PLIEGO DE CONDICIONES

Organismo Contratante: Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Licitación Privada 3/2022

Clase: De etapa única nacional

Modalidad: Sin Modalidad

Expediente: EXP : 3287/2022

Objeto de la contratación: Servicio para la Concesión del COMEDOR de la Universidad Nacional del Noroeste de la provincia de Buenos Aires.-

Rubro: Concesion

Lugar de entrega único: Comedor Universitario - Junín (Newbery Sarmiento (6000) PUEBLO NUEVO (JUNIN-PDO. JUNIN), Buenos Aires)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	por mail a contrataciones@unnoba.edu.ar, (6000), JUNIN, Buenos Aires	**Dirección:**	por mail a contrataciones@unnoba.edu.ar, (6000), JUNIN, Buenos Aires
Plazo y horario:	de Lunes a Viernes de 8.30hs a 14.30hs	**Plazo y horario:**	de Lunes a Viernes de 8.30hs a 14.30hs
Costo del pliego:	$ 0,00		
Presentación de ofertas		**Acto de apertura**	
Dirección:	por mail a contrataciones@unnoba.edu.ar, (6000), JUNIN, Buenos Aires	**Lugar/Dirección:**	por meet google (plataforma digital), (6000), JUNIN, Buenos Aires
Fecha de inicio:	04/08/2022	**Día y hora:**	23/08/2022 a las 10:00 hs.
Fecha de finalización:	23/08/2022 a las 09:00 hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	Servicio de Bar/Restaurante para la explotación del Comedor Universitario de la UNNOBA, ubicado en Newbery 348 de la Ciudad de Junín.	UNIDAD	3,00

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: Objeto de la CONCESIÓN:

El presente llamado está orientado a **contratar la concesión de la explotación del servicio de Comedor Universitario - Bar - Restaurante, sede Junín.** 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, no docentes y demás personas que posean algún vínculo con esta Universidad y que diariamente desarrollan sus tareas en la búsqueda de satisfacer las necesidades de la Comunidad Universitaria.

ARTÍCULO 2: PRESENTACIÓN DE OFERTAS:

Las ofertas se presentarán en idioma nacional debiendo hallarse firmada por el oferente o su representante autorizado, en cuyo caso deberá acompañar el poder correspondiente.
Deberá efectuarse en PESOS (letras y números) con relación al canon propuesto, y asimismo se deberá presentar la Propuesta o Proyecto integral de explotación, el cual deberá contener como mínimo los requisitos exigidos en el presente Pliego.
La oferta deberá ser presentada por mail a **contrataciones@unnoba.edu**.ar hasta la fecha y hora dispuesta como límite de presentación de ofertas. -
Las consultas al Pliego de Bases y Condiciones Particulares deberán efectuarse por mail, como mínimo hasta 72hs antes de la fecha fijada para la apertura. Correo electrónico: contrataciones@unnoba.edu.ar.-
Serán admitidas las ofertas hasta DOS HORA ANTES del día y hora fijado para realizar el acto de apertura.-
Aquellas ofertas presentadas fuera del término estipulado, no serán propuestas válidas y serán devueltas a sus presentantes una vez efectuado el Acto de Apertura. La UNIVERSIDAD no se responsabilizará de cualquier otra causa que origine consecuencias ajenas a esta Universidad.

ARTÍCULO 3: CONTENIDO DE LAS OFERTAS:

1-Propuesta económica y de Servicios. (Planilla de Cotización) ANEXO I.
2-Propuesta o Proyecto integral de explotación de concesión de acuerdo a los lineamientos del presente Pliego y a toda otra propuesta adicional que se desee presentar.
3-Garantía de mantenimiento de la Oferta: será de carácter obligatoria cuya suma deberá ser equivalente a un mes de canon ofrecido según planilla de cotización. (art. 11).
Los puntos 1, 2 y 3, DEBERÁN CUMPLIMENTARSE AL MOMENTO DE PRESENTARSE LA OFERTA, CASO CONTRARIO, SERÁ CAUSAL DE DESESTIMACIÓN DE LA MISMA SIN DERECHO A RECLAMO ALGUNO POR PARTE DEL OFERENTE.
4-Constancia de inscripción en el Sistema de Información de Proveedores del estado (SIPRO), o preinscripción, Tramitar por https://comprar.gob.ar/ –
5-Constancia inscripción AFIP. -
6-El oferente deberá presentar con carácter de Declaración Jurada “información sobre todo litigio actual que el licitante tenga pendiente, o que haya ocurrido dentro de los últimos cinco (5) años. Así también deberá acreditar que no registra antecedentes de conflicto laborales o gremiales y que no se encuentre inhabilitado para contratar con el Estado Nacional.
7-Planificación de Menús para todas las categorías y servicios generales además de horarios y actividades programadas, según art. 8 del PBCP. –
8-Formulario de Mantenimiento de Oferta: (ANEXO II) según artículo Nº 11.-
9-Certificado de visita a las instalaciones del Comedor Universitario Sito en calle J. Newbery 348 (ANEXO III).-

10-Documentación que acredite antecedentes como prestador de servicios gastronómicos por un lapso no menor a 3 años. (-Rubro Gastronómico-Catering, etc.-). -
11-Propuesta sobre equipamiento; (art. 20).
12-Declaración jurada de DATOS del OFERENTE: Domicilio, teléfono y correo electrónico constituido a los efectos de cualquier notificación fehaciente y todo otro dato que permita una rápida localización.
13-Declaración Jurada del Proponente constituyendo domicilio especial en la ciudad de Junín (BA), en caso de corresponder. –
14-Estados contables en caso de corresponder o Certificación de Estado de Situación Patrimonial (actual) firmado por Contador Público Nacional y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas, correspondientes a los DOS (2) últimos ejercicios anteriores a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acrediten la imposibilidad de presentar dicha documentación de acuerdo al inicio de sus actividades que consten en el Estatuto Social o Contrato.-
15- Referencias bancarias y comerciales o nómina de los establecimientos que puedan proporcionarlos.

16-Documentación exigida por el área de Seguridad e Higiene de la Universidad. (Ver anexos SSHH)
La oferta deberá estar firmada en todas sus fojas por el titular o apoderado.

ARTÍCULO 4: DEL CONCESIONARIO:

La concesión del servicio será otorgada a una persona de existencia física o jurídica con capacidad civil para obligarse, que cumpla con los requisitos generales establecidos por Ordenanza CS 35/2020, Reglamento de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires

ARTÍCULO 5: ESPACIO FISICO Y DESTINO:

Espacio físico: La Universidad cederá en uso para la explotación de la concesión a título precario del espacio detallado a continuación: Inmueble ubicado en Newbery Nº 348, sector Comedor Universitario, en la ciudad de Junín con todo lo plantado y adherido al suelo y con el mobiliario que en el presente artículo se detalla. (Ver Plano Anexo IV). El espacio cedido por la Universidad deberá mantenerse en las mismas condiciones en las cuales se entrega, salvo el deterioro que resulte del normal uso.
El concesionario no podrá realizar modificaciones y/o incorporaciones de carácter edilicio que no sean autorizadas y visadas por escrito previamente por la Dirección de Obras, o quien ellos estimen corresponder. En el caso de solicitarse algún tipo de adecuación, la misma será por exclusiva cuenta del concesionario. Los trabajos mencionados, una vez aprobados, deberán realizarse de acuerdo a indicaciones y condiciones estipuladas por la UNNOBA siguiendo los lineamientos estéticos y de calidad que la misma establezca, deberán ser comenzados y culminados dentro de los plazos acordados entre las partes. La propuesta deberá mantener la lógica del lugar. -
Durante la ejecución de los trabajos de adecuación o renovación, el concesionario deberá garantizar el servicio de prestación correspondiente y que resultan exigibles en el presente Pliego.
Destino: El espacio de referencia estará destinado EXCLUSIVAMENTE al servicio de Comedor Universitario-Bar- Restaurante y deberá estar a disposición de cualquier actividad que a tal efecto proponga la Universidad en el marco de sus actividades. Se prohíbe expresamente la

