Pliego de Bases y Condiciones Particulares

Universidad Nacional de Lanús

Av. 29 de Septiembre 3901-R. de Escalada -

Pcia. De Buenos Aires

Telefax: 5533-5600 Internos 5624/5638/5657/5750-

Directo: 5533-5698

e-mail: compras@unla.edu.ar

Procedimiento de Selección:

| <u>Tipo</u> : Licitación Pública | <u>Nº:</u> 02/2017 | Ejercicio: 2017 |
|---------------------------------------|--------------------|-----------------|
| <u>Clase:</u> De Etapa Única Nacional | | |
| Modalidad: Sin Modalidad | | |

Expediente Nº: 12/17

Rubro Comercial: Concesión

Objeto de la Contratación: "Concesión de Comedor Universitario 2017"

Costo del Pliego: \$ 1.000,00

| Consu | ıltas: |
|--|---|
| Forma/Lugar | Plazo y Horario de recepción de consultas |
| Las consultas deberán efectuarse únicamente por escrito | |
| a la DIRECCIÓN DE COMPRAS sita en Sede del Rectorado de la Universidad Nacional de Lanús, | Plazo de comunicación de Circulares |
| Edificio José Hernández, Calle Interna Pablo Nogués | ACIAFATORIAS: |
| S/N°, R. de Escalada o vía mail a <u>compras@unla.edu.ar</u> . | de Agosto de 2017. |

| Presentación de Ofertas: | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| Lugar/ Dirección | Plazo y Horario | | | | | | |
| Sede del Rectorado, Edificio José Hernández, en | De lunes a viernes de 11.00 a 17.00 hs. Y Hasta | | | | | | |
| la Dirección de Compras de la Universidad | el 01 de Septiembre de 2017 - 14:00 hs. EN | | | | | | |
| Nacional de Lanús, sito en la calle interna Pablo | SOBRE CERRADO. | | | | | | |
| Nogués S/N°, R. de Escalada | | | | | | | |

| Acto de A | pertura: |
|---|---|
| Lugar/ Dirección | Día y Hora de Apertura |
| Sede del Rectorado de la Universidad Nacional de Lanús, Edificio José Hernández, sito en la calle interna Pablo Nogués S/N°, R. de Escalada | (Si el día indicado deviniera inhábil, el acto tendrá |

Cláusulas Particulares

El presente procedimiento se regirá por las disposiciones contenidas en el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional (Decreto 1023/01), y su reglamentación contenida en el Anexo del Decreto 1030/16, el Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC Nº 62/2016, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Disposición ONC Nº63/2016; el Manual de Procedimiento para la incorporación y actualización de datos en SIPRO aprobado por Disposición ONC Nº64/2016; Ley Nº 25.551 de Compre Argentino; Ley Nº 25.300 de Fomento para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa Ley Nº 22.431 de Protección Integral de los Discapacitados y por las disposiciones contenidas en las cláusulas particulares del presente pliego.

Toda la normativa reseñada precedentemente podrá ser consultada libremente en el siguiente link: www.unla.edu.ar/index.php/compras-y-licitaciones-informacion-general

"El Pliego de Bases y Condiciones Particulares de este procedimiento podrá ser consultado en la Dirección de Compras de este Organismo o en el Sitio Web de la Oficina Nacional de Contrataciones: www.argentinacompra.gov.ar acceso directo "Contrataciones Vigentes", Con usuario y contraseña". Podrá también consultarse a través del Sitio Web oficial de esta Institución (http://www.unla.edu.ar/index.php/compras-vigentes). Sin perjuicio de la libre consulta de las bases del llamado, los interesados en participar, deberán acreditar la adquisición del pliego, conforme lo establecido en su Artículo 3°, apartado f).

OBSERVACIÓN: Las siguientes Cláusulas Particulares complementan las disposiciones del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (en adelante PUByCG) aprobado por Disposición ONC 63/2016

ARTÍCULO 1°.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS. (Complementa a Art. 9 de PUByCG)

Las ofertas se deberán presentar en el lugar y hasta el día y hora indicada en la carátula del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

ARTÍCULO 2º.- NOTIFICACIONES.

Todas las comunicaciones/notificaciones que se emitan en el marco de la presente contratación serán enviadas vía mail a las casillas declaradas por el oferente en su propuesta, o en su ausencia, en la que obre en la el registro del SIPRO. Las comunicaciones/notificaciones se tendrán por notificadas el día en que fueron enviadas, produciendo todos sus efectos sin necesidad de confirmación (conf. Art. 6 del PUByCG, Art. 2, Inc. d) de Disposición ONC Nº 62/16). Por ello, será responsabilidad exclusiva del proponente verificar con la frecuencia adecuada la existencia de notificaciones/comunicaciones emitidas por esta Universidad.

Asimismo, en relación al adjudicatario, toda comunicación/notificación podrá ser válidamente diligenciada ante el personal dependiente que preste servicio en los lugares concesionados.

<u>La presente disposición no implica renuncia de la Institución a utilizar cualquiera de los otros medios de notificación previstos en el Art. 7 del Anexo del Decreto 1030/16.</u>

<u>DOMICILIO DEL ADJUDICATARIO.</u> Sin perjuicio de las disposiciones que anteceden en cuanto al mecanismo ordinario de notificación, el adjudicatario deberá constituir domicilio especial dentro del radio de 30 Km. del asiento de la Universidad Nacional de Lanús, donde también serán válidas todas las notificaciones y/o comunicaciones que se realicen al mismo y que tengan relación directa con la presente licitación o el contrato derivado de la misma. Este domicilio subsistirá mientras no se notifique fehacientemente el nuevo domicilio.

ARTÍCULO 3º.- REQUISITOS DE LAS OFERTAS. (Complementa a Art. 13 de PUByCG) Además de los recaudos exigidos en el PUByCG, las ofertas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) FORMULARIOS ANEXOS: Los oferentes deberán presentar los formularios anexos

del presente pliego, en las condiciones y según las observaciones que seguidamente se detallan:

- I. EN ORIGINAL Y COPIA:
 - i. ANEXO II FORMULARIO ÚNICO Y OFICIAL DE OFERTA. Deberán presentar EN ORIGINAL Y COPIA, completo y firmado el formulario correspondientes que se adjuntan al presente como Anexo II - Formulario Único y Oficial de Oferta. Allí deberá cotizarse canon mensual ofrecido y total del canon a abonar por el plazo que dura la concesión considerando las las siguientes previsiones:

<u>CANON BASE</u>. Se fija la suma de PESOS Diez Mil (\$10.000,00) como canon mensual base de referencia a percibir por la concesión por el primer año. El canon para el segundo año será un 20% (veinte por ciento) más que el canon ofrecido para el primer año. El canon para el tercer año será un 20% (veinte por ciento) más que el canon del segundo año.

La cotización deberá ser en Moneda Nacional. No se podrá estipular el pago en moneda distinta de la establecida. Las cotizaciones en moneda nacional no podrán referirse, en ningún caso, a la eventual fluctuación de su valor. Solo se aceptarán precios unitarios expresados con hasta 2 (dos) decimales. En caso de cotizar con más decimales de los indicados, solo se tomarán los dos primeros.

ii. ANEXO III - PROPUESTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR Deberá confeccionarse y presentarse EN ORIGINAL Y COPIA junto a la oferta una propuesta de prestación del servicio de comedor incluyendo: equipamiento a instalar, mejoras, inversiones, personal a contratar, servicios a prestar, horarios, y toda otra información que permita evaluar las modalidades de la prestación y la calidad del servicio, todo ello de conformidad al presente pliego y conformando un Plan de Trabajo del que surja la propuesta detallada para brindar el servicio durante todo el plazo de la concesión.

Será evaluada toda propuesta adicional a la prestación del servicio, destinada a complementar el servicio educativo y de formación impartido por la UNLa. Deberá entenderse que los requerimientos de este pliego son considerados mínimos y se deberán explicar todas aquellas ventajas y/o facilidades que mejoren las especificaciones solicitadas.

iii. ANEXO IV - PRECIOS DE LOS PRODUCTOS OFRECIDOS. Junto con la oferta, deberá confeccionarse y presentarse EN ORIGINAL Y COPIA el Anexo IV - Precios de los Productos Ofrecidos que se adjunta al presente pliego.

