UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES Y COMPRAS
Avda. Bolivia 5150 –4400- SALTA-
Tel. 4258689/8703

Pliego de Bases y Condiciones Particulares

"Concesión de Servicios de Buffet/Confitería Central U.N.Sa"

- Expte. Nº: 23.420/2.023
- Contratación Directa Nº 06/23
- Apertura: 29 de noviembre de 2023 - Lugar de Apertura: Dirección de Contrataciones y Compras – Edificio Central Biblioteca 2º Piso – Avda. Bolivia Nº 5150.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES Y COMPRAS
Avda. Bolivia 5150 –4400- SALTA-
Tel. 4258689/8703

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES CONCURSO PRIVADO DEL SERVICIO DE BUFFET/CONFITERIA CENTRAL – UNSA

PLIEGO DE BASES y CONDICIONES

Periodo de Concurso: 2024 – 2027 con opción de prórroga de un año con informe favorable de Secretaria de Bienestar Universitario – Consulta de Pliegos: www.unsa.edu.ar Información Administrativa Dirección de Contrataciones y Compras (Avda. Bolivia Nº 5150 - Tel. 4258689/8703 de 9:00 a 13:00).

Ventas de Pliegos: del 15/11/23 de 08:00 a 13:00 horas.

Valor del Pliego: $ 30.000,00

Lugar de venta de pliegos: Tesorería General-UNSa Av. Bolivia 5150-Edificio Biblioteca Central 2º Piso

Lugar de recepción de ofertas: Dirección de Contrataciones y Compras UNSa -Av. Bolivia 5150 -Edificio Biblioteca Central 2º Piso.

Apertura de sobres: 29/11/23 a las 11:00 horas

Lugar de apertura de sobres: Dirección de Contrataciones y Compras UNSa Av. Bolivia 5150 Edificio Biblioteca Central 2º Piso.

CLÁUSULAS GENERALES

OBJETO DEL LLAMADO

Artículo 1°: El presente llamado a Contratación Directa tiene por objeto la explotación de un Buffet dentro del ámbito de la UNSa, conforme Resolución CS nº 285/01, para autorizar al futuro permisionario hacer uso del local, instalaciones y útiles para la venta de bebidas y comestibles a estudiantes, docentes y personal PAU. Todo lo que antecede con arreglo a las cláusulas y especificaciones comprendidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Se aclara que no se otorga exclusividad en la explotación de este servicio ya que, en la actualidad funcionan en el complejo Universitario otros servicios del mismo rubro.

IMPEDIMENTO PARA CONCURRIR AL CONCURSO

Artículo 2°: Está impedido de participar en este llamado, ya sea por si o por interpósita persona, toda aquel incapaz de contratar según la legislación vigente, como así también el que fuere deudor del Fisco por cualquier concepto, el que se hallare en estado de interdicción judicial, el empleado y/o funcionario de la Universidad Nacional de Salta.
Tampoco podrá presentarse aquella persona que haya sido sancionada con caducidad de permiso precario y /o caducidad de contrato de concesión.

FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Artículo 3°: Las propuestas serán escritas a máquina o computadora y firmadas por el proponente en todas sus hojas. No contendrá interlineados raspaduras o enmiendas, las que de existir serán debidamente salvadas al pie.
La propuesta deberá ser presentada usando dos sobres perfectamente cerrados. La única identificación de los sobres deberá ser la siguiente:

Sobre A:

" Comedor, Confitería y Kiosco UNSa"
"SOBRE A"
Proponente: (nombre o razón social del proponente)

Sobre B:

" Comedor, Confitería y Kiosco UNSa"
"SOBRE B"
Proponente: (nombre o razón social del proponente)

Los sobres deben ser entregados en Dirección de Contrataciones y Compras, de lunes a viernes, hasta el día 29 de Noviembre de 2023.

CONTENIDO DEL SOBRE "A"

Artículo 4°: El sobre "A" debe contener en su interior:

El sobre debe contener en su interior:

I. Certificado de visita al lugar o a las instalaciones objeto de la concesión expedido por Secretaria de Bienestar Universitario – Fecha de visita a partir del 15/11/23

II. INFORMACIÓN A SUMINISTRAR POR EL OFERENTE.

En el momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los interesados deberán suministrar lo detallado a continuación con el fin de determinar su identificación y su habilidad para contratar con la Administración Pública Nacional, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) **Información**: el oferente deberá suministrar por escrito, la información que se indica a continuación, junto con la totalidad de la documentación respaldaría correspondiente.