realización de cualquier otro tipo de actividad comerciales que no esté estipulada en el presente Pliego. Asimismo, se prohíbe la venta de cigarrillos y fotocopias dentro del espacio físico cedido.
Para disponer del uso del espacio físico para otros destinos y finalidades diferentes a los ya mencionados, el concesionario deberá solicitar formalmente a la Universidad el permiso correspondiente a través de la DIRECCIÓN DE COMPRAS con 48 hs. de antelación como mínimo. Quedará a criterio de la Universidad laautorización para su realización o no, con relación a la disposición del lugar y al destino que se pretenda darle.
El espacio contará con el siguiente equipamiento:
Equipamiento mobiliario: La Universidad entregará junto con el espacio referido precedentemente los bienes existentes bajo inventario, a detallar:

2 unidades Cocina Industrial de 6 hornallas con pirómetro 90c. Marca Morelli.
1 unidad horno pizzero (12 moldes)
1 unidad Freidora industrial aceite y agua F-MATIC20 AUTO. MARCA MORELLI.
30 unidades de sillas color negras Marca Tolix
49 unidades de sillas color grises Marca Tolix.
194 unidades sillas especiales amarillas, Marca Tolix
Taburete alto 3 unidades amarillos 3 unidades negros, Marca Tolix. -
24 unidades de Mesas (medidas 0.80x 0.80 x 0.80)
32 unidades de Mesas (medidas 0.80x 0.80 x 1.20)
1 unidad Horno pastelero con 18 moldes marca Rovesco
1 unidad de Campana de cocina de 800 mm. de largo x 760 mm. de ancho, con conexión al conducto existente; construídos en chapa de acero al carbono; color gris industrial. Marca cirigliano.
1 unidad de Freezer horizontal briket 295 litros 3300 DUAL.
Sistema de alarma propio, Servicio de conectividad por Fibra óptica.
1 unidad de Termotanque eléctrico de 85 lts colgar TECO85RH.

La UNIVERSIDAD, a través de los servicios que a tal fin destaque, podrá solicitar el agregado o reemplazo, cuando su desgaste así lo aconseje, de mesas, sillas u otros elementos utilizados para la atención del público. Todo material a incorporar será de tipo y características uniformes, a los provistos por la UNIVERSIDAD. -
Equipamiento de comunicación: La UNIVERSIDAD le proporcionará un TELEFONO IP (con número interno) para la comunicación entre edificios. -
Sistema de preservación ambiental: El concesionario deberá procurar preservar el lugar de ruidos que perturben el normal funcionamiento de las actividades universitarias. Será de responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de residuos. En este caso se deberá prever la disposición y separación de residuos en recipientes y bolsas diferenciadas (orgánico y reciclables), los que serán depositados en contenedores destinados a tal fin. El concesionario deberá procurar la desinsectación, desinfección y control de plagas en el edificio, además de, los insumos, señalización y equipos en vigencia para cumplir con los requisitos legales de seguridad e higiene aplicables al sitio y la actividad. (Alineado a la ley 19.587 y Decreto 351/79).

QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDO SUB ALQUILAR EL ESPACIO FISICO CEDIDO. –

ARTÍCULO 6: FUNCIONAMIENTO, DÍAS Y HORARIOS:

El Comedor Universitario se deberá encontrar abierto y operativo de lunes a viernes de 8:30 hs. a 23:00 hs. y sábados desde las 8.00hs. hasta las 14.30 hs. para la

comunidad universitaria COMO MINIMO garantizando el servicio licitado, pudiendo el concesionario prolongar este horario, pero nunca reducirlo, afectando el normal desarrollo del servicio.
El horario de atención podrá sufrir variaciones acordes a las necesidades de la Universidad, Jornadas, Eventos o a pedido de la concesionaria previa **aprobación** por parte de la UNIVERISDAD, debiendo ser la misma solicitada con 48 horas de anticipación. -
En función de la demanda de raciones diarias y la disponibilidad del factor ocupacional del edificio, el concesionario tendrá la facultad de organizar turnos con horarios de inicio y finalización de las respectivas comidas, con el objetivo de optimizar los recursos y el servicio. Los mismos deberán ser convalidados por la Universidad y debidamente publicados.
Será permitida la entrada de público en general durante los horarios de funcionamiento siempre y cuando esto no afecte ni comprometa el derecho prioritario de los integrantes de la comunidad de la Universitaria.
Se autorizará al concesionario a disponer de una carta de artículos varios vinculados a cafetería, buffet y/o restaurante, independientemente de los menúes solicitados en el presente pliego.
Asimismo, la UNIVERSIDAD podrá previa notificación al concesionario, organizar actividades especiales dentro del espacio físico. -

