abonar el alumno dinero alguno. Al efecto se registrarán los almuerzos en un libro diario donde conste el menú diario y no se asocie a preparaciones ni platos especiales.

ARTÍCULO 22: SEGUROS:

El seguro se constituirá por el total del valor de los bienes y quedará sujeto a ampliación si, a sólo criterio de la Universidad, las valuaciones fueran insuficientes como consecuencia de las modificaciones de los precios de reposición de uno o más de los elementos inventariados. En este caso, la Universidad requerirá por escrito la ampliación del seguro, y el adjudicatario se obligará a elevar la misma hasta el nuevo importe de la valoración resultante. La Universidad no podrá introducir modificaciones de este tipo con una frecuencia inferior a los treinta días entre una y otra valuación. La reposición del seguro de caución deberá ser satisfecha dentro de los DIEZ

(10) días hábiles de su notificación. Si durante el plazo entre la notificación del nuevo seguro y el otorgamiento del mismo a favor de la Universidad se registrara algún faltante, el adjudicatario responsable responderá personal e irrevocablemente hasta cubrir el nuevo importe de la valorización.

El concesionario se obliga a presentar ante la Tesorería General de la Universidad Nacional del Sur las siguientes pólizas:

1. SEGUROS: Contratar por su exclusiva cuenta un Seguro Contra Todo Riesgo que cubra íntegramente los bienes y las instalaciones destinadas a la explotación como también la Responsabilidad Civil Contra Terceros, con cláusula de "no repetición hacia la Universidad Nacional del Sur". La cobertura abarcará todo el período que dure la prestación del servicio.

ARTÍCULO 23: PROHIBICIONES DEL CONCESIONARIO:

1. No destinar los bienes a otro uso o goce que el estipulado o hacer uso indebido de los mismos, contrariando las reglas de moral y buenas costumbres.

2. No introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito de la Universidad. La ejecución de las mismas o las obras sin el consentimiento pertinente, obligará exclusivamente al concesionario, quién deberá hacerse cargo de todos los gastos para adecuarlas o destruirlas de inmediato y volver los bienes a su estado anterior, según el caso, a solo requerimiento de la Universidad, sin perjuicio de las penalidades pertinentes por la infracción cometida, o en su caso, la rescisión del contrato con todas sus consecuencias. Las mejoras efectuadas quedarán incorporadas al patrimonio de la Universidad y no darán lugar a compensación alguna.

3. No ceder ni transferir la concesión otorgada total o parcialmente.

ARTÍCULO 24: INSPECCIÓN DEL SERVICIO POR PARTE DE LA UNS:

La Universidad se reserva el derecho de inspeccionar por medio de sus representantes o por terceros autorizados, los procedimientos, productos y elementos utilizados para cumplir con la prestación del servicio, así como el cumplimiento de las exigencias establecidas en la presente

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



licitación.

Podrá inspeccionar los libros de contabilidad del concesionario y la documentación vinculada al cumplimiento del contrato, así como verificar la observancia de las obligaciones previsionales e impositivas. El concesionario deberá facilitar a las personas autorizadas el acceso a las instalaciones y documentación mencionadas, brindarles el máximo de colaboración y firmar las actas de inspección que se labren.

ARTÍCULO 25: PENALIDADES:

En virtud de lo establecido en el artículo 52 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, se impondrán las siguientes penalidades por violación de las obligaciones asumidas:

1. Llamado de atención.
2. Multa equivalente al valor de cien (100) a nueve mil (9000) menús.
3. Rescisión del contrato.

Para la graduación de la sanción deberá tenerse en cuenta, de manera especial, que la obligación principal del concesionario es la prestación del Servicio de Cantina, y que la reiteración de infracciones es causal de agravación de la penalidad. La aplicación de sanciones será resuelta por el CEMS.

