

**RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11**

**VISTO**, las presentes actuaciones para la renovación de la Concesión del Servicio de la Confitería, y

**CONSIDERANDO:**

Que a fs. 1 obra autorización para iniciar los trámites pertinentes para el llamado mediante licitación privada para la concesión del servicio de la confitería perteneciente a esta Unidad Académica.

Que la unidad operativa de compras, pone a consideración el procedimiento de selección, enmarcado según lo previsto en la normativa vigente y Resolución CS N° 549/07.

Que obra el proyecto de Pliego de Bases y Condiciones Particulares, elaborado conforme los criterios técnicos, económicos y jurídicos, el que previa vista del servicio jurídico, será marco legal para esta Contratación.

Que el contrato de concesión tendrá una duración de dos años, prorrogable según requisitos previstos para ello, fijándose como canon mensual la suma de PESOS UN MIL SETECIENTOS (1.700,00).

Que el Servicio Jurídico de este Organismo tomó intervención de su competencia, concluyendo en el Dictamen N° 13016, conforme los términos del inciso d) del artículo 7° de la Ley N° 19.549.

Que en virtud de las características propias de la contratación y el Dictamen Jurídico que lo amerita, corresponde convocar a LICITACION PRIVADA, de acuerdo a las reglamentaciones vigentes, Decreto N° 1023/01, Decreto N° 436/00 y Resolución CS n° 549/07.

Por ello y en uso de las atribuciones que le son propias,

**LA DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

**RESUELVE**

**ARTÍCULO 1º: AUTORIZAR** y convocar a LICITACION PRIVADA N° 02/11 para la Concesión del Servicio de Confitería, conforme lo aludido en el exordio.

**ARTICULO 2º: APROBAR** el pliego de Bases y Condiciones Particulares, cuyo texto obra como ANEXO I de la presente y será el marco legal conjuntamente con el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios del Estado Nacional aprobado por Resolución M.E. N° 834/00 y Resolución CS N° 285/01.

**RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11**

**ARTICULO 3°: FIJAR** como fecha de recepción de las propuestas el día 29 de Agosto del presente año y la apertura de las mismas tendrá lugar el día 30 del mismo mes y año, en las oficinas de la Dirección General Administrativa Económica de la Facultad de Ciencias de la Salud, Complejo Universitario "Gral. Dn. JOSE DE SAN MARTIN"- Av.Bolivia N° 5.150, Salta, Capital.

**ARTICULO 4°: FIJAR** el siguiente cronograma en la convocatoria:

Fecha de Recepción	Consultas	Visita del local	Fecha de Apertura	Lugar	Exhibición de Ofertas	Comisión Evaluadora	Período de Impugnación
Desde la convocatoria hasta el 29/08/11	Las consultas deben ser por escrito hasta cinco días antes de la fecha de recepción	Hasta dos días antes de la fecha de recepción  Deberá solicitar constancia de visita	30/08/11	Dirección General de Administración Económica  Facultad de Ciencias de la Salud	Durante cinco días a partir del día hábil siguiente a la apertura	10 días para expedirse	5 ds.hábiles a partir de notificación del Dictamen
Hs. 11,00		De 8,00 a 13,00 hs.	Hs. 11,00	Av. Bolivia N° 5150	Cartelera de la Facultad		

**ARTICULO 5°: DESIGNAR** a la Lic. Mónica Sacchi, Lic. María Zimmer Sarmiento, Mgs. Patricia Moreno, como miembros de la Comisión Evaluadora.

**ARTICULO 6°: REGISTRAR y COMUNICAR** a los miembros de la Comisión Evaluadora y siga a la Dirección General Administrativa Económica a fin de que tome la intervención que le compete.

GO.-

**SR. LAURO M. LERA**  
DIRECTOR GRAL. ECONOMICO

**MGS. NIEVE CHAVEZ**  
DECANA

**RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11**

**ANEXO I**

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES DE LA LICITACION PRIVADA N° 02/11 PARA LA CONCESION DEL SERVICIO DE CONFITERIA, A CARGO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD – UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA – UBICADO EN EL COMPLEJO UNIVERSITARIO GRAL. DON JOSE DE SAN MARTIN, - SECTOR AULAS DE ANATOMIA - AV. BOLIVIA N° 5.150 –SALTA.-**

**EXPEDIENTE N° 12.195/11**

**FECHA DE RECEPCION: 29 DE AGOSTO DE 2011 Hs. 11,00**

**FECHA DE APERTURA: 30 DE AGOSTO DE 2011 Hs. 11,00**

**I.- OBJETIVO**

Otorgar la concesión del servicio de CONFITERIA a prestarse en las instalaciones de la Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta, ubicado en el Complejo Universitario “Gral. José de San Martín”, Avda. Bolivia N° 5.150, de la ciudad de Salta que se regirá por las disposiciones contenidas en el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, Decreto 1023/01, Reglamento de Contrataciones del Estado, Decreto 436/00; Resolución CS 285/01 y Resolución CS N° 549/07.

