

ANEXO CONVOCATORIA

3/2019

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: ARTÍCULO 1°.- OBJETO: a) Concesión del servicio de Comedor Universitario de la Sede Atlántica ubicado en Ruta Provincial 1 N° 5.506 de la Ciudad de Viedma, Provincia de Río Negro, que cuenta con una superficie cubierta de 217 m2, incluyendo la cocina de 28 m2 aproximadamente. A través de dicho servicio la Universidad pretende acceder a una oferta de alimentos sana, variada y económica, que esté al alcance de estudiantes, docentes y nodocentes, quienes 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. A través de dicho servicio la Universidad pretende acceder a una oferta de alimentos sana, variada y económica, que esté al alcance de estudiantes, docentes y nodocentes que diariamente desarrollan sus tareas en el lugar, en la búsqueda de satisfacer las necesidades de la Comunidad Universitaria, conforme las precisiones contenidas en el presente anexo. ARTÍCULO 2°.- DESTINATARIOS: La Universidad Nacional de Río Negro posee en la actualidad más de 2500 alumnos/as en la Sede Atlántica, que asisten al campus en distintos horarios, a lo se suman unos 214 docentes y 37 nodocentes, además de las autoridades. Sin perjuicio de las cifras estimativas informadas en el presente pliego, la Universidad considera que el adjudicatario 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. ARTÍCULO 3°.- PRESTACIONES: Comedor del Campus: 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. Obligaciones: el concesionario deberá garantizar: - El suministro de los alimentos y bebidas correspondientes a la propuesta de servicios y/o menús (Anexo IV), incluyendo en todo momento la provisión de agua potable sin cargo. - La disponibilidad permanente del menú estudiantil de acuerdo a la calidad nutricional y precio que fijen las disposiciones específicas del presente. - La oferta de comidas rápidas para llevar o consumir en el local, tales como sándwiches, tartas, empanadas, ensaladas y postres, entre otros, conforme a lo indicado en el Anexo IV. - El expendio de al menos un menú para celíacos, que deberá ser elaborado respetando la compra, el almacenamiento y la elaboración del producto de acuerdo a las normas vigentes y atento al listado actualizado de alimentos permitidos, publicado por el Instituto Nacional de Alimentos dependiente de la ANMAT. - La oferta, en el menú, de al menos un plato vegetariano caliente o frío, diferente cada día de la semana, además de los productos adicionales que el concesionario ofrezca.	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	- Servicio de cafetería, que incluya café, café con leche, te, mate cocido, etc. - La disponibilidad de un horno de microondas en el salón comedor para calentar comidas. Opcionales - Se podrán establecer menús extras, a la carta, fijando el concesionario el precio. - Otros servicios requeridos por la UNRN, es decir servicios especiales de restaurante o refrigerio al personal, atención a invitados especiales y delegaciones u otros servicios propuestos por el Concesionario y autorizados por la UNRN. Prohibiciones - Se prohíbe al concesionario el expendio de bebidas alcohólicas y cigarrillos. ARTÍCULO 4°.- HORARIO DE ATENCIÓN: Comedor del Campus: el servicio se ofrecerá de lunes a viernes, de forma continuada entre las 08:00 y las 21:00 horas, así como los días sábado de 8:00 a 15:00 horas, permaneciendo cerrado los días feriado y de asueto administrativo. El almuerzo se deberá ofrecer de 11:30 a 14:30 horas. La Universidad y el comedor permanecerán cerrados durante los períodos de receso académico, tanto invernal como estival. Cualquier modificación deberá ser acordada por el concesionario con las autoridades de la Sede Atlántica. ARTÍCULO Nº 5. MENÚ. PRECIOS. READECUACIÓN: 5.1. MENÚ Comedor Universitario I. Almuerzo estudiantil: se adecuará a las "Guías Alimentarias para la Población Argentina" publicadas por el Ministerio de Salud de la Nación (2016), debiendo respetar una distribución armónica de macronutrientes y proveer entre el 30 y el 35% del valor calórico total indicado para un adulto en condiciones normales (2235 kilocalorías en promedio según las recomendaciones de FAO, 2001). Se recomienda incluir en todos los almuerzos, medio plato de verduras con variedad de colores y una fruta. Incorporar pescado (2 o más veces por semana), otras carnes blancas (2 veces por semana) y carnes rojas (hasta 3 veces por semana). La porción diaria de carne equivale al tamaño de la palma de la mano. Incluir hasta un huevo por día, especialmente si no se consume la cantidad necesaria de carne. En algún almuerzo semanal se podrían combinar legumbres y cereales como una alternativa para reemplazar la carne. Entre las legumbres se podrá elegir entre arvejas, lentejas, soja, porotos y garbanzos y entre los cereales, arroz integral, avena, maíz, trigo burgol, cebada y centeno, entre otros. Se han de evitar las frituras. Las proporciones porcentuales de los grupos de alimentos deberán ser: a) frutas y verduras: 45 %; b) legumbres, cereales, papa, pan y pastas: 27 %; c) leche, yogur y queso: 12 %; d) carnes y huevo: 9 %; e) aceite, frutos secos y semillas: 4 %. A efectos de evaluar el cumplimiento de los criterios nutricionales descriptos, el oferente deberá confeccionar y presentar un mosaico semanal de almuerzos estudiantiles. Se deberá incluir una alternativa de menú para celíacos. II. Plato diario / menús alternativos: El oferente podrá presentar opciones de menús alternativos, especificando su composición. Se deberá incluir una alternativa de menú para celíacos. III. Desayuno / Merienda Estudiantil: El desayuno / merienda estudiantil se sujetará deberá adecuar a las "Guías Alimentarias para la Población Argentina" publicadas por el Ministerio de Salud de la Nación (2016), para cubrir diariamente un mínimo del 15% del valor calórico total correspondiente a 2235 kilocalorías, según recomendaciones de la FAO (2001). 