

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: Universidad Nacional de Entre Ríos

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Contratación Directa por Compulsa Abreviada 87/2018
Clase: Sin Clase
Modalidad: Sin Modalidad
Motivo contratación directa: Por monto
Expediente: EXP : 219/2018
Objeto de la contratación: SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL FACULTADES CS. DE ADMINISTRACION Y CS. DE ALIMENTACION.
Rubro: Alimentos
Lugar de entrega único: Fac. de Cs. de la Administración (Monseñor Tavella 1424 (3200) CONCORDIA, Entre Ríos)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	Monseñor Tavella 1424, (3200), CONCORDIA, Entre Ríos	Dirección:	Monseñor Tavella 1424, (3200), CONCORDIA, Entre Ríos
Plazo y horario:	LUNES A VIERNES DE 16 A 22 HS.	Plazo y horario:	LUNES A VIERNES DE 16 A 22 HS.
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	Monseñor Tavella 1424, (3200), CONCORDIA, Entre Ríos	Lugar/Dirección:	Monseñor Tavella 1424, (3200), CONCORDIA, Entre Ríos
Fecha de inicio:	11/06/2018	Día y hora:	15/06/2018 a las 17:00 hs.
Fecha de finalización:	15/06/2018 a las 17:00 hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	SERVICIO DE COMEDOR PARA ESTUDIANTES DE LAS FACULTADES DE CS. DE ADMINISTRACION Y CS. DE ALIMENTACION (UNER), A PARTIR DEL 1/7/2018.	MU	18.480,00

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: Requisitos de las Ofertas

REQUISITOS DE LAS OFERTAS: La presente contratación se regirá por las disposiciones contenidas en la Resolución del Consejo Superior N° 34/2018 y el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por Decreto Delegado N° 1.023/2001.

OFERTAS: Las ofertas se presentarán en SOBRE CERRADO en el lugar arriba indicado, en original, precisándose en dicho sobre el lugar, día y hora de la apertura y los datos del expediente y de la contratación que correspondan. Las propuestas deberán estar firmadas por el titular o su representante legal.

La propuesta deberá contener la siguiente documentación:

* La oferta económica consignando precio unitario del menú y precio total (los primeros en números y los últimos en números y letras). Precios de los menús para el personal de las Facultades de Cs. de Administración y Cs. de Alimentación y para el público en general.

* Razón social.

* Domicilio legal y real.

* Dirección de correo electrónico para realizar las notificaciones pertinentes, según el régimen de notificaciones electrónicas establecido en la Ordenanza N° 392/12, que podrá ser consultada en la página web: www.digesto.uner.edu.ar.

* Constancia de inscripción emitida por AFIP.

* Condición frente al impuesto sobre los Ingresos Brutos, presentando constancia. En caso de ser exento adjuntar dicha constancia. En caso de estar inscripto en convenio multilateral adjuntar el formulario N° "05", último presentado o el que lo reemplace en el futuro.

* Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre del oferente con indicación de la razón social del banco emisor, N° de sucursal y CUIT

INFORMACIÓN A SUMINISTRAR. Al momento de realizar la oferta los interesados deberán suministrar la información que se detalla a continuación:

1) Personas humanas:

I) Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real, estado civil y número de documento de identidad.

II) Fotocopia del documento nacional de identidad certificado por autoridad competente.

III) Número de teléfono y/o fax.

IV) Deberán consignar una dirección electrónica, para dar cumplimiento a la Ordenanza 392 y/o sus modificatorias o excepcionalmente un domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la unidad de gestión contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.

V) Constancia emitida por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP) del número de Código Único de Identificación Tributaria del oferente.

VI) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, en caso que así se indique en el pliego de bases y condiciones particulares.

VII) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

VIII) Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU)

a nombre del oferente con indicación de la razón social del banco emisor.

2) Personas jurídicas:

I) Razón social y domicilio real.

II) Número de teléfono y/o fax.

III) Deberán consignar una dirección electrónica, para dar cumplimiento a la Ordenanza 392 y/o sus modificatorias o excepcionalmente un domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la unidad de gestión contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.

IV) Constancia emitida por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP) del número de Código Único de Identificación Tributaria del oferente.

V) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, en caso que así se indique en el pliego de bases y condiciones particulares.

VI) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

VII) Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre del oferente con indicación de la razón social del banco emisor.

VII) Lugar, fecha, objeto y duración del contrato social con copia certificada por autoridad competente del mismo y datos de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.

IX) Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de designación.

X) Fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización, con copia certificada por autoridad competente del instrumento que lo indique.

XI) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.

XII) Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.