Personas físicas, sociedades de hecho y apoderados:

1. Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real y constituido, estado civil y número de documento de identidad,
2. Número de Código Único de Identificación Tributaria (CUIT)
3. Información sobre los principales clientes del sector público y privado, según el monto de facturación en los últimos tres (03) años.
4. Constancia de Inscripción en el Sipro

Personas Jurídica:

1) Razón social, domicilio legal y constituido, lugar y fecha de constitución y datos de inscripción registral.
2) Número de Código Único de Identificación Tributaria (CUIT)
3) Nómina de actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.
4) Fecha, objeto y duración del contrato social.
5) Fecha de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización.
6) Información sobre los principales clientes del sector público y privado, según el monto de la facturación de los últimos tres (03) años.
7) Constancia de Inscripción en el SIPRO.

Personas Jurídicas en formación:

1) Fecha y objeto del contrato constitutivo.
2) Número de expediente y fecha de la constancia de iniciación del trámite en el registro correspondiente.
3) Información sobre los principales clientes del sector público y privado, según el monto de facturación en los últimos tres (03) años.

Agrupación de Colaboración y Uniones Transitorias de Empresas:

1) Identificación de las personas físicas o jurídicas que las integran.
2) Identificación de las personas físicas que integran cada empresa.
3) Fecha del compromiso de constitución y su objeto.
4) Fecha y número de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.
5) Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato.
6) Información sobre los principales clientes del sector público y privado, según el monto de facturación en los últimos tres (03) años.

b) Habilidad: en todos los casos los oferentes deberán acompañar una declaración jurada donde conste que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con el Estado.

c) Judicial: deberán denunciar con carácter de declaración jurada, si mantienen o no juicio con el ESTADO NACIONAL o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado, secretaría entidad demandada.

1) Dicha información podrá ser verificada en la DIRECCIÓN NACIONAL DE AUDITORÍA (Ver Direcciones Útiles, http://sg.mecon.gov.ar/onc), dependiente de la PROCURACIÓN DEL TESORO DE LA NACIÓN.

2) La información se acompañará en un medio de almacenamiento magnético estándar, en el formato que establezca la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES dependiente de la SUBSECRETARÍA DE PRESUPUESTO DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA, a los fines de su incorporación a la base de datos del Sistema de Información de Proveedores (SIPRO)

d) Contable: Personas jurídicas: deberán acompañar copia de los Balances Generales de cierre de ejercicio, firmadas por Contador Público Nacional y certificadas por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas, correspondientes a los dos (02) ejercicios anteriores a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha documentación de acuerdo a la fecha de inicio de sus actividades que consten en el Estatuto Social o Contrato; en estos casos sólo deberán presentar los antecedentes que registren. Personas Físicas: Manifestación de bienes y deudas actualizadas a la fecha de la presentación.

e) Previsional: Certificado del Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (REPSAL) IMPORTANTE Cuando la documentación respaldaría presentada por los oferentes tuviera defectos formales, el interesado será intimado por la Comisión Evaluadora a subsanarlos dentro del término de cinco (05) días contados a partir de la fecha de recibida la notificación; si no lo hiciera, la Comisión desestimará la oferta con pérdida de la garantía correspondiente.

III. La nómina de personas, bancos, sociedades o empresas que pueden suministrar información amplia y documentada sobre la capacidad económica y/o comercial del oferente, idoneidad técnica y antecedentes en el ramo, y de ser posible trato con alumnos.

IV. Toda otra consideración referida a la forma en que se ha de prestar el servicio; equipamiento, maquinarias y elementos que habrán de utilizarse y detalle de las obras que a criterio del adjudicatario se deban realizar para

adecuar el espacio otorgado para una mejor prestación del servicio de concesión.

V. El pliego de bases y condiciones debidamente firmado.

VI. Patrimonio Neto mínimo de $ 5.000.000 certificado por C.P.N.

VII. CLASE Y MONTO DE GARANTIA: Los oferentes y el adjudicatario en su caso, deberán presentar la siguiente garantía:

a) Garantía de la adjudicación y cumplimiento de contrato: 10 % (diez por meses) del valor total de la adjudicación por el periodo de contratación básico; integrándolo dentro de los cincos días de ser comunicada la pre adjudicación.

