



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Contratación Directa 14/2019
Clase: Sin Clase
Modalidad: Sin Modalidad
Motivo contratación directa: Por Monto - hasta \$ 1.600.000
Expediente: EXP : FCA-FCV-0963895/2019
Objeto de la contratación: Concesión y explotación del Bar ubicado en las Facultades de Ciencias Agrarias y de Ciencias Veterinarias
Rubro: Alquiler
Lugar de entrega único: Facultad de Cs Agrarias y Facultad de Ciencias Veterinarias (RP Luis Kreder 2805 (3080) ESPERANZA, Santa Fe)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	Bv. Pellegrini 2750, (3000), SANTA FE, Santa Fe	Dirección:	Bv. Pellegrini 2750, (3000), SANTA FE, Santa Fe
Plazo y horario:	de 7:30 a 13:30 durante el período de presentación de ofertas.	Plazo y horario:	de 7:30 a 13:30 durante el período de presentación de ofertas.
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	Bv. Pellegrini 2750, (3000), SANTA FE, Santa Fe	Lugar/Dirección:	Bv. Pellegrini 2750 - 2º Piso ala Este, (3000), SANTA FE, Santa Fe
Email:		Día y hora:	08/03/2019 a las 09:00 hs.
Unidad Req.:	DCC-Dirección de Compras y Contrataciones		
Fecha de inicio:	25/02/2019		
Fecha de finalización:	08/03/2019 a las 09:00 hs.		



RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Alternativa	Variante	Entrega muestra
1	Meses de Concesión y Explotación del Bar ubicado en la Facultad de Ciencias Agrarias y la Facultad de Ciencias Veterinarias (1º año)	MES	10,00	NO	NO	NO
2	Meses de Concesión y Explotación del Bar ubicado en la Facultad de Ciencias Agrarias y la Facultad de Ciencias Veterinarias (2º año)	MES	10,00	NO	NO	NO
3	Meses de Concesión y Explotación del Bar ubicado en la Facultad de Ciencias Agrarias y la Facultad de Ciencias Veterinarias (3º año)	MES	10,00	NO	NO	NO

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: Normativa aplicable

Rigen para la presente contratación: el Decreto N° 1.023/01 y sus modificaciones, el Régimen de Compras y Contrataciones (aprobado por Res. CS No 392/12 y Res CS No 22/15 modificatoria), las normas que se dicten en consecuencia del mencionado régimen, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (PUBCG), el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, la oferta, las muestras, la adjudicación, la orden de compra, de venta o el contrato, sin perjuicio de la aplicación directa de las normas del Título III de la Ley 19.549 y sus modificaciones en cuanto fuere pertinente, la ley No 25.551 ("Compre Trabajo Argentino", Decreto Reglamentario No 1600/02 y demás disposiciones legales en vigor sobre la materia). Supletoriamente se aplicarán las normas de derecho privado por analogía. La citada normativa puede obtenerse del sitio web de la UNL (www.unl.edu.ar).

ARTÍCULO 2: Presentación de ofertas

Los sobres conteniendo las propuestas serán abiertos en la Dirección de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional del Litoral - Bv. Pellegrini 2750, 2do. Piso - (3000) Santa Fe, el día del acto de apertura previsto, y si ese día fuera inhábil será diferido el acto para el primer día laborable siguiente a la misma hora. Los sobres de las ofertas se recepcionarán exclusivamente en el lugar y la dirección citados en el párrafo anterior; la UNL no se responsabiliza por la entrega de los mismos en otra dependencia, sin derecho a reclamo alguno por parte del oferente, en caso de no cumplir con esta obligación.

Las consultas y/o modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones Particulares deberán efectuarse por escrito, como mínimo hasta 72hs antes de la fecha fijada para la apertura, en la Dirección de Compras y Contrataciones o a la siguiente dirección de correo electrónico: compras@unl.edu.ar

En oportunidad de realizar una consulta y/o modificación al pliego, los consultantes que no lo



hubieran hecho con anterioridad, deberán suministrar obligatoriamente su nombre o razón social, domicilio, fax y dirección de correo electrónico en los que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse hasta el día de apertura de las ofertas. Rigen para la presente contratación: el Decreto N° 1.023/01 y sus modificaciones, el Régimen de Compras y Contrataciones (aprobado por Res. HCS N° 392/12 y Res HCS N° 22/15 modificatoria), las normas que se dicten en consecuencia del mencionado régimen, el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, la oferta, las muestras, la adjudicación, la orden de compra, de venta o el contrato, sin perjuicio de la aplicación directa de las normas del Título III de la Ley 19.549 y sus modificaciones en cuanto fuere pertinente, la ley N° 25.551 ("Compre Trabajo Argentino", Decreto Reglamentario N° 1600/02 y demás disposiciones legales en vigor sobre la materia). Supletoriamente se aplicarán las normas de derecho privado por analogía. La citada normativa puede obtenerse del sitio web de la UNL (www.unl.edu.ar).

No se aceptarán consultas telefónicas y no serán contestadas aquéllas que se presenten fuera de término. La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado a contratación, por lo que no será necesaria la presentación de los pliegos con la oferta.

El oferente deberá consignar los precios en pesos (I.V.A. incluido) que cotiza para TODOS Y CADA UNO de los productos y servicios que se mencionan en el "Listado de alimentos y bebidas" (Anexo I), que obra agregado al presente.

La oferta se ceñirá estrictamente a lo solicitado en el "Listado de alimentos y bebidas" (Anexo I). En el mismo Anexo, deberá agregarse en el punto "otros", el resto del listado de alimentos, menús y bebidas que se ofrecerá, este listado será tenido en cuenta en forma global para la adjudicación.

ARTÍCULO 3: Oferta

a) Las propuestas deberán ser dirigidas al lugar indicado en el art. 2o.

La propuesta COMPLETA deberá ser presentada en ORIGINAL y COPIA en sobres separados, identificándose cada uno de ellos con la leyenda "ORIGINAL" o "COPIA", según corresponda. Ambos sobres serán introducidos en uno que contenga los datos completos de la contratación (No de expediente - No de contratación - fecha y hora de apertura-DATOS COMPLETOS DEL OFERENTE). En caso de haber diferencias entre el original y la copia se estará a la oferta realizada en el original sin derecho a reclamo alguno por parte del oferente, siendo exclusiva responsabilidad de este la discordancia entre las mismas.

La falta de presentación de la "Copia" no es causal de desestimación de la oferta.

CONTENIDO DE LA OFERTA:

1)-Propuesta económica (Anexo I)

2)-Garantía de la oferta fija y de carácter obligatorio por el importe de.\$10.000.-

LOS PUNTOS 1) Y 2) DEBERÁN CUMPLIMENTARSE AL MOMENTO DE PRESENTAR LA OFERTA, CASO CONTRARIO, SERA CAUSAL DE DESESTIMACIÓN DE LA MISMA SIN DERECHO A RECLAMO ALGUNO POR PARTE DEL OFERENTE.