**II.- VIGENCIA**

El presente contrato tendrá una duración de DOS (2) AÑOS, que se computarán a partir de la fecha de efectiva posesión del concesionario del servicio, prorrogable por un año mas y por única vez siempre que el concesionario haya observado un excelente desempeño a juicio de las autoridades de la Facultad y del Centro de Estudiantes, lo que se acreditará expresamente por escrito.

**III.- CANON DE LA CONCESION**

Se establece como canon base de la presente concesión, un mínimo de PESOS UN MIL SETECIENTOS (\$ 1.700,00) mensuales pagaderos por mes adelantado del 1° al 10 de cada mes en la Dirección Administrativa Económica de la Facultad de Ciencias de la Salud, sito en el Complejo Universitario en Avda. Bolivia n° 5150 de la ciudad de Salta y con destino conforme lo dispone la Resolución CS 285/2001.

Debido al receso general de actividades académicas y administrativas durante el mes de enero el concesionario quedará eximido de la prestación del servicio y del pago del canon correspondiente a dicho mes.

## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011**  
**Expediente N° 12.195/11**

En el mes de febrero, la prestación del servicio es obligatoria durante todo el mes, acordando que el pago del canon será del cincuenta por ciento (50 %).

En el mes de julio, debido al receso invernal, la prestación del servicio coincidirá con el periodo de actividades administrativas – académicas, abonándose por dicho período el cincuenta por ciento (50%) del canon.

### **IV.- REQUISITOS DEL OFERENTE**

El oferente deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Cualquiera sea la forma jurídica que invista el oferente (empresa unipersonal o societaria de las previstas por la Ley N° 19.550 y sus modificatorias) su oferta deberá estar firmada en todas sus hojas por el titular o en su caso por los socios autorizados al uso de la firma social, debiendo acompañar en este último caso, los respectivos contratos, estatutos y poderes con copias certificadas y legalizadas.
- b) El oferente individual y/o los socios, deberán presentar conjuntamente con su oferta una manifestación de bienes (activos y pasivos) actualizados. El estado de cuenta a presentar, no podrá tener una antigüedad mayor a los 6 (seis) meses contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta. En el caso de inmuebles corresponderá adjuntar los respectivos certificados de libre gravamen expedido por la Dirección General de Inmuebles (fotocopia de cédula parcelaria) y por los automotores declarados, el estado de dominio expedido por el Registro Nacional del Automotor.
- c) A los fines de acreditar la idoneidad, deberán adjuntar comprobantes debidamente certificados de antecedentes en la provisión o prestación de servicios similares, que serán tenidos en cuenta en el momento de comparación de las ofertas conforme el criterio de la Comisión de Preadjudicación.
- d) Declaración jurada de los oferentes manifestando que no poseen antecedentes por contratos incumplidos o juicios por incumplimiento de contratos con ninguna repartición estatal, nacional, provincial, municipal o privada, los que serán causales de inhabilitación para la presentación a concurso o rescisión del contrato.
- e) El oferente deberá acompañar a su oferta, además de la documentación ya señalada en los apartados precedentes, la siguiente:
  - Número de C.U.I.T expedido por la A.F.I.P.
  - Número de inscripción en el Impuesto a las Actividades Económicas expedido por la Dirección General de Rentas de la Provincia de Salta.
  - Número de inscripción como empleador y/o trabajador independiente en la Caja

## RESOLUCION -D- N° 268/2011

**Salta, 1 de Agosto de 2011**  
**Expediente N° 12.195/11**

de Previsión o de la Administradora de fondos de Jubilación y Pensión (A.F.J.P.), según corresponda.

- Copia del contrato social, de corresponder, con constancia de inscripción en el Registro Público de Comercio.

Adjuntar constancia de inscripción en el SISTEMA DE PROVEEDORES (SIPRO), dicha inscripción puede realizarla en forma gratuita en [www.argentinacompra.gov.ar](http://www.argentinacompra.gov.ar).

Se recuerda la vigencia de la Resolución General N° 8/2010 (Dirección General de Rentas) "Categorización de Nivel de Riesgo".

