

**CONCURSO DE PRECIOS PARA LA EXPLOTACIÓN COMERCIAL DEL COMEDOR / CANTINA CON EL ACCESORIO DE KIOSCO DE LA FACULTAD DE TURISMO Y AMBIENTE (FTA) PERTENECIENTE A LA UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CÓRDOBA MEDIANTE CONCESIÓN.**

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

**A. PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES:**

**ARTÍCULO 1º.- OBJETO:** *La Secretaría de Administración General y Recursos Humanos de la Universidad Provincial de Córdoba llama a Concurso destinado a la concesión de la explotación comercial del Comedor / Cantina con el accesorio de Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) perteneciente a la Universidad Provincial de Córdoba, sito en Av. Ramón J. Cárcano 3590 B° Chateau Carreras de la Ciudad de Córdoba de la Provincia de Córdoba, por el término de dos años contados a partir de la firma del contrato de concesión a suscribir luego de la adjudicación.*

**ARTÍCULO 2º.- AUTORIDADES:** *La Secretaría de Administración General y Recursos Humanos, sita en Av. Pablo Ricchieri N° 1.955, (Atelier N° 9) de la Ciudad de Córdoba, es la Autoridad de Aplicación del presente Concurso, y el Rectorado de la Universidad Provincial de Córdoba la Autoridad Competente para adjudicar el mismo.*

**ARTÍCULO 3º.- REGIMEN LEGAL:** *El trámite del presente Concurso se regirá por:*

- a. El presente Pliego de Bases y Condiciones y toda otra documentación complementaria producida en el expediente del concurso.*
- b. El Manual de Compras y Contrataciones de la Universidad Provincial de Córdoba aprobado por la Resolución Rectoral N° 33/2013 y modificado por la Resolución Rectoral N° 84/2014.*
- c. La Ley N° 10.155 - Régimen de Compras y Contrataciones de la Administración Pública Provincial, sus modificatorias y disposiciones complementarias y los Decretos Reglamentarios N° 305/2014 y N° 676/2016 de la Provincia de Córdoba, en forma supletoria y en la medida que no se opongan a las disposiciones enumeradas supra.*
- d. La Ley Impositiva Anual de la Provincia de Córdoba vigente al momento en que se celebre la contratación,*

e. *La Ley N° 5.350 (Texto ordenado Ley N° 6.658) y sus modificatorias y los principios generales del Derecho Administrativo, en forma supletoria y en la medida que no se opongan a las disposiciones enumeradas supra. La presentación de una oferta en el presente concurso de precios implica que el oferente proponente conoce todo el régimen legal indicado y que lo acepta lisa y llanamente en todas sus partes, sin reservas u objeciones. Todo agregado, modificación, sustitución, alteración, salvedad o cláusula que el oferente proponente consigne en la formulación de su propuesta y que contraríe, limite, desconozca o se oponga a la normativa citada será de ningún valor y se tendrá por no escrita, manteniéndose inalterada e incólume la regulación contenida en la normativa individualizada supra.*

f. *Todos los plazos establecidos en el presente Concurso se cuentan por días hábiles, salvo expresa disposición en contrario.*

**ARTÍCULO 4°.- DOMICILIOS:** *A todos los efectos legales los Proponentes deberán constituir domicilio en la Ciudad de Córdoba y constituir un e-mail como domicilio electrónico en oportunidad de formular sus propuestas, donde -indistintamente- se tendrán por validas todas las notificaciones que se le cursaren, se encuentre o no presente, o haya sido o no revisado el correo electrónico. En caso de envío de un correo electrónico, el destinatario se considerará notificado a partir de las 00:00 horas del primer día hábil inmediato siguiente a la fecha de envío del correo electrónico, momento a partir del cual empezarán a correr los plazos que correspondieren.*

**ARTÍCULO 5°.- JURISDICCIÓN:** *Las partes se someten a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Ordinarios de la Ciudad de Córdoba para resolver cualquier controversia emergente del presente Concurso, haciendo expresa renuncia al Fuero Federal o cualquier otro de excepción que pudiera corresponderles.*

**ARTÍCULO 6°.- ADQUISICIÓN DE PLIEGOS - ACLARATORIAS:** *Para poder realizar una oferta, el oferente deberá descargar el presente Pliego de la página web de la Universidad Provincial de Córdoba. La descarga del Pliego sólo otorga derecho a presentar una oferta en las condiciones aquí establecidas, y no da lugar ni derecho a formular reclamo alguno basado en discrepancias de opinión sobre cualquier punto del mismo.*

*Los oferentes proponentes podrán formular consultas y solicitar aclaraciones únicamente por correo electrónico remitido a la dirección “compras@upc.edu.ar”, hasta tres días hábiles antes de la fecha fijada para la presentación de las ofertas. Las respuestas y aclaratorias que se efectúen serán comunicadas al requirente y publicadas en la página web de la Universidad Provincial de Córdoba en un plazo de dos (2) días desde recibida la consulta de que se trate.*

*La Universidad Provincial de Córdoba podrá de oficio formular cualquier aclaración que estime pertinente, la que se publicará en el lugar indicado. Los pedidos de aclaraciones, sus respuestas y las aclaraciones de oficio pasarán a formar parte del Presente Pliego y/o del Pliego de Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas.*

**ARTÍCULO 7°.- FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:**

*La oferta deberá presentarse en un sólo sobre o envoltorio cerrado, con la Leyenda: "OFERTA PARA EL CONCURSO DE PRECIOS PARA LA EXPLOTACIÓN COMERCIAL DEL COMEDOR / CANTINA CON EL ACCESORIO DE KIOSCO DE LA FACULTAD DE TURISMO Y AMBIENTE (FTA) PERTENECIENTE A LA UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CÓRDOBA", sin membrete o leyenda alguna que permita identificar al participante, y en su interior deberá contener la documentación requerida con todas las páginas numeradas en forma correlativas y rubricadas por el oferente o representante legal del oferente.*

