

## DECLARACIÓN JURADA CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que el/la oferente constituye el siguiente domicilio dentro del territorio nacional y donde serán válidas todas las notificaciones que se debieran cursar en el marco de este procedimiento.

Razón social/nombre y apellido:

CUIT N°:

Domicilio constituido:

Localidad/Ciudad:

Código postal:

Teléfono:

E-mail:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

## DECLARACIÓN JURADA DE INTERESES - DECRETO N° 202/2017

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que:

**NO**

**SÍ**

se encuentra alcanzado por alguno de los siguientes supuestos de vinculación respecto del Presidente, Vicepresidente de la Nación, Jefe de Gabinetes de Ministros y demás Ministros - aunque éstos no tuvieran competencia para decidir sobre la presente contratación- y respecto de autoridades de igual o inferior rango en el sector público nacional—con competencia para decidir sobre la contratación-:

- a) Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad.
- b) Sociedad o comunidad.
- c) Pleito pendiente.
- d) Ser deudor o acreedor.
- e) Haber recibido beneficios de importancia.
- f) Amistad pública que se manifieste por la familiaridad y frecuencia en el trato.

En cumplimiento de lo establecido por la Comunicación General de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES N° 76/2017, se informa que el funcionario con competencia para autorizar la convocatoria y elección del procedimiento, aprobar los pliegos y la preselección en etapa múltiple, dejar sin efecto, declarar desierto, aprobar el procedimiento y adjudicar y declarar fracasado; es:

-Darío KUSINSKY, Rector de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JOSÉ CLEMENTE PAZ.

En caso de que el declarante sea una persona jurídica, deberá consignarse cualquiera de los vínculos anteriores, existentes en forma actual o dentro del último año calendario, entre los funcionarios alcanzados y los representantes legales, sociedades controlantes o controladas o con interés directo en los resultados económicos o financieros, director, socio o accionista que posea participación, por cualquier título, idónea para formar la voluntad social o que ejerza una influencia dominante como consecuencia de acciones, cuotas o partes de interés poseídas.

UNPAZ

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

ANEXO C

**DECLARACIÓN JURADA - SISTEMA DE PROTECCIÓN INTEGRAL DE LOS  
DISCAPACITADOS – DECRETO N° 312/2010**

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que el/la oferente, de resultar adjudicatario, se obliga a ocupar a personas con discapacidad, en una proporción no inferior al CUATRO POR CIENTO (4%) de la totalidad del personal afectado a la prestación del servicio, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 13, inciso i, punto 4, del Decreto N° 312/2010 y por artículo 21 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por la Disposición ONC N° 63/2016.

Razón social:

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

ANEXO D

**DECLARACIÓN JURADA DE AUTENTICIDAD DE DOCUMENTACIÓN**

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, declara bajo juramento que los archivos presentados corresponden a documentación auténtica y que se compromete a exhibir y/o presentar la documentación original que corresponda a solicitud de la UNIVERSIDAD.

Firma:

Aclaración:

Tipo y Número de Documento:

UNPAZ

## ANEXO E

**FORMULARIO DE OFERTA**

CONTRATACIÓN DIRECTA POR COMPULSA ABREVIADA POR MONTO N° 62/2023  
EXPEDIENTE UNPAZ N° 1112/2023

Renglón	Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Canon ofertado
1	36	Mes	Concesión del servicio de comedor universitario.	

La cotización debe expresar, como mínimo, el equivalente al valor de 400 menús generales a precio del mes en ejecución del servicio.

La sola presentación de la oferta implica el total conocimiento y aceptación de todas las normas que rigen el presente procedimiento de selección, conforme dispone el artículo 52 del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Decreto N° 1030/2016.

Razón Social:

Firma:

Aclaración:

UNPAZ

ANEXO F

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

ARTÍCULO 1°. OBJETO: Concesión del servicio de comedor universitario. A través de dicho servicio, la UNIVERSIDAD pretende que los estudiantes, docentes y nodocentes que diariamente desarrollan sus tareas en sus instalaciones accedan a una oferta de alimentos sana, variada y económica.

ARTÍCULO 2°. PLAZO DEL CONTRATO: La concesión tendrá una duración de TREINTA Y SEIS (36) meses, contados a partir de la fecha de firma del contrato o notificación de la orden de compra y será prorrogable por DOCE (12) meses, en iguales condiciones.