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 semanales. 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 el oferente a que en el perentorio plazo de tres (3) días hábiles, readecue su propuesta a las previsiones del presente	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	pliego. Dicha readecuación no podrá implicar variación de la propuesta económica formulada. 5.2 PRECIOS El valor de los menús declarados por los oferentes posee una doble función: Formarán parte de la base objetiva de comparación entre los distintos oferentes (según lo previsto en el artículo del Pliego de Bases y Condiciones particulares nominado como CRITERIO DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN). Fijan el valor de venta al público de los productos comercializados durante todo el tiempo de la concesión: Los mismos tendrán posibilidad de readecuarse transcurrido los seis meses de iniciada la concesión. Observación: todos los servicios que el concesionario brinde ajustarán su valor al corriente en plaza. No obstante, la Universidad podrá requerir un ajuste del precio de estos productos/servicios cuando advirtiera una grosera inadecuación o desequilibrio manifiesto entre el objeto del servicio prestado y el precio que por él se perciba. 5.3 READECUACIÓN DE PRECIOS Los precios podrán adecuarse a requerimiento del concesionario, con una frecuencia no inferior a SEIS (6) meses y de acuerdo con el Capítulo correspondiente a "Alimentos y Bebidas" del Índice de Precios al Consumidor, publicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC), que refleje una variación superior al DIEZ POR CIENTO (10%) calculada desde el inicio de la concesión o desde la última readecuación tramitada. El concesionario deberá presentar la solicitud dentro de los 10 días posteriores a la publicación del INDEC de donde surja la variación antes mencionada. Transcurrido dicho plazo sin que el concesionario atendiera la carga descripta, se considerará renunciado el derecho a readecuar los precios por ese período, debiendo aguardar al siguiente. Los Precios de los Menús deberán publicarse en cartelera visible. A estos efectos, y junto con las observaciones que estime corresponder, el concesionario deberá remitir la planificación del listado de comidas para el período siguiente a la Comisión Especial de Control designada a tal efecto, quien dictaminará sobre su aprobación. ARTICULO 6°.- PERSONAL: Comunicada la adjudicación, la firma adjudicataria dispondrá de un plazo de DIEZ (10) días hábiles administrativos para entregar a la Universidad una lista completa del personal que afectará a las tareas provenientes del Contrato o los eventuales reemplazantes. En tal lista se especificarán los siguientes datos de cada una de esas personas: - Apellido y Nombre según figure en el documento de identidad - Nacionalidad. - Función que desempeñará. - Horario que cumplirá - Número y tipo de Documento de Identidad - Copia de la Libreta Sanitaria, expedida por la Municipalidad de Viedma. Asimismo las personas dispuestas por el Concesionario para la realización de los trabajos objeto de la Contratación deberán ser mayores de edad, acreditar la realización del curso de manipulación de alimentos (con las constancias que se emiten a tal efecto, expedidos por organismos oficiales) y dar estricto cumplimiento a todos los requisitos y requerimientos establecidos en el presente pliego. El Concesionario tendrá la obligación y responsabilidad exclusiva e ineludible de constatar la fidelidad y veracidad de la información que se entregue a la Universidad y será también de su responsabilidad la obtención de la información probatoria que sea menester, de manera de asegurar que no figuren errores ni omisiones de ninguna naturaleza. La Universidad se reserva el derecho de solicitar el cambio de cualquier integrante de la dotación del concesionario por causa debidamente fundada y notificada al concesionario. Este último tendrá 48 horas para producir el cambio solicitado bajo apercibimiento de resolución de la concesión por su exclusiva responsabilidad. Correrá por cuenta de la firma adjudicataria, la provisión de la vestimenta, accesorios e indumentaria de seguridad de 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	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	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 7°.- LIBRO DE QUEJAS: El Concesionario habilitará un Libro de Quejas, que deberá presentarse a la Comisión Especial de Control 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 su nombre y apellido, dirección, tipo y número de documento de identidad y número telefónico, con la finalidad de permitir a la Universidad arbitrar las medidas a su alcance para mejorar los servicios que se prestan. En el libro de quejas el concesionario podrá formular su descargo a cuyo fin se considerará notificado con la firma por parte de su personal o del representante que fuere designado al efecto. En caso de negativa, la Universidad procederá a dejar constancia de tal circunstancia. Formulado el descargo, la Universidad 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 8°.- 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 9°.- PAGO DE SERVICIOS: El consumo de gas, agua, energía eléctrica, teléfono, etc., que insuma el proceso alimentario y toda la actividad del sector producción y almacenamiento, serán abonadas por la empresa adjudicataria de conformidad a la facturación emitida por las empresas que proveen dichos servicios o la imputación correspondiente que determine la Universidad de la facturación efectuada a su cargo, atendiendo al consumo de los respectivos medidores. El Concesionario podrá colocar 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. 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 10°.