VIII. FORMA DE CONSTITUIR LAS GARANTIAS: La garantía a las que se refieren el inciso anterior podrán constituirse de la siguiente forma:

a) Con seguro de caución, sin beneficio de excusión, póliza aprobada por la Superintendencia de Seguros de la Nación y extendido a favor del licitante.

CONTENIDO DEL SOBRE "B"

Artículo 5°: El sobre "B" debe contener en su interior:

a) Una hoja con el nombre del proponente (que deberá ser el mismo del sobre "A") y el precio del canon ofrecido que deberá ser igual o mayor al canon base mensual establecido en el artículo 19°.

El precio de venta actual (y referencia respecto de precios de mercado en otros comercios) de los productos señalados en el artículo 39° del presente pliego. Cualquier otra consideración económica incluida en esa hoja distinta al precio nominal del canon se tendrá por no escrita.

DOMICILIOS

Artículo 6º: Todo oferente denunciará su domicilio real e informará inmediatamente respecto de cualquier cambio en el mismo y constituirá domicilio contractual en la ciudad de Salta. El incumplimiento será considerado falta grave. Se deberá informar un domicilio electrónico a los fines correspondientes.

APERTURA DE LAS PROPUESTAS

Artículo 7º: La apertura de los sobre "A" y "B" de las propuestas realizadas se efectuará en presencia de los oferentes que asistan al acto.

CONSECUENCIA INMEDIATA DE LA PROPUESTA

Artículo 8º: La presentación de oferta y del Pliego de Bases y Condiciones y sus anexos, implica el pleno conocimiento, aceptación y el sometimiento a todas a todas las cláusulas de Bases y Condiciones firmados o no.-

CONSULTAS

Artículo 9º: Toda consulta sobre el Pliego de Bases y Condiciones se deberá presentar por escrito, en la Dirección de Contrataciones y Compras con no menos de 3 días hábiles anteriores al Acto de apertura de sobres.

CAUSALES DE DESESTIMACIÓN NO SUBSANABLES

Artículo 10º: Será desestimada la oferta, sin posibilidad de subsanación, en los siguientes supuestos

a) Si fuera formulada por personas humanas y/o jurídicas que no estuvieran incorporadas en el Sistema de Información de Proveedores a la fecha de comienzo del período de evaluación de las ofertas, o a la fecha de adjudicación en los casos que no se emita el dictamen de evaluación.

b) Si fuere formulada por personas humanas o jurídicas no habilitadas para contratar con la ADMINISTRACIÓN NACIONAL de acuerdo a lo prescripto en el artículo 28 del Decreto Delegado N° 1.023/01 y sus modificatorios y complementarios, al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquellas o en la adjudicación.

c) Si el oferente fuera inelegible de conformidad con lo establecido en el artículo 68 del Decreto 1030/16.

d) Si las muestras no fueran acompañadas en el plazo fijado.

e) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.

f) Si tuviere tachaduras, raspaduras, enmiendas o interlíneas sin salvar en las hojas que contengan la propuesta económica, la descripción del bien o servicio ofrecido, plazo de entrega, o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato.

g) Si estuviera escrita con lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros.

h) Si contuviera condicionamientos.

i) Si contuviera cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación o que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas.

j) Cuando contuviera errores u omisiones esenciales.

Las causas de inadmisibilidad que pasen inadvertidas en el acto de apertura de las propuestas, podrán surtir efectos durante su posterior estudio. Cuando la oferta tuviera defectos de forma, el oferente será intimado por la Comisión Evaluadora a subsanarlos dentro del término de dos (02) días. Si no lo hiciere, la oferta será desestimada sin más trámite.

RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Artículo 11: La Universidad tiene la facultad de rechazar una, algunas o todas las propuestas, sin derecho por parte de los oferentes a reclamo o indemnización alguna.

Será causal determinante del rechazo sin más trámite de la propuesta u oferta en cualquier estado de la licitación, o de la rescisión de pleno derecho del contrato, dar u ofrecer dinero o cualquier dádiva a fin de que:

a) Funcionarios o empleados públicos con competencia referida a una licitación o contrato, hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.

b) Cualquier persona haga valer su relación o influencia sobre un funcionario o empleado público con la competencia descripta, a fin de que estos hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.

