

ANEXO CONVOCATORIA

18/2018

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>ARTÍCULO 1°.- OBJETO: Concesión del servicio de Comedor Universitario de la Sede Atlántica ubicado en Ruta Provincial N° 1 y Rotonda Cooperación de la Ciudad de Viedma, Provincia de Río Negro, que cuenta con una superficie cubierta de 236 m2, incluyendo la cocina de 36 m2 aproximadamente. A través de dicho servicio la Universidad pretende acceder a una oferta de alimentos sana, variada y económica, que esté al alcance de estudiantes, docentes y nodocentes que diariamente desarrollan sus tareas en el lugar, en la búsqueda de satisfacer las necesidades de la Comunidad Universitaria, conforme las precisiones contenidas en el presente anexo. La Institución posee en la actualidad más de 2099 alumnos/as en la Sede Atlántica aproximadamente en los distintos horarios académicos, 214 docentes y 37 nodocentes además de las autoridades. Sin perjuicio de las cifras estimativas informadas en el presente pliego, la Universidad considera que el contratista, concesionario, ha efectuado su análisis de mercado respecto a las posibilidades de clientela del establecimiento, en consecuencia no se admitirán reclamos de rescisión del contrato basados en esas causas.</p> <p>ARTÍCULO 2°.- DETALLE DE LAS PRESTACIONES: El concesionario deberá garantizar los siguientes requerimientos generales: - Suministro de alimentos y bebidas, según la propuesta de servicios y/o menús, incluyendo en todo momento la provisión de agua potable sin cargo. - Se deberá incluir obligatoriamente la provisión permanente del menú estudiantil (en sus tres formatos: Desayuno, Almuerzo y Merienda) de calidad nutricional y</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 bajo precio; todo ello sujeto a las disposiciones específicas del presente anexo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Como alternativa deberá incluir comidas rápidas para llevar o consumir en el local, tales como sándwiches, tartas, empanadas, ensaladas, gaseosas, postres, entre otros (conforme Anexo IV). -Se deberá garantizar el expendio de algún menú para celíacos, el cual deberá ser elaborado respetando la compra, el almacenamiento, la elaboración del producto de acuerdo a las normas vigentes y el listado actualizado de alimentos permitidos publicados por el Instituto Nacional de Alimentos dependiente de ANMAT. - Se deberá incluir en la oferta del menú, al menos un plato caliente/frío vegetariano, que variará por cada día de la semana, además de los productos adicionales que el concesionario ofrezca. - Venta de Bebidas sin alcohol. Se prohíbe al concesionario el expendio de bebidas alcohólicas. - Se podrá establecer menús extras, a la carta, fijando el concesionario el precio. - Otros servicios a disponer por la UNRN, como ser servicios especiales de restaurante o refrigerio al personal, invitados especiales, delegaciones, etc. u otros servicios propuestos por el Concesionario y autorizados por la UNRN. - Café y/o infusiones <p>Se deberá asegurar en todo momento la disposición de un horno de microondas en el salón comedor para calentar comidas, tanto las adquiridas como aquellas aportadas por los comensales, debiendo contar con por lo menos un horno microondas más para reposición inmediata ante desperfectos.</p> <p>El concesionario se obliga a prestar el servicio utilizando productos que aseguren calidad, cantidad, precio justo y buena atención, cumplimentando en todos los casos las disposiciones del Código Alimentario Argentino y la legislación vigente en la materia en el orden Nacional, Provincial y Municipal.</p> <p>Sistema de Atención</p> <p>La vajilla, utensilios y servilletas deberán ser preferentemente del tipo descartable.</p> <p>Inmediatamente después de desocupada la mesa, total o parcialmente, se procederá a su limpieza y reposición de enseres, de manera de rehabilitarla para su uso.</p> <p>El personal y/o alumnos/as de esta Institución podrán utilizar un sector de mesas a definir, de común acuerdo</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 con el concesionario, sin necesidad de adquisición alguna o aportando su propia vianda.</p> <p>ARTÍCULO 3°.- HORARIO DE ATENCIÓN: El comedor universitario de la UNRN, ofrecerá sus servicios durante toda la semana de lunes a viernes y sábados al mediodía, durante toda la jornada académica y laboral desde las 8:00 hs. hasta las 21hs. Los días sábados de 8:00 hs a 15:00hs. Específicamente, el almuerzo se establece como horario fijo de 11:30hs. a 14:30 hs, permaneciendo cerrado los días feriados. Dichos horarios podrán ser acordados por las autoridades de la Universidad a fin de mejorar el servicio. En los períodos de receso académico, la Universidad podrá fijar el horario a cumplir.</p> <p>De todas maneras los horarios y días de funcionamiento se podrán ajustar a las particularidades de cada situación no prevista y las necesidades coyunturales de la comunidad universitaria.</p> <p>ARTÍCULO 4°. MENU. PRECIOS. READECUACIÓN: 4.1. MENÚ. I. Almuerzo estudiantil. El menú estudiantil se adecuará estrictamente a las Guías Alimentarias para la Población Argentina publicadas por el Ministerio de Salud de la Nación, Buenos Aires 2016. En relación con la recomendación de kilocalorías diarias que debe consumir un adulto en condiciones normales (2235 kilocalorías en promedio según las recomendaciones de FAO 2001) se pretende cubrir con el almuerzo entre el 30 y el 35% de ese valor calórico total. Debe respetar una distribución armónica de macronutrientes sobre la base de las Guías Alimentarias para la población Argentina. Recomendaciones a seguir: En todos los almuerzos incluir medio plato de verduras con variedad de colores y una fruta chica. Incorporar carnes con las siguientes frecuencias: pescado 2 o más veces por semana, otras carnes blancas 2 veces por semana y carnes rojas hasta 3 veces por semana. La porción diaria de carne se representa por el tamaño de la palma de la mano. Incluir hasta un huevo por día especialmente si no se consume la cantidad necesaria de carne. En algún almuerzo semanal podría combinar legumbres y cereales como una alternativa para reemplazar la carne. Entre las legumbres puede elegir arvejas, lentejas, soja, porotos y garbanzos y entre los cereales arroz integral,</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>avena, maíz, trigo burgol, cebada y centeno, entre otros. Evitar frituras Las proporciones porcentuales de los grupos de alimentos deberán ser: Frutas y verduras 45 %; legumbres, cereales, papa, pan y pastas 27 %; leche, yogur y queso 12 %; carnes y huevo 9 %; aceite, frutas secas y semillas 4 % A efectos de evaluar el