- f) Constancia de visita al local: hasta dos (2) días hábiles antes del fijado para la fecha de recepción de oferta en la presente contratación, los postulantes a la concesión deberán visitar el local y solicitar a la Dirección General de Obras y Servicios una "constancia de visita" la que deberá ser adjuntada a la oferta.
- g) Manifestación expresa declarando conocer y aceptar la legislación Universitaria vigente que reglamenta el servicio de Kioscos, Bares y Confiterías, Resolución CS 285/2001, Reglamento de Contrataciones del Estado Decreto P.E.N. N° 436/2000, Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional Decreto N° 1023/2001 y modificatorias.
- h) Manifestar nombre del Responsable operativo con quien la Facultad se podrá comunicar de inmediato ante cualquier requerimiento.
- i) Los proponentes podrán mejorar en su oferta, el canon base u ofrecer otras prestaciones complementarias.

### V.- FORMALIDADES DE LA OFERTA:

- a) La oferta deberá ser presentada en el Departamento de Mesa de Entrada de la Facultad de Ciencias de la Salud, sita en Avda. Bolivia N° 5.150 de esta ciudad, en sobre único cerrado y contendrán en su cubierta la identificación de la contratación a que corresponden, el día y hora de la apertura y la identificación del oferente.
- b) La ofertas se admitirán hasta el día y hora fijados en el llamado y el original deberá estar firmado, en todas sus hojas, por el oferente o su representante legal. Este deberá salvar las enmiendas y raspaduras, si las hubiere.
- c) Los oferentes deberán constituir domicilio en la ciudad asiento del organismo licitante.
- d) La oferta especificará el precio unitario y cierto, en números, el precio total del renglón, en números y el total general de la oferta, expresado en letras y números, en pesos.

## RESOLUCION -D- N° 268/2011

Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11

### VI.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:

Los proponentes deberán mantener la oferta por el término de veinte (20) días hábiles a contar de la fecha del acto de apertura.

### VII.- GARANTIAS

- a) Garantía de la Oferta: Las ofertas deberán venir acompañadas de una garantía equivalente al 5% (cinco por ciento) del valor total del canon propuesto de la concesión en Pagaré a la vista y a la orden de la Universidad Nacional de Salta, debidamente sellado en la Dirección General de Rentas de la Provincia de Salta.
- b) Garantía de Adjudicación: El adjudicatario deberá presentar al momento de la adjudicación una garantía equivalente al 10 % (diez por ciento) del valor total del canon de concesión, dentro de un plazo de 8 (ocho) días hábiles de recibida la Resolución de Adjudicación, en algunas de las siguientes formas, a opción del adjudicatario.
- En efectivo mediante depósito bancario en la Cta. Cte. N° 20228/28 del Banco de la Nación Argentina.
  - Con cheque certificado contra una entidad bancaria. El organismo depositará el cheque dentro de los plazos que rijan para estas operaciones.
  - Con aval bancario por entidad bancaria con sede en esta ciudad con validez por el período de duración de la contratación.
  - Con seguro de caución, mediante póliza aprobada por la Superintendencia de Seguros de la Nación extendida a favor de la Universidad Nacional de Salta.

### VII.- DE LAS OBSERVACIONES EN EL ACTO DE APERTURA:

1. Toda observación que sea presentada en el acto de apertura con sujeción al presente, se registrará por las disposiciones del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional Decreto N° 1023/01. Deberá ser manifestada por los interesados antes de procederse al cierre del acto respectivo y será asentada con la intervención del funcionario que presida el mismo, reproduciéndose los términos que empleen los observantes.
2. Una vez cerrado el acto licitatorio no serán admitidas las observaciones presentadas. Ninguna oferta será desestimada en el acto de apertura, las observaciones formuladas serán agregadas al expediente para su análisis por la autoridad competente antes de ser desestimadas. Los duplicados de las ofertas quedaran a disposición de los interesados que deseen tomar apuntes, fotocopias, etc. en el local donde se efectúe la apertura.