- EQUIPOS / INSTALACIONES QUE DEBERÁ	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	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 como parte de la oferta, un listado de mobiliarios, equipos e instalaciones necesarios para el desarrollo de la actividad motivo de la concesión, no provistos por la Universidad. El listado de equipamiento propuesto será evaluado por la Comisión Especial de Control (art. 17° Pliego de Condiciones Particulares) 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 TRES (3) días hábiles, readecúe su propuesta. Dicha readecuación no podrá implicar variación de los valores económicos propuestos. Toda vez que el concesionario quiera incorporar nuevo equipamiento, deberá solicitar autorización previa de la Institución. La firma adjudicataria, al iniciar la prestación deberá contar con 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 11°.- HABILITACIONES 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 al inicio de la Concesión, mediante exhibición de los certificados que le sean extendidos por las correspondientes autoridades de aplicación. Si el adjudicatario no cumple 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 12°.- 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 6° del presente. Asimismo presentará un seguro contra incendios a favor de la Universidad Nacional de Río Negro, que cubra el espacio físico cedido y los elementos. La compañía de seguros deberá ser de primera línea. Se deberá acompañar copia de la póliza y los cupones de pago correspondientes. No obstante el adjudicatario será responsable y deberá resarcir los daños y perjuicios que pudiera sufrir la Universidad y/o terceros, sean de cualquier naturaleza que fueren y producidos por cualquier motivo, aunque provenga de caso fortuito o de 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, ejecutar la Garantía de Adjudicación y accionar por los daños y perjuicios ocasionados. Si,	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	aun así, no se lograra el cumplimiento por parte del Concesionario, se lo intimará para que desaloje las instalaciones del Concedente dentro de un plazo de DIEZ (10) días bajo apercibimiento de uso de la Fuerza Pública. ARTÍCULO 13°.- 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. 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. Asimismo, retirará los residuos y deberá colocarlos en los contenedores del servicio de recolección de residuos habilitados a tal fin, cuyo costo correrá por su cuenta, cuidando que estos últimos elementos y el sector donde se encuentren ubicados, sean lavados y desinfectados diariamente para evitar la proliferación de insectos y roedores, debiendo mantener los mismos permanentemente tapados. El almacenamiento de residuos deberá realizarse fuera del área de manipulación de alimentos y deberán ser dispuestos en bolsas reglamentarias. En acuerdo con 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 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 ajustarse a lo dispuesto en el Art. 27 y siguiente del presente Anexo. Las advertencias se emitirán ante faltas menores que, sin estar previstas expresamente en el presente régimen, posean razonable conexión 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 acumulativas durante todo el contrato. La persistencia de faltas que hubieran meritado advertencias darán derecho a la Universidad a aplicar el resto de las sanciones, según su gravedad y extensión. La higiene total de los elementos e instalaciones, deberá regirse por la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo, Decreto Reglamentario 351/79. ARTÍCULO 14°.- INSPECCIONES Y CONTROLES: 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 la Comisión Especial de Control podrá realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad. CONTRALORES OFICIALES. Previa notificación al concesionario del carácter oficial del contralor, el mismo se realizará garantizando la	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	participación del concesionario en todos sus aspectos y sus resultados serán vinculantes para las partes. Los resultados de los controladores así realizados serán oficiales y podrán servir de antecedente para la aplicación de las penalidades a que hubiere lugar. En este sentido, la Universidad se reserva el derecho de disponer cuantas inspecciones crea oportunas en las instalaciones concesionadas. ARTÍCULO 15°.- 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 despido, accidentes de trabajo y demás pagos que deba cumplir en su carácter de empleador, como así también los daños y perjuicios que pueda ocasionar a la Universidad o terceros, reintegrando a la Universidad la totalidad de los gastos en que hubiere incurrido en su defensa incluyendo honorarios de profesionales y peritos. 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 con 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 adicionales contra incendio, además de los extintores ya colocados (nuevos extinguidores, 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 16°.- 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 17°.- MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN: El Concesionario tendrá a su cargo la obligación de reparar todos aquellos daños o deterioros provenientes de actos u omisiones propios,	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	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, incluidos en la concesión según anexo V, ya sea que los daños y deterioros provengan de actos o acciones negligentes o bien del uso normal de los bienes. ARTÍCULO 18°.- 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. Tanto en el comedor como en el buffet, los miembros de la comunidad universitaria podrán utilizar un sector de mesas, sin necesidad de consumición alguna, cuya cantidad, ubicación y franja horaria se definirán en acuerdo con el concesionario. Asimismo, el concesionario indicará con toda claridad y precisión la manera, forma, procedimiento, materiales, instrumentos, 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 19°.- 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 20°.