Respecto a los valores de los productos ofrecidos, deberá considerarse que la Universidad persigue como objetivo principal la atención de la demanda de alimentos y refrigerios DE CALIDAD NUTRICIONAL y A VALORES PROMOCIONALES. A estos efectos, en el artículo 4 del Anexo I de Especificaciones Técnicas, se establecen criterios técnicos para garantizar la adecuada conformación y calidad nutricional de los Menús Estudiantiles, en sus tres formatos (Desayuno, Almuerzo y Merienda).

Respecto a los platos diarios y al resto de los productos a la venta, y sin perjuicio de que esta Universidad se reserva el contralor de la calidad de las prestaciones y su correspondencia con el valor por ellas percibido, el concesionario podrá conformar su lista de productos que mejor satisfaga el giro comercial del emprendimiento siempre que no se aparte de las previsiones contenidas en las bases de este llamado.

Asimismo, para garantizar los <u>valores promocionales</u> a los que deberá sujetarse la oferta al público de dichos productos, se establecen los siguientes VALORES SUGERIDOS:

Valor Unitario del Almuerzo Estudiantil: \$35,00

Valor Unitario del Desayuno/Merienda Estudiantil: \$16,00

Estos valores deberán considerarse indicativos, y cada proponente deberá formular la mejora de precios que estime posible.

Por último, se hace constar que los valores propuestos por el concesionario quedan sujetos al procedimiento de adecuación de precios establecido en el punto 4.3 del Anexo I de Especificaciones Técnicas.

II. EN ORIGINAL:

- ANEXO I ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. Deberán presentar EN ORIGINAL y firmado, el Anexo I - Especificaciones Técnicas que se adjunta al presente pliego.
- ii. ANEXO V DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y/O VÍNCULOS COMERCIALES. Deberán presentar EN ORIGINAL, completo y firmado, el formulario que se adjunta al presente pliego como Anexo V Declaración Jurada de Parentesco y/o Vínculos Comerciales.
- debidamente la personería y la representación que invoque el firmante, se deberán acompañar los documentos (Estatuto/Contrato Social con sus modificaciones, actas de asamblea o reunión de socios con designación del directorio/gerentes, actas de directorio/gerencia con distribución de cargos, mandatos, poderes) de los cuales resulten las personas que representen al oferente, con facultades para obligarlo, realizar todos los actos y firmar los documentos que sean necesarios hasta la selección inclusive.
- c) VISITA. El oferente deberá acreditar la realización de la visita a los lugares de prestación de los servicios, acompañando a tal efecto la constancia que se emita (ello según lo indicado en el artículo nominado como "VISITA" del presente pliego).
- d) **ACREDITACIÓN DE CAPACIDAD/IDONEIDAD.** Deberá acompañar los documentos y constancias de la que se surja acreditada la capacidad técnica e idoneidad del oferente y de su solvencia económico-financiera según se indica en el presente Pliego.
- e) **GARANTÍA DE OFERTA.** Deberá integrarse la garantía de oferta según lo indicado en el artículo nominado como "GARANTÍAS" del presente pliego.
- f) RECIBO DE PAGO POR COMPRA DEL PLIEGO. Los oferentes deberán acompañar junto con su propuesta, el recibo que al efecto extienda el Área de Tesorería de esta Universidad previo pago del importe que correspondiera por la compra del pliego.
- g) **DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.** Deberán acompañar toda aquella documentación complementaria que el Oferente considere de interés para ilustrar mejor su propuesta, reservándose la Universidad la facultad de requerir toda otra documentación, información y/o constancias que estime conveniente para la evaluar la propuesta realizada y la calidad e idoneidad del oferente.

ARTÍCULO 4°.- ACREDITACIÓN DE IDONEIDAD

El Oferente, independientemente de los datos que figuren en el Sistema de Proveedores (SIPRO) o en el sistema que en el futuro lo reemplace, deberá adjuntar certificaciones/constancias/declaraciones que, a satisfacción de la Universidad, acrediten su solvencia económica, su capacidad técnica y experiencia en Prestaciones similares a los que son objeto de la presente Licitación.

Dichas certificaciones, serán evaluadas y aceptadas o rechazadas a juicio de la Universidad y

- Experiencia en prestaciones similares (en los últimos TRES (3) años): Los oferentes deberán acompañar certificados de prestación de servicios, en los que deberán constar: Tipos y magnitud de los Servicios que hayan sido prestados por el oferente, indicando monto de los Contratos involucrados y condiciones de su ejecución; fecha y/o período por en el que dicho contrato fue ejecutado; referencias precisas de contactos para verificar la veracidad de los datos allí volcados; y todo otro dato que el oferente estime de interés para mejor acreditar su capacidad. Las referencias antes indicadas son mínimas y la Universidad podrá requerir a los proponentes la complementación de cualquier información declarada o verificar por sí, y por los medios que estime correspondientes, la veracidad de los datos consignados en los antecedentes.
- Capacidad económica-financiera: Los oferentes presentarán, en su caso, copia SIMPLE del último balance de la empresa, firmado por Contador Público Nacional, cuya firma deberá estar certificada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas (o documentación contable equivalente en caso de que tales balances no fueran obligatorios según el tipo empresarial adoptado para el giro comercial). En caso de estimarlo necesario, la Universidad se reserva el derecho de exigir a los proponentes la exhibición del balance original para su cotejo.
- Capacidad Técnica: A efectos de verificar la estructura técnico-empresarial, y al solo efecto ilustrativo, acompañarán el último "Formulario 931" en donde consten los operarios empleados. Asimismo, acompañarán nómina de personas, bancos, sociedades o empresas que puedan suministrar información amplia y documentada sobre la capacidad comercial del oferente, idoneidad técnica y antecedentes en el ramo

ARTÍCULO 5º: VISITA. (Complementa a Art. 25 de PUByCG)

Los interesados deberán realizar una visita de inspección a los lugares objeto de la concesión, con el fin de obtener por sí mismos y bajo su responsabilidad y riesgo, toda la información necesaria para realizar su oferta. Los datos provistos en el presente pliego son estimativos y la Universidad considera que el oferente 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.

<u>La visita reviste el carácter de obligatoria, su incumplimiento será causal de desestimación de la oferta.</u> La misma se efectuará únicamente con personal designado por la Universidad a tal efecto, quien le extenderá el certificado correspondiente.

La <u>visita deberá ser coordinada previamente</u>, al teléfono 5533-5600 interno 3116 o 5234, de lunes a viernes de 11.00 a 17.00 hs y/o por e-mail a <u>intendencia@unla.edu.ar</u>, Contacto: Sr. Emanuel Carloni.

ARTÍCULO 6°.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA.

Conforme las previsiones contenidas en el Art. 54 del Anexo del Decreto 1030/16 y Art. 12 del PUByCG, los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura. El plazo de SESENTA (60) días antes aludido se renovará en forma automática por un lapso igual al inicial, y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos al vencimiento de cada plazo.

ARTICULO 7º.- GARANTIAS

Conforme lo dispone el Anexo del Decreto Reglamentario Nº 1030/16 (Arts. 78 a 82), para afianzar el cumplimiento de todas las obligaciones, los oferentes y el/los adjudicatario/s deberán constituir las garantías cuyos montos se indican seguidamente:

a) De mantenimiento de oferta: De conformidad con lo previsto en el Art. 13, Inc. h), Ap. 1) del PUByCG, los oferentes deberán integrar una garantía de mantenimiento de oferta, en cualquiera de las formas previstas en el Art. 39 del PByCP, cuya suma queda establecida en \$65.000 (Sesenta y Cinco Mil pesos).

Las garantías de mantenimiento de oferta serán devueltas a todos aquellos participantes que no hubiesen resultado adjudicatarios, dentro de los DIEZ días de notificado el acto administrativo de finalización del procedimiento de selección.