ARTÍCULO 3°. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El Comedor Universitario se encuentra ubicado en la planta baja del Edificio Aulario y Comedor Universitario, sito en la calle Leandro N. Alem Nº 4751 de la localidad y partido de José C. Paz, Provincia de Buenos Aires.

Dicho espacio posee una superficie cubierta de 732 m2 y sus características se detallan en el plano que, como Apéndice I, es parte integrante del presente pliego.

Este local se entregará al Concesionario en las condiciones en que se encuentra al momento del presente llamado a licitación, por lo que el oferente declara conocer y aceptar por la sola presentación de su propuesta.

ARTÍCULO 4°. VISITA PREVIA: Los interesados deberán realizar una visita de inspección al lugar donde se deberá prestar el servicio, con el objeto de obtener por sí mismos y bajo su responsabilidad y riesgo, toda la información necesaria para realizar su oferta.

La visita reviste el carácter de obligatoria y deberá realizarse como mínimo UN (1) día hábil antes de la apertura de ofertas. Se extenderá un certificado de visita que el oferente deberá presentar junto con su propuesta debidamente firmado.

La visita se realizará en día y horario a confirmar por la SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.

UNPAZ

ARTÍCULO 5°. ANTECEDENTES: Los oferentes deberán acreditar experiencia en la prestación de servicios similares en entidades académicas o universitarias no inferior a TRES (3) años.

ARTÍCULO 6°. EQUIPAMIENTO: Los oferentes deberán contar con un equipamiento mínimo que garantice la prestación del servicio. Por ello, deberán detallar en su oferta la cantidad y especificación técnica de equipos, maquinarias e instrumentales, previendo su adecuación al Comedor Universitario. La UNIVERSIDAD proveerá del equipamiento detallado en el Apéndice III del presente pliego.

ARTÍCULO 7°. EVALUACIÓN DE OFERTAS: A los efectos de la selección de la propuesta más conveniente, la COMISIÓN EVALUADORA tendrá en cuenta la conjunción de todos los aspectos que hacen a la propuesta: precios ofrecidos, calidad y variedad de menús propuestos; antecedentes en prestaciones similares y experiencia previa en el rubro; inversión propuesta; servicios adicionales.

ARTÍCULO 8°. CANON BASE.

8.1. El canon mensual que el CONCESIONARIO deberá abonar a la UNIVERSIDAD será, como mínimo, el equivalente al valor 400 menús generales a precio del mes en ejecución del servicio y deberá ser abonado por transferencia bancaria a la cuenta recaudadora de la UNIVERSIDAD del 1 al 10 de cada mes.

La UNIVERSIDAD podrá reemplazar el cobro del canon por el otorgamiento por parte del CONCESIONARIO de menús gratuitos o con descuento a estudiantes/trabajadores y/u otros integrantes de la comunidad universitaria.

8.2. Durante los meses de enero y febrero de cada año, el canon establecido se reducirá en un CINCUENTA POR CIENTO (50%).

8.3. El incumplimiento del pago en el plazo estipulado devengará un interés punitivo diario del UNO POR CIENTO (1%) calculado sobre el canon que esté vigente en dicha oportunidad.

UNPAZ

ARTÍCULO 9°. REQUERIMIENTOS GENERALES: El servicio deberá garantizar los siguientes requerimientos generales:

-Desayunos y meriendas: se deberá incluir mínimamente café con leche y medialunas u opción de variantes similares (por ejemplo: té, chocolatada, tostados, etc.) y refrigerios.

-Almuerzo: provisión diaria de alimentos y bebidas de buena calidad, sanos, equilibrados, variados y económicos, para toda la comunidad universitaria de la UNIVERSIDAD. Se deberán incluir comidas rápidas frías y un plato caliente, ver Apéndice I.

Se deberá garantizar en los horarios pico (ingreso de los/as estudiantes en cada turno, recreos, etc.) personal y mercadería suficiente para atender la demanda de la comunidad universitaria.

La UNIVERSIDAD se reserva el derecho de contratar el servicio de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos y de concesionar con personas físicas o jurídicas distintos otros espacios destinados al rubro kiosco.

Se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas y cigarrillos.

#### ARTÍCULO 10. MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN.

El sistema adoptado para la prestación del servicio será el de autoservicio con bandejas individuales y la implementación de un sistema recipientes para comidas frías y calientes que serán servidas por el personal del concesionario.

Además, se deberá atender las mesas del Comedor Universitario.