- CONSTRUCCIONES NO AUTORIZADAS: El Concesionario no podrá introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito previo de la Universidad. La ejecución de modificaciones, trabajos u obras sin el consentimiento a que se refiere en el párrafo anterior, obligará exclusivamente al Concesionario. En tal caso, éste deberá hacerse cargo de todos los gastos para adecuarlas, destruirlas o removerlas de inmediato y volver los bienes a su estado anterior, según el caso, a sólo requerimiento de esta Institución. Las mejoras efectuadas sin autorización de la Universidad, en caso de ser aceptadas, quedarán incorporadas al patrimonio de la Administración y no darán lugar a compensación alguna. ARTÍCULO 21°.- 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 máquinas registradoras autorizadas. 2°) Deberá hacer frente en forma íntegra a toda indemnización por despido, accidentes y demás pagos originados por la Concesión, manteniendo indemne a la Universidad de todo reclamo, y en su defecto, deberá abonar toda suma que la misma abone en concepto de capital, intereses, ajustes, honorarios de los profesionales y de los peritos actuantes, costos y costas. 3°) Destinará los bienes objeto de la concesión o el servicio a su uso propio y correcto, evitando el uso indebido o abusivo de los mismos por	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	propios o terceros. Se atenderá a lo establecido en los pliegos del llamado, a lo establecido en su oferta, a las reglas del arte de la actividad y a 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, 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 22°.- RESPONSABILIDAD POR DAÑOS Y PERJUICIOS: El Concesionario será responsable en todos los casos, de todo tipo de deterioro que se ocasione a los bienes de propiedad de la Universidad, como consecuencia de falla, falta de cuidado o negligencia en la ejecución de los trabajos o servicios concesionados, quedando obligado a hacer efectivo de inmediato los cargos que se le formulen por tal motivo. Asimismo será responsable de los daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros. El Concesionario asumirá plena y exclusiva responsabilidad sobre el personal que le depende o contrata para la ejecución de los trabajos relacionados con las obras, bienes o servicios concesionados. ARTÍCULO 23°.- 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 24°.- ENTREGA Y DEVOLUCIÓN DE BIENES, ESPACIOS E INSTALACIONES: Los bienes, espacios e instalaciones involucrados en la Concesión serán documentados en el contrato. Al finalizar la Concesión o en caso de rescisión, revocación, etc. de la misma, el Concesionario deberá devolver esos bienes, espacios e instalaciones en iguales o mejores condiciones operativas, técnicas, de mantenimiento y administrativas que aquellas en que los recibiera, o reponer los mismos en caso de faltantes. La Universidad controlará en tal oportunidad, que, a pesar de los efectos del tiempo y el buen uso, se constate que el Concesionario haya cumplido cabalmente con sus obligaciones referentes al mantenimiento de los bienes, espacios, instalaciones y obras. También controlará si se llevaron a cabo las mejoras previstas en la Concesión o aquellas que el Concesionario hubiera introducido por propia iniciativa. El inventario de devolución a la Universidad de bienes, instalaciones, espacios, obras y servicios se realizará en un día y hora a concertar con el concesionario y de modo que pueda realizarse en fecha próxima a la finalización del plazo de la concesión. El Concesionario dispondrá de DIEZ (10) días para retirar los efectos de su pertenencia, salvo aquellos cuyo traspaso a propiedad de la Universidad haya sido establecido en el Contrato de Concesión. Este plazo se calculará a partir de la fecha en que se procedió a la desocupación y entrega conforme, a la Universidad, de las instalaciones, bienes, obras, servicios y espacios. Si dentro de ese plazo el Concesionario no ha desocupado las instalaciones entregadas en Concesión, queda entendido por el presente que el Concesionario otorga a la Universidad la potestad para que proceda de inmediato a tomar posesión de los bienes y servicios involucrados en la Concesión, sin perjuicio de iniciar las acciones para el inmediato desalojo del espacio otorgado. ARTÍCULO 25°.- FALTA DE RESTITUCIÓN DE LOS BIENES POR	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	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 26°.- 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 27°.- 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) SANCIONES: sin perjuicio de las correspondientes penalidades, podrá ser pasibles de las siguientes sanciones en los supuestos de incumplimiento de sus obligaciones, cuya aplicación compete a la Oficina Nacional de Contrataciones. 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 28°.- TIPIFICACIÓN Y GRADUACIÓN DE MULTAS: Referencia: Tipificación => Graduación (el valor indicado corresponde al porcentaje del canon mensual vigente al momento en que se verifica la falta) <u>Elaboración:</u> 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% <u>Personal:</u> 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 auditorías estimadas en el presente pliego. => 75% Por conducta inadecuada del personal. => 25% <u>Contaminación:</u>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	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% <u>Calidad del Servicio:</u> 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 la verificación de la falta de un aspecto no desplaza a la penalidad que correspondiera por la falta verificada en otro. <u>Menús (gramaje, cumplimiento del mosaico):</u> 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% <u>Documentación:</u> 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 29°.