En el caso de los adjudicatarios la garantía de mantenimiento de oferta se devolverá al momento de la integración de la garantía de cumplimiento del contrato.

b) De Cumplimiento del contrato: Quien resulte adjudicatario, deberá constituir la garantía de contrato, la cual se fija en \$130.000 (Ciento Treinta Mil pesos), debiéndola integrar dentro del plazo de CINCO (5) días de la firma del contrato (conf. Art. 37 del PUByCG, Art. 41 de Disposición ONC Nº 62/16 y Art. 77 del Anexo del Decreto Reglamentario Nº 1030/16).

Forma: En atención al bien jurídico cuya protección se persigue, considerando la celeridad con que debe reparase el daño que provoque un eventual incumplimiento, y a efectos de garantizar la cobrabilidad de lo debido por este concepto, **no se aceptarán Pagarés como garantía de cumplimiento de contrato**, pudiéndose integrar en cualquiera de las restantes formas previstas en el Art. 39 del PByCP.

Las garantías de cumplimiento del contrato será devuelta dentro de los DIEZ días de cumplido el contrato a satisfacción de la Universidad y siempre que no queden pendientes la aplicación de multas o penalidades.

c) De Impugnación: Conforme lo previsto en el último párrafo del Art. 32, Inc. a) del PUByCG, previamente o junto con la impugnación, deberá acreditarse la integración de la garantía de impugnación, en cualquiera de las formas previstas en el Art. 39 del PByCP, cuya suma queda establecida en \$40.000 (Cuarenta Mil pesos)

Las garantías de impugnación serán reintegradas al impugnante sólo en caso de que la impugnación sea resuelta favorablemente, dentro de los DIEZ días de dictado el acto administrativo que haga lugar a la impugnación presentada.

<u>ARTÍCULO 8º.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS -</u> COMISIÓN EVALUADORA

La evaluación de las ofertas quedará a cargo de la Comisión Evaluadora, resultando de aplicación todo lo que sobre el particular dispone el Capítulo VII del Título I del Decreto Reglamentario $N^{\rm o}$ 1030/16.

A los fines de analizar las ofertas, se tendrá en cuenta, en general, el cumplimiento de los aspectos formales en la presentación de la oferta, la calidad y antecedentes del oferente, el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas, la calidad de los productos/ servicios ofertados, el valor que por ellos hubiera propuesto el oferente, y su relación con el canon ofrecido.

Asimismo, conforme lo previsto en el Art. 93 de la Disposición ONC Nº 62/16, para la confección del orden de mérito correspondiente y a efectos de juzgar la conveniencia de las propuestas recibidas, la Comisión Evaluadora adoptará los criterios de evaluación que se detalla seguidamente:

• Precios/calidad/variedad

El Orden de Mérito se confeccionará atendiendo principalmente el análisis comparativo de los valores propuestos para el Menú Estudiantil en sus tres formatos (Desayuno, Almuerzo y Merienda) y al cumplimiento de la calidad nutricional establecido en el Anexo I de Especificaciones Técnicas. No obstante, también serán valorados los precios, calidad y variedad para el "plato del día" y los "SERVICIOS ADICIONALES Y CONEXOS" según lo previsto en el presente pliego. En este sentido, quien ofrezca el Menú Estudiantil más económico y adecuado a los criterios nutricionales establecidos en las bases de este llamado, se posicionará, de manera preliminar, en primer lugar en el orden de mérito.

Dicho orden preliminar, se alterará cuando quien ofrezca los menús más económicos no satisfaga las exigencias indicadas en los tópicos que siguen, o se advirtiera que aun cumpliendo con dichas exigencias otro proponente acredita mejor o más extensa experiencia en el rubro o el canon propuesto fuese notablemente superior; o cuando otra oferta, analizada de forma integral, reportare mayores beneficios a la comunidad universitaria.

• Experiencia previa, antecedentes y referencias

La experiencia, antecedentes y referencias deberán ajustarse a lo previsto en el Art. 4º del presente Pliego.

Canon

Conforme lo previsto en el Art. 3.a) I del presente pliego, el oferente deberá declarar el valor del Canon (con la adecuación escalonada allí establecida). El proponente deberá alcanzar, como mínimo, el Canon base establecido. Si bien el Canon integra la base objetivo de comparación y estudio de las propuestas, el mismo no resulta determinante ni definirá, por sí mismo y aisladamente, la conveniencia de las ofertas presentadas. Operará en el orden de mérito cuando las ofertas, analizadas a la luz de los tópicos arriba señalados ("Precios/Calidad/Variedad" y "Experiencia Previa, Antecedentes y Referencias") no tuvieran diferencia sustancial entre ellas, y la conveniencia relativa no pueda sino establecerse conforme el canon ofrecido.

La adjudicación recaerá en la oferta que, cumpliendo todos los requisitos necesarios, resulte la más conveniente para la explotación del servicio. Se considerará como la más conveniente aquella que resulte mejor posicionada de acuerdo al resultado de la evaluación de los ítems mencionados anteriormente.

De manera complementaria, según lo previsto en el Inc. g) del Art. 27 del PUByCG, y a los efectos del orden de mérito y/o precalificación de ofertas, constituirán elementos de juicio suficiente para recomendar la desestimación de una oferta, los antecedentes de incumplimientos en esta Universidad, y los antecedentes de incumplimientos de entrega y/o suspensiones, sanciones en la Oficina Nacional de Contrataciones.

ARTÍCULO 9º.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

El Dictamen de la Comisión Evaluadora no es vinculante. Una vez vencido el plazo para presentar impugnaciones se decidirá la adjudicación, la que recaerá en la oferta más conveniente para la Universidad según los criterios expuestos en el artículo precedente.

En caso de igualdad de precios y calidad se aplicarán en primer término las normas sobre preferencias que establezca la normativa vigente (conforme lo indicado en los Artículos nominados como "COMPRE TRABAJO ARGENTINO (LEY 25551)"; "COMPRE MIPYME (LEY 25.300)" y "SISTEMA DE PROTECCIÓN INTEGRAL DE LOS DISCAPACITADOS (LEY 22.431 y complementarias)" del presente pliego y en cualquier otra normativa que resulte aplicable).

De mantenerse la igualdad se invitará a los respectivos oferentes para que formulen la mejora de precios. Para ello se fijará día, hora y lugar y comunicarse a los oferentes llamados a desempatar y se labrará el acta correspondiente. Si un oferente no se presentara, se considerará que mantiene su propuesta original. 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 comunicarse a los oferentes llamados a desempatar. El sorteo se realizará en presencia de los interesados, si asistieran, y se labrará el acta correspondiente.

Podrá dejarse sin efecto la convocatoria en cualquier momento previo al perfeccionamiento del contrato, sin lugar a indemnización alguna a favor de los oferentes.

El acuerdo se perfeccionará mediante un contrato, el cual se tendrá por perfeccionado en oportunidad de firmarse el instrumento respectivo.

El contrato contendrá las estipulaciones básicas del procedimiento y será suscripto por el oferente o su representante legal y por el funcionario competente de la Universidad.

A tal fin, la Dirección de Compras notificará al adjudicatario, dentro de los DIEZ (10) días de la fecha de notificación del acto administrativo de adjudicación, que el contrato se encuentra a disposición para su suscripción por el término de TRES (3) días. Si vencido ese plazo el proveedor no concurriera a suscribir el documento respectivo, la Universidad lo notificará por los medios habilitados al efecto y en este caso la notificación producirá el perfeccionamiento del contrato.

En igual plazo al previsto para la integración de la garantía de contrato, el concesionario deberá presentar:

- Nómina del Personal que empleará para la prestación del servicio concesionado, indicando CUIL, Nombre y Apellido, suscripta por el representante del adjudicatario. La nómina de agentes se presentará en esta oportunidad y se entenderá vigente hasta la extinción de la concesión salvo que el concesionario informe modificaciones (las que deberán ser puestas en conocimiento de la Universidad INMEDIATAMENTE, acompañando a tal efecto Copia de acuse de recibo que respalda el alta temprana de cada nuevo empleado en AFIP, en caso de nuevas incorporaciones);
- Constancia de cobertura de Seguro de ART del personal empleado en la concesión según la nómina vigente, y libre deuda o documentación equivalente de la que surja la regularidad del pago correspondiente y la plena vigencia del seguro.
- Constancia Seguro de Vida Obligatorio del personal empleado en la concesión según la nómina vigente, y libre deuda o documentación equivalente de la que surja la regularidad del pago correspondiente y la plena vigencia del seguro.
- Toda documentación accesoria exigida en el presente llamado para el desarrollo de las actividades concesionadas (Seguros, habilitaciones, etc.).

