



# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

**Organismo Contratante:** UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

**Tipo:** Contratación Directa 21/2018  
**Clase:** Sin Clase  
**Modalidad:** Sin Modalidad  
**Motivo contratación directa:** Por Monto - hasta \$ 1.300.000  
**Expediente:** EXP : REC-0899135-17/2018  
**Objeto de la contratación:** Concesión y Explotación de la Cantina Bar del Predio UNL-ATE  
**Rubro:** Concesion  
**Lugar de entrega único:** Predio UNL - ATE (Alicia Moreau de Justo s/n, Costanera Este (3000) SANTA FE, Santa Fe)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
<b>Dirección:</b>	Bv. Pellegrini 2750, (3000), SANTA FE, Santa Fe	<b>Dirección:</b>	Bv. Pellegrini 2750, (3000), SANTA FE, Santa Fe
<b>Plazo y horario:</b>	de 7:30 a 13:30 durante el período de presentación de ofertas.	<b>Plazo y horario:</b>	de 7:30 a 13:30 durante el período de presentación de ofertas.
<b>Costo del pliego:</b>	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
<b>Dirección:</b>	Bv. Pellegrini 2750, (3000), SANTA FE, Santa Fe	<b>Lugar/Dirección:</b>	Bv. Pellegrini 2750 - 2º Piso ala Este, (3000), SANTA FE, Santa Fe
<b>Email:</b>	compras@unl.edu.ar	<b>Día y hora:</b>	19/03/2018 a las 11:00 hs.
<b>Unidad Req.:</b>	DCC-Dirección de Compras y Contrataciones		
<b>Fecha de inicio:</b>	09/03/2018		
<b>Fecha de finalización:</b>	19/03/2018 a las 11:00 hs.		



## RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Alternativa	Variante	Entrega muestra
1	Canon mínimo meses de abril a noviembre de 2018.	UNIDAD	8,00	NO	NO	NO
2	Canon mínimo meses de diciembre de 2018 a febrero de 2019.	UNIDAD	3,00	NO	NO	NO
3	Canon mínimo meses de marzo a noviembre de 2019 (período de prórroga).	UNIDAD	9,00	NO	NO	NO
4	Canon mínimo meses de diciembre de 2019 a febrero de 2020 (período de prórroga).	UNIDAD	3,00	NO	NO	NO
5	Canon mínimo mes de marzo de 2020 (período de prórroga).	UNIDAD	1,00	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 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](http://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 fijado para la apertura**, 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](mailto: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.

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, menús 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.\$ 7.500.-

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 SIPRO, o pre inscripción, De acuerdo a lo reglamentado en el art. 202 del RCyC de la UNL - Tramitar por: [www.argentinacompra.gov.ar](http://www.argentinacompra.gov.ar) - link: "proveedores".

4)- Copia constancia inscripción AFIP

5)-Certificado Fiscal Vigente o inexistencia de deudas conforme a la Resolución Nº 4164 E/2017 de AFIP (para aquellas ofertas que superen los \$ 50.000.-)

6) Declaración jurada (Anexo) mediante la cual se acredita la calidad y tipo de empresa y si los bienes son o no de origen nacional, en cumplimiento a lo establecido en la Ley Nº 25551 ("Compre Trabajo Argentino") y 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-

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

LA FALTA DE PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA en los puntos 3) a 9) ACARREA LA DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA, NO OBSTANTE SE OTORGA UN PLAZO DE DOS (2) DIAS HÁBILES A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN PARA SU PRESENTACIÓN.

Se deberán incluir los servicios de proveeduría, bar, cafetería, panadería y expendio de bebidas y minutas, para lo cual deberá brindar atención en ventanilla (cantina/proveeduría) y en mesas con mozo (bar), según los requerimientos abajo detallados.



A tal fin se destinarán los siguientes espacios dentro del Predio UNL/ATE: cantina, galería, explanada de reticulado, SUM, cocina con depósito.

LA OFERTA DEBERA INCLUIR:

- 1) Menú del día (menú económico diario, debiendo este último variar todos los días de la semana en su composición e incluir al menos una oferta vegetariana).
- 2) Listado de bebidas y alimentos indispensables (según Anexo 1).
- 3) Definición de los puestos de trabajo que se afectarán al servicio y cantidad de empleados que se asignarán a cada uno de ellos.
- 4) Nómina de profesionales con que cuenta el oferente, estableciendo las funciones que desempeñan. De cada uno de ellos se consignará apellido y nombre, n° 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.
- 5) 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.
- 6) Nómina de los principales proveedores en los siguientes rubros:
  - a. Carnes.
  - b. Lácteos.
  - c. Frutas y verduras.
  - d. Panadería.
  - e. Golosinas.
  - f. bebidas
  - g. helarías
  - 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.

Se valorará la inclusión en la propuesta de un menú de bajas calorías, así como menú a la carta. Los productos a ofrecer podrán ser elaborados tanto fuera como dentro del establecimiento (cocina), debiendo contemplar en todos los casos las normas de Buenas Prácticas de Manufactura y garantizar todas las condiciones de higiene y seguridad alimentaria. La calidad de los productos a expendir será considerada esencial durante la ejecución de la concesión, así como también la composición balanceada de los alimentos.