- PROCEDIMIENTOS: En cada caso que se susciten circunstancias que impongan la aplicación de una penalidad, la Universidad confeccionará un Acta de Incumplimiento, la que será suscripta también por el Concesionario quien, si lo estima conveniente, podrá firmar en disidencia o hacer en ella las observaciones que estime pertinente. Estas observaciones no tendrán aún carácter de Impugnación, y el Concesionario tendrá un plazo de CINCO (5) días para formular su Descargo. ARTÍCULO 30°.- 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; cómo se deduce su valor y cómo 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	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	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 abonarán 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 incumplimiento de los servicios (según la tipificación establecida en el Art. 28 del presente anexo) o incumplimiento del pago del canon respectivo, las multas se aplicarán conforme se detalla a continuación: Multa inicial: La multa inicial será la graduada en el presente pliego. Primera reincidencia: ante la primera reincidencia, la multa equivaldrá al importe establecido en las bases del llamado más un 50% (cincuenta por ciento). Segunda reincidencia: cuando se verifique una segunda reincidencia, la multa será del doble previsto en el pliego. Tercera reincidencia: verificada la tercera reincidencia, se aplicará una multa equivalente al triple de la multa prevista y la Universidad tendrá derecho a rescindir del contrato. ARTÍCULO 31°.- RESPONSABILIDAD DE LA UNIVERSIDAD: 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 el mismo responsabilizarse por todos los elementos, enseres, maquinarias e instalaciones, para lo cual podrá contar con su correspondiente seguro	
2	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ARTÍCULO 1°.- OBJETO: Concesión del servicio de Buffet en el campus de la Sede Atlántica ubicado en la planta alta del edificio áulico de la Sede Atlántica, en Ruta Provincial 1 N° 5.506 de la Ciudad de Viedma, Provincia de Río Negro, que cuenta con una superficie cubierta de 25 m² (donde el concesionario deberá resguardar sus elementos de trabajo) y aproximadamente 100 m² abiertos destinados a la colocación del mobiliario y a ambos lados del espacio cerrado. Se pretende aprovechar la distribución del espacio abierto para diferenciar dos sectores en el buffet: uno con mesas para cuatro (4) sillas cada una y otro con mesas bajas y banquetas o sillones tipo puff destinado a lectura, reuniones, etc., donde también se ofrecerá el servicio. ARTÍCULO 2°.- DESTINATARIOS: La Universidad Nacional de Río Negro posee en la actualidad más de 2500 alumnos/as en la Sede Atlántica, que asisten al campus en distintos horarios, a lo se suman unos 214 docentes y 37 nodocentes, además de las autoridades. Sin perjuicio de las cifras estimativas informadas en el presente pliego, la Universidad considera que el adjudicatario 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. ARTÍCULO 3°.- PRESTACIONES: Buffet del Campus: 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. Obligaciones: el concesionario deberá garantizar: - El servicio de cafetería, que incluya café, café con leche, te, mate cocido, etc. - El servicio de kiosco, preferentemente saludable, incluyendo barras de cereal, barras de arroz, yogures, galletitas, agua saborizada, gaseosas, agua mineral, etc., incluyendo alimentos para celíacos y veganos. - Otros servicios a disponer por la UNRN, como ser servicios especiales de restaurante o refrigerio al personal, invitados especiales,	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	delegaciones, etc. u otros servicios propuestos por el Concesionario y autorizados por la UNRN. Prohibiciones - Se prohíbe al concesionario el expendio de bebidas alcohólicas y de cigarrillos. ARTÍCULO 4°.- HORARIO DE ATENCIÓN: a) Buffet del Campus: el buffet ofrecerá sus servicios de lunes a viernes durante toda la jornada académica y laboral desde las 08:00hs. A 21:00 hs y los días sábados de 8:00 hs a 15:00hs, permaneciendo cerrado los días feriados y asuetos administrativos. Dichos horarios podrán ser acordados por las autoridades de la Universidad a fin de mejorar el servicio. En los períodos de receso académico, tanto invernal como estival, la Universidad permanecerá cerrada, por tanto se deberá acordar con el concesionario si se requerirá del servicio del comedor. De todas maneras los horarios y días de funcionamiento se podrán ajustar a las particularidades de cada situación no prevista y las necesidades coyunturales de la comunidad universitaria. ARTÍCULO Nº 5.- MENÚ. PRECIOS. READECUACIÓN: 5.1. MENÚ b) Buffet del Campus. Deberá contar con servicio de cafetería, que incluya café, café con leche, te, mate cocido, etc. El servicio de kiosco, preferentemente saludable deberá, incluir barras de cereal, barras de arroz, yogures, galletitas, agua saborizada, gaseosas, agua mineral, etc., incluyendo alimentos para celíacos y veganos. 5.2 PRECIOS El valor de lo ofrecido declarados por los oferentes posee una doble función: Formarán parte de la base objetiva de comparación entre los distintos oferentes (según lo previsto en el artículo del Pliego de Bases y Condiciones particulares nominado como CRITERIO DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN). Fijan el valor de venta al público de los productos comercializados durante todo el tiempo de la concesión: Los mismos tendrán posibilidad de readecuarse transcurrido los seis meses de iniciada la concesión. Observación: todos los servicios y/o productos que el concesionario brinde ajustarán su valor al corriente en plaza. No obstante, la Universidad podrá requerir un ajuste del precio de estos productos/servicios cuando advirtiera una grosera inadecuación o desequilibrio manifiesto entre el objeto del servicio prestado y el precio que por él se perciba. 