Deberá garantizarse una clara separación del sector de atención al público y del cobro de los productos o caja, a los fines de facilitar una rápida atención y evitar la acumulación de personas y filas extensas.

ARTÍCULO 11. PRECIOS: Los precios iniciales y la calidad del servicio serán informado por los oferentes en sus propuestas, de acuerdo a lo previsto en el Apéndice I del presente pliego.

Los precios deberán ser respetados estrictamente y ser publicarlos en lugares fácilmente visibles.

El concesionario deberá establecer un esquema diferencial de precios de venta de productos en los casos en los que los consumidores opten por utilizar sus propias vajillas y/o utensilios.

ARTÍCULO 12. READECUACIÓN DE PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO: Los precios podrán adecuarse a requerimiento del concesionario y deberán corresponder a precios de mercado. Las adecuaciones se realizarán con una frecuencia no inferior a TRES (3) meses y se tomará como referencia para su solicitud el capítulo correspondiente a “Alimentos y Bebidas” del Índice de Precios al Consumidor, publicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC). El concesionario deberá presentar la solicitud dentro de los

DIEZ (10) días posteriores a la publicación del INDEC. 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.

**ARTÍCULO 13. HORARIO DE ATENCIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO:** El horario de atención será de lunes a viernes de 07.00 a 22:00 y sábados de 8.00 a 16:00 horas.

El horario de atención podrá sufrir variaciones de acuerdo a las necesidades de la UNIVERSIDAD o a pedido del concesionario, previa aprobación.

Fuera del horario previamente establecido, la UNIVERSIDAD podrá hacer uso del espacio para actividades propias. En estos casos, se notificará previamente y la UNIVERSIDAD se hará cargo de las acciones necesarias para que el espacio se encuentre en óptimas condiciones una vez finalizadas esas actividades.

**ARTÍCULO 14. ACONDICIONAMIENTO DEL ESPACIO OBJETO DE LA CONCESIÓN:** El concesionario deberá acondicionar el espacio objeto de la concesión a los parámetros establecidos en los incisos a) y b) del presente artículo por su exclusiva cuenta y cargo.

A tal efecto, el proyecto deberá recibir la aprobación de la UNIVERSIDAD y deberá ejecutarse en el plazo que ésta establezca y sin que se vea interrumpida la prestación del servicio.

a) **Amoblamiento:** La UNIVERSIDAD entregará el espacio según lo detallado en el plano que, como Apéndice II, forma parte del presente pliego. Sin perjuicio de ello, el oferente podrá presentar una propuesta alternativa para obtener el mejor aprovechamiento del espacio físico, debiendo contar con la aprobación de la UNIVERSIDAD. La UNIVERSIDAD podrá solicitar el agregado o reemplazo de mesas, sillas u otros elementos utilizados para la atención del público, cuando su desgaste así lo aconseje. Todo material a incorporar será de tipo y características uniformes.

b) **Sistema de preservación ambiental:** El concesionario deberá asegurar la eliminación completa de humos y olores del local con extractores, campanas y conductos de ventilación con salida a los cuatro vientos. Asimismo, deberá procurar preservar el lugar de ruidos que perturben el normal funcionamiento de las actividades universitarias. Será de su exclusiva responsabilidad la eliminación diaria de residuos. En este caso, se deberá prever la disposición y separación de residuos en recipientes y bolsas diferenciadas (orgánicos y reciclables), que serán depositados en contenedores destinados a tal fin.

UNPAZ

ARTÍCULO 15. LA SUPERVISIÓN: La UNIVERSIDAD designará a un área responsable (en adelante, la SUPERVISION) que ejercerá el control de la correcta ejecución del servicio y del fehaciente cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas y obligaciones establecidas en la documentación licitatoria. Asimismo, la UNIVERSIDAD podrá modificar el área responsable, previa notificación al CONCESIONARIO.

ARTÍCULO 16. ENCARGADO: EL CONCESIONARIO designará y mantendrá en forma permanente en el comedor a un ENCARGADO, quien será el único interlocutor válido ante LA SUPERVISIÓN.

ARTÍCULO 17. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO Constituyen obligaciones y deberes del concesionario las siguientes:

1. Pagar impuestos, tasas, contribuciones, gravámenes provinciales, municipales, estatales, etc. según corresponda y que surjan como consecuencia de su actividad y sean necesarios para ejecutar el servicio objeto de la presente contratación.