cumplimiento de los criterios nutricionales descriptos, el oferente deberá confeccionar y presentar junto con su propuesta, un mosaico de Almuerzos estudiantiles con una extensión de 20 días (un mes calendario de prestación). II. Desayuno/Merienda Estudiantil. El desayuno/merienda se adecuará estrictamente a las Guías Alimentarias para la Población Argentina publicadas por el Ministerio de Salud de la Nación, Buenos Aires 2016. Con este servicio se debe cubrir diariamente un mínimo del 15% del valor calórico total (2235 kilo calorías diarias según recomendaciones de FAO) El desayuno deberá incluir una porción de lácteos (leche, yogur o queso) Ejemplo: Día 1: Café/té con leche con medialuna /tostadas y/o Yogurt con cereales Día 2: Café/té con leche, con galletitas dulces/saladas o fruta de estación Día 3: Café/té con leche con factura y/o ensaladas de frutas Día 4: Café/té con leche con medialuna /tostadas Día 5: Café/té con leche, con galletitas dulces/saladas o fruta de estación, Café/té con leche OTRAS opciones: Día 1: Café/té con leche entera con huevo revuelto con queso. Fruta de estación. Opción B: batido de frutas y espinaca + sandwich de pan integral con queso + lomo + lechuga. Día 2: Café/té con leche. Yogur con frutas y avena. Opción B: ensalada de huevo, queso, cherry, choclo, zanahoria, verdeo, semillas de sésamo. Fruta de estación. Día 3: Café/té con leche. Tostado con queso y lomo o pastrón con lechuga y semillas (sésamo). Opción B: tortitas de avena o de harina de arroz u otra harina integral + palta + pechuga + verdura (cebolla y tomate). Café c/ leche. Día 4: Café/té con leche. Tostada con queso blanco + mermelada. Fruta de estación. Yogur. Día 5: Café/té con leche. Dos tostadas con queso blanco +</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 frutos secos picados + fruta + semillas.</p> <p>A efectos de evaluar el cumplimiento de los criterios nutricionales descripto, el oferente deberá confeccionar y presentar junto con su propuesta, un mosaico de desayunos/meriendas estudiantiles con una extensión de 20 días (un mes calendario de prestación).</p> <p>Dicho mosaico, integrará la base objetiva de evaluación de las ofertas sin perjuicio de lo cual, en caso de detectarse deficiencias o insuficiencias, podrá ser intimado, a que, en el perentorio plazo de tres (3) días hábiles, readecue su propuesta a las previsiones del presente pliego. Dicha readecuación no podrá implicar variación de la propuesta económica formulada.</p> <p>III. Plato diario/menús alternativos. Se deberá incluir una alternativa de menú para celíacos.</p> <p>4.2 PRECIOS El valor de los menús declarados por los oferentes posee una doble función: Formarán parte de la base objetiva de comparación entre los distintos oferentes (según lo previsto en el artículo del Pliego de Bases y Condiciones particulares nominado como CRITERIO DE EVALUACION Y ADJUDICACIÓN. Fijan el valor de venta al público de los productos comercializados durante todo el tiempo de la concesión: Los mismos tendrán posibilidad de readecuarse transcurrido los seis meses de iniciada la concesión. Observación: todos los servicios que el concesionario brinde ajustarán su valor al corriente en plaza. No obstante, la Universidad podrá requerir un ajuste del precio de estos productos/servicios cuando advirtiera una grosera inadecuación o desequilibrio manifiesto entre el objeto del servicio prestado y el precio que por él se perciba.</p> <p>4.3 READECUACIÓN DE PRECIOS: Los precios podrán adecuarse a requerimiento del concesionario, con una frecuencia no inferior a 6 – seis – meses y de acuerdo con el Capítulo correspondiente a “Alimentos y Bebidas” del Índice de Precios al Consumidor, publicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC), que refleje una variación superior al DIEZ POR CIENTO (10%) calculada desde el inicio de la concesión o desde la última readecuación tramitada. El concesionario deberá presentar la solicitud dentro de los 10 días posteriores a la publicación del INDEC de donde surja la variación antes mencionada. Transcurrido dicho plazo sin que el concesionario atendiera la carga descripta, se considerará renunciado el derecho a readecuar los</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 precios por ese período, debiendo aguardar al siguiente. Los Precios de los Menús deberán publicarse en cartelera visible. A estos efectos, y junto con las observaciones que estime corresponder, el concesionario deberá remitir la planificación del listado de comidas para el período siguiente a la Comisión especial de seguimiento designada a tal efecto, quien dictaminará sobre su aprobación. ARTICULO 5°.- PERSONAL: Comunicada la Adjudicación, la firma Adjudicataria dispondrá de un plazo de DIEZ (10) días hábiles administrativos para entregar a la Universidad, una lista completa del personal que afectará a las tareas provenientes del Contrato o los eventuales reemplazantes. En tal lista se especificarán los siguientes datos de cada una de esas personas: - Apellido y Nombre según figure en el documento de identidad - Nacionalidad. - Función que desempeñará. - Horario que cumplirá - Número y tipo de Documento de Identidad - Copia de la Libreta Sanitaria, expedida por la Municipalidad de Viedma. Asimismo las personas dispuestas por el Concesionario para la realización de los trabajos objeto de la Contratación deberán ser mayores de edad, acreditar la realización del curso de manipulación de alimentos (con las constancias que se emiten a tal efecto, expedidos por organismos oficiales) y dar estricto cumplimiento a todos los requisitos y requerimientos establecidos en el presente Pliego. El Concesionario tendrá la obligación y responsabilidad exclusiva e ineludible de constatar la fidelidad y veracidad de la información que se entregue a la Universidad y será también de su responsabilidad la obtención de la información probatoria que sea menester, de manera de asegurar que no figuren errores ni omisiones de ninguna naturaleza. La Universidad se reserva el derecho de solicitar el cambio de cualquier integrante de la dotación del concesionario por causa debidamente fundada y notificada al concesionario. Este último tendrá 48 horas para producir el cambio solicitado bajo apercibimiento de resolución de la concesión por su exclusiva responsabilidad. Correrá por cuenta de la firma adjudicataria, la provisión de la vestimenta, accesorios e indumentaria de seguridad de</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 su personal según lo que disponga el Convenio Colectivo de Trabajo de la actividad y en un todo de acuerdo con la naturaleza de las tareas a realizar. Los uniformes deberán ser completos y reglamentarios contar con la identificación de la empresa a los efectos de diferenciarse del personal del Predio y serán de uso obligatorio. Los mismos, serán sometidos a previa aprobación de la Universidad.