## RESOLUCION -D- N° 268/2011

Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11

### VIII.- ANALISIS DE LAS OFERTAS. ERRORES SUBSANABLES Y CAUSALES DE INADMISIBILIDAD.(artículos 74 y 75 del Reglamento aprobado por Decreto 436/2000)

1. No serán desestimadas las ofertas que contengan defectos de forma u otras imperfecciones que no impidan su análisis y comparación con las demás, siempre que dichos defectos sean subsanados a pedido del Organismo Contratante y si se reconocen como errores u omisiones subsanables las relacionadas con constatación de datos o información de tipo histórico, que no signifiquen una modificación de la oferta.
2. Será declarada inadmisibile la oferta en los siguientes supuestos:
  - a) Que no estuviere firmada por el oferente o su representante legal.
  - b) Que estuviere escrita con lápiz.
  - c) Que careciera de la garantía exigida
  - d) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con el ESTADO NACIONAL.
  - e) Que contuviere condicionamientos.
  - f) Que tuviere raspaduras, enmiendas o interlíneas en el precio, cantidad, plazo de entrega o alguna otra parte que hiciera a la esencia del contrato, y no estuvieren debidamente salvadas.
  - g) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
  - h) Que incurriere en otras causales de inadmisibilidad que expresa y fundadamente el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales que hubieren sido previsto como tales.
3. Los errores intrascendentes de forma no serán causal de inadmisibilidad de la oferta.
4. Si el total cotizado para cada renglón no respondiera al precio unitario, se tomará este último como precio cotizado.
5. Todo otro error denunciado por el oferente antes de la adjudicación, producirá la desestimación de la oferta, con pérdida de la garantía en la proporción que corresponda.

### IX.- CRITERIO DE EVALUACION Y SELECCION DE OFERTAS. (Art. 21 Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y Art. 15 Decreto 1023/2001).

Los parámetros que serán considerados a los efectos de evaluar y seleccionar la oferta más conveniente para el organismo contratante, son los siguientes:

- a) Productos / servicios a ofrecer (comidas, bebidas, cafetería, golosinas, etc.) con la descripción que permita evaluar su calidad. Como por ejemplo, para el caso de las comidas, volumen y peso de la porción de servicio.
- b) Antecedentes de prestación de servicios similares con referencias.
- c) Antecedentes personales, societarios y la solvencia patrimonial de los proponentes.

## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11**

- d) Antecedentes sobre cumplimiento de aportes previsionales.
- e) Cotización de precios, quedando expresamente acordado que la cotización inicial se mantendrá por un período de tres meses. Con posterioridad podrán solicitarse autorizaciones de reajustes.
- f) Bienes o elementos que el oferente pondrá al servicio de la confitería. (equipamiento para depósito, cocina y atención de usuarios).
- g) Nómina del personal

La Facultad de Ciencias de la Salud se reserva el derecho de NO considerar aquellas ofertas que no ofrezcan plenas garantías del fiel cumplimiento del contrato, que no cuenten con suficiente antecedentes y especificaciones para el servicio licitado, que se encuentren inhibidas o concursadas previamente, que habiendo ejecutado otros servicios para esta Universidad, no haya dado cumplimiento a sus obligaciones contractuales a entera satisfacción de la Universidad Nacional de Salta.

### **X.- COMISION EVALUADORA:**

La Comisión Evaluadora estará conformada por tres (3) profesionales del área de alimentos de la carrera de Nutrición, y un alumno titular y un suplente del CEUSa, de preferencia alumnos de los últimos años de la carrera de Nutrición, que puedan interpretar las ofertas desde un enfoque técnico/profesional. emitirá el dictamen mediante el cual proporcionará los fundamentos para el dictado del acto administrativo con el cual concluirá el procedimiento. Serán contenidos mínimos de dicho dictamen, el examen de los aspectos formales, calidad de los oferentes, evaluación de las ofertas y la recomendación sobre la resolución a adoptar.

### **XI.- DEL ANUNCIO DEL DICTAMEN DE LA COMISION EVALUADORA:**

El Dictamen de la Comisión Evaluadora debe notificarse dentro de los tres días de emitido el Dictamen. El expediente se pondrá a la VISTA de todos los interesados, durante cinco (5) días hábiles a partir de la notificación.

### **XII.- DE LA PRESENTACION DE IMPUGNACIONES AL DICTAMEN DE LA COMISION EVALUADORA**

Durante el período de VISTA, los interesados podrán consultar las actuaciones y presentar IMPUGNACIONES al Dictamen de la Comisión Evaluadora, debiendo ser presentadas ante la dependencia licitante. La autoridad competente podrá adjudicar, declarar fracasada o sin efecto el procedimiento y resolver en el mismo acto sobre las impugnaciones planteadas previa intervención del Servicio Jurídico.

### **XIII.- DE LA ADJUDICACION**



## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011**  
**Expediente N° 12.195/11**

- a) La adjudicación recaerá en la oferta más conveniente para el Organismo contratante, teniendo en cuenta monto del canon propuesto, la calidad del servicio ofrecido, la idoneidad del oferente y demás condiciones de la oferta.
- b) La adjudicación de esta licitación se hará en base a los requisitos que reúnan los oferentes del servicio licitado en cuanto a cumplimiento de los requisitos exigidos por la Ley, cláusulas del presente pliego, capacidad económica financiera, antecedentes empresariales y técnicos y el análisis de la oferta económica.