5.3 READECUACIÓN DE PRECIOS Los precios podrán adecuarse a requerimiento del concesionario, con una frecuencia no inferior a SEIS (6) meses y de acuerdo con el Capítulo correspondiente a "Alimentos y Bebidas" del Índice de Precios al Consumidor, publicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC), que refleje una variación superior al DIEZ POR CIENTO (10%) calculada desde el inicio de la concesión o desde la última readecuación tramitada. El concesionario deberá presentar la solicitud dentro de los 10 días posteriores a la publicación del INDEC de donde surja la variación antes mencionada. Transcurrido dicho plazo sin que el concesionario atendiera la carga descripta, se considerará renunciado el derecho a readecuar los precios por ese período, debiendo aguardar al siguiente. Los Precios de los Menús deberán publicarse en cartelera visible. A estos efectos, y junto con las observaciones que estime corresponder, el concesionario deberá remitir la planificación del listado de comidas para el período siguiente a la Comisión Especial de Control designada a tal efecto, quien dictaminará sobre su aprobación. ARTICULO 6°.- PERSONAL: Comunicada la adjudicación, la firma adjudicataria dispondrá de un plazo de DIEZ (10) días hábiles administrativos para entregar a la Universidad una lista completa del personal que afectará a las tareas provenientes del Contrato o los eventuales reemplazantes. En tal lista se	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	especificarán los siguientes datos de cada una de esas personas: - Apellido y Nombre según figure en el documento de identidad - Nacionalidad. - Función que desempeñará. - Horario que cumplirá - Número y tipo de Documento de Identidad - Copia de la Libreta Sanitaria, expedida por la Municipalidad de Viedma. Asimismo las personas dispuestas por el Concesionario para la realización de los trabajos objeto de la Contratación deberán ser mayores de edad, acreditar la realización del curso de manipulación de alimentos (con las constancias que se emiten a tal efecto, expedidos por organismos oficiales) y dar estricto cumplimiento a todos los requisitos y requerimientos establecidos en el presente pliego. El Concesionario tendrá la obligación y responsabilidad exclusiva e ineludible de constatar la fidelidad y veracidad de la información que se entregue a la Universidad y será también de su responsabilidad la obtención de la información probatoria que sea menester, de manera de asegurar que no figuren errores ni omisiones de ninguna naturaleza. La Universidad se reserva el derecho de solicitar el cambio de cualquier integrante de la dotación del concesionario por causa debidamente fundada y notificada al concesionario. Este último tendrá 48 horas para producir el cambio solicitado bajo apercibimiento de resolución de la concesión por su exclusiva responsabilidad. Correrá por cuenta de la firma adjudicataria, la provisión de la vestimenta, accesorios e indumentaria de seguridad de 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 pudiese 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 7º.- LIBRO DE QUEJAS: El Concesionario habilitará un Libro de Quejas, que deberá presentarse a la Comisión Especial de Control 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 su nombre y apellido, dirección, tipo y número de documento de identidad y número telefónico, con la finalidad de permitir a la Universidad arbitrar las medidas a su alcance para mejorar los servicios que se prestan. En el libro de quejas el concesionario podrá formular su descargo a cuyo fin se considerará notificado con la firma por parte de su personal o del representante que fuere designado al efecto. En caso de negativa, la Universidad procederá a dejar constancia de tal circunstancia. Formulado el descargo, la Universidad 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 8º.- 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	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	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 9°.- PAGO DE SERVICIOS: El consumo de gas, agua, energía eléctrica, teléfono, etc., que insuma el proceso alimentario y toda la actividad del sector producción y almacenamiento, serán abonadas por la empresa adjudicataria de conformidad a la facturación emitida por las empresas que proveen dichos servicios o la imputación correspondiente que determine la Universidad de la facturación efectuada a su cargo, atendiendo al consumo de los respectivos medidores. El Concesionario podrá colocar 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. 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 10°.- 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 como parte de la oferta, un listado de mobiliarios, equipos e instalaciones necesarios para el desarrollo de la actividad motivo de la concesión, no provistos por la Universidad. El listado de equipamiento propuesto será evaluado por la Comisión Especial de Control (art. 17° Pliego de Condiciones Particulares) 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 TRES (3) días hábiles, readecúe su propuesta. Dicha readecuación no podrá implicar variación de los valores económicos propuestos. Toda vez que el concesionario quiera incorporar nuevo equipamiento, deberá solicitar autorización previa de la Institución. La firma adjudicataria, al iniciar la prestación deberá contar con 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 11°.- HABILITACIONES 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 al inicio de la Concesión, mediante exhibición de los certificados que le sean extendidos por las	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	correspondientes autoridades de aplicación. Si el adjudicatario no cumpliera con estas exigencias por razones a él imputables, se lo intimará al cumplimiento en un plazo igual al anterior, bajo apercibimiento de rescindir el contrato, con ejecución de la garantía de adjudicación, sin perjuicio de las acciones por los daños y perjuicios que pudiere haber producido. ARTÍCULO 12°.