#### **ARTÍCULO 4:** Alternativas/Variantes

Alternativas: **NO**

Variantes: **NO**

(La oferta se ceñirá estrictamente a lo solicitado en el "Listado de alimentos, menús y bebidas" (Anexo I), no admitiéndose el agregado de otros ítems, rubros o alternativas. En el mismo Anexo, deberá agregarse en el punto "otros", el resto del listado de alimentos, menús y bebidas que se ofrecerá, así como también deberá especificar en su presentación el equipamiento que ofrece para la CANTINA BAR, mobiliario del espacio abierto al público y cocina y este listado será tenido en cuenta en forma global para la adjudicación)

#### **ARTÍCULO 5:** Consultas varias

Por consultas técnicas comunicarse con Abog. Cecilia Rodríguez Calderón Tel 4571251 int 121 ccalderon@rectorado.unl.edu.ar / Sofía Bergese Tel 4571251 int 120 sofibergese@yahoo.com.



ar

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 **cuarenta y cinco (45) 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 que a su exclusivo juicio considere más conveniente para los intereses de la Universidad, teniendo en cuenta, el precio, antecedentes dentro de la Universidad y fuera de ella, la calidad y 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 BAR, mobiliario del espacio abierto al público y cocina.

La valoración integral de las ofertas se efectuará de acuerdo a la siguiente ponderación:

1- Mejor servicio: 20 % (se considerará la idoneidad, certificaciones de calidad que presenten, adicionales a la oferta de base, entre otros)



- 2- Antecedentes del concesionario: 25 % (dentro y fuera de la Universidad)
  - 3- Equipamiento de mejor calidad: 15 %
  - 4- Precio menor del listado de bebidas, alimentos y menues: 25 % (se puntuará el mayor canon ofrecido y los menores precios del listado de bebidas, alimentos y menues)
  - 5- Mejora del canon ofrecido: 15%
- Escala de medición (calificación) aplicable por concepto:
- 0-No presentación
  - 1-Insuficiente
  - 2-Regular
  - 3-Aceptable
  - 4-Muy bueno
  - 5-Excelente

#### **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 dos (2) 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

No serán tenidas en cuenta aquellas ofertas que modifiquen o condicionen las cláusulas estipuladas en el presentes 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. Se establecen las siguientes multas por incumplimiento de las obligaciones del concesionario.

1ra. Penalidad: \$ 2.000.-

2da. Penalidad: \$ 3.000.-

3ra. Penalidad: \$ 5.000.-

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.

**ARTÍCULO 17:** Rescision

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 **once (11) meses a partir del 01/04/18 , con opción a prórroga a favor del concesionario por trece (13) meses más, sólo si a juicio de la Universidad, ello conviniera a sus intereses.**

#### **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 \$ 7.500.-**

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 quince (30) Módulos (\$ 30.000.-). 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 \$ 5.000.- 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 por Tesorería de la Universidad, previo retiro del comprobante respectivo en la Dirección de Compras y



Contrataciones. 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).

#### **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

VISITA INSTALACIONES: El oferente que lo desee podrá visitar las instalaciones donde se prestará el servicio de lunes a viernes de 8 a 11 hs, para lo cual previamente deberá dirigirse a la Srta. Cecilia Rodríguez Calderón - Directora del Predio UNL-ATE, por parte de la Universidad.

#### **CANON:**

Se establece como temporada Alta los meses de diciembre a febrero y temporada baja desde marzo a noviembre. Los valores mínimos serán los siguientes:

- abril a noviembre de 2018: \$ 4.000.- (renglón N° 1 - cantidad 8 meses)
- diciembre de 2018 a febrero de 2019. \$ 11.000.- (renglón N° 2 - cantidad 3 meses)
- marzo de 2019 a noviembre de 2019: \$ 5.000.- (renglón N° 3 - cantidad 9 meses)
- diciembre de 2019 a febrero de 2020: \$ 13.000.- (renglón N° 4 - cantidad 3 meses)
- marzo de 2020: \$ 5.000.- (renglón N° 5 - cantidad 1 mes)

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 al concesionario con copia a la Dirección de Compras y Contrataciones.

#### **ARTÍCULO 25:** OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

a) serán a cargo del concesionario: las reformas o modificaciones edilicias para mejorar el servicio durante el tiempo pactado. Cada intervención deberá tener el aval del consorcio del Predio UNL-ATE y ser presentado en tiempo y forma bajo carpeta de ejecución de proyectos. De ser autorizadas, las mejoras quedarán a beneficio del Predio, sin compromiso ni obligación de compensación por parte del Predio UNL – ATE, quedando estrictamente prohibido, introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito de la dependencia contratante.