Serán considerados sujetos activos de esta conducta quienes hayan cometido tales actos en interés del contratista directa o indirectamente, ya sea como representantes, administradores, socios, mandatarios, gerentes, factores, empleados, contratados, gestores de negocios, síndicos, o cualquier otra persona física o jurídica.

Las consecuencias de estas conductas ilícitas se producirán aún cuando se hubiesen consumado en grado de tentativa.

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS

Artículo 12: La presentación de la oferta, importa de parte del oferente el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el llamado a contratación, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, sin que puede alegar en adelante el oferente su desconocimiento, por lo que será necesario la presentación de los pliegos de la oferta. El solo hecho de presentar la propuesta obliga al oferente al mantenimiento de la misma por un período de treinta días hábiles a contar de la apertura de los sobres.

PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Artículo 13: La Comisión Evaluadora tomara en cuenta para proceder a la selección del adjudicatario:

	Puntaje	Descripción
1)	15%	Precios de los servicios y productos ofrecidos
2)	15%	Variedad de los mismos
3)	12%	Canon de concesión
4)	15%	Maquinarias, equipos y vajillas que utilizaría en el servicio
5)	15%	Antecedentes específicos en el rubro mínimo 2 años
6)	14%	Los muebles ofrecidos deberán ser de 1ª calidad
7)	14%	Proyectos de mejoras a incluir si resultan adjudicatarios, con indicación del tiempo en que se llevaran a cabo (no superar al 2º año de concesión).

Las condiciones mencionadas anteriormente revisten el carácter de excluyente.

Desde el momento que las propuestas sean aceptadas asumirán, el carácter de documentación complementaria del contrato, obligando al adjudicatario al cumplimiento, en tiempo y forma de las condiciones determinadas en este Pliego o contrato.

La adjudicación se perfecciona con la emisión de la Orden de Servicio debidamente firmada por las partes y con el correspondiente sellado de ley por la DGR de Salta.

ADJUDICACION Y CONTRATO

Artículo 14: La adjudicación recaerá en principio y sin que ello implique carácter vinculante alguno, sobre la propuesta que ofrezca el menor precio de venta de los artículos ofrecidos y el canon de mayor envergadura. Sin perjuicio de ello, el licitante podrá apartarse de dicho criterio cuando de la evaluación de la totalidad de la documentación presentada, (calidad del menú ofrecido, antecedentes del oferente, servicios y prestaciones accesorias, etc.) a juicio de la Universidad otra propuesta resultare en términos generales más ventajosa para los intereses de la misma.

Si se produjera el caso, a juicio del licitante, de similitud de propuesta e igualdad de precios, la adjudicación recaerá en la oferta presentada por una Pequeña y Mediana Empresa que opere, desarrolle su actividad y tenga la sede principal de sus negocios en la Provincia. De mantenerse la igualdad se solicitará a los proponentes, que por escrito y dentro del término común que al efecto se les fije, formulen una mejora de precios. Las nuevas propuestas que en su consecuencia se presenten, serán abiertas en la misma forma prevista para el acto de apertura de las ofertas. El silencio del oferente invitado a mejorar, se entenderá como que mantiene su oferta. De subsistir el empate, se procederá al sorteo público de las ofertas empatadas. Para ello se deberá fijar día, hora y lugar del sorteo público y notificarse por medio fehaciente a los oferentes llamados a desempatar. El sorteo se realizará en presencia de los interesados que asistieran.

El dictamen de evaluación deberá notificarse asimismo en forma fehaciente a todos los oferentes dentro de los dos (02) días de emitido. Los interesados podrán impugnarlo dentro de los tres (03) días de notificados. Durante ese término el expediente se pondrá a disposición de los oferentes para su vista.

Se considerará como cumplida la notificación referida precedentemente con la utilización de cualquiera de los siguientes medios de comunicación: a) Personalmente, b) por correo electrónico, c) por carta certificada con aviso de retorno o telegrama colacionado con aviso de retorno, dirigida a la dirección de correo electrónico o domicilio indicado por los interesados, oferentes o adjudicatarios en su presentación.

Las impugnaciones serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación, siendo inapelable la resolución que sobre el particular adopte la Universidad.

Por otra parte, los recursos que se deduzcan contra el acto de adjudicación se regirán por lo dispuesto en la ley Nº 19.549 y decreto 1.759/72 t.o. 1991 y sus modificatorias.