</p> <p>El concesionario asume la responsabilidad plena respecto de todo accidente que pudiere sufrir su personal o terceros vinculados permanentemente, transitoriamente o accidentalmente con el servicio que presta. Deberá mantener indemne a la Universidad de todo reclamo al respecto debiendo contratar con aseguradora de primer nivel póliza de seguro contra todo riesgo que deberá mantener vigente durante todo el plazo de la concesión, entregando copia de la misma a la universidad y adjuntando copia del o los cupones de pago correspondientes. Asimismo, y a fin de mantener la indemnidad aludida deberá reintegrar a la Universidad toda suma que esta deba abonar en concepto de pago a terceros reclamantes, costos, costas, incluyendo los honorarios profesionales y de los peritos pertinentes.</p> <p>ARTÍCULO 6°.- LIBRO DE QUEJAS:</p> <p>El Concesionario habilitará un Libro de Quejas. Dicho libro deberá presentarse en a la Comisión de Control del Comedor de la Universidad dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de producida la anotación de cualquier novedad.</p> <p>La existencia de este libro, se hará conocer al público usuario de los servicios por medio de un cartel colocado a la vista, próximo a la caja recaudadora.</p> <p>El Libro de Quejas deberá tener las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hojas numeradas consecutivamente. - Quien formule la queja deberá asentar además su nombre y apellido; dirección; Tipo y Número de Documento de Identidad y número telefónico; con la finalidad de permitir a la Universidad arbitrar las medidas a su alcance para mejorar los servicios que se prestan. <p>En el libro de quejas el concesionario podrá formular su descargo a cuyo fin se considerará notificado con la firma por parte de su personal o del representante que fuere designado al efecto. En caso de negativa, la Universidad procederá a dejar constancia de tal circunstancia.</p> <p>Formulado el descargo, la Universidad podrá aplicar los apercibimientos y/o multas que el contrato dispone y de</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 acuerdo con la gravedad del incumplimiento o falta, resolver el contrato por exclusiva culpa del concesionario.</p> <p>ARTÍCULO 7°.- PUBLICIDAD DEL CONCESIONARIO: La Universidad sólo aprobará la colocación de anuncios no publicitarios que se refieran a la disponibilidad del servicio que presta el Concesionario y anuncios Institucionales, siempre dentro de los espacios que se otorguen para el cumplimiento de la Concesión, ya que resulta un bien preponderante para la Universidad mantener en el lugar un criterio de unidad estética.</p> <p>ARTÍCULO 8°.- PAGO DE SERVICIOS: El consumo de gas, energía eléctrica, teléfono, combustible, etc., que insuma el proceso alimentario y toda la actividad del sector producción, almacenamiento, serán abonadas por la empresa adjudicataria de conformidad a la facturación emitida por las empresas que proveen dichos servicios o la imputación correspondiente que determine la Universidad de la facturación efectuada a su cargo, atendiendo al consumo de los respectivos medidores.</p> <p>El Concesionario abonará por el consumo de energía eléctrica correspondiente a 800 kw. El cálculo será en forma proporcional al total de la factura. $\frac{\text{Total factura (\\$)} * 800 \text{ kw}}{\text{total kw}}$</p> <p>El Concesionario abonará por el consumo de gas correspondiente a 560 m3. El cálculo será en forma proporcional al total de la factura. $\frac{\text{Total factura (\\$)} * 560 \text{ m3}}{\text{total m3}}$</p> <p>El Concesionario abonará por el consumo de agua correspondiente a 37,5 m3. El cálculo será en forma proporcional al total de la factura. $\frac{\text{Total factura (\\$)} * 37,5 \text{ m3}}{\text{total m3}}$</p> <p>ARTÍCULO 9°.- EQUIPOS / INSTALACIONES QUE DEBERÁ INCORPORAR EL CONCESIONARIO: 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; así como también,</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 para el correcto desarrollo de eventos y/o actividades organizadas por la Universidad.</p> <p>A efectos de evaluar el cumplimiento de este punto, el concesionario deberá presentar, formando parte de la oferta, listado de mobiliarios, equipos e instalaciones necesarios para el desarrollo de la actividad motivo de la concesión, no provistos por la Universidad.</p> <p>El listado de equipamiento propuesto será evaluado por la Comisión Evaluadora a efectos de corroborar la adecuación, utilidad y suficiencia en relación al servicio cuya prestación asumirá en caso de resultar adjudicatario. Dicho listado integrará también la base objetiva de evaluación de las ofertas sin perjuicio de lo cual, en caso de detectarse deficiencias o insuficiencias, podrá ser intimado a que, en el perentorio plazo de 3 – TRES – días hábiles, readeque su propuesta. Dicha readecuación no podrá implicar variación de los valores económicos propuestos.</p> <p>Toda vez que el concesionario quiera incorporar nuevo equipamiento, deberá solicitar autorización previa de la Institución.</p> <p>La firma adjudicataria, al iniciar la prestación deberá proveer toda la vajilla y equipamiento suficiente para los distintos sectores que conforman el servicio: el de almacenamiento, el de producción y el de comedor. Asimismo, deberá contar con los implementos necesarios para una óptima actividad y suficientes para la atención de los comensales que concurren al lugar.</p> <p>El concesionario se compromete a ajustar el equipamiento provisto al crecimiento que experimente la demanda en los años sucesivos de vigencia del contrato, de manera de asegurar en todo momento la comodidad del usuario y la eficiencia del servicio.</p> <p>ARTÍCULO 10°.- HABILITACIONES Y PERMISOS:</p> <p>El Concesionario deberá tramitar, obtener y mantener los permisos y habilitaciones exigibles conforme la reglamentaria nacional, provincial o municipal tanto sobre los locales como sobre los bienes de consumo por parte del público. También contará con tal habilitación para aquellos casos en que el personal afectado a la Concesión esté sometido a ellas.</p> <p>El Concesionario acreditará haber cumplido dicha obligación, dentro de los TREINTA (30) días posteriores a la iniciación de la Concesión, mediante exhibición de los certificados que le sean extendidos por las correspondientes Autoridades de Aplicación</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 Si el adjudicatario no cumpliera con estas exigencias por razones a él imputables, se lo intimará al cumplimiento en un plazo igual al anterior, bajo apercibimiento de rescindir el Contrato, con ejecución de la Garantía de Adjudicación, sin perjuicio de las acciones por los daños y perjuicios que pudiere haber producido.