3) Agrupaciones de Colaboración y Uniones Transitorias de Empresas:

I) Denominación y domicilio real.

II) Número de teléfono y/o fax.

III) Deberán consignar una dirección electrónica, para dar cumplimiento a la Ordenanza 392 y/o sus modificatorias o excepcionalmente un domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la unidad de gestión contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.

IV) Constancia emitida por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP) del número de Código Único de Identificación Tributaria del oferente.

V) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, en caso que así se indique en el pliego de bases y condiciones particulares.

VI) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

VII) Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre de uno de los integrantes de la agrupación o unión con indicación de la razón social del banco emisor.

VIII) Lugar y fecha del compromiso de constitución y su objeto, con copia certificada por autoridad competente del instrumento respectivo.

IX) Datos de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.

X) Identificación de las personas humanas o jurídicas que los integran, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de identificación.

XI) Identificación de las personas humanas que integran cada empresa, con copia certificada

por autoridad competente del instrumento de identificación.

XII) 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.

XIII) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.

XIV) Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.

4) Cooperativas, Mutuales y otros:

I) Denominación y domicilio real.

II) Número de teléfono y/o fax.

III) Deberán consignar una dirección electrónica, para dar cumplimiento a la Ordenanza 392 y/o sus modificatorias o excepcionalmente un domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la unidad de gestión contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.

IV) Constancia emitida por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP) del número de Código Único de Identificación Tributaria del oferente.

V) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, en caso que así se indique en el pliego de bases y condiciones particulares.

VI) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

VII) Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre de uno de los integrantes de la agrupación o unión con indicación de la razón social del banco emisor.

VIII) Nómina de los actuales integrantes.

IX) Lugar, fecha, objeto y duración del instrumento constitutivo y datos de inscripción, con copia certificada por autoridad competente del instrumento respectivo.

X) Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración, de corresponder, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de designación.

XI) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.

XII) Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.

e) Organismos públicos:

Cuando el proveedor sea una jurisdicción o entidad del Estado Nacional o un organismo provincial, municipal o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires deberá proporcionar la siguiente información:

I) Denominación.

II) Nómina de los actuales funcionarios con competencia para obligar al organismo público oferente, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de designación.

III) Rubro en el que haya efectuado provisiones o prestado servicios.

b) Deberán ser redactadas en idioma nacional.

c) El original deberá estar firmado, en todas y cada una de sus hojas, por el oferente o su representante legal.

d) Se presentarán con la cantidad de copias que indique el pliego de bases y condiciones particulares.

e) Las testaduras, enmiendas, raspaduras o interlíneas, si las hubiere, deberán estar debidamente salvadas por el firmante de la oferta.

f) Los sobres, cajas o paquetes que las contengan se deberán presentar perfectamente

cerrados y consignarán en su cubierta la identificación del procedimiento de selección a que corresponden, precisándose el lugar, día y hora límite para la presentación de las ofertas y el lugar, día y hora del acto de apertura.

g) Deben incluir una declaración jurada en la que expresan que no están comprendidos en los términos del inciso f) del artículo 28 del Decreto Delegado N° 1.023/01 y sus modificatorios y complementarios.

ARTÍCULO 2: Forma de pago

FORMA Y PLAZO DE PAGO: Las Facultades contratantes becarán a SETENTA (70) estudiantes y acordarán con el adjudicatario el valor del menú que abonarán a través del sistema de becas de la UNER. Mensualmente se abonará al adjudicatario el importe resultante de multiplicar el valor unitario acordado para el menú por la cantidad de menús efectivamente consumidos, debiendo el adjudicatario cobrar al estudiante becado la diferencia que surja entre el valor unitario acordado a través del sistema de becas y el precio del menú ofertado para la presente contratación.

Los estudiantes becados accederán a la provisión del menú de lunes a viernes, almuerzo y cena, y los días sábados únicamente almuerzo.

El adjudicatario prestará la colaboración que le sea requerida por la Comisión de Seguimiento y Control a efectos de constatar el consumo de los menús por parte de los estudiantes becarios.

El pago se efectuará preferentemente por transferencia bancaria y excepcionalmente mediante cheque de plaza, librado "NO A LA ORDEN y CRUZADO", dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la recepción definitiva de los bienes o servicios adjudicados. En ningún caso se efectuará pago anticipado. La Universidad es agente de retención de impuestos provinciales y nacionales.