ARTÍCULO 10°. - EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN.

La sola presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las normas y cláusulas que rigen el llamado, 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 pueda alegar en adelante el oferente su desconocimiento. Por ello, no será necesaria la presentación de los pliegos firmados junto con la oferta, siempre que se acompañen los 5 -CINCO - Anexos del presente pliego.

Si el oferente igualmente acompañara copia de las bases del llamado, serán de ningún valor ni efecto, las modificaciones, sustituciones, alteraciones o condiciones que se hicieran sobre las bases, teniéndose a las mismas por no escritas.

ARTÍCULO 11°.- PLAZOS DE VIGENCIA DE LA CONCESION.

La Universidad se reserva la posesión de los sectores adjudicados; los que se entregarán a título de concesión por el término de TRES (3) años.

La Universidad, tendrá derecho a prorrogar el respectivo contrato por el término de un (1) año, en cuyo caso se le entregará al adjudicatario el Contrato Complementario, con una anticipación mínima de SESENTA DIAS (60) días corridos respecto del vencimiento de la vigencia del contrato original.

La Universidad prevé, con carácter de estimación, que el comienzo de la concesión se producirá a partir de Octubre del corriente (quedando sujeto al resultado de la presente convocatoria).

El permiso de uso para la prestación del servicio objeto de la presente licitación no importará locación y/o sociedad de ningún tipo con el concesionario.

ARTÍCULO 12°.- FORMA Y CONDICIONES DEL PAGO DEL CANON. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.

El pago del Canon mensual deberá ser efectuado en moneda de curso legal de la República Argentina, dentro de los primeros cinco días hábiles por mes calendario adelantado.

El incumplimiento del pago en el plazo estipulado devengará un interés punitorio diario del 1% calculado sobre el canon vigente.

En el día fijado para la iniciación de la vigencia de la Concesión, se deberá efectuar el pago correspondiente al mes o fracción de mes inicial.

El pago por el último mes de la vigencia de la Contratación o Concesión se deberá hacer el primer día hábil de ese mes.

El pago se efectivizará en la Tesorería de la Universidad y/o mediante depósito o transferencia bancaria en la cuenta que posee la Universidad Nacional de Lanús en el Banco de la Nación Argentina (Sucursal Banfield, Cta Cte: 268117/81, CBU 0110096920000268117814). En caso de realizarse por depósito o transferencia bancaria, el concesionario deberá presentar la constancia bancaria en el Área de Tesorería quien, previa verificación de la acreditación del pago, extenderá el recibo correspondiente.

Una vez realizado el pago, y dentro de los primeros diez días del mes, el concesionario deberá presentar ante la oficina que a tal efecto se establezca:

- Recibo oficial extendido por el Área de Tesorería por el Pago del Canon;
- Constancia de pago de los servicios básicos;
- Constancia de contratación, vigencia y libre deuda de los seguros exigidos en el presente pliego o documentación equivalente de la que surja la regularidad del pago correspondiente;
- Copia de Certificado de cobertura de ART vigente, con su correspondiente listado y cláusula de no repetición, del personal empleado en la concesión, según la nómina vigente y declarada por el concesionario y sus constancias de pago, libre deuda o documentación equivalente de la que surja la regularidad del pago correspondiente;
- Copia del Certificado de cobertura de Seguro de Vida Colectivo Obligatorio, del personal empleado en la concesión, según la nómina vigente y declarada por el concesionario y sus constancias de pago, libre deuda o documentación equivalente de la que surja la regularidad del pago correspondiente;
- Formulario AFIP F931, con nómina del personal (que incluya al personal empleado en la concesión, según la nómina vigente y declarada por el concesionario), comprobante de presentación y constancia de pago del mes anterior cuando fuera exigible conforme el calendario fiscal;

La falta oportuna de cualquier tipo de pago por parte del Concesionario o la ausencia o atraso reiterado en presentar la documentación detallada precedentemente se considerará un incumplimiento contractual y en consecuencia punible, sin perjuicio de las medidas que le pudieran alcanzar con motivo de sanciones accesorias y pagos derivados de los daños que pueda causar a la administración.

Si por razones operativas derivadas de la actividad propia del Concedente o la Administración, se suspendiera la actividad en el área dentro de la cual se opera la Concesión, no se reconocerá al Concesionario el derecho de lucro cesante. Tampoco se le reconocerá indemnización de ninguna clase, durante el tiempo que dure dicha inactividad.

No obstante el Concesionario no abonará el respectivo Canon durante el lapso que abarque la suspensión de actividades.

En los meses de receso académico también deberá abonarse el correspondiente canon, sin posibilidad alguna de solicitar el no pago del mismo.

ARTÍCULO 13°. CONTRATACIONES/LICITACIONES POR SERVICIOS DE CATERING/ALMUERZOS/CENAS Y/O AFINES A EJECUTARSE DENTRO DE LA UNIVERSIDAD.

Los servicios de catering/almuerzos/cenas y/o afines a ejecutarse dentro de la universidad no comprendidos en la concesión podrán ser objeto de contrataciones/licitaciones, en las que el concesionario podrá participar en igualdad de condiciones con el resto de los eventuales interesados en la compulsa.

ARTICULO 14°.- TRANSFERENCIA DEL CONTRATO - SUBCONTRATOS

Queda expresamente prohibido al Concesionario ceder, transferir o delegar en todo o en parte a cualquier otra persona o entidad, los derechos y obligaciones establecidos en las Bases del Llamado, o en el Contrato de Concesión. Tampoco podrá asociarse para el cumplimiento del Contrato de Concesión, ni realizar subcontratación alguna. La presente prohibición alcanza también a la ejecución de la propuesta del servicio.

ARTÍCULO 15°.- CONCLUSIÓN DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL

El Contrato puede finalizar por alguna de las siguientes causas:

- 1°) Por la finalización del plazo de Vigencia del Contrato de Concesión.
- 2°) En la oportunidad en que el concesionario, debidamente intimado y sancionado con las multas que este pliego prevé, persista en su incumplimiento se considerará resuelto el contrato por culpa del concesionario y la Administración comenzará de inmediato con las gestiones tendientes a la provisión del servicio mediante otro concesionario. Todo ello sin perjuicio del resto de las acciones y penalidades que el contrato contemple y los daños y perjuicios que se hubieran generado con motivo y ocasión de tal incumplimiento.

En dicho caso, el concesionario deberá reintegrar la totalidad de las instalaciones que fueran objeto de la concesión, en el plazo de cinco días, a cuyo fin será fehacientemente intimado. Asimismo dentro de dicho plazo deberá retirar la totalidad de los bienes, muebles útiles y demás elementos que le pertenezcan, salvo aquellos que de acuerdo al contrato queden a beneficio de la Institución.

La falta de cumplimiento de esta cláusula implicará la iniciación de acciones por vía judicial.

- Procederá la Rescisión del Contrato de Concesión cuando:
- 1°) El Concesionario no diera cumplimiento a sus compromisos y se los haya intimado previamente bajo apercibimiento de Rescisión del Contrato, una vez vencido el último plazo perentorio otorgado.
- 2°) Como accesoria de la pérdida de Garantía, señalada en este Pliego, cuando el Concesionario no entregue, no integre o no reponga la Garantía de Adjudicación dentro del plazo de intimación que se le fije, bajo apercibimiento de Rescisión del Contrato de Concesión.

Además, podrán rescindirse los Contratos de Concesión, sin que el Concesionario tenga derecho a recurso alguno, en los siguientes casos:

- a) Falta de pago del canon acordado en el plazo establecido.
- b) Falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes o negativa a su habilitación, salvo causas justificadas a juicio de la dependencia contratante.
- c) Destinar los bienes a un uso o goce distinto del estipulado.
- d) Interrupciones reiteradas de las obligaciones emergentes de la concesión.
- e) Cuando el contrato sea transferido en todo o parte, sin que la misma haya sido autorizada previamente por la Universidad.
- f) Por signar cualquier subcontrato sin autorización de la Universidad.
- g) Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las demás obligaciones establecidas en el presente Pliego.
- h) Insolvencia, quiebra o concurso civil inhabilitación, fallecimiento del adjudicatario o disolución de la sociedad.