*La documentación debe ser confeccionada utilizando procesador de texto y/o mecanografiada, en idioma español, sin raspaduras ni enmiendas que no se encuentren debidamente salvadas, la cual tendrá carácter de declaración jurada. Cualquier omisión y/o falsedad de los datos aportados podrá importar, a juicio de la Universidad Provincial de Córdoba, el rechazo de la oferta. La eventual inclusión en la oferta de prospectos, catálogos comerciales o información publicitaria tendrá efectos meramente ilustrativos. Los costos de preparación de la oferta, cualquiera sea su índole, serán a exclusivo cargo del oferente y no repetibles ni reembolsables por la Universidad Provincial de Córdoba.*

*El sobre deberá contener toda la información solicitada y la documentación requerida en original y fotocopia, sin perjuicio de otra que el oferente estime menester, con todas las hojas (no páginas) numeradas en forma correlativas y rubricadas por el oferente proponente o un representante legal del mismo con facultades suficientes que deberán acreditarse en el mismo acto en debida forma.*

**ARTÍCULO 8°.- LUGAR Y FECHA DE PRESENTACIÓN:**

*La propuesta deberá ser presentada en la Mesa de Entradas del Sistema Único de Atención al Ciudadano (SUAC) de la Universidad Provincial de Córdoba, sita en Av. Pablo Ricchieri N° 1.955, (Ingreso Principal al Auditorio Pte. Perón de Ciudad de las Artes) de la Ciudad de Córdoba, el día 26 de abril de 2022, desde las 8:00 horas hasta las 12:00 horas según hora oficial indicada por el SUAC, estableciéndose 15 minutos de plazo de gracia para realizar la*

*carga de aquellas ofertas que se hayan presentado únicamente hasta las 12:00 horas sin excepción.*

**ARTÍCULO 9°.- DETALLE DEL CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS:**

*Las presentaciones deberán integrarse con la documentación y elementos que a continuación se detallan, sin perjuicio de otra documentación y elementos que correspondieren y/o que los oferentes proponentes estimen menester:*

*9.a.) **PLIEGO:** Los oferentes deberán acompañar a su presentación el Pliego de Bases y Condiciones, debidamente firmado en todas y cada una de sus hojas por el oferente y/o su representante legal con facultades suficientes para obligarle; y, en su caso, las aclaratorias que se hayan emitido.*

*9.b.) **DOCUMENTACIÓN LEGAL Y CAPACIDAD JURÍDICA DEL OFERENTE:** Las ofertas deberán contener en copias debidamente autenticadas y si fueran de extraña jurisdicción legalizadas, toda la documentación que acredite la existencia, constitución, subsistencia y capacidad jurídica del oferente, así como en su caso la relativa a la designación de sus autoridades con mandato vigente a la fecha de la presentación en caso de tratarse de sociedades.*

*Los oferentes deberán cumplir acabadamente con toda la normativa aplicable a su actividad, deslindando a la Universidad Provincial de Córdoba de cualquier responsabilidad al respecto. La sola presentación de una oferta implicará que el proponente asume la obligación de mantener indemne a la Universidad Provincial de Córdoba ante cualquier reclamo que cualquier persona o ente pudiera formularle a esta última.*

*Las ofertas deberán contener la siguiente documentación: 1) Copia del Documento Nacional de Identidad si se trata el oferente de una persona humana; 2) Copias debidamente autenticadas, y si fuera de extraña jurisdicción legalizadas, si se tratare el oferente de una persona jurídica de:*  
*a) Estatuto o Contrato Social vigente, con sus modificaciones y, cuando corresponda, Actas de Directorio de autorización para presentarse en el presente Concurso de Precios y demás documentos relativos a la capacidad jurídica de la sociedad y designación de sus autoridades con mandatos vigentes a la fecha de la presentación debidamente inscriptos ante la Autoridad de Contralor que en cada caso corresponda. 3) En caso de apoderados, original y/o copia autenticada de la documentación que acredite la representación legal del oferente: poder general o especial que otorgue las facultades suficientes para obligar al sujeto oferente. 4)*

*Constitución de domicilio especial en la Ciudad de Córdoba y denunciar e-mail que tomará como constitución de domicilio electrónico.*

**9.c.) DOCUMENTACIÓN FISCAL, ANTECEDENTES Y CAPACIDAD DE LOS OFERENTES:**

*Los oferentes deberán acompañar en copias autenticadas o firmadas la documentación que a continuación se detalla:*

- 1) Copia de la Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT) expedida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP), con fecha de inicio al tiempo de presentación de la oferta, suscripta por su titular.*
- 2) Constancia de Inscripción en la Dirección General de Rentas de la Provincia de Córdoba, suscripta por su titular, con fecha de inicio al tiempo de presentación de la oferta.*
- 3) Acreditar situación fiscal activa o regularizada y apta para funcionar y facturar al tiempo de presentación de la oferta.*
- 4) Si se tratare de Sociedad, presentación del último balance debidamente certificado.*
- 5) Comprobantes de Declaración Jurada, presentación y comprobantes de pago correspondientes al mes inmediato anterior al de la fecha de la presentación de la propuesta, de las siguientes obligaciones:*
  - a) Aportes y contribuciones al Sistema Único de la Seguridad Social (S.U.S. S.).*
  - b) Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).*
  - c) Impuesto a los Ingresos Brutos.*
  - d) Cualquier otro impuesto aplicable a la actividad del oferente.*

*Los oferentes deberán asimismo acompañar con su propuesta la siguiente documentación:*

- 6) Referencia/s bancaria/s de entidad/es financiera/s de reconocido prestigio con que opere el oferente. Las referencias deberán detallar la calificación conceptual del oferente por la entidad bancaria y la antigüedad de la relación comercial; y,*
- 7) Acreditar documentalmente tener una actividad mínima de un (1) año en prestaciones iguales y/o de similares características a las del objeto principal del presente concurso (Comedor / Cantina) y en su caso en prestaciones de la actividad accesorio (Kiosco), no siendo un requisito excluyente poseer antecedentes en la actividad accesorio referida.*