ARTÍCULO 7: PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

La oferta para la prestación del servicio deberá contener como mínimo, el autoservicio con bandejas individuales y/o, la implementación de un sistema de recipientes para comidas frías/ calientes para llevar y la atención en mesas. Asimismo, queda abierta la posibilidad de presentación de propuestas superadoras para la mejora del servicio a prestar.
Deberá garantizarse una clara separación del sector de atención al público y entrega de pedidos, del sector cajas, a los fines de facilitar una rápida atención evitando la acumulación de personas y filas extensas.
Asimismo, se deberá incluir dentro del servicio, la entrega de viandas, para los edificios de la UNNOBA en el caso de existir pedidos realizado por el personal de la Universidad.
A tal fin, el concesionario deberá contar con cantidad suficiente de personal de forma tal que el servicio se brinde de manera normal, procurando mantener la atención del público en forma rápida y fluida.
En el caso de ser requerido por los usuarios, se deberá garantizar la envoltura de las comidas para su traslado, y este último se deberá realizar de manera adecuada a las condiciones de higiene, seguridad y conservación.

ARTÍCULO 8: PLANIFICACIÓN DEL MENÚ:

En el proyecto integral deberá planificarse menús con variantes estandarizadas, especificando la cantidad y calidad de ingredientes a utilizar para su elaboración los cuales podrán ser adaptados a las distintas estaciones del año. Los menús se repetirán en forma rotativa, una vez cumplidos los mismos, excepto por causas justificadas, se podrá alterar el orden de los mismos y/o superponerse.
La Universidad estará facultada para realizar modificaciones al mismo, sin variar el valor calórico ni la formulación de los nutrientes, adaptándolo a la realidad de los comensales con criterio técnico- económico.
El concesionario deberá someterse a los procedimientos que la autoridad de aplicación determine para la supervisión y aprobación de los alimentos que en cada oportunidad se propongan.
MENÚ PARA ESTUDIANTES: Se deberá planificar para los estudiantes un menú diario como mínimo, ALMUERZO, que formará parte de la oferta. El concesionario deberá garantizar el acceso a toda la comunidad universitaria que desee adquirirlo en carácter prioritario. El mismo

deberá contar con un precio accesible para los ESTUDIANTES.
Se acordará con la Prosecretaría de Bienestar Estudiantil el mecanismo para efectuar los encargues con la debida antelación.
MENU PARA DOCENTES: Se deberá planificar al menos un menú diario para los docentes que accederán al mismo con los voucher de ALMUERZO Y/O CENA, que entregue la Universidad o por cualquier otro medio que esta disponga.
MENU PARA NO DOCENTES Y AUTORIDADES: Se deberá planificar al menos un menú diario ALMUERZO, para no docentes y autoridades que deseen adquirirlos.
MENÚSPARA PERSONAS CON CONDICIONES ESPECIFICAS DE SALUD Y/O ELECCIONES NUTRICIONALES DETERMINADAS: (Ej.: Celíacos, Diabéticos, Veganos y Vegetarianos): El concesionario deberá disponer de manera permanente con estas opciones de menús. En el caso de celiaquía el concesionario deberá garantizar la disponibilidad de menús aptos para celíacos para la población universitaria que padezca esta enfermedad y requiera de una dieta de alimentos especial, en particular, libre de TACC.
Para la manipulación de alimentos, se deberán aplicar la normativa vigente con relación a Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.), las medidas preventivas y las de controles necesarios con el objeto de garantizar que no exista contaminación en las diferentes actividades que se realizan para la obtención de los alimentos.
El concesionario deberá garantizar para el personal a cargo todas las capacitaciones, habilitaciones y permisos, los cuales quedarán sujeto a revisiones periódicas por la Universidad. Así como también deberá tramitar la totalidad de las habilitaciones y/o permisos necesarios para el espacio físico. -
Los menús se deberán publicar en intranet y en la web de la UNNOBA de manera SEMANAL, de lunes a sábados. -
En el caso de transporte de alimentos elaborados; el mismo deberá realizarse en óptimas condiciones de higiene, y según las normas bromatológicas vigentes.
MENÚS Y SERVICIOS ADICIONALES: En caso que sea necesario y lo requiera la UNIVERSIDAD, se podrá solicitar al concesionario la prestación de servicio de catering/lunch para eventos realizados por la misma, en edificios propios o en salones, según conveniencia de la UNNOBA, con la debida antelación. -
Los menús diarios podrán estar sujetos a aumentos de precio a pedido del concesionario, estas variaciones deberán ser solicitadas por escrito a la universidad y quedarán sujetas a revisión y autorización tomándose como referencia los incrementos informados, con relación al índice de inflación d e l INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y CENSOS, (INDEC) para el nivel general de precios.
VER ANEXO I, PLANILLA DE COTIZACIÓN. -