### **XIV.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:**

El contrato quedará perfeccionado en el momento de notificarse el acto administrativo de adjudicación emitido por autoridad competente y el Contrato de Concesión del Servicio. La Facultad de Ciencias de la Salud podrá dejar sin efecto el procedimiento de contratación en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin lugar a indemnización alguna a favor de los interesados u oferentes.

Forman parte del Contrato:

- a) Las disposiciones contenidas en el Reglamento de Contrataciones del Estado Decreto 436/2000, Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional Decreto 1023/2001 y Resolución CS 286/2001.
- b) El presente pliego de bases y condiciones particulares.
- c) La resolución de adjudicación.
- d) El correspondiente contrato de concesión de servicios, el que será firmado por las partes y sellado en la Dirección General de Rentas, tasa que será a cargo del adjudicatario, en los plazos y con las modalidades que determine la reglamentación.

### **XV.- CONDICION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO**

- a) La Universidad proporcionará al concesionario las instalaciones de la Confitería, ubicada junto a las Aulas de Anatomía, perteneciente a la Facultad de Ciencias de la Salud del Complejo Universitario Gral. José de San Martín, Avda. Bolivia N° 5.150. Se deja aclarado que esta concesión no implica exclusividad del servicio de confitería en el Complejo Universitario, ya que, existen en la actualidad otros servicios habilitados y en el futuro podrán licitarse otros o ampliarse los existentes. El oferente deberá además, detallar en su oferta el equipamiento que pone a disposición para la prestación del servicio, indicando marca, capacidad y grado de uso. El equipamiento que mencione quedará instalado en el local que le asigne la facultad y será de uso exclusivo para este servicio. Se enumera el equipo mínimo necesario para el normal desempeño de la actividad:
  - Máquina de café.
  - Exhibidor vertical refrigerado.

## RESOLUCION -D- N° 268/2011

Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11

- Cocina semi industrial.
  - Extractor, diámetro de salida 150 mm, absorción 1600 m3/h.
  - Horno microondas.
  - Freezer 300 lts.
- 10 mesas con 4 sillas cada una  
Vajilla de mesa para atender 40 comensales simultáneamente

b) Se entenderá por SERVICIO DE CONFITERIA:

- La venta de todo artículo afín a bar y confitería: bebidas sin alcohol, cafetería, sándwich, licuados, etc,
- La venta de minutas.
- La venta de golosinas.

Además deberán ofrecer como alternativa de alimentación saludable lo siguiente:

- i. Productos lácteos descremados
  - i. Ensaladas completas con variedad de hortaliza, *legumbres y cereales*.
  - ii. Formas de preparación de preferencia al horno, al vapor o a la plancha.
  - iii. Frutas frescas.
  - iv. Pan integral bajo en grasas, galletas de salvado tipo light.
  - v. Bebidas, jugos y licuados sin azúcar.
- c) El servicio funcionará todos los días en que se realicen actividades en el Complejo Universitario, lo que comprende de Febrero a Diciembre, exceptuando el receso invernal previsto en el mes de julio. No se prestará el servicio los días domingo, feriados, asuetos y en aquellos en que por decisión de las autoridades nacionales, provinciales y /o universitarias dispongan el cese de actividades. Será obligatoria la prestación del servicio los días sábados, debiendo permanecer abierta de 8,00 a 14,00 hs.”.
- d) Horario de Atención:
- Servicio de Confitería: lunes a viernes de 8,00 a 20,00 hs. y sábado de 8,00 a 14,00 hs.
- e) Todas las preparaciones deberán elaborarse íntegramente el día del servicio.
- f) Quedan prohibidas las frituras y la reutilización de sobrantes (aceites y/o comidas preparadas que no tengan salida el día previsto).
- g) Todos los ingredientes empleados en las preparaciones deberán responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino y respetarse estrictamente la cadena de frío, para lo que la universidad realizará los controles pertinentes, solicitando la

## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11**

intervención de especialistas en el caso de considerarlo necesario, debiendo el concesionario hacerse cargo de los gastos que demande esta inspección.