Artículo 15: El oferente que resulte adjudicatario deberá concurrir a firmar el contrato, cuyo tenor resulta de la pro-forma que integra este pliego, dentro de los tres (3) días hábiles de comunicada la correspondiente resolución aprobatoria de la licitación, y en el momento que así lo establezca la Universidad.

POSESION

Artículo 16: El adjudicatario no podrá tomar posesión de la unidad, antes de la firma del contrato aludido en el artículo anterior y el cumplimiento de los requisitos allí establecidos, como asimismo de los que dispone el artículo 20°.

SEGURO CONTRA INCENDIO Y DEL PERSONAL

Artículo 17: Conjuntamente con los requisitos a cumplir por el futuro permisionario, establecida en el artículo 19°, el mismo deberá presentar constancia de haber constituido la póliza a favor de la Universidad y por el término que dure el contrato de:

a) Un seguro contra incendio sobre la totalidad de los bienes de la Confitería afectado al permiso otorgado.

b) Un seguro de vida y de accidente, total y parcial, de todo el personal que trabaje en el buffet.

La Universidad no se hará cargo por la vigilancia del buffet, ni será responsable por robos y/o hurtos que allí ocurrieran.

PERIODO DE CONSECION

Artículo 18: El período de explotación del buffet, otorgado por licitación/concurso público será de tres años, con opción a prorroga por 1 año, a partir de la firma del respectivo contrato. El otorgamiento de la opción será facultad de la Universidad mediante decisión fundada en el buen desempeño del concesionario y del oportuno entendimiento en la actualización del canon o servicios que pudieren corresponder.

CANON BASE DE ESTA CONTRATACIÓN

Artículo 19: Establécese como base de canon mensual la cantidad de pesos ciento veinte mil ($ 120.000,00) actualizable cuatrimestralmente de acuerdo al (IPC) Índice de Precio al Consumidor que corresponda al momento de inicio de la prestación.

PAGO DEL CANON

Artículo 20: El canon será abonado mensualmente, por anticipado, dentro del los diez (10) primeros días del mes, mediante depósito realizado en la Tesorería de la Universidad o la que ésta indicare en el futuro, en este supuesto el adjudicatario deberá acreditar el mismo dentro de las 48 hs.

posteriores, mediante nota de comunicación a Secretaria de Bienestar Universitario, la cual se agregará fotocopia de la boleta de depósito pertinente.

CANON EN PERIODO DE VACACIONES

Artículo 21: En periodo de vacaciones que pudieran quedar comprendidos en el plazo de vigencia del contrato se establece que el canon mensual no será abonado:

a) Durante el mes de enero, debido al receso general de actividades académicas y administrativos, el concesionario quedara exento de la prestación del servicio, como así también del pago del canon de concesión de dicho mes.

b) Durante los meses de julio y diciembre debido a la disminución de actividades el canon será del 50%.

MULTA POR MORA

Artículo 22: Si transcurrido el plazo, no se hubiere hecho efectivo el pago, el permisionario se hará pasible a una multa del cinco por ciento (5%) diario hasta el día de su pago. Cumplido y en caso de reincidencia de mora, el contrato quedará rescindido sin interpelación extrajudicial o judicial previa por parte de la Universidad.

RESCISION

Artículo 23: Toda rescisión del contrato operará sin enervar las acciones que correspondan por daños y perjuicios que pudiera haber causado el Fisco y al licitante. Dispuesta la media, aún cuando se encontrare pendiente de notificación, las autoridades de la Universidad podrán ingresar al local, cambiar sus cerraduras y tomar posesión del mismo sin más recaudo que la verificación y realización de una lista de los elementos existentes, que se deberá poner a disposición del permisionario para su retiro una vez satisfechas íntegramente las cargas señaladas en este pliego.

NUEVA ADJUDICACIÓN

Artículo 24: Si por motivos imputables al permisionario, la Universidad dispusiera rescindir el contrato, dentro del primer año de la contratación, podrá invitar por cinco días al oferente que en la licitación hubiese ocupado el segundo puesto, a firmar un contrato en los mismos términos, con igual valor del canon y con vigencia idéntica al anterior, siempre que el nuevo permisionario cumpla previamente con lo dispuesto en el artículo 19°. La no concurrencia en término se entenderá como negativa y podrá procederse a invitar al tercero de la lista, siguiendo los recaudos descriptos anteriormente. La no concurrencia en término de este último dará lugar a una nueva licitación.