ARTÍCULO 9: TICKETS/VOUCHERS

Se aplicará un sistema de reservas de menú mediante tickets o voucher; diarios, semanales o mensuales para menús para estudiantes, docentes, no docentes/autoridades pudiendo la UNIVERSIDAD implementar otros mecanismos que tiendan a facilitar la operación, como puede ser a través de un sistema informático o tarjetas precargables.

ARTÍCULO 10: CANON BASE:

El canon propuesto no podrá ser inferior a la suma de PESOS TREINTA MIL ($ 30.000,00) mensuales inicial a percibir por la concesión, con posibilidad de readecuación en concordancia con lo mencionado en el artículo 8, respecto del nivel general de

precios del INDEC.
El canon deberá ser abonado en forma anticipada del 1 al 10 de cada mes.
El canon ofertado, podrá ser compensado con los vouchers otorgados por la Universidad a docentes, no docentes y estudiantes (becas) y/o otro servicio que se haya prestado a la misma. Y se deberá ingresar la diferencia que surja entre el monto del canon y el valor que surja de la suma de los ítems mencionados.

ARTÍCULO 11: MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:

Los proponentes mantendrán sus ofertas por el t**érmino de sesenta (60) días CORRIDOS** a contar desde la fecha de la apertura de las ofertas. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de diez (10) días al vencimiento del plazo estipulado, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual a la inicial y así sucesivamente.
La Garantía deberá constituirse mediante Póliza de Seguro de Caución y ser emitida por compañías aseguradoras que reúnan los requisitos exigidos por la SSN, extendida a favor de la Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 12: CERTIFICADO DE VISITA A LA INSTALACIONES:

Los oferentes deberán visitar el lugar a los efectos de una mejor evaluación de los requerimiento establecidos previamente a su cotización, solicitando fecha (entre el 1/8 al 19/8) y hora a la Dirección de obras al correo, **direcciondeobras@unnoba.edu.ar** y a la Prosecretaria de Bienestar Estudiantil vía mail a **kibanega@unnoba.edu.ar.-** (ANEXO III) con copia a **contrataciones@unnoba.edu.ar**

ARTÍCULO 13: DURACION DEL CONTRATO:

La concesión del servicio tendrá una vigencia de TRES (3) AÑOS a partir de la firma del contrato y podrá ser prorrogado por un período máximo de UN (1) AÑO, previo acuerdo de partes expreso y por escrito, con una anticipación de NOVENTA (90) días al vencimiento del plazo del contrato.