ARTÍCULO 3: Plazo de entrega

FORMA Y PLAZO DE ENTREGA/PROVISION: Los servicios serán provistos por el oferente en el lugar cedido por las Facultades -Salón comedor ubicado en el subsuelo del edificio sito en Tavella 1450 - Concordia-, a partir del primer día hábil del mes de julio hasta el 22 de diciembre de 2018, inclusive. Finalizando el servicio la última semana de marzo de 2019, desde el 25/3/19 hasta el 30/3/19, inclusive. No se prestará servicio desde el 23/12/2018 hasta el 24/3/2019, inclusive. Se podrá prorrogar el servicio a opción del organismo contratante, por igual o menor período.

El servicio de comedor se prestará de lunes a viernes, en horario matutino (11,30 hs. a 13,30 hs.) y vespertino (20,30 hs. a 23 hs.). Los días sábados, medio día de prestación, en horario de 11,30 hs. a 13,30 hs. Los horarios podrán ser modificados de común acuerdo con la Comisión de Seguimiento y Control designada al efecto. No se prestará servicio los días feriados nacionales.

Los gastos de traslado, descarga, entrega y provisión de los menús serán por cuenta del adjudicatario.

ARTÍCULO 4: Garantía de oferta

GARANTÍA DE OFERTA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto Delegado N° 1.023/2001, y la Resolución del Consejo Superior N° 34/2018 la garantía debe ser el 5% del monto presupuestado.

• Si el monto de la garantía no excede los \$5.000 (PESOS CINCO MIL CON 00/100) no es obligatoria su presentación.

- En el caso de cotizar con alternativas la garantía se calculará sobre el mayor valor presupuestado.
- La garantía deberá constituirse según se establece en el artículo N° 6 del presente pliego.

ARTÍCULO 5: Garantía de adjudicación

GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN: De acuerdo a lo establecido en el Decreto Delegado N° 1.023/2001, y , la Resolución del Consejo Superior N° 34/2018 ,la garantía debe ser del 10% del monto adjudicado.

- Si el monto de la garantía no excede los \$5.000 (PESOS CINCO MIL CON 00/100) no es obligatoria su presentación.
- La garantía deberá constituirse según se establece en el artículo N° 6 del presente pliego.

ARTÍCULO 6: Formas de Garantías

FORMAS DE GARANTÍAS: Las garantías a que se refiere el artículo anterior podrán constituirse de las siguientes formas, o mediante combinaciones de ellas:

- a) En efectivo, mediante depósito bancario en la cuenta de la entidad contratante, 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 entidad contratante. La entidad deberá depositar el cheque dentro de los plazos que rijan para estas operaciones.
- 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 entidad contratante, 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 entidad contratante, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión, así como al beneficio de interpelación judicial previa en los términos de lo dispuesto en el Código Civil y Comercial de la Nación.
- e) Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN, extendidas a favor de la entidad contratante 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 entidad contratante 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 PESOS QUINCE MIL (\$15.000). Esta forma de garantía no es combinable con las restantes enumeradas en el presente artículo.

Las garantías de mantenimiento de la oferta serán constituidas por el plazo de validez de aquélla y su eventual prórroga. Todas las garantías deberán cubrir el total cumplimiento de las obligaciones contraídas.

ARTÍCULO 7: Mantenimiento de la oferta

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA: La oferta se mantendrá por 20 días hábiles.

ARTÍCULO 8: Notificaciones

NOTIFICACIONES: La notificación del Dictamen de Evaluación, Adjudicación y Orden de Compra se realizará según el régimen de notificaciones electrónicas establecido en la Ordenanza N° 392/12 de la Universidad. Los oferentes podrán impugnar el dictamen de evaluación dentro de los CINCO (5) días de su notificación.

ARTÍCULO 9: Otro

PROPUESTA DEL MENU: El oferente deberá acompañar con su oferta una propuesta de menú, que deberá contemplar las combinaciones de platos a suministrar en el menú diario por un período de 2 semanas. Se detalla a continuación un menú básico sugerido, el oferente podrá ofrecer un menú alternativo al sugerido, asegurando la variedad, cantidad y valores nutricionales en él contenidas.

MENU SUGERIDO:

LUNES: Milanesa de carne vacuna (200 grs.) con puré de papas (350 grs.) -Fruta de estación - Tarta de pollo (10 a 15 cm. y 3 cm. espesor porción, con 300 grs. de proteína) -Gelatina - Agua o jugo.

MARTES: Canelones de verdura con salsa bolognesa (3 unidades de 15 cm. de largo) - Gelatina -Tortilla de papas (10 a 15 cm. y 3 cm. de espesor porción) con ensalada de tomate y lechuga - Fruta de estación -Agua o jugo.

MIERCOLES: 1/4 dePollo al horno con papas o batatas -Fruta de estación - 1/2 Plizza redonda (10 a 15 cm. porción y 100 grs. queso) -Gelatina - Agua o jugo.