2. En cuanto a los servicios básicos, se realizan las siguientes aclaraciones:

Agua: Siendo que es agua de pozo, el CONCESIONARIO deberá instalar filtros aptos para el consumo humano y realizar periódicamente los controles necesarios para asegurar su calidad conforme la normativa vigente en la materia.

Gas: La UNIVERSIDAD proveerá gas para el consumo de los artefactos que así lo requieran, correspondiendo a la CONCESIONARIA el pago de dicho consumo. Éste tendrá un tope según la funcionalidad proyectada en todo el comedor y en la cocina, para lo cual se acompaña un plano ilustrativo con el detalle.

Luz: La UNIVERSIDAD proveerá energía eléctrica para el consumo de los artefactos que así lo requieran, correspondiendo a la CONCESIONARIA el pago de dicho consumo. Éste tendrá un tope según la funcionalidad proyectada en todo el comedor y en la cocina, para lo cual se acompaña un plano ilustrativo con el detalle de los equipos previstos a instalar.

3. En cuanto a los servicios generales, el CONCESIONARIO deberá garantizar:

- a) Limpieza permanente de las instalaciones, con el objeto de que el comedor sea un espacio seguro de manera permanente en términos bromatológicos e higiénicos;
- b) Seguridad y vigilancia;
- c) Deberá presentar el cronograma de fumigación, que deberá llevarse a cabo, como mínimo, una vez por mes;
- d) Deberá instalar todos los elementos y equipos necesarios para una óptima actividad, vajilla y cubiertos descartables suficientes para la atención de por lo menos

UNPAZ

DOSCIENTAS CINCUENTA (250) personas simultáneamente. No se restringirá el ingreso y permanencia de quien quiera hacer uso de las instalaciones sin realizar consumo alguno.

- e) Deberá mantener el personal necesario durante el horario de funcionamiento.
- f) No podrá cercar ni cerrar el espacio asignado con rejas, persianas o cualquier otro elemento. Tampoco podrá obstaculizar o impedir la circulación del personal que presta servicios para la UNIVERSIDAD. El concesionario se obliga a acatar todas las normas de seguridad que sean establecidas por la UNIVERSIDAD por cuestiones operativas y/o funcionales.
- g) Deberá mantener a disposición de los usuarios el libro de quejas anunciando dicha disponibilidad en lugares destacados del local.
- h) Deberá prestar el servicio en forma eficiente, dispensando a los/as usuarios/as atención esmerada y trato cortés y observando en todo momento las reglas de la moral y buenas costumbres. A su vez, deberá conocer y hacer aplicar el Protocolo de Acción Institucional para la Prevención e Intervención ante Situaciones de Violencia de Género/LGTBQ+, aprobado por la Resolución del CONSEJO SUPERIOR N° 189/2022.
- i) Deberá informar a LA SUPERVISIÓN la identidad de la persona que habrá de representarlo en su ausencia con facultades de obligarlo sin necesidad de su manifestación expresa en tal sentido. LA SUPERVISIÓN se reserva el derecho de aceptar o rechazar al representante propuesto.
- j) Deberá cumplir las indicaciones y responder a las observaciones que LA SUPERVISIÓN le notifique.
- k) Deberá contar en todo momento con todos los productos básicos detallados en el Apéndice I del presente pliego. Si por cualquier motivo, alguno llegase a faltar en forma circunstancial, deberá ofrecer otro de similares características e igual precio.
- l) Deberá facilitar el acceso de inspectores autorizados a todas las instalaciones, libros de contabilidad y documentación vinculada con el cumplimiento del contrato.
- m) Deberá firmar las Actas de Incumplimiento que se labren y satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto.
- n) En caso que el concesionario exhiba publicidad, deberá contar con el acuerdo previo de la UNIVERSIDAD y respetar las condiciones que ésta establezca en tal sentido.
- o) Deberá efectuar los comprobantes de venta y tarifas a través de un controlador fiscal homologado por la AFIP.

- p) Deberá habilitar en el espacio objeto de la concesión un teléfono a su exclusivo cargo.
- q) Deberá contar con la tecnología para aceptar medios de pago digitales y contemplar otros medios que la UNIVERSIDAD proponga.
- r) Deberá capacitar a todo su personal sobre el Protocolo de Violencia de Género.