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



- c) Satisfacer en todos los casos las indemnizaciones por despido, accidentes y demás pagos originados por la concesión.
- d) No destinar los bienes a otro uso que el estipulado, o hacer uso indebido de los mismos.
- e) 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 corresponda.
- f) 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.
- g) Mantener el sector concesionado e instalaciones, en perfectas condiciones de uso y limpieza, cuidando la observación de las normas que por la actividad correspondan. Asimismo, estará a su cargo la limpieza del sector exterior inmediato al espacio concesionado.
- h) Mantener una actitud de colaboración para la realización de los eventos, actividades recreativas, culturales y académicas llevadas adelante por el Predio UNL – ATE.
- i) Entregar los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y funcionamiento –según inventario elaborado al momento de recibirlos-, dentro de los diez (10) días corridos de vencido el contrato o de comunicada su rescisión.
- j) Satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto.
- k) 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.
- l) 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.
- m) 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 que por su contratación quedara vinculado al concesionario, no tiene ninguna relación con la UNIVERSIDAD, la que no se hará responsable por ninguna causa o reclamo, siendo el concesionario 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) Encontrarse presente en el local, físicamente o a través del representante que designe, durante la prestación del servicio;
- o) garantizar la cantidad suficiente de personal, a fin de asegurar la correcta atención de los usuarios del servicio tanto de cantina como del bar, atendiendo a las variaciones en la cantidad de asistentes en función de las temporadas.
- p) prestar el servicio en forma eficiente, dispensando a los usuarios atención esmerada y trato cortés, observando en todo momento las reglas de la moral y buenas costumbres. Asimismo, deberá atender los pedidos realizados desde la Dirección, sirviendo lo solicitado en sus lugares de trabajo ante su requerimiento.
- q) 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 éstos usuarios o no-, con el Estado, en cualquiera de sus funciones de fiscalización o recaudación o cualquier persona física o jurídica;
- r) mantener la higiene de todos los elementos, muebles e inmuebles afectados al servicio de acuerdo al reglamento Alimentario Nacional y normas usuales en la materia y hacerlas cumplir a los empleados. Asimismo, deberán disponer apropiadamente y en forma diaria, de los residuos que se generen como resultado de su actividad, respetando las medidas de clasificación y separación vigentes y contratando con empresas especializadas, siempre que fuese necesario;



- s) establecer y presentar al Consorcio del PREDIO UNL-ATE cronograma de fumigación. El mismo deberá coordinarse con el del Comedor Universitario, al sólo efecto de optimizar los resultados.
- t) Si a criterio de la autoridad de aplicación, la zona correspondiente al bar, comedor, cocina, galería y adyacencias no se encontrase en perfecto estado de limpieza e higiene, el concesionario se hará pasible de una multa y de reiterarse la falta, a la rescisión del contrato.
- u) proceder al reemplazo del personal cuando el Consorcio del Predio UNL - ATE 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.
- v) Cumplir las indicaciones y responder a las observaciones formuladas por el Consorcio del PREDIO UNL-ATE y que éste último le notifique, siendo pasible de multas en caso contrario.
- w) Exhibir a la vista de los usuarios, en forma destacada y en los distintos ambientes destinados a la atención de los mismos, tanto la lista de precios de venta de los productos ofrecidos, discriminados por unidad, como así también la carta de menús con sus respectivos precios;
- x) Mantener a disposición de los usuarios el libro de quejas anunciando dicha disponibilidad en lugares destacados del local.
- y) Respetar los precios establecidos en la oferta. Los precios de los productos que consigne el oferente en su cotización serán los iniciales que el futuro concesionario deberá aplicar en la explotación de la concesión. Toda modificación de precios en los productos en venta deberá ser aprobada por la Autoridad de Aplicación. Para ello el Concesionario presentará un pedido de modificación de los precios ante esa Autoridad con copia a la "Comisión Verificadora" y a la Dirección de Compras y Contrataciones. Para calcular dicha modificación deberá tomarse como valor máximo los índices que brinda el INDEC para precios al consumidor. De considerarlo pertinente la "Comisión Verificadora" aprobará los aumentos en un plazo máximo de 72 horas, vencido el cual el concesionario podrá incrementar los mismos ante la falta de respuesta de la Comisión. Este aumento, ya sea autorizado por la Comisión o producido ante su falta de respuesta, será "Ad Referéndum" de la que finalmente haga la Autoridad de Aplicación, quien contará con un plazo total, desde su toma de conocimiento de las intenciones del Concesionario, de diez (10) días hábiles. Vencido el mismo y no habiendo manifestación en contrario se entenderá que la mencionada Autoridad da por aprobada la solicitud.
- z) ofrecer planes alimentarios saludables, así como también promover el consumo de frutas y verduras con el objeto de fomentar prácticas de alimentación saludable, pudiendo además ofrecer menús especiales que contemplen necesidades nutricionales específicas (Celiaquía u otros).
- aa) PUBLICIDAD: el Concesionario no podrá exhibir publicidad de ninguna naturaleza en los espacios otorgados, salvo que haya obtenido las autorizaciones que al efecto dicte la autoridad de aplicación y se haya avenido a las condiciones vigentes en el lugar de la Concesión.
- 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**

Las autoridades del PREDIO UNL-ATE harán entrega de las instalaciones destinadas al funcionamiento del servicio de cantina-bar, proveeduría, previo inventario de los espacios, dentro de los diez (10) días hábiles ulteriores 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 presente 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 **\$ 1.000.000.-**
- 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 y proveeduría del PREDIO UNL-ATE, en los términos de este pliego. Para el caso de eventos especiales organizados por la Dirección del Predio (reuniones, cenas, actividades, etc.), la entidad se obliga a solicitar presupuesto al concesionario, lo que no implica obligación alguna de contratación con el mismo.