**9.d.) DECLARACIÓN JURADA.** *Los oferentes deberán presentar una declaración jurada expresando:*

- Que no pesa sobre él inhabilitación civil, comercial o penal vigente, por sentencia judicial firme pasada en autoridad de cosa juzgada.*

- *Que no es actor o demandado ni tercero interesado en litigios judiciales cuya contraparte sea la Universidad Provincial de Córdoba o la Provincia de Córdoba (Administración Central, Organismos Descentralizados, Entes Autárquicos o Sociedades del Estado); debiendo, en caso contrario, declarar las carátulas de cada uno de los autos conjuntamente con los importes dinerario comprometidos en cada pleito y cuál es su intervención en el pleito, a los efectos de que la Autoridad de aplicación del presente lo considere y decida en consecuencia sobre la admisión o no de la propuesta.*
- *Que no ha sido declarado en quiebra o que, si lo fue, se encuentra rehabilitado. Que no se encuentra en concurso de acreedores.*
- *Que no ha sido sancionado con la rescisión de una contratación pública por su culpa.*
- *Que no se encuentra en conflicto judicial o extrajudicial con la Universidad Provincial de Córdoba.*
- *Que conoce y acepta la Resolución N° 26/2021 del Ministerio de Salud ACLARAR SI ES DE LA PROVINCIA O DE LA NACION “PROTOCOLO Y RECOMENDACIONES INTEGRALES PARA EL CUIDADO DE LA SALUD ANTE LA REAPERTURA DE CENTROS EDUCATIVOS” y el “PROTOCOLO PARA LA APERTURA DE KIOSCOS Y CANTINAS ESCOLARES” ACLARAR NÚMERO Y FECHA DE ESTE PROTOCOLO Y SUJETO EMISOR y toda otra normativa de aplicación a la actividad que constituye el objeto del presente concurso de precios relacionada con la situación de pandemia de público y notorio conocimiento.*

9.e.) **PROPUESTA DE EXPLOTACIÓN:** *Los oferentes deberán adjuntar una propuesta para la explotación del Comedor / Cantina con el accesorio de Kiosco de la Facultad De Turismo y Ambiente (FTA) objeto del presente concurso, de acuerdo a lo establecido a continuación:*

1.- *Alternativas gastronómicas diarias de **desayunos y meriendas** de lunes a viernes: Con un costo máximo por todo concepto de Pesos doscientos cincuenta (\$250,00) para consumo de los estudiantes, docentes y no docentes, demás personal de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y de la comunidad que asista o participe de actividades dentro de la Facultad. El menú para estas comidas deberá ser variado, elaborado con asesoramiento fehaciente de un profesional en nutrición conforme las pautas fijadas dentro del pliego de especificaciones técnicas y aceptadas por el concedente en las modalidades y cantidades estipuladas en el presente.*

2.- *Alternativas gastronómicas diarias de **almuerzos** de lunes a viernes (menú diario): Con un costo máximo por todo concepto de Pesos seiscientos (\$600,00). El menú deberá ser variado y ser elaborado con asesoramiento fehaciente de un profesional en nutrición conforme las pautas fijadas dentro del pliego de especificaciones técnicas y aceptadas por el concedente en las modalidades y cantidades estipuladas en el presente.*

- 3.- Podrá ofrecerse una opción económica de almuerzos diarios con un costo máximo por todo concepto de pesos trescientos (\$300), sin bebida y/o postre.
- 4.- Alternativas de Kiosco y Cafetería.
- 5.- Deberá ofrecerse la posibilidad de realizar cargas a las tarjetas Red Bus o similar, para el transporte público de pasajeros.
- 6.- Provisión de agua caliente para profesores, estudiante y demás personal de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) en forma gratuita, conforme Ordenanza Municipal N° 12.552 que así lo dispone.
- 7.- Plan de mejora y limpieza de los elementos y ambiente que integran el espacio del Comedor / Cantina / Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA).
- 8.- Alternativas gastronómicas diarias de **desayunos, almuerzos y meriendas** de lunes a viernes para personas vegetarianas, veganas, celiacas, diabéticas e intolerantes a la lactosa. El menú deberá ser variado, elaborado con asesoramiento fehaciente de un profesional en nutrición conforme las pautas fijadas dentro del pliego de especificaciones técnicas.
- 9.- Un plan o programa de higiene y seguridad que contemple la separación y disposición final y retiro de residuos orgánicos e inorgánicos, la posterior clasificación de papel y cartón, plástico y aluminio, aceites vegetales y residuos de café. Debiendo a tal fin contar con estaciones ambientales, un depósito de 200 litros de capacidad para almacenar el aceite de freidoras y un depósito final de materia orgánica.
- 10- Adherirse y colaborar con las campañas de educación ambiental propuestas desde la Universidad Provincial de Córdoba.

Los proponentes deberán adjuntar una propuesta técnica que incluya la planificación y diagramación de las tareas que aplicarán para la ejecución total de la explotación comercial objeto del presente concurso, conteniendo como mínimo:

- 1.- Lineamientos del desarrollo y ejecución total de las tareas, debiendo especificar el plazo propuesta para que la cantina / comedor / kiosco se encuentre en pleno y total funcionamiento en los términos de la oferta presentada. Dicho plazo no podrá exceder de 15 días corridos a partir de la firma del correspondiente contrato con quien resulte adjudicatario.
- 2.- Detalle, cantidad y características de los recursos humanos; y elementos, insumos, equipos, equipamiento y materiales a utilizar para la realización de la explotación objeto del presente concurso de precios.
- 3.- Cantidad de personal que se afectará a la realización de la explotación y formas de actuación.

los precios antes referidos respecto de los menús anteriormente descriptos se corresponden con