#### ARTÍCULO 18. RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO.

1. El concesionario es el único responsable del contrato y del cumplimiento de todas las disposiciones legales, fiscales, impositivas y administrativas, nacionales, provinciales, municipales y policiales vigentes propias de su actividad y de los aportes previsionales correspondientes. Las inobservancias incurridas son responsabilidad pura y exclusiva del concesionario, quedando a su cargo el pago de multas y el resarcimiento de daños y perjuicios que deriven de cualquier infracción.
2. El concesionario tomará todos los recaudos necesarios para evitar daños a las personas y/o bienes de usuarios o terceros. No obstante, será responsable en caso de que esos perjuicios sucedieran durante la ejecución del servicio, a causa de negligencia, imprudencia y/o impericia del concesionario o del personal a su cargo.
3. La responsabilidad del concesionario ante la UNIVERSIDAD y terceros se extiende a los productos vendidos, aunque no existiera culpa directa. El concesionario deslinda de toda responsabilidad a la UNIVERSIDAD ante daños al consumidor.

ARTÍCULO 19. PROHIBICIÓN: Queda expresamente prohibido al concesionario destinar los bienes a un uso o goce distinto al estipulado o hacer uso indebido del espacio objeto de la concesión.

ARTÍCULO 19°. FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD: La UNIVERSIDAD se reserva la prerrogativa de interpretar los contratos, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, modificarlos por razones de interés público, decretar su caducidad, rescisión o resolución y determinar los efectos de éstas.

UNPAZ

ARTÍCULO 20. HABILITACIÓN SANITARIA: El concesionario deberá obtener y mantener la habilitación sanitaria y alimentaria prevista en la legislación correspondiente, durante toda la vigencia del contrato. Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de esta obligación, exhibiendo los certificados extendidos por la autoridad de aplicación, con una antelación mínima de SIETE (7) días al inicio contractual.

ARTÍCULO 21. CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. ACCIDENTES LABORALES: El concesionario deberá dar estricto cumplimiento a las normas vigentes en materia de trabajo y seguridad social.

Todo el personal que sea contratado por el concesionario, tendrá relación de dependencia únicamente con él, sin que exista ninguna clase de vinculación laboral entre dicho personal y la UNIVERSIDAD.

En el mismo sentido, será de exclusiva responsabilidad del concesionario todo accidente de trabajo que ocurra a su personal y/o a terceros vinculados con la prestación del servicio.

Por todo ello, el concesionario deberá presentar dentro de los QUINCE (15) días de firmado el contrato o de notificada la orden de compra la siguiente documentación:

- Nómina del personal afectado al servicio.
- Número de CUIL de cada uno de ellos.
- Nombre y matrícula de un médico nutricionista designado para evaluar el componente peso/kcal de los menús.
- Fotocopia de la póliza de la aseguradora de riesgos de trabajo (A.R.T.), que tenga a su cargo la cobertura médico-asistencial del personal que prestará servicios.

El CONCESIONARIO deberá presentar del 1° al 10 de cada mes la documentación que a continuación se detalla:

- Fotocopia de los recibos de haberes y de los sueldos anuales complementarios - si correspondiera - del personal afectado al servicio.
- Fotocopia de las boletas de depósitos de los aportes previsionales del personal afectado al servicio, tanto del empleador como del empleado.
- Fotocopia de comprobante de pago de la A.R.T.

ARTÍCULO 22. DEL PERSONAL: ATENCIÓN, VESTIMENTA, IDENTIFICACIÓN, REMOCIÓN:

El personal deberá encontrarse capacitado de acuerdo a la función que desempeña. Su atención deberá ser excelente, cuidando expresamente la discrecionalidad y el trato con las personas que asistan al Comedor.

El concesionario deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la legislación vigente en materia de seguridad e higiene en el trabajo. Todo el personal, cualquiera fuese la función que desempeñe, deberá vestir uniforme, provisto por el concesionario, adecuado a sus tareas, incluyendo el gorro, barbijo y guantes descartables, según corresponda. Tanto

los uniformes como el personal deberán estar en impecables condiciones de aseo y presentación con el cabello corto o recogido.

El personal deberá estar identificado mediante una tarjeta plastificada colocada en lugar bien visible en la ropa de trabajo que incluya su nombre y apellido y la razón social o logotipo del concesionario.

El concesionario será directo y totalmente responsable de la buena conducta de todo su personal. Sin necesidad de justificar su decisión, la UNIVERSIDAD tendrá facultades para exigir a la empresa el retiro inmediato de cualquier persona que, a su juicio, se observe con mala conducta, incompetencia, negligencia o que por cualquier otra causa fuese considerada inconveniente su permanencia. El concesionario deberá reemplazar al personal removido en un plazo razonable que no genere alteraciones de eficacia y eficiencia en la prestación del servicio.