</p> <p>ARTÍCULO 11°.- SEGUROS: El Concesionario deberá entregar a la Universidad, dentro de los DIEZ (10) días de recibida la comunicación de la Adjudicación, el original de las pólizas o reproducciones autenticadas, de los seguros requeridos por Ley para el desarrollo de la concesión, ya sea sobre su personal o terceros y en un todo de acuerdo con lo dispuesto al respecto en el artículo 5° del presente Anexo. Asimismo presentará un seguro contra incendios a favor de la Universidad Nacional de Río Negro, que cubra el espacio físico cedido y los elementos. La compañía de seguros deberá ser de primera línea, también se deberá acompañar copia de la póliza y los cupones de pago correspondientes. No obstante el adjudicatario será responsable y deberá resarcir los daños y perjuicios que pudiera sufrir la Universidad y/o terceros sean de cualquier naturaleza que fueren y producidos por cualquier motivo, aunque provenga de caso fortuito o fuerza mayor ocasionados por el concesionario o personal que de él dependa. Si no diera cumplimiento a esta cláusula en el plazo establecido se lo intimará al cumplimiento dentro en un término igual al anterior bajo apercibimiento de rescindir el Contrato y ejecutar la Garantía de Adjudicación y accionar por los daños y perjuicios ocasionados. Si, aun así, no se lograra el cumplimiento por parte del Concesionario se lo intimará para que desaloje las instalaciones del Concedente dentro de un plazo de DIEZ (10) días bajo apercibimiento de uso de la Fuerza Pública.</p> <p>ARTÍCULO 12°.- HIGIENE, LIMPIEZA, ASEO Y MANTENIMIENTO DE LOS ESPACIOS CONCESIONADOS: El Concesionario mantendrá perfectamente limpios y aseados los locales y espacios asignados. Es obligación del concesionario mantener las instalaciones en perfectas condiciones de uso y limpieza; cuidando la observación de las normas bromatológicas. Tendrá a su cargo la limpieza y mantenimiento de todas las áreas afectadas a los servicios que se ensucian como consecuencia de tareas de aprovisionamiento, evacuación</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 de residuos, etc. (cocina, depósitos y comedor, así como de las áreas comunes y baño, etc.) con toda su vajilla, mobiliarios, pisos, paredes, vidrios, artefactos de iluminación, cielorrasos en general y todo tipo de maquinarias y otros elementos internos, externos y sectores asignados a la misma; de acuerdo al reglamento Alimentario Nacional y a las ordenanzas municipales y normas usuales en la materia y hacerlas cumplir a los empleados.</p> <p>En cuanto a las operaciones de limpieza y desinfección, las mismas deberán ajustarse a las normas establecidas en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>El Concesionario organizará y pondrá en ejecución un sistema de eliminación de residuos y todo material desechable en la zona establecida para el cumplimiento del servicio.</p> <p>El Concesionario retirará los residuos y deberá colocarlos en los contenedores del servicio de recolección de residuos habilitados a tal fin, cuyo costo correrá por su cuenta, cuidando que estos últimos elementos y el sector donde se encuentren ubicados, sean lavados y desinfectados diariamente para evitar la proliferación de insectos y roedores, debiendo mantener los mismos permanentemente tapados.</p> <p>El almacenamiento de residuos deberá realizarse fuera del área de manipulación de alimentos. Los residuos serán dispuestos en bolsas reglamentarias.</p> <p>A elección de la Universidad, el servicio de retiro y disposición final de residuos podrá ser contratado directamente por el concesionario (a cuyo efecto se tramitarán las autorizaciones correspondientes para el ingreso del contratista), o podrá ser contratado por la Universidad, trasladando los costos de dicho servicio al concesionario. En este último caso, el concesionario deberá abonar el costo del servicio en oportunidad de abonar el resto de los servicios básicos.</p> <p>El Concesionario garantizará la desinfección, desinsectación y desratización en las instalaciones objeto de la concesión.</p> <p>Los servicios necesarios de desinfección, desinsectación y desratización, serán contratados y sufragados por el Concesionario. Deberá contratar a empresas de primera línea especializadas en la materia, que deberán expedir las constancias correspondientes, copia de las cuales se pondrán a disposición de las autoridades de inspección que la Universidad designe.</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 Los incumplimientos podrán ser motivo de advertencias, multa y/o rescisión del contrato según las normativas de las cláusulas precedentes.</p> <p>Respecto a las sanciones de multa y/o rescisión, deberá estarse a lo dispuesto en el Art. 27 y siguiente del presente Anexo.</p> <p>Las advertencias se emitirán ante faltas menores que, sin estar previstas expresamente en el presente régimen, posean razonable conexidad o continencia con las causales determinadas o que estén vinculadas a obligaciones a cargo del adjudicatario cuyo incumplimiento desnaturalice la relación contractual o pueda afectar directa o indirectamente el normal desarrollo de la prestación.</p> <p>Las advertencias se notificarán al adjudicatario inmediatamente, y serán acumulativos durante todo el contrato. La persistencia de faltas que hubieran meritado advertencias darán derecho a la Universidad a aplicar el resto de las sanciones, según su gravedad y extensión.</p> <p>La higiene total de los elementos e instalaciones, deberá estar en un todo de acuerdo con lo que se establezca sobre el particular y por el personal de la Universidad que al efecto se designe, quien efectuará inspecciones periódicas de control al Comedor y sus dependencias, y por lo establecido en la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo, Decreto Reglamentario 351/79.</p> <p>ARTÍCULO 13°.- INSPECCIONES Y CONTROLES:</p> <p>13.1 CONTRALORES FORMATIVOS. La calidad es un aspecto prioritario en este tipo de explotaciones. Su valoración requiere necesariamente el seguimiento y control de los servicios prestados y de los productos ofrecidos, realizándose mediante el sistema de contralores o chequeos de calidad. A tales efectos, la Universidad podrá realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad y encuestas a los empleados del contratista y a los usuarios, sobre los productos o servicios, ya sea por sí misma o a través de terceros, que podrán servir como indicadores de cumplimiento del servicio.