*un precio de referencia a febrero de 2022, pudiendo acordarse entre las partes un incremento porcentual que no podrá superar el 50% anual sobre los valores de referencia. Los precios de referencia fijados en el presente deberán permanecer invariables y sin cambios durante los primeros noventa días (90) corridos a contar desde el inicio de la prestación efectiva del servicio, salvo petición debidamente fundada de quien resulte concesionario aceptada por el concedente.*

**9.f.) OFERTA ECONOMICA - CANON BASE MENSUAL INICIAL MÍNIMO:**

*La Universidad Provincial de Córdoba establece para el presente concurso un canon base mensual mínimo a su favor de Pesos veinte Mil (\$ 20.000) para el primer semestre de la concesión.*

*EL PRECIO DEL CANON MENSUAL deberá expresarse en valores unitarios y totales y en moneda argentina de curso legal, excluyendo todos los gastos, impuestos, tasas, aranceles y/o contribuciones, ya sean nacionales, provinciales, municipales y/o de organismos profesionales que resulten de aplicación en función al objeto del Concurso, en base al siguiente detalle:*

- a) PRECIO DEL CANON MENSUAL para el primer semestre de concesión.*
- b) PRECIO DEL CANON MENSUAL para el segundo semestre de concesión, el que no podrá ser inferior a la suma del canon del primer semestre de concesión más un veinte por ciento (20%) de aquel.*
- c) PRECIO DEL CANON MENSUAL para el tercer semestre de concesión, el que no podrá ser inferior a la suma del canon del segundo semestre de concesión más un veinte por ciento (20%) de aquel.*
- d) PRECIO DEL CANON MENSUAL para el cuarto semestre de concesión, el que no podrá ser inferior a la suma del canon del tercer semestre de concesión más un veinte por ciento (20%) de aquel.*

*De acuerdo a las diferentes restricciones de índole sanitario que en su caso establezcan las autoridades gubernamentales y que sean de obligatorio cumplimiento por parte de la Universidad Provincia de Córdoba, se realizará en su caso un descuento al canon estipulado previamente, de acuerdo al siguiente detalle: a) En caso de existir total restricción a las actividades de la Universidad Provincial de Córdoba y no poder funcionar la cantina / comedor / kiosco, no se abonará el canon proporcional mientras persista la restricción en la forma indicada; b) En caso de que se restrinja en forma parcial el servicio de comedor / cantina / kiosco y resulte posible la expedición de comida para llevar, un descuento del cuarenta por ciento (40%) del canon.*



*La sola presentación de la oferta económica implicará por parte del respectivo oferente el pleno conocimiento y aceptación de las condiciones citadas en el presente Pliego de Condiciones Generales y sus respectivos anexos y el compromiso de mantener sus propuestas por el término de **TREINTA** (30) días hábiles a contar de la fecha fijada para su presentación. Los oferentes deberán acompañar a su propuesta una declaración jurada de mantenimiento de la oferta por el indicado plazo de treinta días hábiles. Tal compromiso se considerará automáticamente prorrogado por igual término de no mediar manifestación expresa en contrario por parte del oferente, con una antelación no menor a **TRES** (3) días hábiles a la fecha de vencimiento del primer plazo, en caso de no estar resuelto antes de dicho plazo el presente concurso. En este último caso y de optar el oferente por no mantener la oferta presentada, la misma será automáticamente desechada a todos los efectos del presente, cesando la participación del oferente.*

**ARTÍCULO 10°.- ACTO DE APERTURA Y PREADJUDICACIÓN DE LAS PROPUESTAS:**

- 1. El acto de apertura de los sobres presentados por los oferentes se realizará el día 26 de abril de 2022 a las 12:30 horas, en el domicilio de la Universidad Provincial de Córdoba sito en Av. Pablo Ricchieri 1955 de la ciudad de Córdoba. En la fecha y hora indicada se abrirán los sobres presentados por los oferentes en presencia de las personas designados al efecto por parte de la Universidad Provincial de Córdoba y de los interesados que en representación de los oferentes hayan concurrido al acto de apertura, debiendo anunciarse los oferentes a tales fines en la Mesa de Entradas del Sistema Único de Atención al Ciudadano (SUAC) sita en Av. Pablo Ricchieri 1955.*
- 2. En el acto de se abrirán los sobres de cada oferente, agregándolos al expediente principal, asignándoles un número en base al orden de apertura y haciéndose constar en acta.*
- 3. En el acto de apertura no se permitirán interrupciones. Cualquier observación deberá ser efectuada al finalizar el mismo, debiendo constar en el acta respectiva y serán resueltas por la comisión de apertura y pre adjudicación.*
- 4. La comisión de apertura y pre adjudicación sólo tomará en consideración aquellas propuestas que hubiesen sido presentadas hasta el día y hora fijados en el presente pliego, no pudiendo, pasada dicha hora, admitirse nuevas propuestas. En caso de constatarse la presentación de un sobre presentado en forma extemporánea, se dejará constancia en el Acta individualizando al mismo según número de control / sticker SUAC y horario de presentación y se adjuntará al expediente sin abrirse, consignando en el mismo la leyenda: No abrir.*

5. La documentación obrante en cada uno de los sobres será examinada y evaluada por la comisión de apertura y pre adjudicación, dentro del término de tres (3) días hábiles subsiguientes al mencionado acto de apertura, expidiéndose mediante acta.

6. La autoridad de aplicación del presente concurso se encuentra facultada para prorrogar, dando la debida publicidad, las fechas de presentación de ofertas y de apertura de las mismas, como asimismo el término de tres días del punto anterior, cuando las circunstancias lo hagan necesario a fin de velar por la mayor cantidad de oferentes y la protección de los intereses de la Universidad Provincial de Córdoba. Asimismo el plazo del punto anterior se considerará prorrogado por igual término en caso de que la Comisión de apertura y pre adjudicación formule pedido/s de aclaración/ampliación de documental al/los oferente/s.