- h) La Facultad de Ciencias de la Salud, designará un supervisor con formación específica en expendio de alimentos y comidas, para supervisar y controlar el funcionamiento del Servicio ( días de atención, horarios, extensión de ordenes de trabajo), para verificar el cumplimiento del presente pliego de condiciones y garantizar la calidad del servicio brindado, sin perjuicio de las actividades llevadas a cabo por la Comisión Permanente del Comedor de la UNSa, quien deberá elevar un informe de la supervisión cada quince días a la Facultad.
- i) El servicio de confitería deberá contar con un LIBRO DE QUEJAS, debidamente foliado y rubricado por el personal de supervisión. El mismo deberá permanecer en lugar visible y al alcance de todos los usuarios del servicio, como así también deberá ser retirado periódicamente por el supervisor para analizar las observaciones.
- j) Las Autoridades de la Facultad de Ciencias de la Salud, serán la responsable de la aplicación de penalidades por infracción o anomalías en la prestación del servicio, precios, rescisión o resolución del contrato.

### **XVI.- OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONCESIONARIO**

Las obligaciones del concesionario serán las siguientes:

- a) La firma adjudicataria se obliga: a respetar en un todo lo reglamentado por los Artículos 8°; 9° y 10° de la Resolución C.S. N° 285/01 "REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE KIOSCOS, BARES Y CONFITERIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA".
- b) El concesionario deberá solicitar autorización por escrito, a la Facultad, sobre toda reforma que crea conveniente efectuar en las instalaciones, artefactos y muebles de propiedad de la Universidad, las que deberán contar con la aprobación de la Dirección General de Obras y Servicios, quedando tales reformas o modificaciones en beneficio de la Universidad, sin que la misma tenga que erogar suma alguna en concepto de reconocimiento de tales inversiones.
- c) Correrá por cuenta y cargo exclusivamente del concesionario todos los impuestos y tasas nacionales, provinciales y municipales vigentes a la fecha o a crearse, cuyos hechos imposables estén relacionados con la explotación del servicio.
- d) Pagar los servicios utilizados: energía eléctrica, gas, teléfono, agua y cualquier otro

## RESOLUCION -D- N° 268/2011

**Salta, 1 de Agosto de 2011**  
**Expediente N° 12.195/11**

servicio. Para ello mensualmente se confeccionarán las facturas correspondientes, debiendo ingresar su pago por la Dirección General de Obras y Servicios de la Universidad en tiempo y forma.

- e) La firma adjudicataria tendrá a su cargo, con exclusiva relación de dependencia, al personal que deberá atender todas las tareas concernientes a la explotación del servicio. Queda bajo su entera responsabilidad el cumplimiento de la legislación laboral y previsional. Asimismo deberá acreditar Régimen Laboral por el que se relaciona el personal del establecimiento, en su caso, número de CUIL de los empleados y/o copia de contratos de prestación laboral si los tuvieran y comunicar toda modificación que se produzca en su planta de personal. La Universidad no asume, ni contrae responsabilidad alguna con relación al personal que contrate el concesionario.
- f) El concesionario deberá presentar, cuando la Facultad lo estime conveniente, fotocopia de los comprobantes de pago relacionado a los impuestos y tasas pertinentes.
- g) El concesionario será responsable del orden dentro de su ámbito. Dará cuenta de inmediato a las autoridades de la Facultad de cualquier alteración del mismo.
- h) El concesionario será responsable de los daños y perjuicios de cualquier índole, físicos morales o económicos, que como consecuencia de la prestación del servicio, le ocasionare a personas, cosas y/o bienes de terceros y/o de la Universidad. Por tal motivo deberá presentar la póliza de seguro contra terceros.
- i) La firma adjudicataria designará y mantendrá en el establecimiento, en forma permanente y durante todo el período de prestación del servicio, a un representante o encargado con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento eficiente de la prestación, como así también tomar conocimiento de las novedades que se impongan. El nombre del representante o encargado quedará asentado en el Libro de Observaciones e Inspecciones, al comienzo de la concesión.
- j) La firma adjudicataria remitirá en un plazo de treinta días posteriores al inicio de la prestación del servicio, la nómina del personal que se desempeñe en el establecimiento, adjuntando en cada caso el Certificado de Salud. Este informe deberá producirse cada vez que ingrese personal.
- k) La firma adjudicataria debe ser el responsable del cumplimiento de las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM), incluidas en El Código Alimentario Argentino (C.A.A.), asimismo la Resolución 80/96 del Reglamento del

## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011**  
**Expediente N° 12.195/11**

Mercosur indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado. (Ver anexo I)

- l) El concesionario deberá solicitar autorización a la Facultad para el reajuste de precios.