</p> <p>Dichos contralores persiguen como objetivo principal: garantizar el buen funcionamiento del servicio ejecutado por la concesionaria, colaborar con ella en tareas de asesoramiento y asistencia técnica y aprovechar la concesión para el desarrollo e integración de tareas académicas.</p> <p>Como regla general, los resultados de los contralores formativos-académicos, serán confidenciales y solo</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 poseerán una función educativa. No obstante, a partir de dichos resultados, los responsables de dichas auditorías, podrán formular recomendaciones tendientes a superar inconvenientes detectados en los procesos vinculados a la manufactura.</p> <p>13.2 CONTRALORES OFICIALES. Previa notificación al concesionario del carácter oficial del contralor, el mismo se realizará garantizando la participación del concesionario en todos sus aspectos y sus resultados serán vinculantes para las partes. Los resultados de los contralores así realizados serán oficiales y podrán servir de antecedente para la aplicación de las penalidades a que hubiere lugar. A estos efectos, la Universidad designará personal especializado en control de calidad de los alimentos y/o higiene y salubridad y nutricionista u otros profesionales que crea conveniente incorporar, los que efectuarán las supervisiones sobre las tareas que se realicen en el comedor y de los productos que allí se expendan (calidad, cantidad y estado de los comestibles que se empleen, forma de preparación de las comidas, las bebidas, los productos lácteos o de cualquier otro tipo y el estricto cumplimiento de las normas de higiene y bromatológicas, seguimiento, supervisión y control de todas las etapas de elaboración de los menús, etc.), 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.</p> <p>En este sentido, la Universidad se reserva el derecho de disponer cuantas inspecciones crea oportunas en las instalaciones concesionadas o externas vinculadas al servicio concesionado, así como retirar muestra de ellos para someterlos a análisis bromatológicos en el Laboratorio de la Institución o en el de terceros (según se detalla en el punto 13.3 del presente anexo), sin perjuicio de toda otra verificación que resuelva sobre los mismos.</p> <p>En el caso de transporte de alimentos elaborados en instalaciones exteriores a las concesionadas, el mismo deberá realizarse en óptimas condiciones de higiene, y según las normas bromatológicas vigentes y enunciadas en el presente Pliego. A estos efectos, la Universidad podrá auditar el cumplimiento de las condiciones de traslado y de los vehículos utilizados.</p> <p>Si el concesionario hiciera caso omiso de las deficiencias que al efecto se le comuniquen sin poner remedio a ellas, la Universidad podrá disponer de sanciones, multas y hasta la resolución del contrato.</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>13.3 TOMA DE MUESTRA. PROCEDIMIENTO:</p> <p>La Universidad podrá tomar muestras de los productos comercializados, en cualquier oportunidad que estime pertinente y la cantidad de ocasiones que entienda necesarias para supervisar y garantizar la rectitud de los servicios prestados.</p> <p>Por "Toma de Muestras" entiéndase al acto técnico formal que consiste en la separación de una muestra cualitativa y cuantitativamente representativa del servicio provisto, a efectos de determinar mediante los análisis correspondientes la aptitud o no de los alimentos y el cumplimiento de la normativa aplicable en la materia así como de los preceptos establecidos en el presente anexo.</p> <p>Aleatoriamente, personal especializado concurrirá a la instalación concesionada tomará la cantidad de productos necesarias para obtener una base representativa de análisis.</p> <p>Del total de la muestra tomada, una tercera parte se remitirá al laboratorio para su análisis; otra será devuelta al concesionario lacrada (con intervención de ambas partes) para que, en caso de estimarlo conveniente, realice el análisis en laboratorio por él designado; y la restante será envasada y lacrada (con intervención de ambas partes) y preservada en la Universidad por un plazo no inferior a los 45 días corridos, con el objeto de ser analizadas en caso de que las muestras principales (a cargo del contratista y de la Universidad) resulten contradictorios.</p> <p>No obstante lo expuesto, el concesionario será civil y penalmente responsable en todo momento por la comercialización de alimentos (sólidos y líquidos), de plazo vencido y/o en estado no apto para el consumo.</p> <p>Asimismo se reserva el derecho de hacer las observaciones que estime necesarias, pudiendo proceder al decomiso de las mercaderías que no cuenten con las condiciones bromatológicas exigidas, conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.</p> <p>La Universidad se reserva también el derecho de solicitar al Concesionario la nómina de los proveedores para eventuales controles de las mercaderías que proveen, su presentación, protección, etc.</p> <p>ARTÍCULO 14°.- OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:</p> <p>El Concesionario estará obligado a:</p> <p>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,</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 contribuciones, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes por su explotación o actividad (existentes y los que se crearen en el transcurso del contrato).</p> <p>2°) Limitarse a prestar los Servicios contratados, no pudiendo realizar otro tipo de actividades dentro de las instalaciones de la Universidad o de las áreas de las instalaciones que hayan sido reservadas al Concesionario.</p> <p>3°) Mantener la relación laboral con su personal de acuerdo con la normativa vigente, impositiva, previsional, de la seguridad social y convenciones colectivas de trabajo vigentes.</p> <p>4°) Satisfacer debidamente, en todos los casos, las indemnizaciones por despidos, accidentes de trabajo y demás pagos que deba cumplir en su carácter de empleador, como así también los daños y perjuicios que pueda ocasionar a la Universidad o terceros, reintegrando a la Universidad la totalidad de los gastos en que hubiere incurrido en su defensa incluyendo honorarios de profesionales y peritos.</p> <p>5°) Facilitar las inspecciones que realice el Comitente, ya sea a los locales que ocupe su personal, a los lugares en que desarrolle su actividad contratada, a las máquinas, equipos y toda documentación, archivo o base de datos de cualquier tipo que utilice para el desarrollo de la actividad.