7. En cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, la Universidad Provincial de Córdoba podrá dejar sin efecto el presente Concurso y/o rechazar todas o parte de las propuestas conforme lo establecido en el Punto 6.2.3.2 del Decreto N° 305/2014 de la Provincia de Córdoba, sin derecho a reclamo o compensación alguna por parte de los oferentes.

Los proponentes u oferentes que desistieran de su oferta durante el plazo de mantenimiento de la misma deberán abonar a la Universidad Provincial de Córdoba una penalidad equivalente al treinta por ciento (30%) de la propuesta económica por el total del contrato que conste en dicha oferta, dentro del plazo de siete (7) días a contar desde que ello ocurra y sin necesidad de notificación o requerimiento alguno.

#### **ARTÍCULO 11°.- COMISIÓN DE APERTURA Y PREADJUDICACIÓN**

1. La Comisión de Apertura y Pre adjudicación estará integrada por seis (6) miembros conforme el detalle siguiente: a) Dos miembros de la Secretaria de Administración General y RRHH y un miembro del Área de Asuntos Legales del Rectorado de la Universidad Provincial de Córdoba; y, b) Tres miembros de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA): Su Decano, Secretario General y el asesor jurídico de la Facultad. En caso de existir empate en la votación de las decisiones que deba tomar la Comisión decidirá la Secretaria de Administración General y Recursos Humanos de la Universidad Provincial de Córdoba.

2. La Comisión al evaluar las propuestas tendrá en consideración no solamente el precio del canon y las alternativas gastronómicas cotizadas, sino también los antecedentes que registren los oferentes en cuanto a explotaciones iguales o similares a las que constituyen el objeto del presente concurso, su situación económica - financiera, estructura empresarial, referencias comerciales, bancarias, plazo fijado para la puesta en marcha, los sistemas a utilizar,

*propuestas innovadoras y todo otro aspecto que estime conveniente. La Comisión podrá realizar las consultas aclaratorias que crea conveniente y pre adjudicar a la oferta que a su solo juicio más convenga a los intereses y necesidades de la Universidad Provincial de Córdoba y de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA), parcializar la pre adjudicación, rechazar todas las propuestas, etc., sin que ello pueda dar lugar a reclamo alguno por parte de los oferentes.*

*3. La Comisión deberá emitir su opinión por mayoría de sus miembros en forma debidamente fundada, decidiendo la Secretaria de Administración General y Recursos Humanos en caso de empate entre los miembros de la Comisión.*

*3.1 Comparación de ofertas: Regla general. Para el examen de las ofertas presentadas y admisibles se confeccionará una comparativa conforme a los criterios de evaluación determinados en este pliego de bases y condiciones y lo establecido a continuación, consignándose los puntajes obtenidos y las observaciones que pudieren resultar del análisis, todo lo cual integrará el Acta de Pre adjudicación.*

<b>Criterios de evaluación</b>	<b>Ponderación /puntaje</b>
Mejor precio canon	10
Mejor precio menú (global desayuno y almuerzo)	10
Calidad nutricional certificada por nutricionista	10
Más variedad / cantidad alternativas gastronómicas	10
Mejores alternativas gastronómicas para Celíacos/vegetarianos/otros	10
Mejores antecedentes verificados en el rubro	5
Mejores referencias bancarias	5
Responsabilidad social (mejor/es propuesta/s)	5
Propuestas de innovación en infraestructura	5
Otros criterios tenidos en cuenta por las bases y condiciones y/o por la Comisión	5 c/u

*Con fundamento en la naturaleza del objeto del presente Concurso, se deja expresamente establecido que no rige para el presente la ponderación mínima del ochenta por ciento (80%) atribuida al precio en el artículo 22, punto 22.1, párrafo segundo del Decreto 305/14.*

*En caso de igualdad de puntajes totales, la selección recaerá en la oferta que obtenga el precio de canon más alto. De persistir la situación se solicitará a los respectivos proponentes que en un plazo de tres (3) días formulen mejoras de precios, por escrito en sobre cerrado presentado por SUAC de la Universidad Provincial de Córdoba. Las propuestas que se presenten en consecuencia deberán ser abiertas en el lugar, día y hora establecidos que deberá ser comunicado a los oferentes de que se trate, labrándose el acta pertinente. De mantenerse la*

*igualdad, se procederá al sorteo público de las ofertas empatadas. Los sorteos se efectuarán en presencia de los que concurren, labrándose el acta pertinente.*

*3.2. La Comisión evaluará la documentación y propuestas presentadas, pudiendo solicitar mayor información y/o documentación a los oferentes a efectos de ampliar los elementos de juicio dentro de las pautas fijadas en el presente Pliego, así como requerir el asesoramiento profesional que consideren pertinente en relación con el rubro objeto del presente concurso.*

*3.3. La negativa, silencio o presentación fuera del término que se estipule de la documentación faltante y/o información adicional o complementaria que se requiera, así como el incumplimiento de los requisitos exigidos en el presente pliego y demás documentos del concurso, implicará que se tenga por no mantenida la oferta configurándose causal de rechazo*

*3.4. La Comisión tendrá a su cargo el análisis y evaluación de las ofertas de conformidad a lo indicado en el pliego de bases y condiciones y demás documentos del concurso, debiendo expedirse en forma fundada sobre la oferta que consideren más conveniente a los intereses de la Universidad Provincial de Córdoba.*

*La Comisión aconsejará a la Autoridad Competente para adjudicar, labrando y suscribiendo el Acta respectiva, en forma debidamente fundada.*

*La Universidad Provincial de Córdoba podrá en cualquier momento y circunstancia anterior a la adjudicación modificar y/o desistir total o parcialmente del presente Concurso de precios, y ninguna de las personas humanas y/o jurídicas que se hubieran presentado o hubieran sido invitadas a participar en el mismo podrá reclamar concepto alguno por dichas modificaciones y/o desistimiento total o parcial.*