CLÁUSULAS ESPECIALES

INMUEBLE DESTINADO AL USO DEL CONCESIONARIO

Artículo 25: El bien que se otorga con carácter de permiso precario consta de un local ubicado en el Complejo Universitario General San Martín, incluye: salón, sector de cocina, atención al público y baños.

El mismo dispone de mesadas, piletas, barras, estufas en buen estado de funcionamiento, comprometiéndose el concesionario a devolver en su momento dichos bienes en igual estado, salvo el desgaste natural producido por el uso.

El permisionario deberá hacerse cargo de realizar y satisfacer las reparaciones y modificaciones que resulten necesarias para adecuar el bien para el destino de buffet. Toda mejora que acrecienta el Bien donde funcionará la Confitería es patrimonio de la Universidad.

De los bienes recibidos y de su estado se levantará un acta e inventario al momento de toma de posesión por el permisionario.

ELEMENTOS QUE DEBERA PROVEER EL CONCESIONARIO

Artículo 26: La firma que resulte adjudicataria de los servicios deberá proveer el mobiliario, artefactos y elementos necesarios destinados a la explotación del buffet.

PERSONAL CONTRATADO POR EL CONCESIONARIO

Artículo 27: El permisionario comunicará, por escrito, a la Universidad los datos de identidad de las personas que se desempeñan en el buffet, así como también cada cambio de las mismas que tenga lugar, acompañando –en su caso- copia de los formularios de alta y baja que exija la autoridad de contralor laboral y/o fiscal. El adjudicatario será responsable de la conducta de todo su personal dentro de la Universidad, de la relación laboral y/o legal que los vincule, del cumplimiento de los requisitos sanitarios, presentación, vestimenta, higiene, trato con el público usuario, etc... La Universidad se reserva el derecho de aceptar o rechazar total o parcialmente el listado e intimar al permisionario a las remociones o reemplazos pertinentes. Su negativa o dilación mayor de cinco (5) días de la intimación será causal de rescisión contractual.

RELACION LABORAL

Artículo 28: La relación laboral de todo el personal que trabaje en el Buffet, estará a exclusivo cargo del adjudicatario, al igual que el pago de los aportes previsionales, de obra social, seguros y demás obligaciones conforme a la legislación laboral vigente, respondiendo el permisionario, además, por cualquier accidente, enfermedad o daños y perjuicios que dichas personas pudieren sufrir por el hecho o en ocasión de la realización de sus trabajos.

INSPECCIÓN DEL LOCAL

Artículo 29: La Universidad – Secretaria de Bienestar Universitario podrá inspeccionar o hacer inspeccionar el local objeto de la explotación del buffet otorgado por concurso privado, a efectos de controlar el cumplimiento de lo dispuesto por contrato, la conservación de los elementos de trabajo y del local; las condiciones higiénico-sanitarias del local, equipamiento, utensilios y alimentos, identidad de las personas que se desempeñan en él, su adecuada situación jurídica y de hecho, la lista de precios autorizada. El incumplimiento de lo expuesto será causal de rescisión del contrato.

SERVICIOS

Artículo 30: Los Servicios que se brindarán a los estudiantes, personal de apoyo universitario y docente y toda persona que se encuentre en el ámbito del establecimiento y requiera del mismo, corresponderán a las características que reunirá el local denominado Buffet detalladas a continuación: permitirá el consumo de alimentos, bebidas sin alcohol, infusiones y todo lo especificado en el artículo siguiente.

SERVICIOS BÁSICOS INDEFECTIBLES

Artículo 31: El permisionario se compromete a asegurar a los usuarios un servicio adecuado en cuanto a calidad, cantidad y precio, debiendo tener a disposición del usuario la mercadería o artículos de consumo considerados básicos y cuyos precios deberán ser expresados en el acto licitatorio de acuerdo al listado que más abajo se señala, quedando prohibida la venta y existencia en el local de bebidas alcohólicas, energizantes y todo aquello que no figure en el mismo o los anexos que de común acuerdo firmen las partes. Solamente se permitirá el uso del horno de microondas para calentar los alimentos; debiéndose utilizar otros medios para la cocción.-