### **XVII.- RESCISION DEL CONTRATO Y PENALIDADES:**

#### **Cláusula de desalojo:**

- a) El presente contrato podrá ser rescindido por autoridad competente ante la falta de cumplimiento de cualquiera de las cláusulas del presente contrato, o ante la falta de pago de dos mensualidades consecutivas, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna.
- b) Operada la rescisión del contrato por cualquier motivo, el Concesionario deberá desalojar el local y entregar las instalaciones y bienes que tuviere a su cargo dentro de los cinco (5) días corridos a partir de la notificación por escrito de tal circunstancia. Las partes convienen que el presente tiene carácter de CONVENIO DE DESOCUPACION por el cual, previa homologación judicial, autoriza al juez a ordenar el lanzamiento sin necesidad de tramitar juicio de desalojo.
- c) Si el concesionario desee rescindir el Contrato de Concesión antes de su finalización, deberá informar por escrito a la Facultad de Ciencia de la Salud y al CEUSA de la decisión tomada con treinta (30) días de anticipación, obligándose a abonar en concepto de daños y perjuicios ocasionados por la rescisión, una suma equivalente a dos (2) meses de canon. Dicho pago deberá ser efectuado en una sola vez, dentro de los quince (15) días posteriores al último mes de trabajo del Concesionario.
- d) Si en época de actividad universitaria, que se tomará entre el período de febrero a diciembre inclusive, el concesionario permaneciera por un tiempo de veinte (20) días o más días alternados o diez (10) días corridos sin prestar atención al público, caducara automáticamente la concesión otorgada.

#### **Cláusula penal:**

- a) La falta de pago en término del canon mensual, hará incurrir en mora al Concesionario, dicha mora devengará un interés igual al 4% del canon cada dos (2) días de atraso, el cual deberá ser efectivizado dentro de los diez (10) días corridos.
- b) Por cada día que el Concesionario no pudiera brindar el servicio contratado, ya sea por causas propias o ajenas no imputables directamente a la Universidad, el mismo abonara en concepto de multa el 4% diario del monto del canon mensual a pagar junto con el canon del mes siguiente. Se labrará un acta en la Facultad de Ciencias de la Salud en donde constará tal anomalía en la prestación del servicio.

## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011**  
**Expediente N° 12.195/11**

- c) Igual multa se aplicará una vez vencido el plazo de cinco (5) días establecido en la cláusula de desalojo, por cada día de demora y hasta su efectiva desocupación y entrega del inmueble por el concesionario.
- d) Por toda infracción o anormalidad del servicio que no de lugar a rescisión del contrato, pero que merezca ser considerado por su importancia, se aplicarán sanciones, las que serán asentadas en el Libro de Observaciones e Inspecciones y que podrán consistir desde llamadas de atención hasta multas, según lo establecido en la Res. C.S. N° 285/01, Artículo 12 Régimen de Sanciones.

### **Cláusula autorizando corte de servicios:**

Las partes convienen asimismo que transcurrido el plazo para la desocupación del inmueble por el concesionario sin que esto ocurriera, queda autorizada la Universidad a través de la Dirección General de Obras y Servicios para proceder al corte de los suministros de energía eléctrica, gas y cualquier otro servicio por el cual sea responsable final la Universidad, prestando el concesionario consentimiento a tal fin mediante la firma del presente contrato.

### **XVIII.- DISPOSICIONES GENERALES:**

- a) Toda disposición que atañe a la vida de la Universidad (cierre, clausura, limitación de horarios, huelgas, etc.) formuladas por el Gobierno Nacional y/o autoridades universitarias, gremiales, etc. no dará lugar a indemnización alguna a favor del concesionario.
- b) Se deja expresa constancia que la Facultad y la Universidad Nacional de Salta en forma individual o conjuntamente, no asumen responsabilidad alguna sobre cualquier obligación emergente respecto de la relación laboral que se origine entre el Concesionario y el personal por este contratado para la prestación del servicio.
- c) El contrato emergente de este llamado es intransferible, total o parcialmente. Además el mismo no instrumenta ninguna constitución de sociedad ni instituye contrato de locación, en consecuencia la Facultad, la Universidad Nacional de Salta y el CEUSA se encuentran eximidos de toda responsabilidad derivada del ejercicio de la concesión.
- d) La Facultad y la Universidad Nacional de Salta, en forma individual o conjuntamente, están exentas de responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionaren al concesionario por incendio, inundaciones, tumultos, huelgas y/o cualquier otro siniestro.
- e) La Facultad de Ciencias de la Salud y la Universidad Nacional de Salta, en forma

## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11**

individual o conjuntamente no se responsabiliza por pérdidas, sustracción, deterioro, etc., de los muebles, máquinas o elementos que se utilicen para el servicio.