En este último caso se requerirá una fundamentación expresa que acordará al adjudicatario un plazo de treinta (30) días para la entrega del local.

ARTÍCULO 16°.- MULTAS - PENALIDADES.

Conforme lo previsto en el Art. 102, Inc. c), ap. 2 del Decreto Reglamentario Nº 1030/16, se establecen las siguientes causales que darán aplicación a la penalidad de multa:

- a) Mora en la presentación de documentación exigida en el pliego. El incumplimiento o el cumplimiento deficiente o inoportuno de la obligación de acompañar la documentación periódica exigida en el presente pliego (Artículo 12º del Pliego de Bases y Condiciones Particulares) excluyendo las faltas especialmente previstas en el Art. 27º del Anexo I, dará a la Universidad derecho a aplicar una multa equivalente al 1% del canon vigente al momento de verificarse la falta por cada día corrido de mora verificado.
- b) Mora en el pago de los servicios básicos a cargo del concesionario (Conf. Art. 8º del Anexo I Especificaciones Técnicas). La falta de pago en término de los cargos generados por los servicios básicos devengará un interés compensatorio diario del 1% calculado sobre el importe que corresponda abonar, y se aplicará una multa equivalente al 1% del canon vigente al momento de verificarse la falta por cada día corrido de mora verificado.
- c) Incumplimiento a las obligaciones previstas en el Art. 14º del Anexo I Especificaciones Técnicas y no subsumibles en las situaciones tipificadas en el Art. 27º del anexo mencionado. El incumplimiento o el cumplimiento deficiente de las obligaciones previstas en el Art. 14º del Anexo I Especificaciones Técnicas, dará a la Universidad derecho a aplicar una multa equivalente al 30% calculado sobre el canon vigente al momento de verificarse la falta. Si la Universidad recomendare acciones correctivas para superar las faltas detectadas y el concesionario no adoptara las medidas recomendadas, se aplicará una multa equivalente al 1% del canon vigente al momento de verificarse la falta por cada día corrido que transcurra desde el vencimiento del plazo otorgado para la corrección hasta su efectivo cumplimiento.
- d) Verificación de alguna de las faltas establecidas en el Anexo Especificaciones **Técnicas**. Los importes serán los establecidos en dicho anexo.

ARTÍCULO 17°.- COMISION DE SEGUIMIENTO.

El seguimiento y verificación de las obligaciones previstas en las bases del llamado quedará a cargo de una Comisión de Seguimiento que estará integrada, como mínimo, por un representante de la Carrera de Nutrición, un representante de la carrera de Alimentos y un representante del Laboratorio Varsavsky.

Tendrá por funciones:

- Proponer la formulación de Actas de Incumplimiento (según lo previsto en el Anexo I) y asistir a la Secretaría de Asuntos Jurídicos e Institucionales en la graduación de las multas a que hubiera lugar.
- Participar en los contralores formativos y oficiales a que hubiere lugar (conforme lo previsto en el punto 13 del Anexo I), emitir recomendaciones y/o exigir las acciones correctivas que correspondieran.
- Aprobar la conformación del mosaico Desayunos/Meriendas estudiantiles e intervenir en los procesos de adecuación de precios de todos los productos según lo previsto en el punto 4.2 del Anexo I.
- Dictaminar sobre las modificaciones de horarios de días, horarios atención.
- Emitir opinión sobre la procedencia/conveniencia de la Prórroga (conf. lo previsto en el Art. 11º del presente pliego)
- Intervenir en todo otro trámite suscitado por interpretación de las bases del llamado o, en general, en tareas de asesoramiento técnico a la Universidad.

<u>ARTÍCULO 18º.- JURISDICCIÓN.</u>

Todas las cuestiones derivadas del presente procedimiento quedarán sujetas a la competencia de los Tribunales Federales en lo Contencioso Administrativo con Asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, entendiendo que la sola presentación de la propuesta implica expresa renuncia del oferente/contratante a otro fuero o jurisdicción.

ANEXOS

Anexo I - Especificaciones Técnicas

Anexo II - Formulario Único y Oficial de Oferta

Anexo III - Propuesta integral del servicio.

Anexo IV - Precios de los Productos Ofrecidos

Anexo V - Declaración Jurada de Parentesco y/o Vínculos Comerciales

Planos (cinco -5-)

La presentación de la oferta significa por parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas, disposiciones y condiciones que rigen el presente llamado, salvo expresa manifestación en contrario.

LOS OFERENTES, EN FORMA OBLIGATORIA, DEBERÁN PRESENTAR LOS 5 -CINCO- ANEXOS DEL PRESENTE PLIEGO, DEBIDAMENTE COMPLETOS EN TODOS SUS CAMPOS Y SUSCRIPTOS POR QUIEN POSEA LA REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.

ANEXO I -ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 1º.- OBJETO

Concesión del servicio de Comedor Universitario en el Edificio "Padre Carlos Mújica" ubicado en el Predio de Av. 29 de Septiembre 3901, Remedios de Escalada, Provincia de Buenos Aires, lindante al Edificio José Hernández, que cuenta con una superficie cubierta de 340 m2, incluyendo la cocina de 42 m2 aproximadamente; más una superficie semi-cubierta de 100 m2 aproximadamente y un depósito.

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 no docentes 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 15.000 alumnos aproximadamente en los distintos horarios académicos, contando además con más de 1.200 empleados entre docentes, no docentes y autoridades superiores.

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.

Se deja constancia que en la actualidad se encuentra concesionada la venta de golosinas, galletitas y afines en los términos de la Ley N° 24.308 y Decreto N° 795/94, a través de dos (2) kioscos, ubicados en el mencionado predio.

ARTÍCULO 2°.- DETALLE DE LAS PRESTACIONES

- Suministro de alimentos y bebidas, según la propuesta de servicios y/o menús, incluyendo en todo momento la provisión de agua segura sin cargo.

Se deberá incluir obligatoriamente la provisión permanente del <u>menú estudiantil (en sus tres formatos: Desayuno, Almuerzo y Merienda) de calidad nutricional y bajo precio;</u> todo ello sujeto a las disposiciones específicas del presente anexo.

- 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).
- Venta de Bebidas sin alcohol. Se prohíbe al concesionario el expendio de bebidas alcohólicas.
- Se podrá establecer menús extras, a la carta, fijando la Empresa el precio, los que se adjuntarán a titulo ejemplificativo, en la oferta presentada.
- Otros servicios a disponer por la UNLa, 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 UNLa.
- Café y/o infusiones

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 más para reposición inmediata ante desperfectos.

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.

Sistema de Atención

La vajilla, utensilios y servilletas deberán ser preferentemente del tipo descartable.

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.

El personal y/o alumnos de esta Institución podrán utilizar un sector de mesas a definir, de común acuerdo con el concesionario, sin necesidad de adquisición alguna o aportando su propia vianda.

Prestaciones a La Universidad:

El concesionario deberá proveer gratuitamente para las reuniones de Gabinete (una vez por semana – 12 personas) y para las reuniones del Consejo Superior (una vez por mes – 20 personas); un servicio de refrigerio (que incluirá gaseosas y galletitas y/o masa secas y/o facturas y/o tartas/ tortas).

ARTÍCULO 3º.- HORARIO DE ATENCIÓN

El comedor deberá funcionar en el horario académico, establecido actualmente de lunes a viernes de 08.00 a 22 hs y los sábados de 8.00 a 17.00 hs.

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.

ARTÍCULO Nº 4. MENU. PRECIOS. READECUACIÓN.

4.1. MENÚ.

Sin perjuicio de los servicios adicionales que el concesionario desee brindar, durante toda la concesión deberá garantizarse la provisión de los menús que a continuación se detallan:

I. Almuerzo estudiantil.

El menú estudiantil se adecuará estrictamente a los siguientes criterios:

En relación a 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 VCT, y del 15 al 20% de proteínas.