- 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 6° del presente. Asimismo presentará un seguro contra incendios a favor de la Universidad Nacional de Río Negro, que cubra el espacio físico cedido y los elementos. La compañía de seguros deberá ser de primera línea. Se deberá acompañar copia de la póliza y los cupones de pago correspondientes. No obstante el adjudicatario será responsable y deberá resarcir los daños y perjuicios que pudiera sufrir la Universidad y/o terceros, sean de cualquier naturaleza que fueren y producidos por cualquier motivo, aunque provenga de caso fortuito o de 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 de un término igual al anterior bajo apercibimiento de rescindir el Contrato, ejecutar la Garantía de Adjudicación y accionar por los daños y perjuicios ocasionados. Si, aun así, no se lograra el cumplimiento por parte del Concesionario, se lo intimará para que desaloje las instalaciones del Concedente dentro de un plazo de DIEZ (10) días bajo apercibimiento de uso de la Fuerza Pública. ARTÍCULO 13°.- HIGIENE, LIMPIEZA, ASEO Y MANTENIMIENTO DE LOS ESPACIOS CONCESIONADOS: El Concesionario mantendrá perfectamente limpios y aseados los locales y espacios asignados. Es obligación del concesionario mantener las instalaciones en perfectas condiciones de uso y limpieza; cuidando la observación de las normas bromatológicas. Tendrá a su cargo la limpieza y mantenimiento de todas las áreas afectadas a los servicios que se ensucian como consecuencia de tareas de aprovisionamiento, evacuación 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. 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. Asimismo, retirará los residuos y deberá colocarlos en los contenedores del servicio de recolección de residuos habilitados a tal fin, cuyo costo correrá por su cuenta, cuidando que estos últimos elementos y el sector donde se encuentren ubicados, sean lavados y desinfectados diariamente para evitar la proliferación de insectos y roedores, debiendo mantener los mismos permanentemente tapados. El almacenamiento de residuos deberá realizarse fuera del área de manipulación de alimentos y deberán ser dispuestos en bolsas reglamentarias. En acuerdo con 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 incumplimientos podrán ser motivo de advertencias, multa y/o rescisión del contrato según las normativas de	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	las cláusulas precedentes. Respecto a las sanciones de multa y/o rescisión, deberá ajustarse a lo dispuesto en el Art. 27 y siguiente 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 meritado 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 regirse por la Ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo, Decreto Reglamentario 351/79. ARTÍCULO 14°.- INSPECCIONES Y CONTROLES: 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 la Comisión Especial de Control podrá realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad. CONTRALORES OFICIALES. Previa notificación al concesionario del carácter oficial del contralor, el mismo se realizará garantizando la participación del concesionario en todos sus aspectos y sus resultados serán vinculantes para las partes. Los resultados de los contralores así realizados serán oficiales y podrán servir de antecedente para la aplicación de las penalidades a que hubiere lugar. En este sentido, la Universidad se reserva el derecho de disponer cuantas inspecciones crea oportunas en las instalaciones concesionadas. ARTÍCULO 15°.- 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 despido, accidentes de trabajo y demás pagos que deba cumplir en su carácter de empleador, como así también los daños y perjuicios que pueda ocasionar a la Universidad o terceros, reintegrando a la Universidad la totalidad de los gastos en que hubiere incurrido en su defensa incluyendo honorarios de profesionales y peritos. 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 con 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	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	detalle de las marcas en los casos que corresponda. 9º) Contar con elementos adicionales contra incendio, además de los extintores ya colocados (nuevos extinguidores, baldes, arena, etc.), debidamente habilitados por la autoridad competente. 10º) Satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto. 11º) 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 16º.- 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 17º.- 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, incluidos en la concesión según anexo V, ya sea que los daños y deterioros provengan de actos o acciones negligentes o bien del uso normal de los bienes. ARTÍCULO 18º.- 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. Tanto en el comedor como en el buffet, los miembros de la comunidad universitaria podrán utilizar un sector de mesas, sin necesidad de consumición alguna, cuya cantidad, ubicación y franja horaria se definirán en acuerdo con el concesionario. Asimismo, el concesionario indicará con toda claridad y precisión la manera, forma, procedimiento, materiales, instrumentos, 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 19º.- 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 20º.- 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	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	Universidad, en caso de ser aceptadas, quedarán incorporadas al patrimonio de la Administración y no darán lugar a compensación alguna. ARTICULO 21°.- 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 máquinas registradoras autorizadas. 2°) Deberá hacer frente en forma íntegra a toda indemnización por despido, accidentes y demás pagos originados por la Concesión, manteniendo indemne a la Universidad de todo reclamo, y en su defecto, deberá abonar toda suma que la misma abone en concepto de capital, intereses, ajustes, honorarios de los profesionales y de los peritos actuantes, costos y costas. 3°) Destinará los bienes objeto de la concesión o el servicio a su uso propio y correcto, evitando el uso indebido o abusivo de los mismos por propios o terceros. Se atenderá a lo establecido en los pliegos del llamado, a lo establecido en su oferta, a las reglas del arte de la actividad y a 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, 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 22°.