Al momento de evaluación de las ofertas, se valorará positivamente las propuestas que contemplen la inclusión laboral de las personas travestis, transexuales y transgénero, estudiantes de la UNIVERSIDAD y personas con domicilio en el Partido de José C. Paz.

#### ARTÍCULO 23. SUSPENSIÓN DE LAS ACTIVIDADES:

El concesionario no podrá suspender la prestación del servicio ni aun parcialmente bajo pretexto de la existencia de divergencias pendientes. La paralización total o parcial de los trabajos por esta causa hará pasible a la UNIVERSIDAD de la aplicación de multas y/o rescisión del contrato.

Si por razones de fuerza mayor o por motivos operativos o funcionales derivados de la actividad propia de la UNIVERSIDAD, se suspendiera la actividad en el área dentro de la cual se encuentra Comedor Universitario, no se reconocerá al concesionario el derecho de lucro cesante. Tampoco se le reconocerá indemnización de ninguna clase, por el tiempo que dure dicha inactividad.

ARTÍCULO 24. PENALIDADES: En caso de que se susciten circunstancias que impongan la aplicación de una penalidad, LA SUPERVISIÓN confeccionará un Acta de Incumplimiento que será notificada al concesionario, pudiendo éste efectuar su descargo dentro de los CINCO (5) días de recibida la notificación. Cumplido dicho plazo LA SUPERVISIÓN podrá aplicar las siguientes penalidades, que deberán ser comunicadas al concesionario fehacientemente:

1. Advertencia.
2. Multa.

UNPAZ

3. Revocación de la concesión.

ARTÍCULO 25. FALTAS. CAUSALES DE PENALIDAD: Serán consideradas faltas pasibles de penalidad las siguientes:

- a) Incumplimiento de horario de servicio.
- b) Incumplimiento en la cantidad de personal por turno (faltantes o ausencias sin reemplazo).
- c) Falta de higiene.
- d) Invasión de espacios físicos no previstos en este pliego.
- e) Falta de respeto a los usuarios del servicio.
- f) Incumplimiento de las obligaciones asumidas por el concesionario.
- g) Incumplimiento de una intimación de la UNIVERSIDAD.
- h) Paralización parcial o total del servicio.
- i) Mala calidad de la comida
- j) Aumentos de tarifas o modificaciones a los precios de los menús establecidos sin previa autorización de la UNIVERSIDAD.

La enumeración realizada anteriormente es de carácter enunciativo, pudiendo la UNIVERSIDAD incorporar otros supuestos que considere que deben ser sancionados.

ARTÍCULO 26. MONTO DE LAS MULTAS. FORMA DE PAGO: Para las faltas descritas en el artículo 25 del presente pliego y luego de haber realizado UNA (1) advertencia al concesionario, se establece una multa equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del monto del canon mensual que esté vigente al momento de su notificación.

Las multas deberán ser abonadas en la cuenta recaudadora de la UNIVERSIDAD dentro de los TRES (3) días hábiles de notificadas. El incumplimiento del pago en el plazo estipulado devengará a partir del cuarto día un interés punitivo diario del CINCO POR CIENTO (5%) calculado sobre el canon que esté vigente en dicha oportunidad.

ARTÍCULO 27. REVOCACION: La revocación de la concesión procederá en los casos que a continuación se enumeran:

- 1. Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las obligaciones en la documentación licitatoria.
- 2. Interrupciones reiteradas de las obligaciones emergentes de la concesión.
- 3. Incumplimiento en el pago de multas.

UNPAZ

ARTÍCULO 28. RESTITUCIÓN DEL ESPACIO OBJETO DE LA CONCESIÓN: El concesionario declara conocer y aceptar el estado general del espacio objeto de la concesión y deberá devolverlo en las mismas condiciones. Será responsable de los deterioros que sufran los bienes de la UNIVERSIDAD afectados a la concesión, que no respondan al uso normal de los mismos y al transcurso del tiempo. Si al momento de recibir dichas instalaciones y bienes, el concesionario no formulara observaciones, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones.

Serán a exclusivo cargo del concesionario los gastos de mantenimiento del espacio objeto de la concesión sin derecho a reembolso o indemnización alguna.