3)-Constancia Inscripción Sistema de Información de Proveedores de la UNL y/o Portal de Compras Públicas de la República Argentina (COMPR.AR), De acuerdo a lo reglamentado en el art. 202 del RCyC de la UNL - Tramitar por: <https://comprar.gob.ar/proveedor.aspx>.

4)- Copia constancia inscripción AFIP

5)- Inexistencia de deudas conforme a la Resolución No 4164 E/2017 de AFIP

6) Declaración jurada (Anexo) mediante la cual se acredita la calidad y tipo de empresa y si los bienes son de origen nacional, en cumplimiento a lo establecido en la Ley No 25551 ("Compre Trabajo Argentino") Decreto Reglamentario No 1600/02.

7) Declaración Jurada "litigio con UNL", durante los últimos cinco (5) años. (El oferente deberá presentar con carácter de declaración jurada "Información sobre todo litigio actual que el



licitante tenga pendiente o que haya ocurrido dentro de los últimos cinco (5) años con la UNL”)

8) Libre deuda expedido por la Dirección de Compras y Contrataciones – en carácter de concesiones- LA FALTA DE PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA en los puntos 3) a 8) ACARREA LA DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA, NO OBSTANTE SE OTORGA UN PLAZO DE CINCO (5) DIAS HÁBILES A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN PARA SU PRESENTACIÓN.

LA OFERTA DEBERA INCLUIR:

A) Definición de los puestos de trabajo que se afectarán al servicio y cantidad de empleados que se asignarán a cada uno de ellos.

B) Nómina del plantel profesional con que cuenta el oferente para cubrir los siguientes aspectos de la explotación:

1. Nutrición.
2. Bromatología.
3. Salubridad e higiene.

De cada uno de ellos se consignará apellido y nombre, especialidad, Nro. de documento de identidad, domicilio profesional, teléfono, matrícula profesional. La universidad se reserva el derecho de solicitar currículum vitae de los mencionados, si a su solo juicio lo considera necesario.

C) Nómina de los centros de procesamiento y depósitos con que cuenta el oferente para el tratamiento de los insumos alimentarios que utilizará en la explotación, propios o de empresas asociadas a ese único efecto o subsidiarias indicando: Razón social, domicilio o teléfono. la universidad se reserva el derecho de visitarlos a los efectos de constatar las condiciones en los que se procesan los alimentos si, a su solo juicio, lo considerara necesario, así como exigir los contratos de asociación si lo juzgare pertinente.

D) Nómina de los principales proveedores en los siguientes rubros:

1. Carnes.
2. Lácteos.
3. Frutas y verduras.
4. Panadería.
5. Golosinas.

E) Oferta de bebidas y alimentos indispensables. Cotizar 1o y 2o marcas para bebidas y lácteos y ofrecer productos de reventa para celíacos y diabéticos. (Ver Anexo I)

F) Detalle equipamiento (.Fotos, folletos y todo material necesario a los fines de corroborar la calidad del equipamiento ofrecido.)

G) Antecedentes en el rubro: Importante a los fines de evaluar las ofertas (Ver punto 9o 4).

H) Otros.

En todo caso la universidad se reserva el derecho de solicitar las referencias que crea convenientes si a su solo juicio, lo estima necesario.

ARTÍCULO 4: Alternativas/Variantes

Alternativas: **NO**

Variantes: **NO**

ARTÍCULO 5: Consultas varias

Por consultas técnicas comunicarse con **Lic Horacio Potente - E-mail: horaciojuanpotente@gmail.com**
Cualquier consulta administrativa debe realizarse exclusivamente via e-mail (compras@unl).



edu.ar), fax (0342-4571120) o personalmente.

ARTÍCULO 6: Vista de las actuaciones

Toda persona que acredite algún interés, podrá en cualquier momento tomar vista de las actuaciones referidas a una contratación, desde la apertura de las ofertas hasta la finalización del contrato, exceptuando la etapa de evaluación de las ofertas.

Las "copias" de las ofertas serán exhibidas a los oferentes por el término de DOS (2) días, contados a partir del día hábil siguiente a la fecha de la apertura. Los oferentes podrán solicitar copias a su costa.

ARTÍCULO 7: Mantenimiento de la oferta

Los proponentes mantendrán sus ofertas por el término de **sesenta (60) días CORRIDOS** a contar desde la fecha de la apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de diez (10) días al vencimiento del plazo estipulado, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial y así sucesivamente.

ARTÍCULO 8: Comunicaciones

Deberá tomarse como comunicación FEHACIENTE del Dictamen de Evaluación y adjudicación las realizadas por la Universidad personalmente, por acceso directo de la parte interesada, por presentación espontánea de la misma, por cédula, por carta documento, por correo postal, por FAX, CORREO ELECTRÓNICO, mediante difusión en el sitio de internet de la UNL y/o de la ONC (art. 47 del RCyC), dirigida a la dirección de correo electrónico, número de fax o domicilio indicado por el oferente en su presentación, para ello deberá detallar en forma clara los siguientes datos: Domicilio completo – fax/Te- e mail- Estos datos constituirán el lugar y/o dirección donde la UNL realizará las notificaciones de la presente licitación a los oferentes o adjudicatarios, los mismos deberán responsabilizarse por la presencia de personal durante los horarios establecidos para el comercio. LAS PREADJUDICACIONES Y ADJUDICACIONES SE COMUNICARÁN EN LA PÁGINA WEB DE LA UNIVERSIDAD (www.unl.edu.ar), sin derecho a reclamo alguno por parte de los oferentes.

ARTÍCULO 9: Criterios de evaluación

La comisión de evaluación procederá al estudio integral e integrado de las ofertas. En todos los casos, dicha comisión aplicará el criterio de oferta a su exclusivo juicio más conveniente para los intereses de la Universidad, teniendo en cuenta, el precio, la calidad, la idoneidad del oferente y demás condiciones de la misma.

A los fines de la evaluación de la propuesta, el oferente ajustándose estrictamente al legajo entregado por la UNL (ANEXO I) deberá especificar en su presentación el equipamiento que ofrece para la Cantina, mobiliario ofrecido, con fotografía de todos los elementos ofrecidos.

La valoración integral de las ofertas se efectuará conforme los antecedentes de las empresas, mejor propuesta económica y evaluación de precios y calidad de los productos ofrecidos, de acuerdo a la siguiente escala:

- 1- Precio menor y/o mayor: 35 % (se puntuará el mayor canon ofrecido y los menores precios del listado de bebidas y alimentos, menús)
- 2- Mejor servicio: 35 % (se puntuará con el mayor porcentaje a los oferentes con personal capacitado e idóneo, detalle de centros de procesamiento y depósitos según referencia de



Anexo I).