ARTÍCULO 14: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:

a) Todos los alimentos que se empleen para la preparación de las comidas, corren por cuentadel prestatario, ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Argentino, Anexos y Supletorios, como así también, las especificaciones técnicas de éste pliego y un estricto cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
b) En la despensa de productos secos o sector de no perecederos como en unidades refrigeradas o sector de perecederos, se conservarán los alimentos en óptimo estado de almacenamiento reservándose laUniversidad, el derecho de recoger muestras para su análisis en cualquier momento, pudiendo rechazar y/o decomisar parcial o totalmente los mismos, de resultar no satisfactorias las mismas o por otro motivo que se considere pertinente.
c) Los alimentos perecederos (carnes, lácteos, hortalizas, frutas, etc.) deberán estar refrigerados según las temperaturas recomendadas por las Buenas Prácticas de Manufactura y asegurar mantener la cadena de frío.
d) Las raciones serán obligatoriamente controladas en crudo y en cocido por la UNIVERSIDAD,

comprometiéndose el concesionario a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, cada vez que así se disponga por parte de la Autoridad competente.
e) La preparación y cocción se llevarán a cabo obligadamente procediendo de acuerdo con las reglas del arte en materia culinaria observándose estrictamente las normas de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
f) Cantidad de menús, capacidad del servicio: la capacidad a atender por el concesionario deberá responder a la demanda que se presente. Deberá ser capaz de servir un promedio de 150 menús diarios (considerando las sedes actuales) con la obligación de contar con un margen del 20% por encima de la proyección diaria a efectos de garantizar la inamovilidad del menú planificado para cada día. Estas cifras estarán sujetas a revisión de acuerdo a la concurrencia de los primeros meses de funcionamiento y la Universidad se reserva el derecho de ajustarlas. La empresa concesionaria debe prever la posibilidad de ampliar esta base mínima de menús diarios, en función de la apertura de nuevas sedes que la Universidad pueda disponer.
g) SUMINISTRO DE GAS, ENERGÍA ELÉCTRICA, Y DEMAS SERVICIOS, IMPUESTOS TASAS Y CONTRIBUCIONES: El consumo de gas, energía eléctrica, y demás servicios etc., que insuma el proceso alimentario y toda la actividad del sector producción, almacenamiento y distribución, 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. Asimismo, será a su cargo el pago de los impuestos, tasas y contribuciones municipales, provinciales y nacionales vigentes y los que se crearen en el transcurso del contrato.
h) EQUIPAMIENTO Y VAJILLA A CARGO DEL CONCESIONARIO: La firma adjudicataria, al iniciar la prestación deberá proveer a su cargo toda la vajilla, utensilios y equipamiento faltante necesario y suficiente para los distintos sectores que conforman el servicio de: almacenamiento, producción y comedor. Asimismo, deberá contar con los implementos necesarios para una óptima actividad y suficientes para la atención de 150 comensales aproximadamente diarios, de acuerdo a las sedes que comprendan el proyecto de comedor universitario. El equipamiento deberá ser 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 UNNOBA. Deberá ajustar dicho equipamiento 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.
i) PERSONAL: ver anexo adjunto. –
j) Limpieza ver anexo adjunto.
k) Seguros correspondientes al personal y de responsabilidad Civil del edificio. –
l) El concesionario se obliga a solicitar todas las habilitaciones necesarias ante los organismos pertinentes, tanto del espacio físico como para la venta y distribución de alimentos y bebidas de cualquier tipo. La Universidad corroborará el cumplimiento de las normas vigentes. (Ej. Habilitación Registro provincial para comercialización de bebidas alcohólicas). Dichas habilitaciones deberán ser comunicadas a la Universidad a través de la DIRECCIÓN DE COMPRAS. Asimismo, queda prohibida la venta de cigarrillos, servicio de fotocopias y el ingreso de animales al edificio del Comedor.

ARTÍCULO 15: ESTADO DEL INMUEBLE/MEJORAS:

El concesionario recibe el espacio en las condiciones en que se encuentra y lo deberá devolver en las mismas condiciones, salvo el desgaste natural que por el transcurso del tiempo ocurra.