El SUM, estará disponible mediante el sistema de reservas que la Dirección del Predio instrumente, para su alquiler por parte de quienes éste determine, a los fines de la realización de eventos institucionales o particulares. En aquellos casos en que el carácter de la actividad requiera la utilización de espacios de la



zona concesionada, el concesionario deberá colaborar en la realización de los mismos de acuerdo a lo previsto. Asimismo, los terceros que alquilen el SUM con fines particulares, deberán solicitar en primer lugar, presupuesto al concesionario, no quedando por ello obligados a la contratación con el mismo.

### **ARTÍCULO 33: DEL HORARIO DE PRESTACION DE SERVICIOS**

**HORARIO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:** en temporada baja (de marzo a noviembre) el concesionario prestará el servicio de lunes a jueves de 10:00 hs. a 21:00 hs., sábados, domingos y feriados a convenir según las necesidades del PREDIO UNL-ATE. En temporada alta (de diciembre a febrero) se prestará el servicio de 08.00 a 01.00 (día siguiente) todos los días.

EL PREDIO UNL-ATE se reserva el derecho de modificar cualquiera de los horarios del servicio antes mencionados de común acuerdo con el concesionario y de acuerdo a sus necesidades.

### **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 del Predio en tanto le fuera expresamente autorizado por el Consorcio del Predio UNL/ATE. Pero siempre tendrá prioridad en la atención el asociado al Predio.

### **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: SEGURIDAD**

El Concesionario será el único responsable de la seguridad dentro del local, corriendo por su cuenta el mantenimiento del orden del lugar según las reglas de las buenas costumbres y llevando





adelante las medidas conducentes en caso de provocación de disturbios por ebriedad, riñas, etc.

#### **ARTÍCULO 39: AUTORIDAD DE APLICACION**

**AUTORIDAD DE APLICACION:** 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 CONSORCIO del PREDIO UNL-ATE. La misma podrá 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 Comisión Verificadora deberá presentar informes trimestrales sobre el cumplimiento de las cláusulas contractuales por parte del concesionario, en la Dirección de Compras y Contrataciones UNL.

\*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.

#### **ARTÍCULO 40: EL OFERENTE DEBE CONSIDERAR**

**ACTIVIDADES EN CONJUNTO CON EL PREDIO UNL-ATE:** el concesionario no solo deberá prever el presupuesto necesario para organización de actividades culturales, sino también deberá presentar debidamente el cronograma de actividades, en conjunto con la Dirección del Predio UNL-ATE, en los casos en que éste así lo determine.

**SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES:** si por razones de fuerza mayor, el Predio UNL - ATE suspendiera actividades del Área Recreativa, Cultural y Deportiva durante un período de tiempo, no se reconocerá al concesionario derecho alguno o lucro cesante ni indemnización de ninguna especie.

**DEL COMEDOR UNIVERSITARIO:** Durante el periodo que se desarrolle el Comedor Universitario - de acuerdo al calendario académico- la empresa deberá implementar los mecanismos necesarios para el uso y la buena convivencia con el Proyecto Universitario. La Universidad se reserva del derecho de establecer normas y procedimientos a tales efectos.

**EQUIPAMIENTO:** El equipamiento de la cantina-bar deberá ser suficiente para albergar con asiento confortable a cien (100) personas sentadas. Durante la temporada alta (de diciembre a marzo), dicha capacidad deberá ampliarse a un mínimo de ciento cincuenta (150) personas

El concesionario deberá proveer y afectar al servicio el equipamiento necesario, apto, estéticamente acorde al lugar y en perfecto estado de conservación que garantice la satisfacción plena de las necesidades del usuario y la prestación del servicio con celeridad y comodidad, aún en las horas pico de atención al público. Deberá ajustar dicho equipamiento al crecimiento que pudiera experimentar la afluencia de personas en los meses de temporada alta, de manera de asegurar en todo momento la comodidad del usuario y la eficiencia del servicio.

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.).

Información General

La oferta se ceñirá estrictamente a lo solicitado en el "Listado de alimentos, menús y bebidas"



(Anexo I), no admitiéndose el agregado de otros items, rubros o alternativas. En el mismo Anexo, deberá agregarse en el punto "otros", el resto del listado de alimentos, menús y bebidas que se ofrecerá y este listado será tenido

en cuenta en forma global para la adjudicación.

La valoración integral de las ofertas se efectuará de acuerdo a la siguiente ponderación:

- 1- Mejor servicio: 20 % (se considerará la idoneidad, certificaciones de calidad que presenten, adicionales a la oferta de base, entre otros)
- 2- Antecedentes del concesionario: 25 % (dentro y fuera de la Universidad)
- 3- Equipamiento de mejor calidad: 15 %
- 4- Precio menor del listado de bebidas, alimentos y menues: 25 % (se puntuará el mayor canon ofrecido y los menores precios del listado de bebidas, alimentos y menues)
- 5- Mejora del canon ofrecido: 15%

Escala de medición (calificación) aplicable por concepto:

0-No presentación

1-Insuficiente

2-Regular

3-Aceptable

4-Muy bueno

5-Excelente

## **OBSERVACIONES GENERALES**

Se adjuntan los siguientes Anexo:

- Declaración Jurada Compre Nacional
- de Cotización
- Modelo Contrato



ANEXO

"Declaración Jurada"

**Contratación Directa** N° .... /18

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°:

C.U.I.T. N°

Domicilio (legal donde serán realizadas todas las comunicaciones)

Tel:

Celular:

e-mail:

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:

Renglón N° 1 (abril a noviembre/18): \$ .....