3- Equipamiento de mejor calidad: 10 %

4 -Antecedentes del concesionario: 20%

Calificación por concepto:

0- No presentación

1- Insuficiente

2- Regular

3- Aceptable

4- Muy bueno

5- Excelente

El orden de mérito se establecerá teniendo en cuenta la calificación ponderada de cada concepto (ej. calificación "Aceptable" del "Mejor servicio (item 2)" = $35 \times 3 = 105$, o "Muy bueno" del "Precio (item 1)" = $35 \times 4 = 140$)

ARTÍCULO 10: OMISION DE REQUISITOS FORMALES

Ante la omisión de requisitos formales el oferente será intimado por la COMISION EVALUADORA para subsanarlos en el término de cinco (5) días, si no lo hiciere, la oferta será desestimada sin más trámite. Si la Universidad tuviera dudas acerca de la capacidad financiera del proponente, podrá exigir un fiador a su satisfacción, o bien que se duplique el depósito de garantía.

Al valorar la oferta se tendrá en cuenta también la decoración que se ofrezca, y calidad del equipamiento del salón y ambientes accesorios y cocina, debidamente documentados en forma gráfica (fotografías, croquis, etc.)

ARTÍCULO 11: Analisis de ofertas

La adjudicación se realizará en favor de la oferta más conveniente para la UNL, teniendo en cuenta los criterios de evaluación establecidos en el presente PBCP

ARTÍCULO 12: Impugnaciones

El Régimen de Compras y Contrataciones de la UNL, prevé que las siguientes impugnaciones:
Impugnaciones al Dictamen de Evaluación (art. 84). Se estipula como plazo para realizar impugnaciones el de cinco (5) días contados a partir de la difusión del Dictamen de Evaluación en el sitio de internet de la UNL.

Se resolverá con el acto administrativo de adjudicación.

En el caso que el oferente hubiere presentado más de DOS (2) impugnaciones contra dictámenes de evaluación en un año calendario deberá integrar una garantía equivalente al TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o renglones cuyo valor se aconseje adjudicar el contrato.

Si no se aconsejare la adjudicación el importe de la garantía se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

Toda otra observación, impugnación o reclamo fuera del mencionado ut-supra serán tramitados fuera del expediente y NO TENDRAN EFECTOS SUSPENSIVOS.-

Los recursos que se deduzcan contra el acto de adjudicación se regirán por lo dispuesto por la Ley N° 19549 (Procedimientos Administrativos), modificada por la Ley n° 21.686 y el Decreto N° 1759/72 (Reglamentario) t.o 1991. Disponiendo de un plazo de 10 días hábiles a partir de la presente notificación.



ARTÍCULO 13: Reconocimiento de cargos

La Universidad no reconocerá ningún gasto que no esté taxativamente indicado en la oferta.

ARTÍCULO 14: Clausulas adicionales

p { margin-bottom: 0cm; direction: ltr; color: rgb(0, 0, 0); line-height: 200%; text-align: justify; }p.western { font-family: "Times New Roman",serif; font-size: 12pt; }p.cjk { font-family: "Times New Roman",serif; font-size: 12pt; }p.cjl { font-family: "Times New Roman",serif; font-size: 12pt; }p.cjl { font-family: "Times New Roman",serif; font-size: 12pt; }a:link { color: rgb(0, 0, 255); }
No serán tenidas en cuenta aquellas ofertas que modifiquen o condicionen las cláusulas estipuladas en el presente PBCP y/o implique apartarse de la filosofía aplicada.

ARTÍCULO 15: Revocacion del procedimiento

La Universidad se reserva el derecho de dejar sin efecto unilateralmente el procedimiento de contratación en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del Contrato.

ARTÍCULO 16: Multas/Penalidades

Las observaciones formuladas por la Inspección, no atendidas en tiempo y forma por el concesionario serán penalizadas con multas por un valor que se graduará de acuerdo a su gravedad hasta \$ 100.000.-. Se establecen las siguientes multas por incumplimiento de las obligaciones del concesionario.

1ra. Penalidad: \$ 2000.-

2da. Penalidad: \$ 3000.-

3ra. Penalidad: \$ 4.000.-

Efectuada la pertinente comunicación al concesionario sobre la observación formulada, este deberá retirar el recibo en la Dirección de Compras y Contrataciones y depositar el importe de la penalidad en la Tesorería de la Universidad, en dinero efectivo y dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a su notificación, salvo que el contrato estableciera otro plazo en cuyo caso prevalecerá este último.

A partir de la tercera penalidad o para el caso de que el concesionario no efectuara los depósitos dentro de los plazos estipulados, la Universidad podrá declarar, rescindido el contrato, con pérdida de la garantía, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y sin derecho a reclamo por parte del concesionario.

En este caso la Universidad efectuará la pertinente comunicación al concesionario con al menos quince (15) días corridos de antelación a la fecha que fije para el cese, a partir de la cual el concesionario contará con un plazo único e improrrogable de diez (10) días corridos para hacer entrega del local con sus instalaciones y muebles de propiedad de la Universidad, labrándose acta de recepción con detalle del estado de las obras e inventario de bienes.

Multa por mora en el cumplimiento de sus obligaciones: (de pago de canon)

Se aplicará una multa del cero coma cinco (0,5) por ciento del valor de lo satisfecho fuera de término por cada diez (10) días hábiles de atraso o fracción mayor de cinco (5) días hábiles. (Art 114 inc c) punto 1 Reglamento de Compras y Contrataciones UNL)

En caso de rescisión del contrato por culpa del concesionario, este último perderá la garantía de cumplimiento del contrato, conforme lo estipulado en el art 114 d) y 173 del Reglamento de Compras y Contrataciones de la Universidad.



ARTÍCULO 17: Rescisión

Serán causales de rescisión por culpa del concesionario, sin perjuicio de otras establecidas en estos pliegos y en la normativa aplicable:

- a) Falta de pago del canon acordado en el plazo establecido.
- b) Falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes o negativa a su habilitación, salvo causas justificadas a juicio de la dependencia contratante.
- c) Destinar los bienes a un uso o goce distinto del estipulado.
- d) Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las demás obligaciones establecidas en este Reglamento o en los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares.
- e) Interrupciones reiteradas de las obligaciones emergentes de la concesión.
- f) Cuando el contrato sea transferido en todo o parte, sin que la misma haya sido autorizada previamente por el organismo contratante.
- g) Insolvencia del concesionario, quiebra o concurso civil, inhabilitación, fallecimiento o disolución de la sociedad.
- h) Aumento de precios sin autorización otorgada por escrito de LA UNIVERSIDAD (Autoridad de Aplicación).

ARTÍCULO 18: PLAZO DE LA CONTRATACION Y OPCION A PRORROGA

La concesión se extenderá por un plazo de **3 años a partir de la firma del respectivo contrato.**

ARTÍCULO 19: CONTRATO

Se ajustará al modelo que se adjunta formando parte del presente pliego de bases y condiciones particulares. CUALQUIER MODIFICACIÓN DEBERÁ SER PRESENTADA JUNTO CON LA OFERTA. CON POSTERIORIDAD NO SE ACEPTARÁN CAMBIOS. El adjudicatario que citado por cualquiera de los medios detallados precedentemente, no concurriere a firmar el contrato en el plazo estipulado, perderá la garantía de la oferta. EL PLAZO ESTIPULADO PARA LA FIRMA DEL CONTRATO SE ESTABLECE EN CINCO (5) DÍAS DE COMUNICADA TAL SITUACIÓN.