Debe respetar una distribución armónica de macronutrientes, de manera de asegurar aproximadamente el 50% de hidratos de carbono; 15-20% de proteínas y como máximo 30% de grasas.

Por lo que se debe aportar:

- de 25 a 33 g de proteínas con el almuerzo, de estas el 50% debe ser de alto valor biológico (AVB);
 - 50% del requerimiento de VITAMINA C, es decir 41.25 mg;
 - 50% del requerimiento de VITAMINA A, es decir 400 mcg;
 - 30 % del requerimiento de Hierro Hem, es decir 3.9 mg;
 - 30-35% de fibra, es decir 9 gr
 - Como máximo 500 mg de NA;

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 (es decir, un mes calendario de prestación).

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 3 – TRES – días hábiles, readecúe su propuesta de lista de comidas a las previsiones del presente pliego. Dicha readecuación no podrá implicar variación de la propuesta económica formulada.

II. Desayuno/Merienda Estudiantil.

El Desayuno/merienda Estudiantil se sujetará a las siguientes condiciones:

Con este servicio se debe cubrir diariamente como mínimo el 15% del VCT (2235 kcal diarias según recomendaciones FAO) y debe aportar al menos 200 mg de Calcio.

Las proteínas deben cubrir del 20 al 30% del VCT, siendo el 50% de alto valor biológico.

El aporte de sodio será como máximo de 30 mg.

El aporte de fibra debe ser el 10% de la recomendación (3.5 gr)

-Asegurar a los consumidores, al menos dos veces a la semana, la posibilidad de incorporar al alimento sólido, una fruta de estación.

| Εi | emplo | de | menú | de | desay | vuno | / | merienda: |
|----|-------|----|------|----|-------|------|---|-----------|
| | | | | | | | | |

| DIA 1 | DIA 2 | DIA 3 | DIA 4 | DIA 5 |
|---------------|-------------------|-----------------|---------------|----------------|
| Café / Te con | Café / Te con | Café / Te con | Café / Te con | Café / Te con |
| leche | leche | leche | leche | leche |
| + | + | + | + | + |
| Medialuna | Galletitas dulces | Factura o fruta | Medialuna | Galletitas |
| | o fruta de | de estación | | dulces o fruta |
| | estación | | | de estación |
| | | | | |

A efectos de evaluar el cumplimiento de los criterios nutricionales descriptos, el oferente deberá confeccionar y presentar junto con su propuesta, un mosaico de Desayunos/Meriendas estudiantiles con una extensión de 20 días (es decir, un mes calendario de prestación).

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 3 – TRES – días hábiles, readecúe su propuesta a las previsiones del presente pliego. Dicha readecuación no podrá implicar variación de la propuesta económica formulada.

III. Plato Diario/ menús alternativos.

Por plato diario entiéndase un plato caliente que incluye guarnición, de calidad nutricional y cantidad adecuada según el detalle incorporado en el Anexo IV.

4.2. PRECIOS.

El valor de los menús declarados por los proponentes posee una doble función:

- Integrarán la base objetiva de comparación entre los distintos proponentes (según lo previsto en el artículo del Pliego de Bases y Condiciones Particulares nominado como "EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS");
- Fijan el valor de venta al público de los productos comercializados durante todo el tiempo de la concesión.

Observación: Los valores declarados para los ítems I (Menú Estudiantil) y II (Desayuno / Merienda Estudiantil) se mantendrán invariables durante toda la extensión de la concesión, salvo que se hubiera sustanciado el procedimiento de "Readecuación" establecido en el punto siguiente.

Respecto al ítem III (Plato diario / Menú alternativo) y a todo otro servicio que desee brindar, el concesionario ajustará su valor al corriente en plaza. No obstante, la Universidad podrá requerir el 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.

Al solo efecto ilustrativo, y a los fines de facilitar la formulación de las propuestas, se informa con carácter de estimación, el consumo promedio:

- Desayunos/Meriendas estudiantiles: 12000 Mensuales aprox.
- Almuerzos Estudiantiles: 6000 Mensuales aprox.
- Población Celiaca: 45 Mensuales aprox.

Cabe aclarar, por otra parte, que el consumo de los menús estudiantiles estará sujeto a la acreditación del solicitante de su calidad de alumno. Dicha acreditación se verificará con la correspondiente credencial de estudiante regular, el cual rige bajo un sistema de control creado por la Dirección de Sistemas de la Institución.

4.3. READECUACIÓN.

Los precios ofrecidos para los Items I y II podrán ser objeto de readecuación, a requerimiento del concesionario, con una frecuencia no inferior a 6 – seis – meses y siempre que el Capítulo correspondiente a "Alimentos y Bebidas" del Índice de Precios al Consumidor, publicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC), 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 suja la variación antes mencionada. Transcurrido dicho plazo sin que el concesionario atendiera la carga descripta, se considerará renunciado el derecho a readecuar los precios por ese período, debiendo aguardar al siguiente.

Los Precios de los Menús deberán publicarse en cartelera visible.

4.4. VARIOS.

El concesionario garantizará el servicio de bar asegurando además la calidad de los productos y un listado fijo de por lo menos TRES (3) platos calientes, uno de los cuales deberá ser vegetariano, que variarán por cada día de la semana, los cuales deberán satisfacer la demanda diaria, además de los productos adicionales que el concesionario ofrezca.

Se deberá contemplar el expendio de algún menú para celíacos, el cual deberá ser elaborado respetando la compra, el almacenamiento, la elaboración y el servicio reglamentado por el Programa Nacional de Detección y Control de Enfermedad Celíaca y el listado actualizado de alimentos permitidos publicados por el Instituto Nacional del Alimentos dependiente del ANMAT.

Determinación y actualización de Menús Estudiantiles:

Salvo que la Universidad acordara en contrario con el concesionario, el mosaico de menus presentado junto con la oferta será el que efectivamente se ejecutará durante el primer mes de concesión. Con 10 días hábiles de antelación a la finalización del primer período, el adjudicatario deberá formular un nuevo mosaico, sujeto a las condiciones aquí establecidas, y someterlo a consideración de la Universidad.

A estos efectos, y junto con las observaciones que estime corresponder, deberá remitir la planificación del listado de comidas para el período siguiente a la Comisión designada a tal efecto, quien dictaminará sobre su aprobación. Si el proyecto de mosaico mereciera objeciones u observaciones, serán puestas en conocimiento del adjudicatario, quien deberá reformular su propuesta dentro de los 2 días hábiles de notificado.

Si, transitadas las instancias antes descriptas, la planificación de menú no fuera aprobada por razones imputables al adjudicatario, para garantizar la continuidad del servicio, la Universidad fijará unilateralmente el mosaico y la contratista estará obligada a su ejecución hasta la aprobación del nuevo mosaico.-

ARTÍCULO 5°.- PERSONAL

Comunicada la Adjudicación, la firma Adjudicataria dispondrá de un plazo de DIEZ (10) días hábiles administrativos para entregar a esta Institución, 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 Lanús.

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 culpa.

Uniformes: correrá por cuenta de la firma adjudicataria, la provisión de la vestimenta, accesorios e indumentaria de seguridad de 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.

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.

ARTÍCULO 6°.- LIBRO DE QUEJAS

El Concesionario habilitará un Libro de Quejas. Dicho libro deberá presentarse en la oficina de Intendencia de la Universidad dentro de las VEINTICUATRO (24) horas de producida la anotación de cualquier novedad.

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.

El Libro de Quejas deberá tener las siguientes características:

- 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 UNLa arbitrar las medidas a su alcance para mejorar los servicios que se prestan.

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 UNLa procederá a dejar constancia de tal circunstancia. Formulado el descargo, la UNLa podrá aplicar los apercibimientos y/o multas que el contrato dispone y de acuerdo con la gravedad del incumplimiento o falta, resolver el contrato por exclusiva culpa del concesionario.

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.

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 UNLa de la facturación efectuada a su cargo, atendiendo al consumo de los respectivos medidores.