</p> <p>6°) En todo momento deberá estar presente en el local el Concesionario o la persona que lo represente, en cuyo caso deberá informar a la Universidad los datos de identidad de la persona con facultades para obligarlo, reservándose la Universidad el derecho de rechazar al representante propuesto sin expresión de causa, solicitando su reemplazo, lo que el concesionario deberá efectuar dentro de las 48 horas de notificado.</p> <p>7°) Cumplir estrictamente el horario fijado en el presente pliego, o los que se acuerden posteriormente por las autoridades de la Universidad a los fines de mejorar el servicio.</p> <p>8°) Exhibir al público la lista de precios completa de la mercadería con detalle de las marcas en los casos que corresponda.</p> <p>9°) Contar con elementos propios contra incendios (extinguidores, baldes, arena, etc.) debidamente habilitados por la autoridad competente.</p> <p>10°) Satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto.</p> <p>11°) No crear condiciones motivadas por el modo de prestación, que generen riesgos a los usuarios de los</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>servicios, mayores a las previsible y normales de la actividad.</p> <p>ARTÍCULO 15°.- DERECHOS, IMPUESTOS, TASAS Y OBLIGACIONES: El Concesionario será responsable del cumplimiento de las Leyes y Reglamentaciones con relación a los útiles, locales, bienes consumibles o servicios que deba aplicar o utilizar en los servicios y trabajos objeto de la presente concesión. Están incluidos en este concepto todos los cargos de cualquier derecho, licencia, impuestos, tasas, obligaciones, sellados, etc. que de ellos surja. Asimismo, estarán a cargo del Concesionario todos los pagos de impuestos, tasas y contribuciones y/o cualquier otro vigente o a crearse en el futuro que grave el servicio al que por el presente se obliga, ya sea a nivel Nacional, Provincial y Municipal.</p> <p>ARTÍCULO 16°.- MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN: El Concesionario tendrá a su cargo la obligación de reparar todos aquellos daños o deterioros provenientes de actos u omisiones propios, de sus dependientes, clientes o usuarios de servicios, transeúntes y proveedores de bienes y servicios. Esta obligación se aplicará tanto a los bienes muebles como inmuebles. Asimismo serán de aplicación ya sea que los daños y deterioros provengan de actos o acciones negligentes o bien del uso normal de los bienes. Estas obligaciones son aplicables a todos los bienes muebles e inmuebles incluidos en la Concesión según Anexo IV. La obligación de reposición de muebles o inmuebles incluidos en la concesión resultará de aplicación aun cuando los citados elementos ostenten el desgaste propio del uso normal y el transcurso del tiempo.</p> <p>ARTÍCULO 17°.- OPERACIÓN Y EXPLOTACIÓN: El Concesionario adoptará las medidas necesarias para que todos los Servicios que se brinden lo sean en forma ininterrumpida en los días y horarios establecidos en el presente y/o aquellos que en un futuro se convengan, los que serán prestados de acuerdo con las estipulaciones del contrato y de modo que satisfagan plenamente las necesidades de los usuarios. Asimismo, indicará con toda claridad y precisión la manera, forma, procedimiento, materiales, instrumentos, herramientas, máquinas herramientas, vehículos, personal, etc. que empleará en su explotación y en las tareas inherentes a la concesión y a todo otro adicional que su actividad comprenda.</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>ARTÍCULO 18°.- RECLAMOS POR LA ACTIVIDAD PROPIA DEL CONCESIONARIO: El Concesionario deberá asumir la responsabilidad por el reclamo de usuarios o público en general, en cuanto a los accidentes ocurridos dentro de los espacios que le hayan sido asignados para el ejercicio de la Concesión. También será responsable por las acciones y reclamos administrativos, policiales, judiciales o extrajudiciales de cualquier índole que resulten de hechos ocurridos o derivados de la explotación a su cargo. Asimismo también será responsable por los reclamos de los usuarios en cuanto a deficiencias del servicio que brinda, de las que se dejará constancia en el libro de quejas en la forma indicada en los artículos precedentes. Los mismos surtirán los efectos previstos en los artículos anteriores.</p> <p>ARTÍCULO 19°.- CONSTRUCCIONES NO AUTORIZADAS: El Concesionario no podrá introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito previo de la Universidad. La ejecución de modificaciones, trabajos u obras sin el consentimiento a que se refiere en el párrafo anterior, obligará exclusivamente al Concesionario. En tal caso, éste deberá hacerse cargo de todos los gastos para adecuarlas, destruirlas o removerlas de inmediato y volver los bienes a su estado anterior, según el caso, a sólo requerimiento de esta Institución. Las mejoras efectuadas sin autorización de la Universidad, en caso de ser aceptadas, quedarán incorporadas al patrimonio de la Administración y no darán lugar a compensación alguna.</p> <p>ARTICULO 20°.- CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE APLICACIÓN: El Concesionario cumplirá y hará cumplir por sus dependientes, todas las leyes, decretos, resoluciones, reglamentaciones, disposiciones, ordenanzas, órdenes, etc. de aplicación general y particular en el lugar en que se desarrolla la Concesión, sin perjuicio del acabado cumplimiento de las siguientes normas: 1°) Deberá abonar impuestos, tasas, contribuciones patentes, y demás obligaciones, inclusive los correspondientes gravámenes provinciales, municipales o nacionales, según corresponda y aquellos que graven la actividad o explotación comercial objeto del presente. El concesionario deberá cumplir con las normas de la AFIP</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 para la facturación de las ventas, utilizando el software y máquinas registradoras autorizadas.</p> <p>2°) Deberá hacer frente en forma íntegra toda indemnización por despidos, accidentes y demás pagos originados por la Concesión, manteniendo indemne a la Universidad de todo reclamo, y en su defecto, deberá abonar toda suma que la misma abone en concepto de capital, intereses, ajustes, honorarios de los profesionales y de los peritos actuantes, costos y costas.</p> <p>3°) Destinará los bienes objeto de la concesión o el servicio a su uso propio y correcto, evitando el uso indebido u abusivo de los mismos por propios o terceros. Se atenderá a lo establecido en los pliegos del llamado, a lo establecido en su oferta, las reglas del arte de la actividad y los usos y costumbres que la rijan.