- RESPONSABILIDAD POR DAÑOS Y PERJUICIOS: El Concesionario será responsable en todos los casos, de todo tipo de deterioro que se ocasione a los bienes de propiedad de la Universidad, como consecuencia de falla, falta de cuidado o negligencia en la ejecución de los trabajos o servicios concesionados, quedando obligado a hacer efectivo de inmediato los cargos que se le formulen por tal motivo. Asimismo será responsable de los daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros. El Concesionario asumirá plena y exclusiva responsabilidad sobre el personal que le depende o contrata para la ejecución de los trabajos relacionados con las obras, bienes o servicios concesionados. ARTÍCULO 23°.- 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 24°.- 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	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	condiciones operativas, técnicas, de mantenimiento y administrativas que aquellas en que los recibiera, o reponer los mismos en caso de faltantes. La Universidad controlará en tal oportunidad, que, a pesar de los efectos del tiempo y el buen uso, se constate que el Concesionario haya cumplido cabalmente con sus obligaciones referentes al mantenimiento de los bienes, espacios, instalaciones y obras. También controlará si se llevaron a cabo las mejoras previstas en la Concesión o aquellas que el Concesionario hubiera introducido por propia iniciativa. El inventario de devolución a la Universidad de bienes, instalaciones, espacios, obras y servicios se realizará en un día y hora a concertar con el concesionario y de modo que pueda realizarse en fecha próxima a la finalización del plazo de la concesión. El Concesionario dispondrá de DIEZ (10) días para retirar los efectos de su pertenencia, salvo aquellos cuyo traspaso a propiedad de la Universidad haya sido establecido en el Contrato de Concesión. Este plazo se calculará a partir de la fecha en que se procedió a la desocupación y entrega conforme, a la Universidad, de las instalaciones, bienes, obras, servicios y espacios. Si dentro de ese plazo el Concesionario no ha desocupado las instalaciones entregadas en Concesión, queda entendido por el presente que el Concesionario otorga a la Universidad la potestad para que proceda de inmediato a tomar posesión de los bienes y servicios involucrados en la Concesión, sin perjuicio de iniciar las acciones para el inmediato desalojo del espacio otorgado. ARTÍCULO 25°.- 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 26°.- 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 27°.- 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) SANCIONES: sin perjuicio de las correspondientes penalidades, podrá ser pasibles de las siguientes sanciones en los supuestos de incumplimiento de sus obligaciones, cuya aplicación compete a la Oficina Nacional de Contrataciones. 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 28°.- TIPIFICACIÓN Y GRADUACIÓN DE MULTAS: Referencia: Tipificación => Graduación (el valor indicado corresponde al porcentaje del canon mensual vigente al momento en que se verifica la falta) <u>Elaboración:</u> No se implementan buenas prácticas de manufactura, no hay proceso de documentación pertinente. => 40% No se encuentra delimitada el área de elaboración internamente (zona	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	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% <u>Personal:</u> 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 auditorías estimadas en el presente pliego. => 75% Por conducta inadecuada del personal. => 25% <u>Contaminación:</u> 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% <u>Calidad del Servicio:</u> 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 la verificación de la falta de un aspecto no desplaza a la penalidad que correspondiera por la falta verificada en otro. <u>Menús (gramaje, cumplimiento del mosaico):</u> 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	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	consentimiento de la institución. => 75% 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 29°.- PROCEDIMIENTOS: En cada caso que se susciten circunstancias que impongan la aplicación de una penalidad, la Universidad confeccionará un Acta de Incumplimiento, la que será suscripta también por el Concesionario quien, si lo estima conveniente, podrá firmar en disidencia o hacer en ella las observaciones que estime pertinente. Estas observaciones no tendrán aún carácter de Impugnación, y el Concesionario tendrá un plazo de CINCO (5) días para formular su Descargo. ARTÍCULO 30°.- 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; cómo se deduce su valor y cómo 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 abonarán 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 incumplimiento de los servicios (según la tipificación establecida en el Art. 28 del presente anexo) o incumplimiento del pago del canon respectivo, las multas se aplicarán conforme se detalla a continuación: Multa inicial: La multa inicial será la graduada en el presente pliego. Primera reincidencia: ante la primera reincidencia, la multa equivaldrá al importe establecido en las bases del llamado más un 50% (cincuenta por ciento). Segunda reincidencia: cuando se verifique una segunda reincidencia, la multa será del doble previsto en el pliego. Tercera reincidencia: verificada la tercera reincidencia, se aplicará una multa equivalente al triple de la multa prevista y la Universidad tendrá derecho a rescindir del contrato. ARTÍCULO 31°.- RESPONSABILIDAD DE LA UNIVERSIDAD: 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 el mismo responsabilizarse por todos los elementos, enseres, maquinarias e instalaciones, para lo cual podrá contar con su correspondiente seguro.	