El Concesionario colocará por su cuenta medidores diferenciales de electricidad por el consumo específico del sector cocina (del espacio destinado al comedor), a los efectos de determinar y abonar su consumo mensual en base a las tarifas vigentes.

Para el servicio de gas, se establecerán consumos promedios en base a los artefactos instalados. A estos efectos, junto con los equipos que funcionen a gas que el oferente proponga incorporar, deberá declarar el consumo al que dichos equipos están sujetos.

El plazo para el pago de los servicios mencionados vencerá el día CINCO (5) del mes siguiente al de la correspondiente facturación.

Si el precio de alguno de los servicios es una suma fija, deberá efectuarse el pago por mes adelantado, juntamente con el pago del canon establecido en la Concesión.

La falta de pago o el pago inoportuno de estos montos se considerarán un incumplimiento contractual, y en consecuencia punible, sin perjuicio de las sanciones accesorias y la obligación de resarcir los daños y perjuicios ocasionados.

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, para el correcto desarrollo de eventos y/o actividades organizadas por la Universidad.

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 UNLa.

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, readecúe su propuesta. Dicha readecuación no podrá implicar variación de los valores económicos propuestos.

Se informa que la Universidad proveerá: 108 sillas de interior, 45 sillas de exterior, 8 banquetas, 54 mesas para interior y 11 mesas para exterior.

Toda vez que el concesionario quiera incorporar nuevo equipamiento, deberá solicitar autorización previa de la Institución.

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.

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.

ARTÍCULO 10°.- HABILITACIÓNONES Y PERMISOS.

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.

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

Si el adjudicatario no cumpliere 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.

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 5º del presente Anexo.

Asimismo presentará un seguro contra incendios a favor de la Universidad Nacional de Lanús, 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 UNLa 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, aún 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.

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 ensucien como consecuencia de tareas de aprovisionamiento, evacuación 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.

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, mediante implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

La Universidad, a través de las unidades académicas afines a la actividad, por medio de las auditorías formativas, asesorará al concesionario en la planificación de las tareas de limpieza y desinfección (aquellas que se desarrollen antes [pre- operacional], durante [operacional] y después [post-operacional] de las operaciones de elaboración de alimentos); asesorando a los responsables de estas operaciones y estableciendo un cronograma de limpieza expuesto para poder realizar las auditorias correspondientes.

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.

El Concesionario retirará los residuos y deberá colocarlos en los contenedores del servicio de recolección de residuos habilitados a tal fin, <u>cuyo costo correrá por su cuenta</u>, 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.

El almacenamiento de residuos deberá realizarse fuera del área de manipulación de alimentos. Los residuos serán dispuestos en bolsas reglamentarias.

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.

El Concesionario garantizará la desinfección, desinsectación y desratización en las instalaciones objeto de la concesión.

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 UNLa designe.

Los incumplimientos podrán ser motivo de advertencias, multa y/o rescisión del contrato según las normativas de las cláusulas precedentes.

Respecto a las sanciones de multa y/o rescisión, deberá estarse a lo dispuesto en el Art. 27 y siguientes del presente Anexo.

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.

Las advertencias se notificarán al adjudicatario inmediatamente, y serán acumulativos durante todo el contrato. La persistencia de faltas que hubieran merituado advertencias darán derecho a la Universidad a aplicar el resto de las sanciones, según su gravedad y extensión.

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.

ARTÍCULO 13°.- INSPECCIONES Y CONTROLES

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 (a través de sus unidades administrativas y/o académicas competentes en la materia) 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.

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.

Como regla general, los resultados de los contralores formativos-académicos, serán confidenciales y solo 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.

13.2 CONTRALRES OFICIALES. Previo 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 menúes, 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.

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.

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.

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.

13.3 TOMA DE MUESTRA. PROCEDIMIENTO. 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.

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.

Aleatoriamente, personal especializado concurrirá a las instalaciones concesionadas tomará la cantidad de productos necesarias para obtener una base representativa de análisis.

Del total de la muestra tomada, una tercera parte se remitirá al laboratorio para su análisis; otra será devuelta al concesionarios 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 UNLa) resulten contradictorios.

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.

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.

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.

ARTÍCULO 14°.- OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

El Concesionario estará obligado a:

- 1°) Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo con la naturaleza de la concesión, y al pago de los impuestos, tasas, contribuciones, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes por su explotación o actividad (existentes y los que se crearen en el transcurso del contrato).
- 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.
- 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.
- 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 UNLa la totalidad de los gastos en que hubiere incurrido en su defensa incluyendo honorarios de profesionales y peritos.
- 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.

- 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.
- 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.
- 8°) Exhibir al público la lista de precios completa de la mercadería con detalle de las marcas en los casos que corresponda.
- 9°) Contar con elementos propios contra incendios (extinguidotes, baldes, arena, etc.) debidamente habilitados por la autoridad competente.
- 10°) Satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto.
- 11°) No crear condiciones motivadas por el modo de prestación, que generen riesgos a los usuarios de los servicios, mayores a las previsibles y normales de la actividad.

ARTÍCULO 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.

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. La obligación de reposición de muebles o inmuebles incluidos en la concesión resultará de aplicación aún cuando los citados elementos ostenten el desgate propio del uso normal y el transcurso del tiempo.

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.

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.

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 UNLa, en caso de ser aceptadas, quedarán incorporadas al patrimonio de la Administración y no darán lugar a compensación alguna.

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 para la facturación de las ventas, utilizando el software y maquinas registradoras autorizadas.
- 2°) Deberá hacer frente en forma integra 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 todo suma que la misma abone en concepto de capital, intereses, ajustes, honorarios de los profesionales y de los peritos actuantes, costos y costas
- 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 atendrá 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
- 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.
- 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.
- 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.

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

ARTÍCULO 21°.- RESPONSABILIDAD POR DAÑOS Y PERJUICIOS

El Concesionario será responsable en todos los casos, de todo tipo de deterioros que se ocasionen a los bienes de propiedad de la UNLa, 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 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.

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.

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 UNLa 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 UNLa 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 inmediato desalojo del espacio otorgado.

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.

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.

ARTÍCULO 26°.- PENALIDADES Y SANCIONES

El Concesionario podrá ser pasible de las siguientes penalidades y sanciones:

a) PENALIDADES

- 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.
- b) <u>SANCIONES</u>. 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.
- 1. Apercibimiento
- 2. Suspensión.
- 3. Inhabilitación.

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.

ARTÍCULO 27°.- TIPIFICACIÓN Y GRADUACIÓN DE MULTAS.

| Tipificación | Graduación (el valor indicado corresponde al porcentaje del Canon Mensual vigente al momento en que se verifica la falta) |
|---|---|
| Elaboración | |
| 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% |
| Personal. | |
| 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% |
| Contaminación. | |
| 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 los productos provistos (resultado del análisis "no apto para consumo humano según el CAA") | 100% |
|---|------|
| Calidad del Servicio | |
| 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% |
| (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.) | |
| 27.4 Menúes (Gramaje, cumplimiento del mosaico). | |
| 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% |
| 27.5. Documentación | |
| 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% |

ARTÍCULO 28°.- PROCEDIMIENTOS

En cada caso que se susciten circunstancias que impongan la aplicación de una penalidad, la UNLa 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.

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.

<u>Primera reincidencia</u>: Ante la primera reincidencia, la multa equivaldrá al importe establecido en las bases del llamado más un 50% (Cincuenta por ciento)

<u>Segunda reincidencia</u>: Cunado se verifique una segunda reincidencia, la multa será del doble previsto en el pliego.

<u>Tercera reincidencia</u>: Verificada la tercera reincidencia, se aplicará una multa equivalente al triple de la multa prevista y la Universidad tendrá derecho a Rescindir del contrato.

ARTÍCULO 30°.- RESPONSABILIDAD DE LA UNLA

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.