Son a cargo del concesionario los gastos de mantenimiento y limpieza sin derecho a reembolso o indemnización. Salvo aquellas cuestiones edilicias que dificulten el normal funcionamiento del comedor o bien ocurran por falencias en la construcción. Asimismo, cualquier inconveniente ocasionado deberá ser revisado junto a la Dirección de mantenimiento y servicios quien determinará los pasos a seguir tanto para la Universidad como para el concesionario.
Las mejoras que introduzcan, las adecuaciones de espacios, o el equipamiento a incorporar, deberán ser autorizados previamente por la Universidad sin necesidad de resarcimiento alguno por parte de la misma al concesionario.
Una vez finalizada la concesión, o rescindido el contrato, el concesionario podrá retirar a su cargo aquel equipamiento que haya incorporado para hacer frente al servicio solicitado.

ARTÍCULO 16: CONTROL DE LA PRESTACIÓN:

La calidad es un aspecto prioritario en este tipo de explotaciones. Su valoración requiere necesariamente el seguimiento y control de los servicios prestados, como así también de los productos ofrecidos, realizándose mediante el sistema de auditorías o chequeos de calidad. La Universidad se reserva el derecho a realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad, encuestas a los empleados del contratista y a los usuarios, sobre los productos/servicios, ya sea por sí misma o a través de terceros, los que podrán servir como indicadores de cumplimiento del servicio.
La Universidad se reserva el derecho de disponer cuantas inspecciones crea oportunas en las dependencias donde se realice el servicio contratado, con las Áreas técnicas que se estime conveniente. Cualquier observación que la Universidad a través de sus Áreas técnicas o bien terceros contratados al efecto realicen, serán informadas por escrito al concesionario y se acordará plazo máximo para dar cumplimiento a los mencionados requerimientos.
Si el adjudicatario hiciera caso omiso de las deficiencias, la Universidad podrá disponer de sanciones, multas y hasta la disolución del contrato. (art 24 PBCP)

ARTÍCULO 17: EVALUACIÓN DE OFERTA, CRITERIOS:

El estudio y comparación de las ofertas será realizado por una Comisión de Evaluación designada a tal efecto, la cual analizará y seleccionará la oferta más conveniente para la UNIVERSIDAD, la cual deberá expedirse mediante dictamen sobre las ofertas presentadas dentro del plazo de CUARENTA Y CINCO días hábiles (45), salvo que por cuestiones de índole administrativas o técnicas se requiera de un plazo mayor el cual será notificado a los oferentes.
La definición acerca de la conveniencia para la Universidad no necesariamente tendrá que ver con el valor del menú y/o el canon propuestos, sino que tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones y demás elementos que pudieran integrar la oferta, tales como:

- presentación de propuesta integral, variedad y calidad de los menús ofrecidos,
- experiencia previa en el rubro,
- antecedentes comerciales, referencias,
- precios ofertados para cada uno de los menús,
- servicios adicionales,
- Verificación en la AFIP, sin poseer deudas
- Propuesta de equipamiento a proveer
- Propuesta de canon ofrecido NO SERÁ CONDICIONANTE PARA LA ELECCIÓN DEL ADJUDICATARIO, el cual se valorará como un ítem más dentro de la propuesta general.

17.1). Será declarada inadmisible la oferta en los siguientes supuestos:

a) Si no estuviera redactada en idioma nacional.
b) Si la oferta original no tuviera la firma del oferente o su representante legal en ninguna de las hojas que la integren.
c) Si no se acompañare la garantía de mantenimiento de oferta o no se hiciera en la forma debida.
d) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con el ESTADO NACIONAL.
e) Que no se encuentren inscripto y/o habilitado en el SIPRO a la fecha de comienzo del período de evaluación de las ofertas.
f) Si fuera formulada por personas físicas o jurídicas no habilitadas para contratar con la ADMINISTRACIÓN NACIONAL.
g) Que contuviere condicionamientos.
h) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
i) Cuando contuviera errores u omisiones esenciales.
j) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
17.2). Elegibilidad: La información obrante en bases de datos de organismos públicos sobre antecedentes de las personas físicas o jurídicas que presenten ofertas será considerada a fin de determinar la elegibilidad de las mismas. Se desestimarán, con causa, las presentaciones u ofertas de aquellas que exhiban reiterados incumplimientos de sus obligaciones, en las condiciones que establezca la reglamentación.