CESION DEL CONTRATO: queda prohibida la cesión del contrato emergente de la presente contratación, en cualquiera de sus partes. La Universidad podrá considerar la propuesta que formulara el adjudicatario en este sentido y en caso de evaluarla conveniente podrá optar por esta y emitir el acto administrativo correspondiente por parte de su autoridad máxima.

La violación a esta cláusula provocará la rescisión del contrato de pleno derecho y sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial previa.

Se deja expresamente establecido que la UNIVERSIDAD se encuentra eximida del pago del CINCUENTA POR CIENTO (50%) del sellado de Ley Provincial. El monto tributado es soportado por la Locadora, asumiendo la Locataria la responsabilidad por lo manifestado y la vigencia de la exención referida.

MODELO DE CONTRATO: De acuerdo a modelo obrante como **Anexo II**

ARTÍCULO 20: SUPRESION DEL SERVICIO

El contrato quedará rescindido sin lugar a indemnización a favor de la contratante, en el supuesto de que se haya suprimido o refundido el servicio que presta o se supriman del presupuesto de la U.N.L. las partidas establecidas para abonar las mensualidades o si por alguna otra causa originadas en las necesidades del servicio que presta, la UNL decidiera rescindirlo.



ARTÍCULO 21: GARANTIAS

DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: fija y obligatoria por \$ 10.000.-

DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: 10 % del monto total adjudicado sobre el total de la contratación (incluida la prórroga en caso de que la misma se considerara) El adjudicatario deberá presentar la correspondiente garantía de cumplimiento de contrato dentro de los cinco (5) días luego de la notificación de la adjudicación junto con los seguros detallados en las Condiciones Específicas.

CONTRAGARANTÍA: por el equivalente a los montos que reciba el cocontratante como adelanto.

DE IMPUGNACIÓN: El 3% - En los casos de impugnaciones contra el dictamen de evaluación de las ofertas

FORMAS DE GARANTÍAS: art. 92 RCyC de la UNL.

Las garantías podrán constituirse de las siguientes formas, o mediante combinaciones de ellas:

- a) En efectivo, mediante depósito bancario en una cuenta de la UNL, o giro postal o bancario.
- b) Con cheque certificado contra una entidad bancaria, con preferencia del lugar donde se realice el procedimiento de selección o del domicilio de la UNL. Ésta deberá depositar el cheque dentro de los plazos que rijan para estas operaciones. LA UNL NO ACEPTA ESTA FORMA DE GARANTÍA
- c) Con títulos públicos emitidos por el ESTADO NACIONAL con posterioridad al 31 de diciembre de 2001. Los mismos deberán ser depositados en el BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA a la orden de la UNL, identificándose el procedimiento de selección de que se trate. El monto se calculará tomando en cuenta la cotización de los títulos al cierre del penúltimo día hábil anterior a la constitución de la garantía en la Bolsa o Mercado correspondiente. Se formulará cargo por los gastos que ocasione la ejecución de la garantía. El eventual excedente quedará sujeto a las disposiciones que rigen la devolución de garantías.
- d) Con aval bancario u otra fianza a satisfacción de la UNL, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión en los términos del artículo 2.013 del Código Civil, así como al beneficio de interpelación judicial previa.
- e) Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN, extendidas a favor de la UNL y cuyas cláusulas se conformen con el modelo y reglamentación que a tal efecto dicte la Autoridad de Aplicación. Se podrán establecer los requisitos de solvencia que deberán reunir las compañías aseguradoras, con el fin de preservar el eventual cobro del seguro de caución. La UNL deberá solicitar al oferente o adjudicatario la sustitución de la compañía de seguros, cuando durante el transcurso del procedimiento o la ejecución del contrato la aseguradora originaria deje de cumplir los requisitos que se hubieran requerido.
- f) Mediante la afectación de créditos líquidos y exigibles que el proponente o adjudicatario tenga en entidades de la Administración Nacional, a cuyo efecto el interesado deberá presentar, en la fecha de la constitución de la garantía, la certificación pertinente y simultáneamente la cesión de los mismos al organismo contratante.
- g) Con pagarés a la vista, cuando el importe que resulte de aplicar el porcentaje que corresponda, según se trate de la garantía de mantenimiento de oferta, de cumplimiento de contrato o de impugnación, o bien el monto fijo que se hubiere establecido en el pliego, no supere la suma de treinta (30) Módulos (\$ 48.000.-). Esta forma de garantía no es combinable con las restantes enumeradas en el presente artículo.

La elección de la forma de garantía, en principio, queda a opción del oferente o cocontratante.

Todas las garantías deberán cubrir el total cumplimiento de las obligaciones contraídas, debiendo constituirse en forma independiente para cada procedimiento de selección.

EXCEPCIONES PRESENTACIÓN GARANTÍAS: cuando el monto de la garantía no fuere superior a cinco (5) módulos- equivalente a \$ 8.000.- NO SERÁ OBLIGATORIA SU PRESENTACIÓN. Transcurridos diez (10) días de notificado el acto de adjudicación las garantías de oferta que se hubiesen presentado podrán ser retiradas en la Tesorería General de la Universidad Nacional del Litoral, sita en Bv. Pellegrini 2750 – Planta Baja (en el horario de 8 a 12 hs.), de conformidad



a la normativa vigente y previa solicitud de devolución vía e-mail a la Dirección de Compras y Contrataciones (compras@unl.edu.ar)

Si las garantías no fuesen retiradas dentro del plazo de 180 días corridos contados desde la fecha de la presente notificación, implicará la renuncia tácita a favor de la Universidad de lo que constituya la garantía (Arts. 95 y 96).

ARTÍCULO 22: PAGO

PAGO DEL CANON:

Se tramitará por mes vencido del 1º al 10 de cada mes en la Secretaría de Gestión y Finanzas de las Facultades de Ciencias Agrarias y Ciencias Veterinarias, quienes otorgarán el recibo respectivo. El pago del canon fuera de las fechas estipuladas significará la aplicación automática de una multa correspondiente al cero coma cinco (0,5) por ciento del valor de lo satisfecho fuera de término por cada diez (10) días hábiles de atraso o fracción mayor de cinco (5) días hábiles. (Art 114 c) 1 Reglamento de Compras y Contrataciones UNL).

Se eximirá al adjudicatario del pago del alquiler de los meses de Enero y Julio de cada año en virtud del receso administrativo de la UNL.-.

ARTÍCULO 23: Jurisdiccion

Se deja expresamente establecido que para resolver conflictos que resultaran de la interpretación y/o ejecución de la presente contratación que no pudieran ser resueltos de común acuerdo, las partes se someten expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de Santa Fe.