ANEXO II - FORMULARIO ÚNICO Y OFICIAL DE OFERTA

Cotizar en esta planilla en letra de imprenta y en pesos con IVA incluido:

La cotización debe presentarse únicamente en la presente Planilla de Cotización

| N° RENG | DETALLE | ITEM | UNID. CANT. | CANON MENSUAL | CANON TOTAL ANUAL (x 12 meses) |
|------------|--|-----------------|----------------|---|-----------------------------------|
| de Cor | Concesión del servicio de Comedor | a) 1ºAño | 12 meses | | |
| 1 | Universitario en el Edificio "Padre Carlos Mujica" sito en el | b) 2ºAño | 12 meses | Canon mensual del 1º año (ít. a) + 20%(*): | |
| | Predio de Av. 29 de Septiembre 3901, Remedios de Escalada. | c) 3ºAño | 12 meses | Canon mensual del 2º año (ít. b) + 20%(*): | |
| (4) C (| TOTAL GENERAL | | | | |

(*)Conforme lo establecido en el Art.11º del Pliego de Bases y Condiciones Particulares se prevén valores diversos para cado uno de los períodos anuales por los que se extiende la concesión. Por ello, en el presente formulario deberán declarar el valor del canon mensual para el 1º año y adicionarle el 20% para el canon del 2º año. Igual operación corresponderá realizar con el canon del 3º año respecto del 2º.

| TOTAL | GENERAL | DE | LA | OFERTA: | Son | pesos:(Importe | en |
|----------------|---------|----|----|---------|-----|----------------|----|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| <u>letras)</u> | | | | | | | |

Aceptamos la competencia de los Tribunales Federales en lo Contencioso Administrativo con Asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y hacemos expresa renuncia a otro fuero o jurisdicción.

Esta Propuesta, junto con la aceptación por escrito del Adjudicatario, constituirá un vínculo contractual entre ambas partes una vez integrada la Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato y emitida la Orden de Compra. Entendemos que la Universidad no está obligada a aceptar ni la oferta más baja ni ninguna otra que puedan recibir.

Confirmamos por la presente que esta Oferta cumple con el período de validez y con la Garantía de Oferta requerida por los Documentos de la presente contratación.

| Firma Autorizada del Oferente: | |
|--|--|
| Nombre y Cargo del Firmante: | |
| Razón Social de la Empresa: | |
| CUIT N°: | |
| Dirección, Localidad, Código Postal: | |
| Teléfono y Fax aptos para notificaciones: | |
| Correo electrónico apto para notificaciones: | |

ANEXO III - PROPUESTA INTEGRAL DEL SERVICIO

| (En este | anexo | deberá | <u>consignarse</u> | obligatoriamente | la | <i>formulación</i> | de | la | propuesta | integral | del |
|------------|-------|--------|--------------------|------------------|----|--------------------|----|----|-----------|----------|-----|
| servicio). | | | | | | | | | | | |

ANEXO IV - PRECIOS DE LOS PRODUCTOS OFRECIDOS.

| COTIZACION OFRECIDA PARA EL ALMUERZO ESTUDIANTIL (*) | <u>\$</u> |
|--|--------------|
| COTIZACIÓN OFRECIDA PARA EL MENÚ DESAYUNO/MERIENDA | <u>(*)\$</u> |
| COTIZACIÓN OFRECIDA PARA EL PLATO DIARIO | \$ |

(*)Para formular la cotización, deberán considerarse los valores sugeridos en el Art. 3, a), I, iii del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

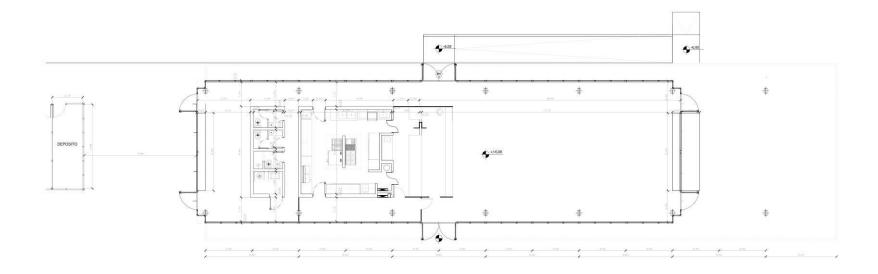
| | Dracia |
|---|--------------------------------|
| PRODUCTO | Precio Unitario Ofertado |
| Café/cortado chico 110 cc. (indicar si es de filtro o expreso) | |
| Café/cortado gde 180 cc. (indicar si es de filtro o expreso) | |
| Té/mate Cocido 180 cc. | |
| Té/café c/leche 220 cc. | |
| Submarino | |
| Gaseosa (común, diet, etc) vaso de 250 cc. (indicar marca) | |
| Gaseosa lata (común, diet, etc) de 330 cc. (indicar marca) | |
| Gaseosa (común, diet, etc) de 1 ½ litros (indicar marca) | |
| Agua mineral con o sin gas de 500 cc. | |
| Jugos naturales (*) | |
| Yogurt entero o descremado 180 o 200 grs. (*) | |
| Yogurt c/cereales c/ frutas (*) | |
| a) Sandwiches y minutas | |
| Pebete de jamón y queso 130 grs. | |
| Arabe de jamón y queso 90 grs. | |
| Miga jamón y queso 50 grs. | |
| Pebete jamón crudo y queso aprox. 150 grs | |
| Milanesa, lechuga y tomate con pebete 210 grs. o con árabe 190 grs. o figaza 230 grs. | |
| Hamburguesa grande 200 grs. | |
| Hamburguesa completa (queso, lechuga y tomate) | |
| Super pancho 120 grs. | |
| Porción de tarta (1/6 de disco) de jamón y queso, verdura, choclo o atún. | |
| Tartas y/o empanadas de vegetales (*) | |
| Empanadas de jamón y queso, carne, pollo, humita y otras variedades por unidad. | |
| b) Platos calientes (de 800-900 Kcal) | |

| Ravioles, tallarines o ñoquis con estofado (indicar alternativas de guarniciones) | |
|--|--|
| Pollo con guarnición (indicar que tipo de guarnición) | |
| Ravioles, tallarines o ñoquis con manteca u otros. | |
| Bife con guarnición (indicar que tipo de guarnición) | |
| Pastel de carne con zapallo | |
| Carbonada de verduras y carne | |
| Bifes a la criolla | |
| Guiso de lentejas con arroz, arvejas y vegetales | |
| Milanesa con guarnición (indicar que tipo de guarnición) | |
| Menú vegetariano: budín de acelga u otro, tomates o zapallitos rellenos, tortillas vegetales, etc. (*) | |
| c) ENSALADAS | |
| Ensalada chica (*) | |
| Ensalada grande (*) | |
| Dulces, postres y frutas de estación | |
| Medialunas o facturas por unidad (40/50 grs) | |
| Ensalada de fruta (250 cc.) (*) | |
| Alfajor de dulce de leche, chocolate, fruta o maicena 50 grs. | |
| Porción tarta ricota o pasta frola 170 gramos | |
| Frutas de estación (*) | |
| d) Varios | |
| Yerba mate (500 grs.) | |
| Те | |
| Alfajores | |

(*) Éstos productos deberán estar a disposición todos los días y a valores acordes al mercado.

ANEXO V- DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y/O VINCULOS COMERCIALES (R.R. Nº 140/15).

| | Lugar y Fecha, | |
|---|---|--|
| Razón Social: | | |
| N° CUIT: | | |
| JURAMENTO, QUE LA PERSONA CUYOS SUS SOCIOS DIRECTOS Y/O REPRESENT corresponda) MANTIENEN RELACIÓN | CIENTE PARA ESTE ACTO) DECLARA BAJO DATOS SE DETALLAN PRECEDENTEMENTE, FANTES LEGALES SI/NO (tachar lo que no N DE PARENTESCO Y/O RELACIONES Y/O FUNCIONARIOS DE LA UNIVERSIDAD | |
| Si declara "SI", Completar: | | |
| FUNCIONARIO | GRADO DE PARENTESCO/RELACIÓN COMERCIAL | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| FIRMA: | | |
| ACLARACIÓN DE FIRMA: | | |
| CARÁCTER EN EL QUE REPRESENTO A LA EMPR | ESA: | |
| DOMICILIO ESPECIAL: | | |
| TELEFONO DE CONTACTO: | | |
| CORREO ELECTRONICO APTO PARA NOTIFICAC | IONES: | |





DIRECCION DE PLANIFICACION FISICA - COMEDOR MUGICA - MAYO 2017