- f) Atendiendo la realidad económica vigente y mientras no exista norma legal que contemple la corrección de valores, se realizará reuniones periódicas entre el concesionario y autoridades de la Facultad, a fin de buscar el equilibrio entre los costos y beneficios de los interesados.
- g) El otorgamiento de la concesión del local para al explotación comercial implica el derecho al uso sobre el mismo y no su dominio parcial o total.
- h) Al finalizar la concesión, ya sea por finalización del contrato o por rescisión del mismo o por falta de cumplimiento de alguna de las obligaciones, el local deberá ser entregado en buenas condiciones de uso, al igual que sus instalaciones, siendo la entrega del mismo en forma automática y sin interpelación previa de ninguna especie, dentro de los cinco (5) días a partir de su notificación.
- i) Forma parte de la entrega del local una constancia de libre deuda por los servicios de electricidad y otros, extendido por el Director de Servicios Generales, formalizándose este acto con la emisión de una Acta de entrega del Servicio concesionado.
- j) Se habilitara un libro de quejas y/o sugerencias: El concesionario debe colocar al alcance de los usuarios y en lugar visible un Libro de quejas, el que podrá ser consultado por el supervisor.
- k) Asimismo, deberá exhibir la lista de precios en forma visible para todos los usuarios.
- l) Toda situación no contemplada en el presente pliego, deberá resolverse en el marco de lo establecido en el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, Decreto 1023/2001 y sus modificatorias.
- m) La Facultad de Ciencias de la Salud y la Universidad Nacional de Salta en forma individual o conjunta, se reservan el derecho de demandar el resarcimiento por daños y perjuicios originados por la falta en el cumplimiento de algunos de los artículos del presente pliego y/o contrato.

A los fines legales y contractuales las partes se someten a la jurisdicción del Juzgado Federal de Salta, fijando sus domicilios en la Provincia de Salta.-

**ANEXO II**

**CLAUSULAS DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO QUE SE EXIGEN EN  
FORMA ESTRICTA Y PRIORITARIA**

**1. DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS  
ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS**

**1.1 Vestuarios y cuartos de aseo**

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados, convenientemente situados, garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes y situados de tal manera que el personal tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de manipulación, deberá haber lavabos con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos. No se permitirá el uso de toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas.

Deberán ponerse avisos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

De los sanitarios: "serán de uso exclusivo del personal de la confitería, los que deberán mantenerse en las condiciones enunciadas"

**1.2.Higiene personal y requisitos sanitarios**

**1.2.1. Enseñanza de higiene**

La Dirección del establecimiento deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Tal instrucción deberá comprender las partes pertinentes del presente contrato.

**1.2.2 Estado de salud**

Las personas que se sepa o se sospeche que padecen alguna enfermedad o mal que probablemente pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean sus portadores,



## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011**  
**Expediente N° 12.195/11**

no podrán entrar en ninguna zona de manipulación u operación de alimentos si existiera la probabilidad de contaminación de éstos. Cualquier persona que esté afectada deberá comunicar inmediatamente a la Dirección del establecimiento que está enferma.

Las personas que deban de mantener contacto con los alimentos durante su trabajo deberán someterse a los exámenes médicos que fijen los Organismos Competentes de Salud de los Estados Parte ya sea previo a su ingreso y periódicamente. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

### **1.2.3. Enfermedades contagiosas**

La Dirección tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos hasta tanto se le dé el alta médico. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la Dirección del establecimiento su estado físico.

### **1.2.4. Heridas**

Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional.

### **1.2.5. Lavado de las manos**

Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá, mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua fría o fría y caliente potable. Dicha persona deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material contaminante que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá realizarse un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.

### **1.2.6. Higiene personal**

Toda persona que esté de servicio en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene personal y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos estos elementos

## **RESOLUCION -D- N° 268/2011**

**Salta, 1 de Agosto de 2011  
Expediente N° 12.195/11**

deberán ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios de acuerdo a la naturaleza del trabajo que se desempeñe. Durante la manipulación de materias primas y alimentos, deberán retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

### **1.2.7. Conducta personal**

En las zonas en donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los alimentos, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas

### **1.2.8. Guantes**

Si para manipular los alimentos se emplean guantes éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

### **1.2.9. Visitantes**

Incluye a toda persona no perteneciente a las áreas o sectores que manipulan alimentos. Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras. Los visitantes deben cumplir las disposiciones recomendadas en las secciones 1.2.3; 1.2.4; 1.2.5. del presente numeral.

**SR. LAURO M. LERA  
DIREC. GRAL. ECONOMICO**

**MGS. NIEVE CHAVEZ  
DECANA**