JUEVES: Pastel de fuente (10 a 15 cm. x 3 cm. espesor porción, con 150 grs. carne) - Flan - Guiso de arroz con pollo (300 grs. porción) - Fruta de estación - Agua o jugo.

VIERNES: Fideos (300 grs.) con estofado de pollo (1/4) - Fruta de estación - Hamburguesa de carne (150 grs.) con puré de zapallo. -Flan - Agua o jugo.

SABADOS: menú a elección del adjudicatario.

La propuesta será evaluada por la Comisión de Evaluación que podrá requerir asesoramiento de un profesional en nutrición para la aprobación del menú definitivo.

El organismo contratante podrá acordar con el adjudicatario la modificación del menú o sugerir uno diferente durante la vigencia de la contratación.

El adjudicatario deberá prever la existencia de menú opcionales para personas diabeticas y celíaquas como para eventos académicos que se realicen en las Facultades, así como para el personal y público en general.

ARTÍCULO 10: Otro

COMISION DE EVALUACION: tendrá a su cargo la evaluación de las ofertas recibidas y propondrá el orden de méritos respectivo en función de los antecedentes y experiencia del

oferente, capacidad e idoneidad técnica del mismo, propuesta del menú y precio del menú para estudiantes. En caso de que ninguna de las ofertas recibidas resulten satisfactorias, las Facultades podrán declarar fracasada la presente cotización, así como dejar sin efecto el presente procedimiento de selección de contratista en cualquier momento anterior a la adjudicación, sin que ello acuerde derecho alguno a los oferentes para que les reembolsen gastos en que hubieren incurrido en la preparación de la oferta o a ser indemnizados por cualquier motivo.

Finalmente, las Facultades contratantes podrán revocar, modificar o sustituir el contrato por razones de mérito, oportunidad y conveniencia. En caso de rescisión de contrato se comunicará la misma con treinta (30) días corridos de anticipación y sin que por ello se deba abonar indemnización alguna.

ARTÍCULO 11: Otro

REVISIÓN Y/O ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS: se podrá efectuar una revisión de los costos de los insumos por períodos cuatrimestrales, sin perjuicio de una revisión anterior si la Comisión de Seguimiento lo considerará pertinente conforme la variación oficial de precios. Tal revisión y/o actualización se realizará de acuerdo a la variación de precios de los principales insumos o materia prima que componen los menús servidos.

ARTÍCULO 12: Otro

CONTROL POR PARTE DEL ORGANISMO CONTRATANTE - INHABILIDAD PARA CONTRATAR: Los oferentes que cuenten con alguna sanción en el Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (REPSAL) de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 26940, estará inhabilitado para contratar con el Estado Nacional.

Así también aquel oferente que tenga algún incumplimiento tributario y/o previsional quedará inhabilitado para contratar de acuerdo a lo dispuesto en el inciso f) del Artículo N°28 del 1023/2001. Esta situación se consultará en AFIP, de acuerdo al procedimiento previsto en la Resolución General de AFIP 4164/2017. Para consultar el detalle de las deudas líquidas y exigibles y la falta de presentación de declaraciones juradas, el contribuyente deberá ingresar al Sistema Cuentas Tributarias y seleccionar en el menú la opción "Detalle de Deuda Consolidada" y, dentro de esta opción, el trámite "Consulta de deuda proveedores del estado"

Así también están inhabilitados para contratar los que se encuentren dentro de los supuestos establecidos por el Dto delegado 1023/2001, y su reglamentación.

ARTÍCULO 13: Otro

EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y UTENSILIOS DE COCINA: Las Facultades proveerán al adjudicatario de equipos gastronómicos, mobiliario y utensilios de cocina que se detallan en el Anexo Inventario, corriendo por cuenta del adjudicatario su mantenimiento en buenas condiciones de uso, así como su reparación. Dicho inventario se considerará como parte integrante del contrato. El adjudicatario deberá una vez finalizado el contrato restituir los mencionados equipos, muebles y utensilios de cocina en similares condiciones a aquellas en las que fueron recibidos.

El servicio de energía eléctrica como gas natural será provisto por las Facultades.