#### **ARTÍCULO 12°.- CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS:**

*Sin perjuicio de lo establecido sobre el particular en otras partes del presente pliego, serán inadmisibles y en consecuencia rechazadas las ofertas que:*

- 1. Se aparten de los pliegos de la contratación o sean condicionadas.*
- 2. No cumplan con la documentación y elementos requeridos.*
- 4. Sean formuladas por firmas o personas sin antecedentes conforme el objeto de la contratación y/o incriptas en rubro/actividad que no guarden relación con la contratación.*
- 5. No estén firmadas por el oferente.*
- 6. No acompañen las garantías y declaraciones juradas correspondientes, o cuando estas fueran documentadas sin constar la certificación de firma.*

**ARTÍCULO 13°.- NOTIFICACIÓN Y PUBLICIDAD DE LA APERTURA Y PRE ADJUDICACIÓN:**

*Seleccionada la oferta de acuerdo con la evaluación efectuada por la Comisión de Apertura y Pre adjudicación, ésta labrará la correspondiente Acta de Pre adjudicación. Esta última deberá ser notificada al oferente pre adjudicado al domicilio electrónico constituido y además ser publicada durante un (1) día en el portal web oficial de la Universidad Provincial de Córdoba, dejándose constancia de ello en el expediente. La notificación del acta de pre adjudicación no otorga derecho a reclamar la adjudicación y/o contratación.*

**ARTÍCULO 14°.- IMPUGNACIÓN:**

*Los oferentes interesados podrán formular impugnación fundada a la pre adjudicación hecha por la Comisión, dentro del plazo de dos (2) días hábiles contados a partir del día hábil siguiente al de la publicación del acta de pre adjudicación conforme el artículo 7.1.5.3 del Decreto Reglamentario N° 305/2014. Resuelta la impugnación por la Autoridad Competente para adjudicar y notificada dicha resolución al impugnante, la Universidad Provincial de Córdoba procederá en su caso a efectuar la adjudicación, no pudiendo el impugnante suspender dicho acto, la suscripción del contrato respectivo y la ejecución de la explotación, sin perjuicio de entablar en su caso las acciones que estime corresponder.*

**ARTÍCULO 15°.- ADJUDICACIÓN:**

*La adjudicación recaerá en la oferta que se encuentre ajustada al pliego y resulte ser la más conveniente a los intereses de la Universidad Provincial de Córdoba, debiendo el Oferente que resulte adjudicatario suscribir el correspondiente contrato, denominándose a partir de tal momento como concesionario.*

**ARTÍCULO 16°.- PAGO:**

*El concesionario debe presentar en forma mensual, dentro de los quince (15) primeros días corridos del mes siguiente, en la Secretaria de Administración General y Recursos Humanos, sita en Av. Pablo Ricchieri N° 1.955 de la ciudad de Córdoba (Atelier N° 9) o en el lugar que ésta indicare, el comprobante de depósito del pago del CANON MENSUAL efectuado en la cuenta N° 0040030704 de titularidad de la Universidad Provincial de Córdoba habilitada en el Banco de la Provincia de Córdoba (Sucursal Nueva Córdoba de la Ciudad de Córdoba), donde se le expedirá el correspondiente recibo. En caso de incumplimiento respecto de la obligación*

*de pago mensual, se producirá la mora automática del contrato sin necesidad de intimación previa y se devengará un interés moratorio del 0.12% respecto del canon mensual por cada día de atraso y se aplicarán las multas pertinentes establecidas en el contrato de concesión a firmarse.*

**ARTÍCULO 17°.- DURACIÓN DEL CONTRATO – PLAZO DE INICIO DE LA CONCESIÓN:**

*La contratación de la concesión de la explotación comercial del Comedor / Cantina con accesorio de Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) de la Universidad Provincial de Córdoba tendrá una VIGENCIA DE DOS (2) AÑOS a partir de la firma del contrato de concesión respectivo. La Universidad Provincial de Córdoba queda exclusivamente facultada para otorgar una o más prórrogas que en su conjunto no podrán superar el plazo de la contratación originaria, como así también a rescindir el contrato en cualquier momento, previa comunicación fehaciente al concesionario con treinta (30) días de antelación, sin invocar causa, sin que el ejercicio de dicha facultad genere derecho alguno a indemnización a favor del concesionario.*

*Sin perjuicio del plazo de duración del contrato, quien resulte adjudicatario deberá dar inicio efectivo al servicio en forma plena y total conforme la oferta presentada en un plazo no mayor a treinta (30) días corridos a partir de la suscripción del contrato de concesión.*

**ARTÍCULO 18°.- ABANDONO - CESIÓN DE CONTRATO:**

*El concesionario no podrá abandonar, transferir ni ceder total o parcialmente sus derechos y obligaciones, salvo que medie de manera previa autorización expresa y por escrito de la Universidad Provincial de Córdoba. Hasta tanto no mediare dicha autorización, la explotación comercial estará a cargo del concesionario en forma personal e indelegable.*

*Ante la hipótesis de abandono de la concesión (que se entenderá configurada cuando mediare la falta de prestación del servicio de que se trata por un plazo igual o mayor a siete (7) días corridos, el concesionario queda obligado a resarcir a la Universidad Provincial de Córdoba mediante el pago de la totalidad de los cánones pendientes hasta la finalización del contrato, sin perjuicio de la ejecución de las garantías correspondientes u otras acciones que pueda tomar la Universidad Provincial de Córdoba. Esta última en tal hipótesis tomará inmediato control del sector concesionado previa constatación realizada por escribano público, sin obligación de notificación judicial ni extrajudicial previa.*