ARTÍCULO 26: RESCISIÓN DE CONTRATO

Sin perjuicio de lo que determina el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional en sus artículos 52 y 56, la Universidad podrá rescindir el contrato cuando:

1. Exista mora en el pago del canon mensual que sea superior a UN (1) mes. En el caso, se acordará al concesionario un plazo de sesenta (60) días corridos para la desocupación de los locales. Durante el mismo, el concesionario deberá mantener la prestación del servicio.
2. Falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes o negativa a su habilitación, salvo causas justificadas a juicio de la Universidad.
3. Destinar los bienes a un uso o goce distinto del estipulado.
4. Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las obligaciones contraídas.
5. Interrupciones reiteradas de las obligaciones emergentes de la concesión.
6. Cuando el contrato sea transferido en todo o parte, sin que la misma haya sido autorizada previamente por la Universidad.

La rescisión operará de pleno derecho, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna, y sin perjuicio de las penalidades que correspondieren, no dando derecho a indemnización o compensación alguna. En este caso, se acordará al concesionario un plazo de DIEZ (10) días corridos para la desocupación de los locales.

ARTÍCULO 27: DESOCUPACIÓN DEL LUGAR:

Vencido el plazo del contrato o declarada su rescisión, se acordará al concesionario un plazo de DIEZ (10) días corridos para la desocupación de los locales. Si este no lo hiciera, la Universidad podrá, sin aviso previo, proceder a la desocupación y los gastos que irrogue, estarán a cargo del concesionario; los objetos de su propiedad se trasladarán al lugar que indique la Universidad, no haciéndose responsable ésta por los deterioros o pérdidas que puedan sufrir en su transporte, ni los gastos de estadía.

ARTÍCULO 28: ALTA EN EL PADRÓN ÚNICO DE ENTES:

Con respecto a lo establecido en el art. 33º de la Disposición ONC 63/2016, la Universidad Nacional del Sur no se encuentra alcanzada por los términos de la normativa que rige el padrón citado.

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



ARTÍCULO 29: CONDICION IMPOSITIVA:

La Universidad Nacional del Sur debe considerarse frente al I.V.A. como Consumidor final. Asimismo, y por resolución de la AFIP-DGI, es agente de retención del Impuesto a las Ganancias, I.V.A. y Régimen de Seguridad Social. En los casos que corresponda, deberá adjuntarse constancias de Autorización de No Retención emitida por la AFIP-DGI.

ARTÍCULO 30: GARANTIAS:

A los efectos de verificar si corresponde su constitución y las formas de constitución de garantías, remitirse al artículo 39 y 40 de la Disposición ONC 63/2017, disponible en el sitio web www.uns.edu.ar.

De corresponder, se calculará de la siguiente manera:

GARANTÍA DE OFERTA: CINCO POR CIENTO (5%) del cálculo total del canon ofrecido por el término del contrato.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: DIEZ POR CIENTO (10%) del cálculo total del canon ofrecido por el adjudicatario por el término del contrato.

ARTÍCULO 31: INFORMACION SOBRE CUENTA BANCARIA:

Teniendo en cuenta que esta Universidad realiza el sistema de pago mediante depósito bancario, se solicita informar los datos correspondientes a ese efecto (Entidad Bancaria – CBU-Tipo y número de Cuenta) con la presentación de la factura.

ARTÍCULO 32: CORREO ELECTRONICO:

Por aplicación de la reglamentación vigente, se considera como acto formal de notificación para todas las etapas de la contratación, el correo electrónico como medio de comunicación. Por lo tanto, deberá obligatoriamente denunciar una casilla de correo electrónico a sus efectos.

Para el caso de que el interesado no constituya una dirección de correo electrónico, se tendrá por válido el informado en la base de datos administrada por la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES, se encuentre preinscrito o incorporado, bien sea que la inscripción se encuentre vigente o no, o en la base de datos administrada por la Universidad.