ARTÍCULO 29. COMUNICACIONES: Se considerarán válidas todas las notificaciones cursadas a los domicilios legales y/o domicilios electrónicos constituidos por la UNIVERSIDAD y por el concesionario.

UNPAZ

## APÉNDICE I

## LISTA DE PRECIOS

PRODUCTO	Precio
<b>Bebidas</b>	
Café/cortado 110 cc (indicar si es de filtro o expreso)	
Café/cortado 180 cc (indicar si es de filtro o expreso)	
Té/mate cocido 180 cc	
Té/café c/leche 220 cc	
Submarino 220 cc	
Gaseosa vaso de 250 cc (indicar marca)	
Gaseosa lata de 330 cc (indicar marca)	
Gaseosa de 500/600 cc (indicar marca)	
Gaseosa de 1 ½ litros (indicar marca)	
Agua mineral con y sin gas de 500 cc	
Yogurt firme entero o descremado de 180 a 200 gr (indicar marca)	
<b>Sandwiches y minutas</b>	
Pebete de jamón y queso	
Árabe de jamón y queso	
Miga jamón y queso	
Pebete jamón crudo y queso aprox. 150 grs	
Sándwich opc vegetarianos	
Sándwich opc celíacos	

Sándwich de Milanesa (res y pollo) con lechuga y tomate en pan francés o figaza	
Hamburguesa (100% carne vacuna) grande	
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.	
Empanadas de jamón y queso, carne, pollo, humita y otras variedades por unidad.	
<b>Platos calientes</b>	
Menú 1: Plato de pastas (ravioles de verdura/ricota/pollo, tallarines o ñoquis) con estofado.	
Menú 2: Pollo con papas al horno, puré (papa /calabaza) o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Menú 3: Filet de merluza con puré (papa/calabaza) o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Menú 4: Bife con papas al horno, arroz o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Menú 5: Pastel/pan de carne con puré (papa o calabaza) o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Menú 6: Carbonada de verduras y carne	
Menú 7: Guiso de lentejas con arroz, carne de res y vegetales.	
Menú 8: Milanesa/marinera (res/pollo) con puré (papa/calabaza) o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Menú 9 (Plato para vegetariano/veganos): deberá incluir en su oferta una opción que variará por cada día de la semana.	
Menú 10 (Plato apto celíacos): deberá incluir en su oferta una opción que variará por cada día de la semana.	
Menú 11 (Menús estudiantiles): deberá incluir en su oferta una opción económica que variará por cada día de la semana.	
<b>ENSALADAS (indicar los ingredientes)</b>	
Ensalada chica	
Ensalada grande	
<b>Dulces, postres y frutas de estación</b>	
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	
Alfajores apto celíacos 28gr	
Frutas de estación	