**ARTÍCULO 19°.- CONTRALOR - FISCALIZACIÓN - INSPECCIÓN:**

*El Decanato de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA), a través de la Secretaría Técnica Administrativa, se reserva la facultad de ejercer el contralor, fiscalización e inspección permanente de la explotación comercial que realice el concesionario y de los bienes cedidos, quien podrá realizar todos los controles e inspecciones que estime pertinentes para constatar y verificar el desarrollo de la explotación del Comedor / Cantina / Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA).*

**ARTÍCULO 20°.- INCUMPLIMIENTO – PENALIDADES - RESCISIÓN**

*Se considerará incumplimiento de lo previsto en el presente pliego, dando lugar a la rescisión del contrato que se firmará luego de la adjudicación por parte de la Universidad Provincial de Córdoba, sin necesidad de notificación o interpelación previa, y sin que ello genere indemnización alguna a favor del concesionario:*

- a) La falta de pago del canon mensual por parte del concesionario.*
- b) El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego por parte del concesionario.*
- c) El incumplimiento de las prohibiciones establecidas en el presente pliego por parte del concesionario.*

*Sin perjuicio de lo expuesto, el concesionario podrá rescindir la relación contractual en cualquier momento, sin expresión de causa, bastando para que la rescisión se produzca de pleno derecho y en todos sus efectos, la previa comunicación efectuada con sesenta (60) días corridos de anticipación. Producida la rescisión, ninguna de las partes podrá reclamar o pretender reclamar a la otra, indemnización por posibles daños y perjuicios, lucro cesante, intereses o daños indirectos o eventuales ni por ningún otro concepto originado o derivado del hecho de la rescisión.*

*Producida la rescisión y/o al vencimiento de la vigencia del contrato que se celebre o el de sus prórrogas en su caso, quien resulte adjudicado deberá de inmediato restituir las superficies edilicias y los bienes muebles de Universidad Provincial de Córdoba afectados a la prestación del Servicio, totalmente desocupadas de personas o cosas puestas por el oferente adjudicado o que de él dependan, y con los bienes muebles del concedente en el mismo buen estado en que le hayan sido entregados, salvo el desgaste causado por el normal uso y el paso del tiempo, limpios y en buen estado de operación y funcionamiento, sin necesidad de notificación, aviso o interpelación judicial o extrajudicial previa alguna. En caso que el concesionario no restituya las instalaciones y bienes muebles al concedente una vez producida la rescisión y/o el vencimiento de la vigencia del contrato que se celebre o el de sus prórrogas en su caso, deberá*

*abonar al Concedente (Universidad Provincial de Córdoba) una multa diaria equivalente al 5% (cinco por ciento) de la última facturación mensual por cada día de retardo en la devolución, sin que ello constituya limitación alguna de su responsabilidad.*

*Asimismo, se deja constancia que el Concedente podrá rescindir la relación contractual de pleno derecho y sin necesidad de interpelación previa alguna, en los casos que se enumeran a continuación:*

- a) Cuando el concesionario obre con dolo o reiterada negligencia en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales; o*
- b) Cuando el concesionario sin causa justificada exceda del plazo fijado en la documentación contractual para la iniciación y prestación plena del Servicio; o,*
- c) Cuando el concesionario ceda, transfiera y/o de en garantía, total o parcialmente, el contrato o los derechos y obligaciones resultantes del mismo, o se asocie con otras personas, sin consentimiento previo, expreso y por escrito por parte de la Universidad Provincial de Córdoba; o,*
- d) Cuando el concesionario infrinja las leyes de trabajo; o*
- e) Cuando el concesionario en más de siete ocasiones abandone o interrumpa, total o parcialmente, el Servicio; o*
- f) En caso de concurso de acreedores o quiebra del concesionario; o*
- g) Por incumplimiento de cualquier otra obligación resultante de la relación contractual, en tanto que la misma no sea regularizada dentro de los cinco (5) días de haber sido intimado al efecto.*

*En cualquiera de estos casos, Universidad Provincial de Córdoba tendrá derecho a reclamar al concesionario los daños y perjuicios ocasionados.*

*Asimismo, en todos los casos previstos precedentemente no procederá ningún reclamo por parte del concesionario a Universidad Provincial de Córdoba en concepto de lucro cesante, intereses o daños indirectos o eventuales u otros conceptos.*

**ARTÍCULO 21°.- INDEMNIDADES:**

*El concesionario se obliga a proteger, defender, indemnizar, mantener indemne y salvaguardar a la Universidad Provincial de Córdoba de y contra todos los reclamos, requerimientos, demandas, acciones judiciales, litigios, gastos y costas de cualquier tipo y carácter, incluyendo reclamos por daños en personas y/o cosas derivadas, causadas o relacionadas con la*



*explotación objeto del presente concurso, con las actividades desarrolladas y/o las obligaciones contraídas por el concesionario bajo la relación contractual.*

**ARTÍCULO 22°.- SEGUROS:**

1) *El concesionario deberá contratar desde el primer día de vigencia de la explotación un seguro de Responsabilidad Civil por monto mínimo asegurado de pesos diez millones (\$10.000.000) que cubra todo tipo de daño derivado de la explotación del Comedor / Cantina / Kiosco, gastronómica y del suministro de alimentos, el cual deberá ser contratado en una compañía de seguro de primera línea a satisfacción de la Universidad Provincial de Córdoba y mantenido en vigencia durante todo el plazo de duración de la relación contractual, y como mínimo cubrir al concesionario y a Universidad Provincial de Córdoba frente a toda clase de reclamos de los adquirentes del servicio, usuarios, comensales o de terceros como consecuencia de daños en sus bienes o en su personas, en razón de las actividades del concesionario.*

2) *El concesionario deberá contratar desde el primer día de vigencia de la explotación un seguro de Responsabilidad Civil por Robo y Hurto para todos los elementos entregados por el concedente para la prestación del servicio.*

3) *El concesionario deberá contratar desde el primer día de vigencia de la explotación un seguro de riesgos, accidentes y enfermedades de trabajo (A.R.T.) para todo su personal.*