ARTÍCULO 24: CONDICIONES ESPECIFICAS

El oferente que lo desee podrá visitar las instalaciones donde se prestará el servicio para lo cual previamente deberá comunicarse con el contacto técnico detallado en el art 5 del presente Pliego. La base del canon a ofrecer no podrá ser inferior a \$ 5.000 (Pesos cinco mil) durante el primer año de concesión; \$6.500 (pesos seis mil quinientos) durante el segundo año de concesión y de pesos \$8.000 durante el tercer año de concesión.

Cualquier solicitud de reducción del canon por causas no imputables al futuro concesionario, siempre y cuando las mismas provengan de casos fortuitos o de fuerza mayor, estando las mismas debidamente probadas y documentadas, serán resueltas por la AUTORIDAD DE APLICACIÓN. En este caso el concesionario deberá presentar un pedido ante la Autoridad de Aplicación, con copia a la Dirección de Compras y Contrataciones de la UNL. La Autoridad de aplicación deberá volcar dicha determinación en el correspondiente acto administrativo. Dicha resolución deberá ser resuelta y comunicada fehacientemente dentro de los diez (10) días hábiles de recepcionado el pedido, al concesionario con copia a la Dirección de Compras y Contrataciones.

ARTÍCULO 25: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

a) será a cargo del concesionario:

Energía Eléctrica y Gas: se abonará un diez por ciento (10 %) del canon ofrecido, el que será liquidado con el canon mensual o en caso de existir medidor se deberá hacer cargo del total del consumo que marque el mismo.



- b) será a su cargo el pago de todas las tasas, contribuciones y servicios, creados o a crearse. No se aceptará la devolución del local encontrándose impagos los servicios.
- c) deberá instalar el Bar con todos los elementos y equipos necesarios para una óptima actividad y vajilla suficiente para la atención de por lo menos veinte (20) personas simultáneamente, incluyendo la instalación de microondas, televisión y dispenser de agua caliente y fría. No se restringirá el ingreso y permanencia de los estudiantes que quieran hacer uso de las instalaciones sin realizar consumo alguno,
- d) deberá mantener el personal necesario durante el horario de funcionamiento;
- e) Será único responsable de la seguridad dentro del local, corriendo por su cuenta el mantenimiento el orden en el lugar, comunicando inmediatamente tales situaciones a las autoridades de ambos establecimientos educativos para que se lleven adelante las medidas conducentes en casos de provocación de disturbios por riñas, etc.
- f) Deberá respetar los precios establecidos en la oferta. Los precios de los productos que consigne el oferente en su cotización serán los que el futuro concesionario deberá aplicar en la explotación de la concesión.
Toda modificación de servicios y/o precios en los productos en venta deberá ser aprobada por la Autoridad de Aplicación.
- g) Mantener a disposición de los usuarios el libro de quejas anunciando dicha disponibilidad en lugares destacados del local.
- h) en caso de vencimiento o rescisión del contrato, deberá entregar el local en el término de diez (10) días hábiles de extinguido el vínculo contractual en perfecto estado de conservación y mantenimiento, sin requerimiento de interpelación previa. Deberá presentar copia del Acta de Recepción definitiva a la Dirección de Compras y Contrataciones.
- i) deberá contratar los seguros por accidentes y hacerse cargo de ellos, así como aportes previsionales del personal que contrate. Todo personal que trabaje en el bar y por su contratación queda vinculado al concesionario y no tiene ninguna relación con la UNIVERSIDAD, la que no se hará responsable por ninguna causa que lo afecte o reclamo;
- j) deberá encontrarse presente en el local, físicamente o a través del representante que designe, durante la prestación del servicio;
- k) deberá comunicar a la Universidad cualquier modificación que se verifique en la nómina del personal afectado al servicio indicando siempre sus datos completos de identificación;
- l) deberá prestar el servicio en forma eficiente, dispensando a los usuarios atención esmerada y trato cortés y observando en todo momento las reglas de la moral y buenas costumbres, asimismo, deberá atender los pedidos realizados desde las Facultades, por parte de los profesores y autoridades de las mismas, sirviendo lo solicitado en sus lugares de trabajo ante su requerimiento.
- ll) Por el hecho de la concesión asume íntegramente la responsabilidad de las relaciones que mantenga con terceros, referidas a la explotación y uso de los locales, ya sean estos usuarios o no y el Estado en cualquiera de sus funciones de fiscalización o recaudación o cualquier persona física o jurídica;
- m) Es responsable de la totalidad de las relaciones laborales que mantenga con el personal empleado en la concesión cualesquiera fuera la naturaleza de las mismas.
- n) Deberá informar a la Universidad la identidad de la persona que habrá de representarlo en su ausencia con facultades de obligarlo sin necesidad de su manifestación expresa en tal sentido. La Universidad se reserva el derecho de aceptar y rechazar al representante propuesto;
- ñ) Deberá reintegrar una vez vencido el contrato o producida su rescisión, los muebles e instalaciones, provistos por la Universidad, según inventario a realizarse oportunamente, en perfectas condiciones de uso, conservación y funcionamiento.
- o) Mantener la higiene de todos los elementos, muebles e inmuebles afectados al servicio de acuerdo al reglamento Alimentario Nacional y a las ordenanzas municipales y normas usuales en la materia y hacerlas cumplir a los empleados;
- p) Proceder al reemplazo del personal cuando la Universidad lo considere necesario y así lo exija por razones de higiene, moralidad o seguridad, dentro de los tres días hábiles de haberle



sido comunicada la decisión, corriendo por su exclusiva cuenta el pago de las indemnizaciones o remuneraciones que puedan corresponder de acuerdo a la legislación laboral vigente al momento del cese;

q) Cumplir las indicaciones y responder a las observaciones formuladas por la Comisión Verificadora designada por la Universidad, que ésta última le notifique.

r) Exhibir a la vista de los usuarios, en forma destacada y en los distintos ambientes destinados a la atención de los mismos, la lista de precios de venta de los productos ofrecidos, discriminados por unidad.

Sin perjuicio del cumplimiento de las obligaciones precedentes, y conforme lo estipulado en el art. 168 del Reglamento de Compras y Contrataciones UNL, el concesionario estará obligado a:

1) Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo con la naturaleza de la concesión, y al pago de los impuestos, tasas, contribuciones, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes por su explotación o actividad.

2) Satisfacer en todos los casos las indemnizaciones por despido, accidentes y demás pagos originados por la concesión.

3) No destinar los bienes a otro uso o goce que el estipulado o hacer uso indebido de los mismos.

4) Mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y goce y, en su caso, efectuar con la periodicidad establecida en las cláusulas particulares los trabajos de mantenimiento o mejoras que correspondan. Asimismo estará a su cargo la limpieza del sector exterior inmediato al local.

5) Facilitar el acceso de inspectores autorizados a todas las instalaciones, libros de contabilidad y documentación vinculada con el cumplimiento del contrato y firmar las actas de infracción que se labren.