</p> <p>4°) Firmará las Actas de Penalidad que sean labradas, por parte del personal autorizado de la Universidad, ante la comprobación de cualquier tipo de incumplimiento. En caso de no hacerlo se entiende su acuerdo incondicional con el contenido total de las mismas.</p> <p>5°) Ejecutará las medidas correctivas necesarias en todos los casos de deterioros ocasionados a los bienes de propiedad del Estado, afectados a la Concesión, ya sea por su propio personal o por terceros o el público asistente.</p> <p>6°) Aplicará las medidas correctivas y preventivas que le indique la Universidad, tanto sea en relación con el personal, con los bienes o los servicios, sean éstos propios o de la Universidad.</p> <p>El incumplimiento por parte del concesionario a las normas contenidas en el presente pliego de bases y condiciones particulares, será considerado incumplimiento de su obligación contractual. Consecuentemente, el concesionario se hará pasible de las sanciones y/o penalidades que en este cuerpo normativo se establecen, incluso de la resolución del contrato por culpa exclusiva del concesionario y sin perjuicio de la acción por los daños y perjuicios irrogados.</p> <p>ARTÍCULO 21°.- RESPONSABILIDAD POR DAÑOS Y PERJUICIOS:</p> <p>El Concesionario será responsable en todos los casos, de todo tipo de deterioros que se ocasionen a los bienes de propiedad de la Universidad, como consecuencia de falla, falta de cuidado o negligencia en la ejecución de los trabajos o servicios concesionados, quedando obligado a hacer efectivo de inmediato los cargos que se le formulen por tal motivo. Asimismo será responsable de los daños y</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 perjuicios que pueda ocasionar a terceros. El Concesionario asumirá plena y exclusiva responsabilidad sobre el personal que le depende o contrate para la ejecución de los trabajos relacionados con las Obras, Bienes o Servicios concesionados.</p> <p>ARTÍCULO 22°.- RECEPCIÓN DE LAS INSTALACIONES: Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes, al comenzar la vigencia del contrato, el Concesionario no formulara observación, se entenderá que las recibe en perfectas condiciones de uso.</p> <p>ARTÍCULO 23°.- ENTREGA Y DEVOLUCIÓN DE BIENES, ESPACIOS E INSTALACIONES: Los bienes, espacios e instalaciones involucrados en la Concesión serán documentados en el contrato. Al finalizar la Concesión o en caso de rescisión, revocación, etc. de la misma, el Concesionario deberá devolver esos bienes, espacios e instalaciones en iguales o mejores condiciones operativas, técnicas, de mantenimiento y administrativas que aquellas en que los recibiera o reponer los mismos en caso de faltantes. La Universidad controlará en tal oportunidad, que, a pesar de los efectos del tiempo y el buen uso, se constate que el Concesionario haya cumplido cabalmente con sus obligaciones referentes al mantenimiento de los bienes, espacios, instalaciones y Obras. También controlará si se llevaron a cabo las mejoras previstas en la Concesión o aquellas que el Concesionario hubiera introducido por propia iniciativa. El inventario de devolución a la Universidad de bienes, instalaciones, espacios, obras y servicios se realizará en un día y hora a concertar con el concesionario y de modo que pueda realizarse en fecha próxima a la finalización del plazo de la concesión. El Concesionario dispondrá de DIEZ (10) días para retirar los efectos de su pertenencia, salvo aquellos cuyo traspaso a propiedad de la Universidad haya sido establecido en el Contrato de Concesión. Este plazo se calculará a partir de la fecha en que procedió a la desocupación y entrega conforme, a la Universidad, de las instalaciones, bienes, obras, servicios y espacios. Si dentro de ese plazo el Concesionario no ha desocupado las instalaciones entregadas en Concesión, queda entendido por el presente que el Concesionario otorga a la Universidad la potestad para que proceda de inmediato a tomar posesión de los bienes y servicios involucrados en la Concesión , sin perjuicio de iniciar las acciones para el</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>inmediato desalojo del espacio otorgado.</p> <p>ARTÍCULO 24°.- FALTA DE RESTITUCIÓN 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 Universidad no será responsable por los deterioros o pérdidas que sufran los mismos, quedando a cargo del concesionario los correspondientes gastos de traslado y depósito.</p> <p>ARTÍCULO 25°.- SUBASTA DE 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 jurisdicción o entidad contratante sin cargo, quien quedará facultada para resolver sobre el destino de las mismas.</p> <p>ARTÍCULO 26°.- PENALIDADES Y SANCIONES: El Concesionario podrá ser pasible de las siguientes penalidades y sanciones:</p> <p>a) PENALIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta o de cumplimiento del contrato. 2. Multa por mora en el cumplimiento de sus obligaciones. 3. Rescisión por su culpa. <p>b) SANCIONES. Sin perjuicio de las correspondientes penalidades podrán ser pasibles de las siguientes sanciones, en los supuestos de incumplimiento de sus obligaciones, cuya aplicación compete a la O.N.C.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apercibimiento 2. Suspensión. 3. Inhabilitación. <p>A los efectos de la aplicación de las sanciones antes mencionadas, la Universidad remitirá a la Oficina Nacional de Contrataciones (Órgano Rector) copia fiel de los actos administrativos firmes mediante los cuales se hubieren aplicado penalidades al Concesionario.</p> <p>ARTÍCULO 27°.- TIPIFICACIÓN Y GRADUACIÓN DE MULTAS: Referencias: Tipificación // Graduación (el valor indicado corresponde al porcentaje del Canon Mensual vigente al momento en que se verifica la falta)</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>Elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> -No se implementan buenas prácticas de manufactura, no hay proceso de documentación pertinente. // 40% -No se encuentra delimitada el área de elaboración internamente (zona sucia/zona limpia), ni de otros sectores como depósito, vestuarios, baños, etc. // 40% -Se detectan fallas en el lay out de producción que puedan implicar o generar contaminación cruzada. // 25% -Higiene de la Planta Elaboradora: Por falta de higiene en los utensilios, equipamiento, y/o elementos de cocina. Falta de jabón líquido y toallas descartables o sistema de secado. // 40% <p>Personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Por no contar o encontrarse vencidas las libretas sanitarias. (la multa indicada se calculará por cada libreta faltante o vencida). // 25% -Por falta de certificado vigente que acredite la realización de cursos de capacitación en BPM, del personal ante un capacitador habilitado. (la multa