

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:

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

FORMULARIO DE OFERTA
CONTRATACIÓN DIRECTA POR COMPULSA ABREVIADA
POR URGENCIA N° 08/2024
EXPEDIENTE UNPAZ N° 217/2024

Renglón	Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Canon ofertado (expresado en cantidad de menús estudiantiles por mes)
1	36	Mes	Concesión del servicio de Comedor Universitario.	

La cotización debe expresar la cantidad de menús estudiantiles sobre los que se hará el cálculo para determinar el monto a pagar a la UNIVERSIDAD por cada mes del servicio. Dicha cantidad deberá ser igual o mayor a 40 menús estudiantiles

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

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULO 1°. OBJETO: Concesión del servicio de Comedor Universitario. A través de dicho servicio, se 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 del primer día del mes posterior a la notificación de la orden de compra y será prorrogable por DOCE (12) meses, en iguales condiciones.

ARTÍCULO 3°. UBICACIÓN: El Comedor Universitario se encuentra ubicado en la planta baja del edificio sito en la calle Leandro N. Alem N° 4751 de la localidad y partido de José C. Paz, Provincia de Buenos Aires.

Dicho edificio tiene una superficie cubierta en Planta Baja de aproximadamente 732m², de los cuales 440m² se destinarán al área de uso para comedor y la cocina. Las especificaciones se encuentran detalladas en el plano, que se adjunta como Apéndice III a este documento.

El área se entregará al CONCESIONARIO en su estado actual al momento de esta convocatoria, por lo que el oferente acepta conocer y aceptar estas condiciones al presentar su propuesta.

ARTÍCULO 4°. VISITA PREVIA: Los interesados deberán realizar una visita de inspección al lugar, 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.

La visita se deberá coordinar con la DIRECCIÓN DE COMPRAS, CONTRATACIONES, PATRIMONIO Y SUMINISTROS a los teléfonos 1155784015 (Sebastián Costa) y 1161418340 (Nicolás Toledo).

ARTÍCULO 5°. ANTECEDENTES: Los oferentes deberán acreditar experiencia no inferior a TRES (3) años en la prestación de servicios similares. Se ponderará especialmente la

experiencia en entidades académicas o universitarias. Para ello, deberán presentar la documentación respaldatoria correspondiente.

ARTÍCULO 6°. EQUIPAMIENTO: Los oferentes deberán contar con el equipamiento que garantice la correcta 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 II del presente pliego.

ARTÍCULO 7°. CANON A PAGAR A LA UNIVERSIDAD: El canon se establece como un monto fijo equivalente a la cantidad de **menús estudiantiles** al precio de venta del mes en ejecución.

El canon que coticen los OFERENTES **deberá ser igual o mayor a la base mínima de 40 menús estudiantiles mensuales.**

Dicho monto será el que deba pagar el CONCESIONARIO 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.

Durante los meses de enero, febrero y julio de cada año -que son los de menor actividad académica y administrativa- el concesionario no pagará canon.

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.

ARTÍCULO 8°. 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: canon ofrecido; precio, calidad y variedad de menús propuestos; antecedentes en prestaciones similares y experiencia previa en el rubro; inversión propuesta; servicios adicionales.

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

- a. 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.

UNPAZ

- b. Almuerzos: 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 platos calientes.
- c. Personal y mercadería suficiente para atender la demanda de la comunidad universitaria en los horarios pico (ingreso de los/as estudiantes en cada turno, recreos, etc.).
- d. Esquema diferencial de precios de **menús (compuestos por plato principal, postre, jugo y pan)** en los siguientes casos:
 - Cuando los consumidores sean estudiantes. Dicho menú será denominado “menú estudiantil” y deberá ser más económico que el “menú general”, sin perder calidad ni cantidad.
 - Cuando los consumidores opten por utilizar sus propias vajillas y/o utensilios.
- e. Se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas y cigarrillos.

ARTÍCULO 10. DISPOSICIÓN DEL ESPACIO: El CONCESIONARIO deberá establecer la disposición del espacio para obtener el mejor aprovechamiento del espacio físico por su exclusiva cuenta y cargo y deberá 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.

El concesionario deberá asegurar el mantenimiento y limpieza de los filtros de extracción, campanas y conductos de ventilación para garantizar la eliminación completa de humos y olores del comedor. 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.

ARTÍCULO 11. MODALIDAD DEL SERVICIO: 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. Asimismo, el CONCESIONARIO deberá garantizar que las mesas siempre estén en condiciones de ser ocupadas levantando periódicamente vasos, platos, o restos de comida que hayan quedado.