ARTÍCULO 33: SISTEMA SIPRO:

En virtud de lo establecido por la Disposición N° 64, emitida por la Oficina Nacional de Contrataciones con fecha 27/09/2016, los oferentes deberán realizar la **incorporación y actualización de datos** en el Sistema de Información de Proveedores (SIPRO); **a través del sistema COMPR.AR**, desde el sitio web <https://comprar.gob.ar> **La inscripción mencionada, deberá estar vigente al momento de evaluación de las ofertas.**

ARTÍCULO 34: JURISDICCION:

En el marco de lo establecido en el inciso 54 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (Disposición ONC 63/2017), queda expresamente estipulado que todas las cuestiones que se pudieren suscitar concernientes a la interpretación, aplicación o ejecución del contrato que se suscriba en virtud de la presente licitación, serán obligatoria y exclusivamente sometidas a la jurisdicción del Juzgado Federal de la ciudad de Bahía Blanca, renunciando expresamente quien resulte adjudicatario a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponder.

ARTÍCULO 35: FACTURACION:

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)



El adjudicatario deberá remitir la factura – en cualquiera de sus formatos - por renglón adjudicado y discriminando los bienes o insumos de lo que se facture en concepto de prestación de servicios, mensualmente o al momento de entregar la mercadería para su recepción en la unidad requirente (destinataria del bien o servicio) de esta Universidad.

La fecha de presentación de las facturas, en la forma y lugar indicados anteriormente, se computará para el cálculo del plazo fijado para su pago.

De corresponder y según sea el objeto de la contratación, el adjudicatario deberá presentar la siguiente documentación junto con la facturación a fin de percibir su cobro:

El ingreso de cada agente nuevo al servicio no podrá efectuarse sin acreditar su Alta Temprana en la AFIP, su N° de CUIL, su cobertura en Riesgos del Trabajo. Copia de esta documentación deberá ser entregada al responsable de la Universidad para permitir el ingreso del nuevo personal.

La baja de personal afectado al servicio deberá ser comunicada para conocer si es un traslado de la empresa o si es una baja. En ese caso, deberá acompañarse constancia del pago de la liquidación final completa y con firma de conformidad del empleado, como parte de la documentación obligatoria para dar curso a la facturación de pago.

a) Si la adjudicataria es una Cooperativa de Trabajo:

1) Nómina de los trabajadores/asociados que presten servicios a las órdenes del contratista en la Universidad con N° de CUIT/CUIL de cada uno de ellos.

2) Constancia de pago de las remuneraciones mediante la entrega de copias de los recibos de sueldos del personal firmados por la empresa. En el caso de personal que cese en el empleo, constancias del pago de la liquidación.

3) Copia de la constancia del pago del Monotributo de los asociados (Formulario 910 y su aplicativo) en el que conste el pago de la Obra Social y pago de la jubilación al Régimen de Trabajadores Autónomos.

4) Copia del Certificado de Cobertura de Seguros de accidentes personales, muerte e incapacidad de todos los asociados que prestan servicios en la Universidad y copia del pago mensual de la póliza de seguro mencionada previamente.

b) Si la adjudicataria es persona física o jurídica:

1) Nómina de los trabajadores que presten servicios a las órdenes del contratista en nuestro establecimiento con N° de CUIL de cada uno de ellos.

2) Constancia de pago de las remuneraciones mediante la entrega de copias de los recibos del personal firmados por la empresa. En el caso de personal que cese en el empleo, constancias del pago de la liquidación final.

3) Copia firmada por la empresa de los comprobantes de pago mensuales al sistema de Seguridad Social y de Obras Sociales (F. 931) acompañados de la copia de la nómina de los empleados incluidos en el aplicativo correspondiente de la AFIP.

ARTÍCULO 36: CONFLICTO DE INTERESES:

El oferente deberá dar cumplimiento a la presentación del Anexo I aprobado por Resolución N° 11/2017 de la Secretaría de Ética Pública, Transparencia y Lucha contra la Corrupción; que forma parte del presente Pliego.

Ante cualquier duda o consulta sobre el tema, puede **remitirse** a la normativa vigente en el sitio web www.uns.edu.ar /Llamados a Licitación/Reglamentación vigente.

FUNCIONARIO CON COMPETENCIA Y CAPACIDAD DE DECISION EN LA PRESENTE

CONTRATACION:

Liliana Granero DNI 18.360.776

Sello y Firma
(Apoderado, socio, presidente, gerente u otro responsable)