6) No introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito de la Dirección de Obras y Servicios Centralizados de la UNL. De ser autorizadas las mismas quedarán en beneficio de la UNL sin compensación alguna.

7) Proponer con anticipación a la dependencia contratante los representantes o reemplazantes con facultad para obligarlo.

8) Entregar los bienes dentro de los DIEZ (10) días corridos de vencido el contrato o de comunicada su rescisión.

9) Satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto.

10) No crear condiciones motivadas por el modo de prestación, que generen riesgos a los usuarios de los servicios, mayores a las previsibles y normales de la actividad.

ARTÍCULO 26: REGLAMENTO DE COCINA

La dotación completa del personal deberá llevar en forma permanente su ficha identificatoria asegurada en su chaqueta.

Todo el personal, previo al inicio de su trabajo, deberá lavarse las manos con jabón o detergente y cepillarse las uñas repitiendo dicha operación cuando se la considere necesaria. En caso de presentar heridas expuestas las mismas deberán ser cubiertas y protegidas con material impermeable.

Para la manipulación de alimentos, el personal se colocará guantes de plástico descartables.

Está totalmente prohibido fumar, tener el cabello suelto o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y servicio de alimentos. Quién no cumpla con lo aquí enunciado no podrá continuar en su tarea y se dejará constancia de ello.

2- Libreta sanitaria:

El personal que se desempeñe en el ámbito del Bar- comedor Universitario, deberá tener la Libreta sanitaria correspondiente. La Universidad podrá verificar la vigencia de las Libretas sanitarias en cualquier momento y sin aviso previo. Como medida excepcional podrá otorgarse



un plazo de quince (15) días de espera para la presentación de la Libreta sanitaria, contados a partir del momento del comienzo de la relación laboral con el concesionario. Si transcurrido el plazo no se presenta, el concesionario deberá abonar diariamente una multa equivalente al doble del salario diario del empleado involucrado.

El concesionario queda obligado a informar la incorporación de nuevo personal dentro del plazo de tres (3) días hábiles de efectivizado.

3- Detalle del personal:

El concesionario queda obligado a exhibir la planilla conteniendo el detalle de todo el personal que se desempeña en el comedor, indicando nombre y apellido, edad, domicilio, tarea que realiza, número de inscripción en los organismos previsionales y A.R.T., número de libreta sanitaria y fecha de vencimiento de la misma.

4- Limpieza de pisos y paredes del local y cocina.

Deberán adoptarse las medidas necesarias que aseguren el máximo de pulcritud y limpieza de los mismos, teniéndose que lavar los pisos, como mínimo, dos veces al día con solución de detergente biodegradable y desinfectantes según resulte necesario.

5- Condiciones generales de la cocina:

La cocina deberá ajustarse a los siguientes requisitos:

5.a) El cielorraso deberá estar en buenas condiciones y pintado.

5.b) Contar con un sistema de ventilación, para conducir hacia el exterior olores, humo y calor excesivo.

5.c) Tener buena iluminación natural y artificial.

5.d) Disponer en forma permanente de agua corriente potable, fría y caliente en cantidad suficiente.

5.e) Contar con el equipo adecuado para cumplir con las normas de higiene vigentes.

5.f) Disponer del equipamiento suficiente para la conservación y protección de alimentos y utensilios.

6- Material de uso en el salón comedor.

La Universidad a través de los servicios que a tal fin destaque, podrá solicitar el agregado o reemplazo, cuando su desgaste así lo aconseje, de sillas, mesas, y otros elementos utilizados para la atención al público.

7- Almacenamiento de los alimentos

Los víveres que se adquieran deberán estar convenientemente almacenados, según sus características, ya sean frescos o secos. Las instalaciones utilizadas como depósito deberán estar ordenadas y aseadas.

8- Higiene de los utensilios

Los utensilios se mantendrán limpios y protegidos de toda contaminación, para ello deberán ser lavados con agua caliente y detergente. Se enjuagarán con abundante agua tibia, cuidando que no queden restos de jabón y detergente. Luego serán secados y guardados en lugar adecuado.

9- Personal especializado

La Universidad podrá designar personal especializado en control de calidad de los alimentos y/o higiene y salubridad y/o nutricionista, los que efectuarán las supervisiones sobre las tareas que se realicen en el comedor y de los productos que allí se expendan, todo ello sin perjuicio de la actividad que desarrollará la inspección. El concesionario queda obligado a acatar de inmediato las indicaciones impartidas por los profesionales actuantes.

En tal sentido se habilitará un Libro de órdenes el que deberá encontrarse a disposición en todo momento.

10- Agua caliente y fría.

La cocina y demás dependencias en las que se proceda al lavado de utensilios y demás materiales de uso en el comedor, deberá contar con agua corriente caliente y fría en forma adecuada. Será responsabilidad del concesionario adoptar todas las medidas necesarias para asegurar que este servicio se cumpla a satisfacción.

11- Botiquín de primeros auxilios.

Deberá contarse con un botiquín de primeros auxilios para uso general.



12- Eliminación de residuos

Será de responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de residuos, debiendo depositarse los mismos en recipientes herméticos en lugares habilitados para tal fin, con las máximas condiciones de seguridad e higiene. Cuando no exista recolección diaria de residuos a través de los servicios municipales, el concesionario deberá contratarlo a su cargo. El almacenamiento de residuos deberá realizarse fuera del área de manipulación de alimentos.

ARTÍCULO 27: FALTA DE RESTITUCION DE LOS BIENES POR PARTE DEL CONCESIONARIO

Si el concesionario no hubiese restituido los bienes en el plazo fijado al efecto, se lo intimará para que desaloje el lugar. De persistir el incumplimiento, una vez vencido el término para proceder al desalojo, se efectuará la desocupación administrativa, trasladándose los efectos que sean de propiedad de aquél al sitio que se designe, quedando establecido que en tal caso la UNL no será responsable por los deterioros o pérdidas que sufran los mismos, quedando a cargo del concesionario los correspondientes gastos de traslado y depósito.

ARTÍCULO 28: SUBASTA DE LOS EFECTOS

Transcurridos tres (3) meses contados desde la desocupación administrativa, sin que el concesionario gestione la devolución de los efectos a que se refiere el artículo anterior, los mismos pasarán a ser propiedad de la UNL sin cargo, quien quedará facultada para resolver sobre el destino de las mismas.

ARTÍCULO 29: DE LA ACTUACION POR APODERADO

Si el oferente actuara por medio de apoderados, agregará copia del poder autenticada por Escribano Público, con la firma de este último certificada si así correspondiere. En estos casos, se exigirá la "Carta de ratificación de Poder" que se presentará firmada por el oferente con dicha firma autenticada en las mismas condiciones que los documentos anteriormente citados.

ARTÍCULO 30: ENTREGA DEL LOCAL POR LA UNL

La Universidad hará entrega del local donde funcionará el servicio de bar y comedor, previo inventario del estado del lugar y sus instalaciones, dentro de los diez (10) días hábiles posteriores a la firma del contrato, labrándose en esa oportunidad el Acta de entrega correspondiente, la cual deberá presentarse con copia a la Dirección de Compras y Contrataciones de la UNL para que forme parte del contrato.