PRODUCTOS EN EXISTENCIA PERMANENTE PARA SU EXPENDIO

1. **INFUSIONES** (Té, mate, café, café expresso y especialidades) **y LACTEOS**
2. **BEBIDAS** (Aguas con y sin gas, aguas saborizadas, aguas gaseosas, todo en envases de diversos tamaños, jugos) **y JUGOS NATURALES DE FRUTAS**
3. **FRUTAS DE ESTACION** de primera calidad, higienizadas, enteras o en ensaladas; crudas, o cocidas al horno o en compota. Debe haber siempre dos o más variedades de frutas de estación, enteras y crudas.
4. **PANIFICADOS** salados y dulces
5. **SANDWICHES** calientes, tostados y fríos
6. **ALIMENTOS AL PLATO**

Calientes

6.1. Carnes Rojas: porciones de 200 a 250 gr. De vacuno. Churrasco a la plancha (de lomo, picana o cuadril), milanesa al horno o frita (de bola de lomo, pulpa o cuadrada), hamburguesa a la plancha (de molida especial), con puré, arroz o verduras crudas o cocidas solas o en ensaladas.

6.2. Carnes blancas: porciones de 200 a 250 gr. De ave (pollo o pavita), de pescado (pejerrey o merluza); a la plancha, al horno o frita; en milanesa, marinera o bifes; con puré, arroz o verduras crudas o cocidas, solas o en ensaladas.

6.3. Tartas: En porciones de 250 g. aproximadamente, de verduras (acelga, espinaca, zanahoria, zapallito verde, angolita, cebolla o choclo), de jamón (crudo o cocido), de queso o ricota.

Fríos

6.4. Tartas: porciones de 250 g. aproximadamente, de verduras (acelga, espinaca, zanahoria, zapallito verde, angolita, cebolla o choclo), de jamón (crudo o cocido), de queso o ricota.

6.5. Ensaladas: de verduras y mixtas

MENÚ DIARIO

Se ofrecerá un (1) menú diario integrado por sopa, plato fuerte, postre. El menú diario debe tener variedad de un lapso de dos semanas. Se diversificará con:

Carnes: a la plancha, hervidas, al horno o fritas. Solas o como budines, panes, croquetas, albóndigas y pasteles.

Verduras: crudas o cocidas, como tortillas, soufflés, budines, croquetas, y pasteles.

Pastas: tallarines, fideos, ñoquis, canelones, ravioles y lasañas

Todos los alimentos se servirán en plato y acompañados de pan.

Las mesas se conservaran en estado higiénico y ordenado.

Será obligatorio la venta de productos aptos para celiacos tales como por ejemplo galletas, alfajores y bizcochos de arroz, etc.

PRECIOS

Artículo 32: el precio de los productos no deberá presentar diferencias significativas con respecto al resto de bares y confiterías que funcionan dentro del predio universitario. En caso de resultar necesario efectuar un reajuste de precios, por razones estacionarias de los productos, o variaciones significativas del costo de los mismos, el permisionario deberá cursar comunicación previa y escrita a la Secretaria de Bienestar Universitario, quien podrá autorizar o no la lista de precios.

OBLIGACIONES

Artículo 33: El permisionario, para la explotación del local debe cumplir las obligaciones que asigna el respectivo Pliego de Bases y Condiciones sobre el cual se establece la adjudicación, como así también las que determinan las siguientes cláusulas; quedando sujeto el caso de incumplimiento a las sanciones que en forma general se dispongan por la presente.

ESTADO DE LA UNIDAD

Artículo 34: El local se entregará en las condiciones que se establecen en el artículo 29°, siendo por cuenta del adjudicatario cualquier reparación de rotura que se causare desde el momento de la entrega del local. La misma disposición rige respecto de las instalaciones.

PERMISOS – PAGO DE IMPUESTOS

Artículo 35: Estará a cargo del permisionario obtener los permisos que pudieren corresponder para el desarrollo de su actividad y el pago de todos los impuestos y/o tasas que correspondan por la explotación del local, como también el consumo de la energía eléctrica y gas que se pagará regularmente juntamente con el canon.

PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR

Artículo 36: El permisionario no podrá transferir sus derechos total o parcialmente.

El incumplimiento a la norma precedente y/o demás obligaciones establecidas en el presente pliego, determinará la caducidad inmediata del permiso precario, con pérdida del depósito de garantía respectivo.