Renglón N° 2 (diciembre/18 a febrero/19): \$ .....

Renglón N° 3 (marzo a noviembre/19): \$ .....

Renglón N° 4 (diciembre/19 a febrero/20): \$ .....

Renglón N° 5 (marzo/2020): \$ .....

MENU DEL DIA

PRECIO: \$ .....

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

LISTADO DE MENÚES BÁSICOS CANTINA-BAR:

PRECIO (\$)

Milanesas carne/pollo

Papas fritas

Sándwiches de miga (mixtos/simples)

Pebetes

Hamburguesas (gratinada / completa)

Empanadas (mínimo 2 variedades)

Pizza (mínimo 4 variedades) en 2 tamaños (pizzeta y pizza)

Picadas (mínimo 2 tipos diferentes)

Panchos

Ensaladas frías

Helado

Aguas saborizadas

Agua con y sin gas

Gaseosas (chica y familiar)

Cerveza

LISTADO BASICO PROVEEDURIA:

Aguas saborizadas

Agua con y sin gas

Gaseosas (chica y familiar) en 1o marca y alternativa

Cerveza

Jugos



Leche chocolatada

Licuados

**Hielo (de suministro obligatorio)**

Yogurt (descremado, entero, con frutas, con cereales)

Ensalada de frutas

Jugo en sobrecitos

Condimentos (sal, aceite, vinagre)

Aderezos (mayonesa, mostaza, ketchup)

Productos de panadería (facturas, bizcochos, tortas, etc)

Galletitas dulces y saladas de 1o marca y alternativas

Snacks

Golosinas (alfajores, caramelos, chicles, juguitos, etc)

Barritas de cereal - cereales

Yerba

Azúcar

**Productos sin TACC**

Productos de perfumería y otros

Algodón

Toallas femeninas /tampones

Curitas

Bronceador

Servilletas de papel

Repelente de insectos

jabón, shampoo, dentífrico

Pañales/toallas húmedas

Carbón

**EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO**

30 Mesas (de 4 personas)



150 Sillas confortables

20 Sombrillas

150 comensales Mantelería, vasos, cubiertos

3 Freezers

6 Heladeras exhibidoras

2 Carlitera/Sandwichera

2 Freidora

2 Horno pizzeros

1 Cafetera

2 Licuadora

DETALLE EQUIPAMIENTO (para por lo menos 100 personas sentadas, 150 durante la temporada alta)

- 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):





Contrato N° .... /18

Concesión y Explotación Cantina Bar Predio UNL – ATE

En la ciudad de Santa Fe, a los un (01) días del abril de 2018, entre la Universidad Nacional del Litoral, representada por el Sr. Rector ..... DNI N° ....., con domicilio en calle Bv. Pellegrini N° 2750 de la ciudad de Santa Fe, en adelante LA UNIVERSIDAD y el Sr/a....., DNI N° ....., CUIT N° ....., con domicilio en calle .....de la ciudad de Santa Fe, en adelante EL CONCESIONARIO, convienen en celebrar el presente Contrato de Concesión y Explotación del Bar - Cantina ubicado en el Predio UNL/ATE, sito en calle Av. Alicia Moreau de Justo S/N° – Costanera Este - ciudad de Santa Fe, (tramitado por Expte. N° REC-0899135-17 - Contratación Directa N° .... /18 -), el que se sujetará a las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Este contrato se integra con las disposiciones aplicables a la contratación pública (Decreto N°1023/01 y Régimen de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional del Litoral aprobado por Res. CS N° 392/12 y Res CS N°22/15 modificatoria), demás normas complementarias y modificatorias, el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y la oferta.--

SEGUNDA: EI CONCESIONARIO se obliga a proveer el servicio de Bar y Comedor ubicado en el Predio UNL - ATE, por el período de once (11) meses a partir del día 01/04/2018; con opción a prórroga por trece (13) meses más, solo si a criterio de la Universidad ello resultare conveniente.-----

TERCERA: EI CONCESIONARIO se obliga a pagar un canon mensual de Pesos ..... (\$ .....-) durante los meses de abril a noviembre de 2018, de Pesos ..... (\$ .....-) durante los meses de diciembre de 2018 a febrero de 2019; y en caso de hacerse uso de la opción de prórroga: de Pesos ..... (\$ .....-) durante los meses de marzo a noviembre de 2019, de Pesos ..... (\$.....-) durante los meses de diciembre de 2019 a febrero de 2020, y de Pesos ..... (\$.....-) durante el mes de marzo de 2020. El canon deberá ser abonado entre los días 01 y 10 de cada mes en Tesorería previo registro por la Dirección de Compras y Contrataciones de la UNL. El contrato asciende a un total de Pesos ..... (\$ .....-). El atraso en el pago del canon determinará en todos los casos la aplicación de una multa por mora en el cumplimiento del contrato.-----

Dicha multa será 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. Ese porcentaje además se aplicará para los retrasos y moras sin pedido de prórroga. Cualquier solicitud de reducción del canon por causas no imputables al concesionario, siempre y cuando las mismas provengas 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 mencionada autoridad 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.-----