ARTÍCULO 31: SEGUROS

El concesionario se obliga a contratar las siguientes coberturas de riesgos, por todo el término de duración del contrato. En caso de prórroga deberá preverse una actualización de los mismos:

- a) seguro contra incendio endosado a favor de la Universidad que cubra los edificios en los que desarrolle su actividad, asignándole al edificio un valor de **\$ 2.000.000.-**
- b) seguro de cristales;
- c) seguro de responsabilidad civil con los siguientes adicionales : 1- rayo, explosión, descargas



eléctricas y escapes de gas; y 2- suministro de alimentos,
d) seguro de accidentes de trabajo para el personal que trabaje bajo su dependencia. Deberá entregar constancia en la que se exprese el nombre de los asegurados que se renovará ante cada nueva designación. Las respectivas pólizas deberán ser entregadas a la Universidad para ser mantenidas en custodia, dentro de los cinco (5) días luego de la notificación de adjudicación, corriendo por cuenta exclusiva del Concesionario las sucesivas renovaciones a que haya lugar, cuya constancia deberá ser entregada a la Universidad diez (10) días antes del vencimiento de las vigentes. La inobservancia de esta obligación podrá dar lugar a la rescisión del contrato.

ARTÍCULO 32: EXCLUSIVIDAD

La adjudicación de la presente contratación otorga al adjudicatario exclusividad en la prestación de los servicios de la cantina-bar en el ámbito de la sede de las Facultades, en los términos de este pliego. Para el caso de eventos especiales organizados por las Facultades de Cs Agrarias y Cs Veterinarias (reuniones, cenas, actividades, etc.), la entidad se obliga a solicitar presupuesto al concesionario, lo que no implica obligación alguna de contratación con el mismo.

ARTÍCULO 33: DEL HORARIO DE PRESTACION DE SERVICIOS

El concesionario prestará el servicio de **lunes a viernes de 8 a 21 hs., sábados de 8 a 13 hs.**, con posibilidad de extensión del horario de común acuerdo, domingos y feriados a convenir según las necesidades de las Facultades, con libertad para ampliarlo si lo creyera conveniente siempre que no perjudique la atención en ese lapso.

La Universidad se reserva el derecho de modificar estos horarios según los correspondientes a clases y exámenes.

ARTÍCULO 34: INSPECCION

La inspección está autorizada para efectuar todas las verificaciones que considere convenientes, en el momento que lo considere conveniente, sin previa comunicación al concesionario, en el inmueble, muebles, instalaciones y específicamente en los alimentos en cualquier estado del proceso de elaboración requiriendo al efecto, de ser necesarios, el concurso de los técnicos y profesionales de la Universidad que sean menester. El concesionario está obligado a prestar a la Inspección la máxima colaboración para el mejor resultado de su cometido.

ARTÍCULO 35: NOTIFICACIONES

Toda notificación, citación u observación efectuada en la persona del representante del concesionario, obligará al concesionario en los mismos términos y condiciones sin admitirse prueba en contrario.



ARTÍCULO 36: SERVICIOS A TERCEROS

El concesionario podrá prestar el servicio de bar y comedor a terceros no integrantes de la comunidad universitaria en tanto le fuera expresamente autorizado por la Universidad. Pero siempre tendrá prioridad en la atención el integrante de la comunidad universitaria.

ARTÍCULO 37: DE LA SELECCION DEL PERSONAL

El concesionario al seleccionar su personal, atenderá prioritariamente las necesidades laborales de los alumnos de **las Facultades**, los cuales serían consensuados con el centro de estudiantes de las mismas y con un régimen laboral que no anule su vida académica, sin perjuicio del derecho que asista al concesionario para establecer los criterios de selección.

ARTÍCULO 38: AUTORIDAD DE APLICACION

Autoridad de Aplicación: Es la autoridad de aplicación de las normas contenidas en el contrato. Sin perjuicio de las facultades con que cuentan las autoridades de la Universidad, la autoridad de aplicación de las normas contenidas en el contrato será el Sr Decano de la Facultad de Ciencias Agrarias y el señor Decano de la Facultad de Ciencias Veterinarias. La misma deberá designar los inspectores, comisiones verificadoras o asesores técnicos que considere conveniente, los cuales podrán efectuar visitas de inspección en el momento que lo consideren importante, sin previa comunicación al concesionario.

La Universidad considera que el contratista, concesionario, ha efectuado su análisis de mercado respecto a las posibilidades de clientela del establecimiento, en consecuencia no se admitirán reclamos de rescisión del contrato basado en esas causas.

Comisión Verificadora (Comisión de seguimiento): Grupo de personas con autoridad para controlar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato en el lugar de la concesión, estando autorizados a efectuar todas las verificaciones que considere convenientes, en el momento que lo considere conveniente, sin previa comunicación al concesionario, en el inmueble, muebles, instalaciones y específicamente en los alimentos en cualquier estado del proceso de elaboración. Requiriendo al efecto, de ser necesarios, el concurso de los técnicos y profesionales de la Universidad que sea menester. El concesionario está obligado a prestar a la Inspección la máxima colaboración para el mejor resultado de su cometido. Deberán ser nombradas por autoridad competente; y estará conformada por los estudiantes, docentes, no docentes, personal de gestión de las Unidades Académicas.

La Comisión Verificadora o de seguimiento deberá presentar informes trimestrales sobre el cumplimiento de las cláusulas contractuales por parte del concesionario, en la Dirección de Compras y Contrataciones UNL; asimismo podrá efectuar visitas de inspección en el momento que lo consideren importante, sin previa comunicación al concesionario.



OBSERVACIONES GENERALES

Se exime al adjudicatario del pago del alquiler de los meses de enero y julio de cada año en virtud del receso administrativo

Se adjuntan como formando parte integrante del presente Pliego los siguientes Anexos:

- Declaración Jurada "Compre Nacional" (Anexo)
- Planilla de Cotización (Anexo I)
- Modelo de Contrato (Anexo II)
- Plano



ANEXO

"Declaración Jurada"

Contratación Directa N°/19

Expediente N°

Nombre Empresa:

CUIT N°:

Te./e-mail:

Por la presente declaro bajo juramento conocer los alcances y términos de la Ley N° 25551/01 reglamentada por el Decreto N° 1600/02, "Compre Trabajo Argentino".

"El que por informes falsos o reticentes, declaraciones incorrectas, documentación fraguada, maquinaciones de toda clase o cualquier otra forma de engaño, obtuviere indebidamente o hiciere obtener a otro, o de cualquier modo, aun sin ánimo de lucro, facilitare a alguien la obtención indebida de los beneficios establecidos en la presente ley o en las normas concordantes que dicten las provincias y/o el Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires incurrirá en la sanción establecida en el artículo 172 del Código Penal"(art. 15 Ley 25.551/01).