indicada se calculará por cada una de las personas que no cumplan el requisito) // 25% -Por malas prácticas de manipulación de los alimentos y/o conductas indebidas dentro del área de elaboración, recepción y/o servicio. // 40% -Por vestimenta y/o accesorios personales inadecuados y/o por falta de elementos de protección/seguridad. // 25% -Por presencia de personal afectado de patologías de vías respiratorias, infecciones o cualquier enfermedad transmisible. // 25% -Por no colaborar, por obstaculizar o impedir las auditorias estimadas en el presente pliego. // 75% -Por conducta inadecuada del personal. // 25% <p>Contaminación:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Por falta de higiene y desinfección de la planta elaboradora, equipamiento, sector de comedor y otras dependencias como lugares destinados al depósito. Falta de higiene de vajilla, elementos y demás utensilios que se utilicen tanto en la preparación como en la distribución de las raciones. // 50% -Ante la falta o inadecuado tratamiento o disposición de los residuos.// 40% -Por comercializar mercadería, alimentos o preparaciones con caracteres organolépticos no genuinos y/o alterados y/o que no cumplan con las especificaciones del CAA. // 100% -Cuando se detectara contaminación de cualquier tipo en 	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
	<p>1 los productos provistos (resultado del análisis “no apto para consumo humano según el CAA”). // 100%</p> <p>Calidad del Servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Por incumplimiento del horario del servicio de comedor y días de atención. // 40% -Por incumplimiento de entrega de la comida en las debidas condiciones de presentación y temperatura exigibles. // 40% -Por interrupción de la cadena de frío en los alimentos. // 50% -Cuando la demora desde la intención de compra hasta el retiro del alimento y/o menú supera los 20 minutos. (falla que se debe detectar dos veces en la misma semana) // 50% -Por modificación en la composición del Menú Estudiantil y/o del Desayuno/Merienda Estudiantil sin autorización de la autoridad competente. // 50% -Por alterar el precio del Menú Estudiantil y/o el Desayuno/Merienda Estudiantil sin haber sustanciado el procedimiento de readecuación previsto en este Anexo. // 75% -Por ausencia o mala calidad de la vajilla y equipamiento insuficiente para la elaboración y distribución de la comida o la correcta prestación del servicio. // 40% -Ante la falta de equipo de seguridad (extintor) o su reposición en la carga, o ante la falta de botiquín de primeros auxilios. // 40% <p>-Estos incumplimientos son acumulativos y que la verificación de una falta de un aspecto no desplaza a la penalidad que correspondiera por la falta verificada en otro.-</p> <p>Menús (Gramaje, cumplimiento del mosaico):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Por no Cumplir con el gramaje de los menús estudiantiles (presentar gramaje inferior al indicado para cada menú o para cada componente; entregar menor cantidad de mercadería estipulada para cada menú.) // 75% -Por modificar en cualquier aspecto el Menú Estudiantil sin consentimiento de la institución. // 75% <p>Documentación</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cualquier deficiencia detectada en el uso del Libro de Quejas. // 25% -No acompañar en tiempo y forma las constancias por la que se acrediten las coberturas de Seguro requeridas en el pliego; no hacerlo en la extensión y oportunidad fijada; no acreditar su vigencia con la periodicidad establecida. // 25% 	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>ARTÍCULO 28°.- PROCEDIMIENTOS: En cada caso que se susciten circunstancias que impongan la aplicación de una penalidad, la Universidad confeccionará un Acta de Incumplimiento, la que será suscripta también por el Concesionario quien, si lo estima conveniente, podrá firmar en disidencia o hacer en ella las observaciones que estime pertinente. Estas observaciones no tendrán aún carácter de Impugnación, y el Concesionario tendrá un plazo de CINCO (5) días para formular su Descargo.</p> <p>ARTÍCULO 29°.- APLICACIÓN DE MULTAS. REINCIDENCIA: El Acta de Incumplimiento y los Descargos del Concesionario, si éste los hubiera formulado, serán considerados por la Secretaría de Asuntos Jurídicos e Institucionales de la Universidad, quien, si lo considera pertinente, emitirá un Acta de Multa detallando: La causa de aplicación de la Multa; como se deduce su valor y como debe abonarse. El causante tendrá un plazo de CINCO (5) días hábiles para formular su impugnación. El Acta, suscripta por la Autoridad que designe la Universidad, será fehacientemente notificada, es decir con constancias de recepción (firma, aclaratoria, N° de documento, fecha y hora) por el Concesionario o su representante legal. Si el Concesionario impugnara el Acta de Infracción, la Secretaría de Asuntos Jurídicos e Institucionales procederá a considerarla emitiendo un Acta Especial, que será así mismo notificada fehacientemente. Si se tratara del rechazo de la impugnación, tendrá DIEZ (10) días hábiles para formular Recurso de Reconsideración. Las multas o cargos aplicables al Concesionario por las moras y penalidades que se le formulen, se abonaran en efectivo o bien se deducirán de la Garantía de Adjudicación. (Se descuenta de la facturación del día según porcentaje indicado en el cuadro de penalidades) Cuando el concesionario incurra en faltas o incumplimientos de los servicios (según la tipificación establecida en el Art. 27 del presente anexo) o incumplimiento del pago del canon respectivo, las multas se aplicarán conforme se detalla a continuación: Multa inicial: La multa inicial será la graduada en el presente pliego. Primera reincidencia: Ante la primera reincidencia, la multa equivaldrá al importe establecido en las bases del llamado</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>más un 50% (Cincuenta por ciento)</p> <p>Segunda reincidencia: Cuando se verifique una segunda reincidencia, la multa será del doble previsto en el pliego.</p> <p>Tercera reincidencia: Verificada la tercera reincidencia, se aplicará una multa equivalente al triple de la multa prevista y la Universidad tendrá derecho a Rescindir del contrato.</p> <p>ARTÍCULO 30°.- RESPONSABILIDAD DE LA UNIVERSIDAD:</p> <p>La Universidad no se responsabilizará por las posibles desapariciones o deterioros de elementos y enseres pertenecientes al Concesionario que se encuentren dentro de las instalaciones del sector, debiendo la misma responsabilizarse por todos los elementos, enseres, maquinarias e instalaciones, para lo cual podrá contar con su correspondiente seguro.</p>	