CUARTA: LA UNIVERSIDAD ha hecho entrega de las llaves del lugar destinado a tal fin, el que se encuentra en excelente estado de conservación, labrándose la correspondiente Acta e Toma de posesión de las instalaciones e Inventario, de la cual deberá elevarse nota a la Dirección de Compras y Contrataciones de la Universidad para que forma parte del presente contrato. EI CONCESIONARIO declara que ya ha constatado el lugar e inmueble a utilizar. Las mejoras que debiera introducir el CONCESIONARIO para colocar en perfecto estado de funcionamiento el bar y comedor serán supervisadas y aprobadas por la Dirección de Obras y Servicios Centralizados.-----



QUINTA: El CONCESIONARIO deberá cumplimentar las obligaciones descriptas en la normativa vigente para la contratación pública y las que se determinen por este contrato.-----

SEXTA: En garantía de ejecución de este contrato el CONCESIONARIO constituyó la misma por la suma de pesos ..... (\$ .....-).-----

SEPTIMA: Se constituirán desde el momento de entrar en funcionamiento el Bar y Comedor, por todo el término del contrato, los siguientes seguros: a) Seguro contra incendio endosado a favor de LA UNIVERSIDAD que cubra la edificación y adyacencias, donde se desarrolla la concesión, asignándole a la misma un valor de \$ 1.000.000.-; b) Seguro de cristales; c) Seguro de responsabilidad civil con los adicionales de rayo, explosión, descargas eléctricas y escapes de gas; 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. En caso de prórroga deberá preverse una actualización de los mismos. 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.-----

OCTAVA: Serán causales de rescisión por culpa del CONCESIONARIO:

- 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).-----

NOVENA: El pago de todas las tasas, contribuciones y servicios, creados o a crearse, se encuentran a cargo del CONCESIONARIO. No se aceptará la devolución del local encontrándose impagos los servicios.---



DECIMA: AUTORIDAD DE APLICACION: sin perjuicio de las facultades con que cuentan las autoridades de la UNIVERSIDAD, la Autoridad de Aplicación en el lugar de concesión de las normas contenidas en el contrato, será el Consorcio del Predio UNL - ATE. La misma deberá designar una Comisión Verificadora\* o de seguimiento que 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.-----

\* 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 autorizadas 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 necesario, el concurso de los técnicos y profesionales de la Universidad que sea menester. El concesionario esta obligado a prestar a la inspección la máxima colaboración para el mejor resultado de su cometido.

DECIMA PRIMERA: La lista de precios de los servicios y tipos de menús que ofrecerá el CONCESIONARIO, se ajustarán a lo estipulado por la concedente. Sin perjuicio de ello, deberá exhibir la lista de precios de venta de los productos y servicios ofrecidos, discriminados por unidad, a la vista de los usuarios, en forma destacada y en los distintos ambientes y espacios destinados a la atención de los mismos. El menú básico diario será publicado con un día de anticipación, y su contenido será igual al incluido en la propuesta presentada por el CONCESIONARIO, que forma parte integrante de este contrato.--

-----  
La descripción de los menús, sus precios, el listado de precios de bebidas y productos para el desarrollo de la explotación, como el detalle del equipamiento constan en la oferta presentada por el concesionario, la cual forma parte integrante del presente instrumento.-----

DECIMA SEGUNDA: La adjudicación de la presente contratación otorga al adjudicatario exclusividad en la prestación de los servicios de la cantina-bar y proveeduría del PREDIO UNL-ATE, en los términos de este pliego. Para el caso de eventos especiales organizados por la Dirección del Predio (reuniones, cenas, actividades, etc.), la entidad se obliga a solicitar presupuesto al concesionario, lo que no implica obligación alguna de contratación con el mismo.-----

El SUM, estará disponible mediante el sistema de reservas que la Dirección del Predio instrumente, para su alquiler por parte de quienes éste determine, a los fines de la realización de eventos institucionales o particulares. En aquellos casos en que el carácter de la actividad requiera la utilización de espacios de la zona concesionada, el concesionario deberá colaborar en la realización de los mismos de acuerdo a lo previsto. Asimismo, los terceros que alquilen el SUM con fines particulares, deberán solicitar en primer lugar, presupuesto al concesionario, no quedando por ello obligados a la contratación con el mismo.-----

-----  
Durante el periodo que se desarrolle el Comedor Universitario - de acuerdo al calendario académico- la empresa deberá implementar los mecanismos necesarios para el uso y la buena convivencia con el Proyecto Universitario. La Universidad se reserva del derecho de establecer normas y procedimientos a tales efectos.-----

DECIMA TERCERA: RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO: Será responsable en todos los casos



de los deterioros ocasionados a los bienes de propiedad de la UNIVERSIDAD afectados a la concesión, que no obedezcan al uso normal y regular de los mismos. Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes la adjudicataria no formulara observación, se entenderá que los recibe en excelente estado de conservación, conforme dispone la cláusula cuarta de este instrumento. Asimismo será responsable exclusivo de todo daño provocado a terceros por causa o en ocasión de la concesión.-----  
-----

DECIMA CUARTA: RESTITUCION DEL INMUEBLE: 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. 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.-----  
-----

DECIMA QUINTA: PROHIBICION DE CEDER, SUBLOCAR O SUBCONTRATAR: Se prohíbe la sublocación o cesión del contrato en forma total o parcial, salvo autorización expresa otorgada por escrito por la UNIVERSIDAD.-----