Sr. Proveedor: Deberá marcar en los recuadros correspondientes determinando que tipo de empresa es y si los bienes son nacionales o no nacionales

Tipo de empresa en los términos de la Ley 25300 y su reglamentación:

Micro, Pequeña y Mediana Empresa

Otro tipo de empresa

Para la calificación de Micro, Pequeña y Mediana Empresa se estará a lo establecido en la Resolución N° 21/10 de la Secretaría de Pequeña y Mediana Empresa y Desarrollo Regional-

Tipo de empresa en los términos de la Ley 18875:

Nacional

Extranjera

Será considerada empresa local si ha sido creada o autorizada a operar de conformidad con la legislación argentina. Tiene domicilio legal en la República Argentina y acredita que el 80% de sus directores, personal directivo y profesional tienen domicilio real en el país. En lo que se refiere a las empresas proveedoras de Servicios de Ingeniería y Consultoría, se exige además que no medien vínculos de dependencia con entidades extranjeras.

Oferta integrada por Bienes y o servicios de origen (*): (NO ES DE APLICACION)

Nacional

No nacional y Cuenta con stock propio de bienes

No nacional y No cuenta con stock propio de bienes



(* En caso de ofertar renglones de diferente origen especifique el origen de cada renglón.

Se considera que un bien es de origen nacional cuando ha sido producido o extraído en la Nación Argentina, siempre que el costo de las materias primas, insumos o materiales importados nacionalizados NO SUPERE el 40% de su valor bruto de producción (art. 2º), valor de venta sin I.V.A. En aquellos casos en los cuales un oferente proponga proveer bienes que no sean de origen nacional y de los cuales no tenga "stock" propio, deberá garantizar la nacionalización de los bienes importados a que se refiere el art. 4º de la Ley 25551, mediante la entrega de una caución, a favor del contratante. En consideración a que no se encuentra regulada esta figura por la Superintendencia de Seguros de la Nación (SSN), será reemplazada por la garantía de cumplimiento del contrato, de carácter obligatorio en caso que se cumpla esta situación .

En todos los casos, a los efectos de la comparación, el precio de los bienes de origen no nacional deberá contener, entre otros, los derechos de importación vigentes y todos los impuestos y gastos que le demande su nacionalización.

Se otorgará la preferencia establecida en el artículo 1º de la ley 25.551 a las ofertas de bienes de origen nacional cuando en las mismas para idénticas o similares prestaciones, en condiciones de pago contado, su precio sea igual o inferior al de los bienes ofrecidos que no sean de origen nacional, incrementados en un siete por ciento (7%), cuando dichas ofertas sean realizadas para sociedades calificadas como pymes, y del cinco por ciento (5%) para las realizadas por otras empresas.

La falta de presentación del presente será considerado incumplimiento por parte del declarante.

.....
Firma
Aclaración



ANEXO I (COTIZACIÓN)

DATOS COMPLETOS DEL OFERENTE:

Nombre y apellidos:

DNI, N°:

Domicilio (legal donde serán realizadas todas las comunicaciones)

Tel:

Celular:

e-mail:

C.U.I.T. N°:

LISTADO DE ALIMENTOS, MENÚES, BEBIDAS Y EQUIPAMIENTO MÍNIMO:

A los fines de evaluar las ofertas del servicio de Bar y comedor, deberá valorarse considerando los precios y calidad de los elementos detallados a continuación como mínimo, por tal motivo se deberá cotizar los mismos sobre el presente anexo.

CANON MENSUAL OFRECIDO:

1o año: \$ (no inferior a \$5000.-)

2o año: \$(no inferior a \$6500.-)

3o año: \$..... (no inferior a \$8000.-)

DEFINICIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO QUE SE AFECTARÁN AL SERVICIO Y CANTIDAD DE EMPLEADOS QUE SE ASIGNARÁN A CADA UNO DE ELLOS

NÓMINA DEL PLANTEL PROFESIONAL CON QUE CUENTA EL OFERENTE PARA CUBRIR LAS AREAS DE NUTRICION, BROMATOLOGÍA Y SALUBRIDAD E HIGIENE (de cada uno de ellos se consignará apellido y nombre, especialidad, n° de documento de identidad, domicilio profesional, teléfono, matrícula profesional).

NÓMINA DE LOS CENTROS DE PROCESAMIENTO Y DEPÓSITOS CON QUE CUENTA EL OFERENTE PARA EL TRATAMIENTO DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS QUE UTILIZARA EN LA EXPLOTACION, PROPIOS O DE EMPRESAS ASOCIADAS A ESE UNICO EFECTO O SUBSIDIARIAS (indicar razón social, domicilio o teléfono).

NÓMINA DE LOS PRINCIPALES PROVEEDORES EN LOS SIGUIENTES RUBROS: CARNES, LÁCTEOS, FRUTAS Y VERDURAS, PANADERÍA, GOLOSINAS.

LISTADO DE PRECIOS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS DE KIOSKO CONSIDERADOS INDISPENSABLES PARA EL desarrollo DE LA EXPLOTACIÓN (especificar marca, peso, volumen y/o capacidad de los productos cuando corresponda):

Listado bebidas indispensables (COTIZAR 1º y 2º MARCA):

Detalle:	Precio 1º marca:	Precio 2º marca
CAFÉ CHICO		

CAFÉ CON LECHE MEDIANO

MATE COCIDO MEDIANO



MATE COCIDO CON LECHE MEDIANO

LECHE

LECHE CHOCOLATADA

YOGUR

LICUADO

JUGO

GASEOSA CHICA

GASEOSA GRANDE

AGUA MINERAL CHICA

AGUAS SABORIZADAS

SODA

Listado alimentos Indispensables:

Detalle:

Precio:

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO

SÁNDWICH DE JAMÓN

SANDWICHS DE SALAME

SANDWICHS DE SALAME Y QUESO

MILANESA

GALLETITAS

HAMBURGUESA COMÚN

HAMBURGUESA GRATINADA



HAMBURGUESA ESPECIAL

PIZZAS

Grande

Chica

Porción

EMPANADAS

TARTAS

Entera

Media tarta

Porción

FUGAZAS

PANCHOS

LOMITOS

PICADAS DE FIAMBRES VARIOS (queso, jamón, pickles varios, milanesa, papas fritas)

FACTURAS

ALFAJOR

DETALLAR PRODUCTOS DE REVENTA PARA CELIACOS Y DIABETICOS Y CONSIGNAR PRECIOS:

.....

DETALLE EQUIPAMIENTO

- Cocina tamaño suficiente y buena calidad

-sillas en condiciones

-mesas en condiciones

- Vajillas en condiciones

A LOS FINES DE PODER COMPARAR EL PRESENTE PUNTO DEBERÁ ADJUNTAR FOTOS, CROQUIS,
ETC.

ANTECEDENTES EN EL RUBRO:



OTROS (deberá detallarse los demás precios de bebidas, menús y alimentos que el oferente propone para la concesión):