UNPAZ

ARTÍCULO 12. HORARIO DE ATENCIÓN: El horario de atención será de lunes a viernes de 08.00 a 20:30 y sábados de 8.00 a 16:00 horas.

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

Fuera del horario 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 13. PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO: Los precios de venta al público iniciales estimados y la calidad del servicio serán informados por los oferentes en sus propuestas, de acuerdo a lo previsto en el Apéndice I del presente pliego. Los precios acordados durante el contrato deberán ser respetados estrictamente y publicados en lugares fácilmente visibles.

ARTÍCULO 14. ADECUACIÓN DE PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO: Los precios podrán adecuarse a requerimiento del CONCESIONARIO y deberán corresponder a precios de mercado. Las adecuaciones podrán realizarse con una frecuencia mensual y se tomará como referencia para su resolución el capítulo correspondiente a “Alimentos y bebidas no alcohólicas” del Índice de Precios al Consumidor del mes anterior, publicado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC). El concesionario deberá presentar la solicitud dentro de los DIEZ (10) días corridos posteriores a la publicación del INDEC. Transcurrido dicho plazo, sin que el concesionario atendiera la carga descripta, se considerará renunciado el derecho a adecuar los precios por ese período, debiendo aguardar al siguiente.

ARTÍCULO 15. PERSONAL: 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 Universitario.

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.

UNPAZ

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.

Al inicio del contrato, el CONCESIONARIO deberá presentar la siguiente documentación:

- Nómina del personal afectado al servicio (nombre, apellido, CUIL).
- Nombre y matrícula de un médico nutricionista designado para evaluar el componente peso/kcal de los menús.
- Certificado de cobertura de la póliza emitida por la aseguradora de riesgos de trabajo (A.R.T.) que tenga a su cargo la cobertura médico-asistencial del personal que prestará servicios. Además, deberá presentarla mensualmente junto con la nómina de personal afectado al servicio.

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 UNIVERSIDAD.

ARTÍCULO 17. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:

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: Al ser 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. Garantizar la limpieza permanente de las instalaciones (cocina y salón comedor), con el objeto de que el comedor sea un espacio seguro de manera permanente en términos bromatológicos e higiénicos.
4. Garantizar la seguridad y vigilancia del espacio;
5. Deberá presentar el cronograma de fumigación, que deberá llevarse a cabo, como mínimo, una vez por mes;
6. Deberá instalar todos los elementos y equipos necesarios para una óptima actividad, vajilla y cubiertos suficientes para la atención de por lo menos DOSCIENTAS CINCUENTA (250) personas simultáneamente. No se restringirá el ingreso y permanencia de quien quiera hacer uso de las instalaciones sin realizar consumo alguno.
7. Deberá mantener el personal necesario durante el horario de funcionamiento.
8. 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.
9. Deberá mantener a disposición de los usuarios el libro de quejas anunciando dicha disponibilidad en lugares destacados del comedor.
10. 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, capacitar 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 o la que en el futuro la reemplace.

11. Deberá cumplir las indicaciones y responder a las observaciones que la UNIVERSIDAD le notifique.
12. Deberá facilitar el acceso al personal autorizado de la UNIVERSIDAD a todas las instalaciones y documentación vinculada con el cumplimiento del contrato.
13. Deberá firmar las Actas de Incumplimiento que se labren y satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto.
14. 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.
15. Deberá efectuar los comprobantes de venta y tarifas a través de un controlador fiscal homologado por la AFIP.
16. Deberá habilitar en el espacio objeto de la concesión un teléfono a su exclusivo cargo.
17. Deberá contar con la tecnología para aceptar medios de pago digitales y contemplar otros medios que la UNIVERSIDAD proponga.
18. Deberá destinar los espacios y bienes a un uso únicamente al objeto de la concesión. Queda expresamente prohibido un destino distinto al estipulado.
19. Deberá tomar a su cargo, seguros contra cualquier daño, lesión o perjuicio de cualquier naturaleza que pueda sobrevenir sobre bienes de su propiedad y de la UNIVERSIDAD y cualquier eventualidad que afecte la integridad de las personas que se encuentren en las instalaciones del comedor. Dichos seguros deberán ajustarse a la actividad económica objeto de la presente contratación.
20. 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

ARTÍCULO 18. 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 19. 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.

4. 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.

ARTÍCULO 20. SUPERVISIÓN: La UNIVERSIDAD designará a un área responsable (en adelante, la SUPERVISIÓN) 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 21. FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD: La UNIVERSIDAD se reserva la prerrogativa de interpretar el contrato, 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.

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.