DECIMA SEXTA: EI CONCESIONARIO deberá mantener la higiene de todos los elementos, muebles e inmuebles afectados al servicio de acuerdo al Código Alimentario Argentino y a las Ordenanzas Municipales y normas usuales en la materia y hacerlas cumplir a los empleados. Si a criterio de la Autoridad de Contralor la zona correspondiente al bar, cocina, comedor y adyacencias, no se encontrara en perfecto estado de limpieza e higiene, el CONCESIONARIO se hará pasible de multa o rescisión del contrato, según la gravedad del incumplimiento.-----

DECIMA SEPTIMA: EI CONCESIONARIO deberá proveer y afectar al servicio el equipamiento necesario, apto, estéticamente acorde al lugar y su oferta, y en perfecto estado de conservación que garantice la satisfacción plena de las necesidades del usuario y la prestación del servicio con celeridad y comodidad, aún en las horas pico de atención al público. Deberá ajustar dicho equipamiento al crecimiento que experimente la demanda en lo sucesivo mientras tenga vigencia el contrato, de manera de asegurar en todo momento la comodidad del usuario y la eficiencia del servicio.-----  
-----

DECIMA OCTAVA: HORARIO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: En temporada baja (de abril a noviembre) el concesionario prestará el servicio de lunes a jueves de 10:00 hs. a 21:00 hs., sábados, domingos y feriados a convenir según las necesidades del PREDIO UNL-ATE. En temporada alta (de diciembre a marzo) se prestará el servicio de 08.00 a 01.00 (día siguiente) todos los días.-----  
-----

EL PREDIO UNL-ATE se reserva el derecho de modificar cualquiera de los horarios del servicio



antes mencionados de común acuerdo con el concesionario y de acuerdo a sus necesidades.-----

DECIMA NOVENA: Las obligaciones del concesionario son las siguientes:

- a) serán a cargo del concesionario: las reformas o modificaciones edilicias para mejorar el servicio durante el tiempo pactado. Cada intervención deberá tener el aval del consorcio del Predio UNL-ATE y ser presentado en tiempo y forma bajo carpeta de ejecución de proyectos. De ser autorizadas, las mejoras quedarán a beneficio del Predio, sin compromiso ni obligación de compensación por parte del Predio UNL-ATE, quedando estrictamente prohibido, introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito de la dependencia contratante.-----
- b) Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo con la naturaleza de la concesión, y con el pago de los impuestos, tasas, contribuciones, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes por su explotación o actividad.
- c) Satisfacer en todos los casos las indemnizaciones por despido, accidentes y demás pagos originados por la concesión.-----
- d) No destinar los bienes a otro uso que el estipulado, o hacer uso indebido de los mismos.-----
- e) 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 corresponda.-----
- f) 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.-----
- g) Mantener el sector concesionado e instalaciones, en perfectas condiciones de uso y limpieza, cuidando la observación de las normas que por la actividad correspondan. Asimismo, estará a su cargo la limpieza del sector exterior inmediato al espacio concesionado.-----
- h) Mantener una actitud de colaboración para la realización de los eventos, actividades recreativas, culturales y académicas llevadas adelante por el Predio UNL – ATE.-----
- i) Entregar los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y funcionamiento –según inventario elaborado al momento de recibirlos -, dentro de los diez (10) días corridos de vencido el contrato o de comunicada su rescisión.-----
- j) Satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto.-----
- k) No crear condiciones motivadas por el modo de prestación, que generen riesgos a los usuarios de los servicios, mayores a las previsible y normales de la actividad.-----
- l) 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.-----
- m) 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 que por su contratación quedara vinculado al concesionario, no tiene ninguna relación con la UNIVERSIDAD, la que no se hará



responsable por ninguna causa o reclamo, siendo el concesionario 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) encontrarse presente en el local, físicamente o a través del representante que designe, durante la prestación del servicio.-----

o) garantizar la cantidad suficiente de personal, a fin de asegurar la correcta atención de los usuarios del servicio tanto de cantina como del bar, atendiendo a las variaciones en la cantidad de asistentes en función de las temporadas.-----

p) prestar el servicio en forma eficiente, dispensando a los usuarios atención esmerada y trato cortés, observando en todo momento las reglas de la moral y buenas costumbres. Asimismo, deberá atender los pedidos realizados desde la Dirección, sirviendo lo solicitado en sus lugares de trabajo ante su requerimiento.-----

q) 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 éstos usuarios o no -, con el Estado, en cualquiera de sus funciones de fiscalización o recaudación o cualquier persona física o jurídica.-----

r) Mantener la higiene de todos los elementos, muebles e inmuebles afectados al servicio de acuerdo al reglamento Alimentario Nacional y normas usuales en la materia y hacerlas cumplir a los empleados.-----

Asimismo, deberán disponer apropiadamente y en forma diaria, de los residuos que se generen como resultado de su actividad, respetando las medidas de clasificación y separación vigentes y contratando con empresas especializadas, siempre que fuese necesario.-----

s) Establecer y presentar al Consorcio del PREDIO UNL-ATE cronograma de fumigación. El mismo deberá coordinarse con el del Comedor Universitario, al sólo efecto de optimizar los resultados.-----

t) Si a criterio de la autoridad de aplicación, la zona correspondiente al bar, comedor, cocina, galería y adyacencias no se encontrase en perfecto estado de limpieza e higiene, el concesionario se hará pasible de una multa y de reiterarse la falta, a la rescisión del contrato.