ARTÍCULO 14: Otro

OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

- a) Recibir el local designado por las Facultades para la prestación del servicio.
- b) Prestar el servicio de comedor estudiantil de lunes a sábados, sirviendo 2 comidas diarias (almuerzo y cena) durante los días hábiles y 1 comida (almuerzo) durante los días sábados.
- c) Horarios de prestación: para el almuerzo de 11,30 hs. a 13,30 hs, para la cena de 20,30 hs. hasta las 23 hs., los mismos podrán ser modificados de común acuerdo con la Comisión de Seguimiento y Control. Cada Facultad podrá solicitar horarios especiales para atender a asistentes a eventos académicos que organice. En tal caso, se acordará con el adjudicatario las características del servicio a ofrecer como los precios de los menús, con un preaviso de 72 horas por parte del organismo contratante.
- d) El menú deberá ser elaborado con insumos y/o materia prima de primera calidad y sanidad.
- e) El costo de la elaboración de los menús para los estudiantes becarios estará a cargo del adjudicatario.
- f) Proveer a los comensales de utensilios, servilletas y vajillas debidamente higienizadas.
- g) Mantener limpios los espacios afectados a la adjudicación (cocina, comedor, pasillos, depósito y cámara de refrigeración) y en adecuada condiciones de higiene el mobiliario destinado al comedor. Los residuos derivados del servicio serán retirados diariamente en bolsas destinadas a tal fin, las cuales serán depositadas en los canastos ubicados en el exterior del sector comedor.
- h) El concesionario será responsable de todas las obligaciones impositivas que surgen de la presente contratación de servicio y de las obligaciones laborales, previsionales y de seguridad social del personal en relación de dependencia que pudiera emplear para prestar el servicio de comedor, no correspondiendo ninguna obligación subsidiaria a las Facultades.
- i) El personal deberá contar con libreta sanitaria vigente durante todo el período de prestación del servicio y además realizar el curso de Manipulación de Alimentos y acreditar el mismo.
- j) El personal afectado al servicio deberá usar vestimenta adecuada a las tareas que debe cumplir, utilizar cofia y guantes para la manipulación de alimentos.
- k) En el desarrollo del servicio deberá brindarse un trato cordial y respetuoso a los asistentes al comedor.
- l) Contar dentro del local destinado al comedor con extinguidor para el caso que se produzca algún incendio.
- m) Deberá mantener a disposición de los asistentes el Libro de Quejas y Sugerencias, foliado y habilitado por los Secretarios Administrativos de ambas Facultades y difundir su existencia con carteles visibles para los asistentes. El mismo deberá estar a disposición de la Comisión de Seguimiento y Control para su consulta.
- n) Permitir todos los controles que los integrantes de la Comisión de Seguimiento y Control o autoridades de las Facultades dispongan.
- ñ) El adjudicatario deberá llevar una planilla de registro diario de los consumos realizados por los estudiantes becarios con sus respectivas firmas para su presentación mensual ante la Comisión de Seguimiento y Control o autoridades competentes.
- o) Exhibir en lugares visibles los precios de los distintos menús que ofrezca.

ARTÍCULO 15: Otro

PROHIBICIONES PARA EL ADJUDICATARIO.

No podrá:

- a) Subcontratar ni total ni parcialmente.
- b) Exender bebidas alcoholicas.
- c) Vender cigarrillos.
- d) Destinar el local para otras actividades ajenas a la contratación, salvo que se cuente con una

autorización previa de las autoridades de las Facultades.

e) Vender o distribuir artículos que nos sean los específicos del servicio contratado.

f) Invocar el nombre de las Facultades o Universidad o autoridades competentes en oportunidad de concretar operaciones comerciales y ofrecer garantías y/o responsabilidad de las Facultades o Universidad.

g) Introducir modificaciones en las instalaciones cedidas para realizar la explotación, salvo las expresamente autorizadas por las Facultades.

ARTÍCULO 16: Otro

COMISION DE SEGUIMIENTO Y CONTROL: las Facultades por intermedio de los funcionarios que designe al efecto, ejercerán el control del servicio comedor estudiantil e informarán periódicamente a los Sres. Decanos de las condiciones en que se desarrolla el mismo.

En caso de verificarse algún tipo de incumplimiento de contrato, las autoridades competentes podrán aplicar las siguientes sanciones:

1) Llamado de atención. 2) Multas por un valor de hasta 100 menús. 3) Rescisión del contrato.

Para la graduación de la sanción deberá tenerse en cuenta que la obligación específica del adjudicatario es la prestación del servicio de comedor y que la reiteración de incumplimientos será causal de agravamiento de las sanciones.

ARTÍCULO 17: Disposiciones Finales

DISPOSICIONES FINALES: En lo no previsto por el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, se aplicarán supletoriamente, las disposiciones contenidas en la Resolución del Consejo Superior N° 34/18 y el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por Decreto Delegado N° 1.023/2001.

Asimismo, esta Universidad aplica lo dispuesto en el Decreto 312/2010 "Sistema de protección integral de los discapacitados" y lo dispuesto en la Ley 25.551 "Compre Trabajo Argentino".