**COTIZACIÓN OFRECIDA PARA EL MENÚ ESTUDIANTIL<sup>1</sup> \$.....**

**COTIZACIÓN OFRECIDA PARA EL MENÚ GENERAL<sup>2</sup> \$.....**

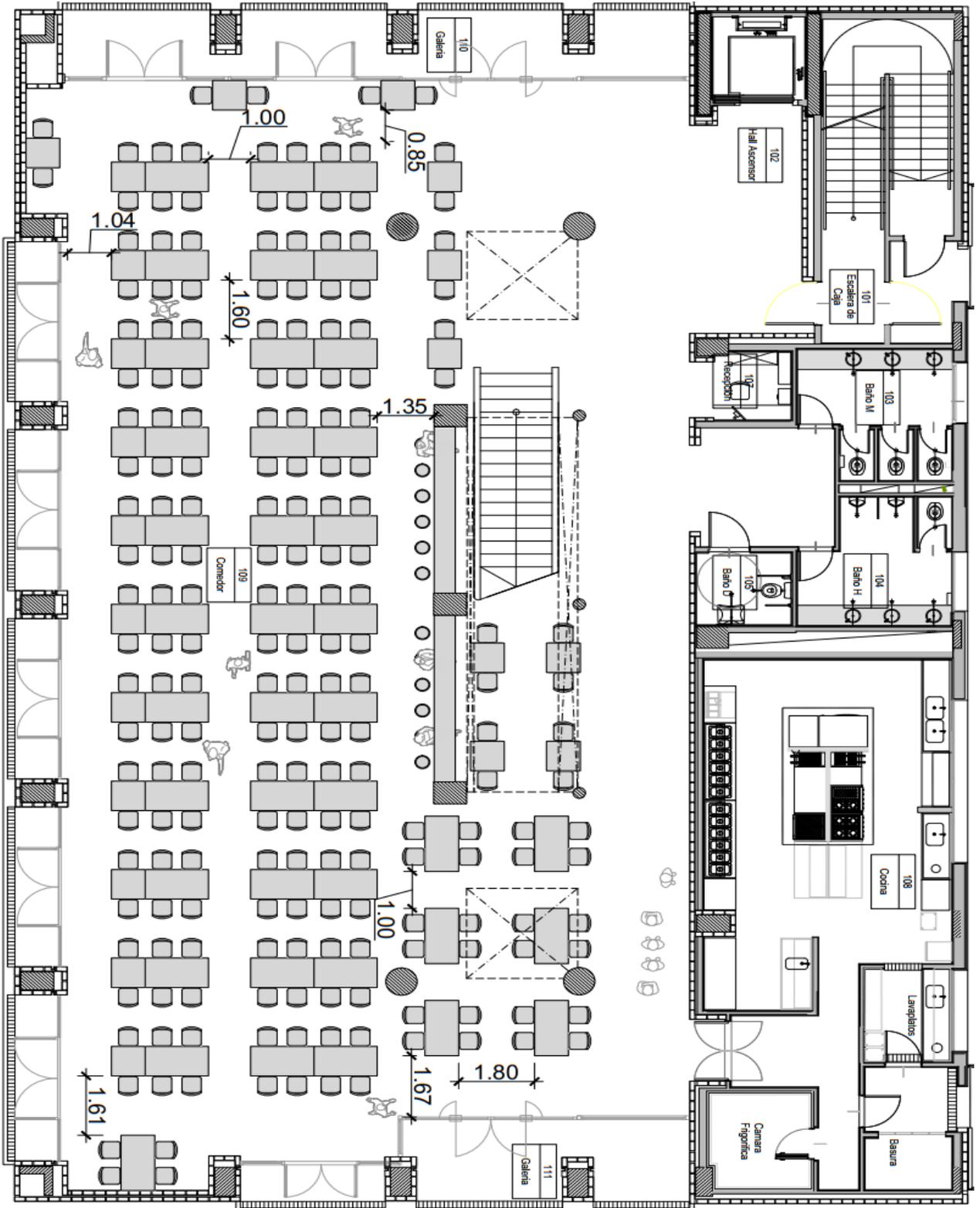
**COTIZACIÓN OFRECIDA PARA EL MENÚ DESAYUNO/MERIENDA \$.....**

UNPAZ

<sup>1</sup> 1-Plato principal / 2- Postre / 3- Jugo / 4- Pan

<sup>2</sup> 1-Plato principal / 2- Postre / 3- Jugo / 4- Pan

**PLANO DEL COMEDOR**



UNPAZ

## APÉNDICE III

### ELEMENTOS Y EQUIPOS PROPORCIONADOS POR LA UNIVERSIDAD

#### SECTOR COMEDOR

- Mesas 0,80x0,80 mts x 21u
- Mesas 1,50x0,80 mts x 40u
- Mesada 4,50x0,50 mts x 2u
- Sillas x 200u

#### SECTOR COCINA

-Cocina industrial

Cantidad: 1 (uno) unidades

Características técnicas:

- a) Tipo de alimentación: gas.
- b) Cantidad de hornallas: 6 (mínimo) – 8 (máximo).
- c) Material de la estructura: acero inoxidable.
- d) Rejillas de fundición.
- e) Válvula de seguridad.
- f) Interior cubierto con ladrillos refractarios.
- g) Puerta de horno ciega con pirómetro.

-Freezer horizontal

Cantidad: 1 (uno) unidades

Características técnicas:

- a) Tipo de deshielo: cíclico.
- b) Capacidad mínima: 380 Litros.
- c) Capacidad máxima: 550 Litros.
- d) Eficiencia Energética A+ o A++.
- e) Cantidad de puertas: 1 (mínimo) – 2 (máximo).
- f) 4 Temperaturas: freezer, turbo, conservador y enfriador.
- g) Gas Ecológico.

- h) Ancho del freezer: 100 cm (mínimo) - 130 cm (máximo).
- i) Profundidad del freezer: 60 cm (mínimo) - 70 cm (máximo).
- j) Alto del freezer: 79 cm (mínimo) - 90 cm (máximo).
- k) Color: Blanco.
- l) Voltaje: 220 v

UNPAZ