ARTÍCULO 22. 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 el 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 23. 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 corridos de recibida la notificación. Cumplido dicho plazo la UNIVERSIDAD podrá aplicar las siguientes penalidades, que deberán ser comunicadas al concesionario fehacientemente:

1. Advertencia.
2. Multa.
3. Revocación de la concesión.

ARTÍCULO 24. 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 25. MONTO DE LAS MULTAS. FORMA DE PAGO: Para las faltas descritas en el artículo 24 del presente pliego y luego de haber realizado UNA (1) advertencia al

UNPAZ

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 26. REVOCACIÓN: 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. Incumplimientos en el pago de multas.

ARTÍCULO 27. 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.

UNPAZ

LISTA DE PRECIOS

 MENÚ ESTUDIANTIL¹ \$ _____

 MENÚ GENERAL² \$ _____

MENÚ DESAYUNO/MERIENDA \$ _____

PRODUCTO	PRECIO
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)	
Pebete de jamón y queso	
Árabe de jamón y queso	
Miga jamón y queso	

UNPAZ

¹ Plato principal/Postre/Jugo/Pan

² Plato principal/Postre/Jugo/Pan

Pebete jamón crudo y queso aprox. 150 grs	
Sándwich opc vegetarianos	
Sándwich opc celiacos	
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.	
Plato 1: Plato de pastas (ravioles de verdura/ricota/pollo, tallarines o ñoquis) con estofado.	
Plato 2: Pollo con papas al horno, puré (papa /calabaza) o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Plato 3: Filet de merluza con puré (papa/calabaza) o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Plato 4: Bife con papas al horno, arroz o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Plato 5: Pastel/pan de carne con puré (papa o calabaza) o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Plato 6: Carbonada de verduras y carne	
Plato 7: Guiso de lentejas con arroz, carne de res y vegetales.	
Plato 8: Milanesa/marinera (res/pollo) con puré (papa/calabaza) o ensalada (lechuga/tomate/zanahoria/cebolla).	
Plato 9 (Plato para vegetariano/veganos): opción que variará por cada día de la semana.	
Plato 10 (Plato apto celiacos): opción que variará por cada día de la semana.	
Ensalada chica	
Ensalada grande	
Medialunas o facturas por unidad (40/50 grs)	

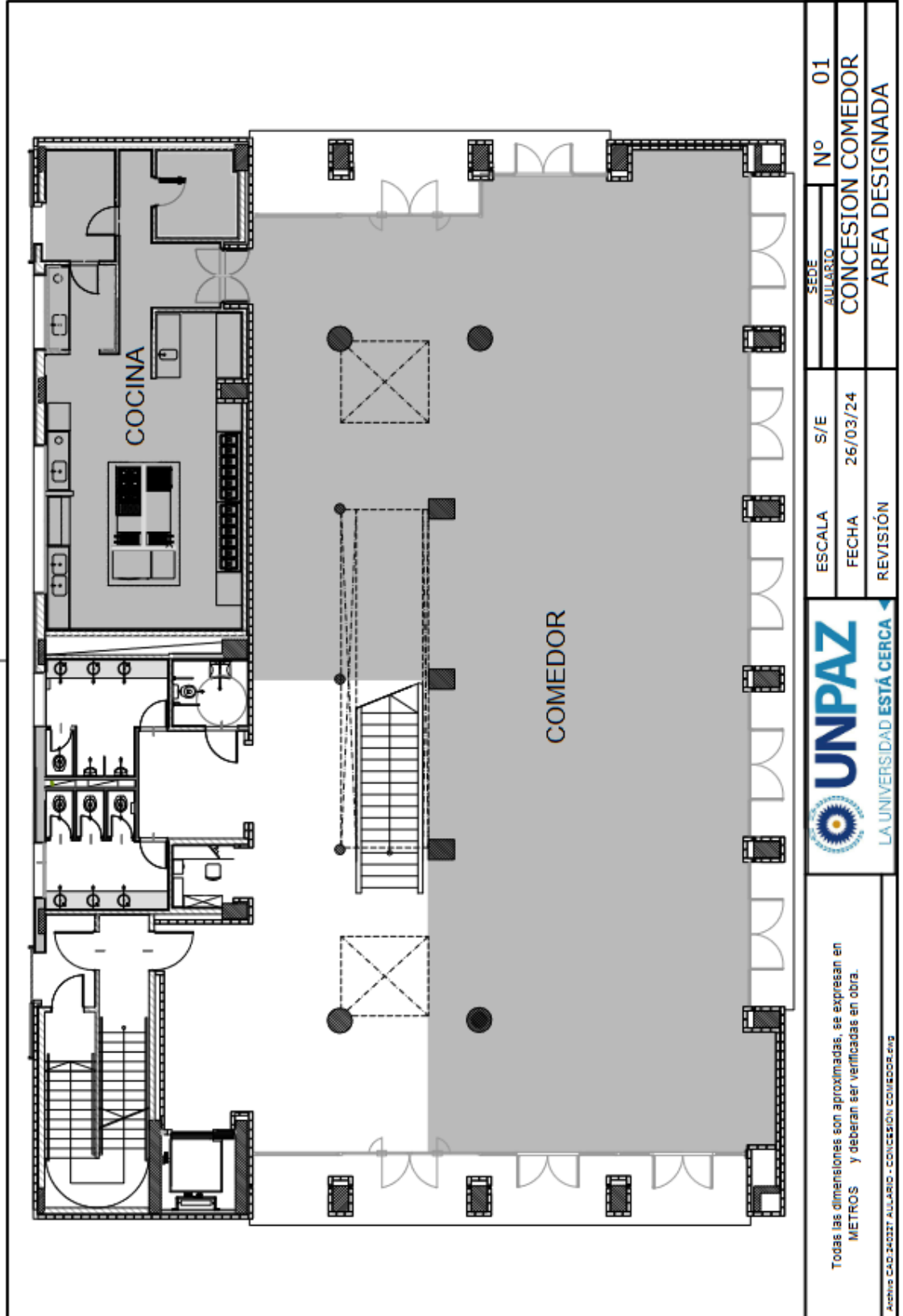
Ensalada de fruta (250 cc.)	
Alfajor de dulce de leche, chocolate, fruta o maicena 50 grs.	
Porción tarta ricota o pasta frola 170 gramos	
Alfajores apto celíacos 28gr	
Frutas de estación	