HORARIO DE ATENCIÓN

Artículo 37: El horario de atención mínimo al público usuario será de lunes a viernes desde las 08,00 horas y hasta las 20:30 horas y los días sábados desde las 08,00 horas y hasta las 13:30.

LIMPIEZA E HIGIENE DEL LOCAL

Artículo 38: El permisionario deberá mantener diariamente los locales dados en explotación en perfecto estado de higiene y pulcritud. Ineludiblemente, al terminar la jornada, deberá disponerse la limpieza de pisos, muebles, equipamiento, cestos de basura y demás elementos utilizados; no pudiendo posponer dichas labores para el día siguiente.

LISTA DE PRECIOS

Artículo 39: el permisionario deberá mantener una lista de precios bien legible a la vista de los usuarios; la cual deberá ser aprobada por la Secretaría de Bienestar Universitario.

PROHIBICIONES

Artículo 40: Queda prohibida, bajo apercibimiento de rescisión:

- la instalación de aparatos electrónicos, mecánicos o electromecánicos de juego;
- la clausurarse u obstrucción de aberturas de ventilación y salidas de emergencia;
- el expendio de bebidas alcohólicas;
- la venta de medicamentos.

OTRAS PROHIBICIONES

Artículo 41: El permisionario no podrá realizar modificaciones en el local sin previa autorización escrita de la Universidad. En caso de considerarlas necesarias deberá elevar, con el pedido respectivo, planos y demás documentación justificativa de las modificaciones que propusiere.

Queda prohibida la presencia de envases y/o residuos en los lugares adyacentes al local.

Queda prohibida la colocación de letreros, avisos o cualquier otro tipo de propaganda comercial en el interior o exterior de la unidad sin previo consentimiento escrito de la Secretaria de Bienestar Universitario.

Cualquier incumplimiento a lo aquí establecido, dará lugar la aplicación de multa.

PENALIDADES – MULTA – LIBRO DE QUEJAS

Artículo 42: Se pondrá a disposición de los usuarios del servicio un **libro de quejas**, que deberá estar a la vista de los mismos en las instalaciones cedidas al adjudicatario. Asimismo, deberá hacerse constar su existencia a través de un cartel expuesto en lugar visible al público en general. Bajo ninguna circunstancia podrá admitirse su falta, o la negativa a proveerlo, hechos que serán sancionados con multa.

La garantía constituida por el permisionario a los efectos de esta licitación, responde íntegramente y por todo concepto, a cualquier falta, trasgresión, omisión o incumplimiento de todas y cada una de las condiciones de éste pliego. Toda infracción podrá ser sancionada con una multa equivalente al veinte (20) por ciento del canon base mensual.

Esta multa se aplicará a la primera infracción; en caso de reincidencia podrá declararse además la caducidad del permiso precario, con todas sus consecuencias. Se entenderá por infracción una o más irregularidades que reconozca modo idéntico y que hayan sido constadas en un mismo procedimiento.

Artículo 43: El importe de la multa será abonado por el permisionario con el mismo medio de pago que se establece para la oblación del canon de adjudicación de explotación, dentro de los cinco (5) días hábiles de notificada la sanción correspondiente. En caso de no cumplir con el pago dentro del término, sufrirá un recargo de cincuenta (50) por ciento sobre dicho importe o se resolverá la caducidad de la explotación, rescindiéndose el contrato.

Artículo 44: Cuando se haya labrado acta por infracción de violación del Pliego de Bases y Condiciones, el permisionario está obligado a corregir el motivo que lo originó en forma inmediata o dar principio de ejecución a dicha obligación en el caso de tener que remover o retirar instalaciones, para no ser considerado reincidente.

Artículo 45: Dispuesta la caducidad de la adjudicación de explotación, quedará de hecho rescindido el contrato respectivo y el permisionario perderá los depósitos de garantía a favor de la Universidad, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes que haya lugar por derecho.

Artículo 46: NORMAS DE APLICACIÓN: El presente procedimiento de selección se regirá por las disposiciones contenidas en el Decreto Nº 1.023/2001, denominado "Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional"; Decreto 1.030/16 Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, Disposición E 63/2016 - Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y Pliego de Bases y Condiciones Particulares- Resolución CS Nª 161/20 "Régimen Autoritativo de Gastos" y Concordantes.

Artículo 47: En caso de controversias judiciales las partes se someten a la Jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de Salta.