u) Proceder al reemplazo del personal cuando el Consorcio del Predio UNL - ATE 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.--

v) Cumplir las indicaciones y responder a las observaciones formuladas por el Consorcio del PREDIO UNL-ATE y que éste último le notifique, siendo pasible de multas en caso contrario.

w) Exhibir a la vista de los usuarios, en forma destacada y en los distintos ambientes destinados a la atención de los mismos, tanto la lista de precios de venta de los productos ofrecidos, discriminados por unidad, como así también la carta de menús con sus respectivos precios.



x) Mantener a disposición de los usuarios el libro de quejas anunciando dicha disponibilidad en lugares destacados del local.-----

y) Respetar los precios establecidos en la oferta. Los precios de los productos que consigne el oferente en su cotización serán los iniciales que el futuro concesionario deberá aplicar en la explotación de la concesión.-----

Toda modificación de precios en los productos en venta deberá ser aprobada por la Autoridad de Aplicación.-----

Para ello el Concesionario presentará un pedido de modificación de los precios ante esa Autoridad con copia a la "Comisión Verificadora" y a la Dirección de Compras y Contrataciones. Para calcular dicha modificación deberá tomarse como valor máximo los índices que brinda el INDEC para precios al consumidor. De considerarlo pertinente la "Comisión Verificadora" aprobará los aumentos en un plazo máximo de 72 horas, vencido el cual el concesionario podrá incrementar los mismos ante la falta de respuesta de la Comisión. Este aumento, ya sea autorizado por la Comisión o producido ante su falta de respuesta, será "Ad Referéndum" de la que finalmente haga la Autoridad de Aplicación, quien contará con un plazo total, desde su toma de conocimiento de las intenciones del Concesionario, de diez (10) días hábiles. Vencido el mismo y no habiendo manifestación en contrario se entenderá que la mencionada Autoridad da por aprobada la solicitud.-----

z) Ofrecer planes alimentarios saludables, así como también promover el consumo de frutas y verduras con el objeto de fomentar prácticas d alimentación saludable, pudiendo además ofrecer menús especiales que contemplen necesidades nutricionales específicas (Celiaquía u otros).-----

aa) PUBLICIDAD: el Concesionario no podrá exhibir publicidad de ninguna naturaleza en los espacios otorgados, salvo que haya obtenido las autorizaciones que al efecto dicte la autoridad de aplicación y se haya avenido a las condiciones vigentes en el lugar de la Concesión.-----

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.-----

VIGESIMA: MULTAS Y CONTRAVENCIONES: 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. Se establecen las siguientes multas por incumplimiento de las obligaciones del concesionario.-----

- 1ra. Penalidad: \$ 2.000.-
- 2da. Penalidad: \$ 3.000.-
- 3ra. Penalidad: \$ 5.000.-

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 c) del Reglamento de Compras y Contrataciones de la Universidad.-----

VIGESIMA PRIMERA: SERVICIOS A TERCEROS: El CONCESIONARIO podrá prestar el servicio de bar y cantina a terceros no integrantes del Predio en tanto le fuera expresamente autorizado por el CONSORCIO DEL PREDIO UNL - ATE, pero siempre tendrá prioridad en la atención el asociado al Predio.-----

VIGESIMA SEGUNDA: NOTIFICACIONES: Las partes constituyen domicilios en los señalados ut supra, donde serán válidas todas las comunicaciones o notificaciones que se dirijan y/o practiquen.-----

VIGESIMA TERCERA: RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO: El CONCESIONARIO es el único responsable del personal que contrate para desempeñarse en el Bar y Comedor respecto de todas las tareas y funciones que el cumplimiento del contrato de concesión requiera, respondiendo de todo reclamo, sea laboral, de daños y perjuicios, previsional o de la seguridad social o asistencial, liberando a la UNIVERSIDAD de toda responsabilidad respecto de aquel personal. En igual forma, es único responsable respecto de los terceros con los cuales contrate, relevando también en este caso a la UNIVERSIDAD de toda responsabilidad frente a ellos. Al seleccionar su personal, el CONCESIONARIO atenderá prioritariamente las necesidades laborales de los alumnos de la UNIVERSIDAD, sin perjuicio del derecho que le asiste para establecer los criterios de selección.-----

VIGESIMA CUARTA: SUPRESIÓN 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 UNL 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.-----

VIGESIMA QUINTA: Se deja expresamente establecido que el presente contrato está repuesto con el cincuenta por ciento (50%) del sellado de Ley Provincial, por cuanto LA UNIVERSIDAD declara que se encuentra exenta de su pago, asumiendo la responsabilidad por lo manifestado y la vigencia de la exención referida. El monto tributado ha sido soportado por el CONCESIONARIO.-----

VIGESIMA SEXTA: JURISDICCION Y COMPETENCIA: Las partes se someten a la competencia y jurisdicción de la Justicia Federal de la Ciudad de Santa Fe, para el supuesto de reclamo judicial por causa o con relación a la interpretación, aplicación o ejecución de este contrato, fijando sus domicilios según se indica precedentemente, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponderles.-----

En el lugar y día indicados, previa lectura y ratificación, se firman dos (2) ejemplares de un mismo



e idéntico tenor.-----