ELEMENTOS Y EQUIPOS PROPORCIONADOS POR LA UNIVERSIDAD

	Descripción	Cantidad
1	Mesas 1,50x0,80 mts	37
2	Sillas, estructura metálica, respaldo y asiento de plástico, negras	200
3	Cocina industrial de acero inoxidable 6 hornallas	1
4	Freezer horizontal Whirlpool, 414 lts, whb42d2, blanco	1
5	Mesada de acero inoxidable con dos (2) bachas y estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas: 3,96m de ancho por 0,70m de profundidad por 0,85m de alto.	1
6	Mesada de acero inoxidable con una (1) bacha y estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas 1,80m de ancho por 0,70m profundidad por 0,85m de alto.	1
7	Mesada de acero inoxidable con una (1) bacha y estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas 2,50m de ancho por 0,70m de profundidad por 0,85m de alto.	1
8	Mesada de acero inoxidable con una (1) bacha y estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas 1,99m de ancho por 0,70m de profundidad por 0,85m de alto.	1
9	Mesada de apoyo de acero inoxidable con estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas 1,25m de ancho por 0,70m de profundidad por 0,85m de alto.	1
10	Mesada de apoyo de acero inoxidable con estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas 0,50m de ancho por 0,70m de profundidad por 0,85m de alto.	1
11	Mesada de apoyo de acero inoxidable con estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas 0,85m de ancho por 0,70m de profundidad por 0,85m de alto.	1
12	Mesada de apoyo de acero inoxidable con estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas 2,12m de ancho por 0,80m de profundidad por 0,55m de alto.	1

13	Mesada de apoyo de acero inoxidable con estructura de hierro con estante tipo parrilla, medidas 0,95m de ancho por 0,80m de profundidad por 0,55m de alto.	1
14	Mesada con estructura de hierro y con estantes, uno (1) inferior y dos (2) superiores sobre la tapa, medidas 1,50m de ancho por 0,70m de profundidad por 1,50m de alto en la parte más alta y 0,85m hasta la parte superior de la mesada.	2
15	Barral pasa bandejas de acero inoxidable, medidas 8,80m de largo por 0,30m de profundidad. Compuesto en cuatro (4) partes iguales, siendo 8,80m la medida longitudinal total.	1
16	Estante de acero inoxidable, medidas 1,98m de largo por 0,30m de profundidad.	6
17	Estante de acero inoxidable, medidas 1,80m de largo por 0,30m de profundidad.	2
18	Estante de acero inoxidable, medidas 2,50m de largo por 0,30m de profundidad.	2

PLANO DEL COMEDOR



 <p>UNPAZ LA UNIVERSIDAD ESTÁ CERCA</p>	ESCALA	S/E	Nº	01
	FECHA	26/03/24	CONCESION COMEDOR	
REVISIÓN			AREA DESIGNADA	

Todas las dimensiones son aproximadas, se expresan en METROS y deberán ser verificadas en obra.

ACTIVO CAD 24-0327 ALLIARIO - CONCESION COMEDOR 516

UNPAZ				
-------	--	--	--	--

UNPAZ