ARTÍCULO 18: OMISION DE REQUISITOS FORMALES:

Ante la omisión de requisitos formales el oferente será intimado por la Comisión Evaluadora para subsanarlos en el término de dos (2) días, si no lo hiciere, la oferta será desestimada sin más trámite.Si la Universidad tuviere dudas acerca de la capacidad financiera del proponente, podrá exigir un fiador a su satisfacción, o bien que se duplique el depósito de la garantía.
No se considerarán subsanables los defectos formales estipulados en el Art. 63, Ordenanza CS 53/2020, Reglamento de Contrataciones de Bienes y Servicios de la Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires-

ARTÍCULO 19: IMPUGNACIÓN:

Los oferentes podrán impugnar el Dictamen de Evaluación dentro de los tres (3) días corridos contados a partir de la notificación del Dictamen de Evaluación.
Para proceder con la misma, deberá integrar una garantía **NO REEMBOLSABLE equivalente a un monto fijo de $100.000,00 (pesos cien mil)**, a través de depósito bancario en efectivo, en alguna de las cuentas oficiales de la Universidad. -

ARTÍCULO 20: EQUIPAMIENTO PARA AUDIO Y VIDEO:

El Concesionario deberá presentar una **PROPUESTA**; con relación al ítem de referencia la cual será analizada por la Universidad en el marco de la propuesta integral. Así mismo podrá incluir toda otra propuesta adicional, variante, alternativa que permita una mejor prestación del Servicio. -

ARTÍCULO 21: GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:

La garantía de CUMPLIMIENTO DE CONTRATO deberá corresponder a un 10% del monto total del canon por el período total de concesión (3 años), la misma podrá estar sujeta a actualización en los términos del artículo 8. Deberá ser integrada dentro de los 5 días hábiles de recibida la Orden de Compra.
La Garantía deberá constituirse mediante Póliza de Seguro de Caución y ser emitidas por compañías aseguradoras que reúnan los requisitos exigidos por la SSN, y estar a nombre de la Universidad Nacional del Noroeste de la provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 22: DISPOSICIÓN DEL INMUEBLE:

La Universidad hará entrega del local donde funcionará el comedor, NEWBERY Nº 348, en la ciudad de JUNIN, previo inventario del estado del lugar y sus instalaciones, dentro de los diez (10) días hábiles ulteriores a la firma del contrato y contará con un plazo de siete (7) días corridos para la adecuación del espacio según propuesta ofertada.

ARTÍCULO 23: NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN:

La adjudicación será notificada al adjudicatario y al resto de los oferentes, dentro de los tres (3) días de dictado el acto respectivo, ello de conformidad a lo dispuesto en la ordenanza (CS) 53/2022.

ARTÍCULO 24: PENALIDAD:

Serán de aplicación las dispuestas en los Artículos establecidos en el Título V, Ordenanza (CS) 53/2020. La ejecución de las garantías o la iniciación de las acciones destinadas a obtener el cobro de las mismas, tendrán lugar sin perjuicio de la aplicación de las multas que correspondan o de las acciones que se ejerzan para obtener el resarcimiento integral de los daños, que los incumplimientos de los oferentes y/o adjudicatarios hubieren ocasionado.
El Adjudicatario será responsable por los daños y perjuicios que ocasione a la UNNOBA el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo.

ARTÍCULO 25: COMPETENCIA:

Todas las cuestiones y diferencias que se susciten con motivo de la ejecución e interpretación del contrato, serán resueltas conforme a las previsiones consignadas en el pliego de bases y condiciones particulares y/o anexos y la legislación aplicable a la materia. A todos los efectos legales, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de JUNIN, renunciando expresamente a cualquier otra competencia que pudiere corresponderles.

ARTÍCULO 26: RESCICIÓN DEL CONTRATO:

La UNNOBA podrá rescindir el contrato unilateralmente y en cualquier momento, sin que ello genere derecho a la prestataria a exigir indemnización alguna por dicha decisión. La voluntad de rescindir deberá ser comunicada por esta UNIVERSIDAD por medio fehaciente con una

anticipación mínima de 60 (SESENTA) días corridos.