4) *El concesionario renuncia al autoseguro.*

5) *Deberá incluirse en las condiciones particulares de las pólizas respectivas las siguientes cláusulas:*

*“La compañía aseguradora renuncia en forma indeclinable e irrevocable a ejercer sus derechos de subrogación contra la Universidad Provincial de Córdoba y/o el Gobierno de la Provincia de Córdoba”;*

*“En el caso que un tercero reclame directa o indirectamente a la Universidad Provincial de Córdoba por un siniestro indemnizable por la presente cobertura, la Universidad Provincial de Córdoba será considerada asegurada por esta póliza”.*

6) *Toda diferencia que surja en el pago de las indemnizaciones por siniestros, ya sea por la aplicación de infraseguros o franquicias, será a cargo del concesionario.*

7) *Las pólizas deberán tener una cláusula indicativa que establezca que la póliza no podrá ser reemplazada, enmendada, modificada o anulada sin el previo consentimiento por escrito de la Universidad Provincial de Córdoba.*

8) *La exigencia y/o la contratación de seguros por el concesionario en modo alguno limitará su exclusiva responsabilidad frente a la Universidad Provincial de Córdoba.*

9) *El concesionario se obliga a presentar a Universidad Provincial de Córdoba copia de las pólizas de seguro contratadas y fotocopias de los comprobantes del pago de las mismas y mantener las pólizas vigentes por todo el periodo contractual.*

**ARTÍCULO 23°.- PAGO DE IMPUESTOS - SELLOS - TASAS:**

*Todo impuesto, sello, contribución, tasa o gabela que grave la contratación y que se genere durante el desarrollo de la explotación de la concesión es a cargo del concesionario.*

**ARTÍCULO 24°.- PROVISIÓN Y ENTREGA DE BIENES - PROVISIÓN DE INSUMOS:**

*La Universidad Provincial de Córdoba proveerá al concesionario que resulte adjudicado, con el único y exclusivo fin de la prestación del Servicio, el espacio físico, comedor, baño y depósitos con sus instalaciones y los bienes de su exclusiva propiedad que se detallan en el Anexo que forma parte integrante del presente. El que resulte adjudicado se obliga a reponer a su exclusivo costo y cargo, todos los faltantes y deterioros en las instalaciones y bienes respectivos de la Universidad Provincial de Córdoba durante todo el plazo de vigencia del contrato a celebrarse. Son a su exclusivo cargo asimismo la provisión de todos los elementos de bioseguridad necesarios para el cumplimiento del contrato de acuerdo a las obligaciones asumidas. Siendo la entrega de los espacios físicos y bienes muebles referidos precedentemente accesoria a la finalidad de la prestación de la explotación, dicha entrega no implicará en modo alguno locación de los mismos, obligándose el concesionario adjudicado a darle el uso aquí previsto, o sea limitado a los fines de la prestación del Servicio objeto del presente concurso con exclusividad, con las responsabilidades que le correspondan como guardián de los mismos, no pudiéndoles dar otro destino bajo pena de resolución.*

*El oferente que resulte adjudicatario renuncia en forma expresa a ejercer el derecho de retención sobre los bienes de propiedad de Universidad Provincial de Córdoba, que sean entregados por ésta al que resulte adjudicado a los fines de la prestación del Servicio.*

*Se acompaña al presente como Anexo, croquis del espacio físico objeto de la concesión, en el cual se detalla la superficie y disposición de los espacios, funcionalidad de cada uno de ellos y los bienes muebles a entregarse de propiedad de la Universidad Provincial de Córdoba.*

*El adjudicado deberá proveerse de los insumos de primera calidad necesarios para el desayuno, almuerzo, merienda y servicio cafetería / kiosco, los que se elaborarán en las instalaciones donde funciona el Comedor / Cantina / Kiosco. La Universidad Provincial de*

*Córdoba estará facultada para objetar el uso de insumos que, a su criterio, no considere de primera calidad.*

*El adjudicado cumplirá en todo momento la normativa de seguridad y prevención de enfermedades contagiosas, siendo una obligación excluyente de la contratación la asunción estricta de los protocolos sanitarios que rijan para la actividad.*

*El adjudicado deberá avisar por lo menos siete (7) días corridos antes y por escrito a la Universidad Provincial de Córdoba sobre cualquier inconveniente en la prestación de sus servicios.*

*Una vez recibidas las instalaciones y los bienes muebles y útiles accesorios de propiedad de la Universidad Provincial de Córdoba que sean afectados a la prestación del Servicio, el adjudicado se encontrará obligado a proceder a su guarda y conservación de modo tal que no se alteren en su calidad ni sean robados, hurtados, ni sufran averías ni daño alguno mientras se encuentren bajo su guarda y custodia, y serán a cargo del adjudicado los gastos originados en el cumplimiento de dichas obligaciones.*

*En caso que se produzcan pérdidas, averías y/o daños en las instalaciones y bienes muebles y útiles durante su guarda y custodia, el concesionario deberá notificar a la Universidad Provincial de Córdoba en forma inmediata y reparar o reponer lo que corresponda por su exclusiva cuenta y cargo.*

*El concesionario será el único y exclusivo responsable de la conservación y guarda de los bienes muebles y útiles accesorios de su propiedad.*

#### ***ARTÍCULO 25°.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO***

##### **CONDICIONES A CUMPLIR POR EL PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA:**

*El Servicio se prestará en forma directa, personal e indelegable por parte del concesionario y a través de personal idóneo, eficaz, responsable, debidamente seleccionado, entrenado y supervisado por el oferente adjudicado.*

*En especial, se deja expresa constancia que:*

1) *El oferente adjudicado actúa como parte independiente y no como mandatario o dependiente de la Universidad Provincial de Córdoba.*

2) *En ningún caso el personal del adjudicatario podrá ser considerado dependiente, obrero, empleado y/o persona vinculada a Universidad Provincial de Córdoba y/o al Gobierno de la Provincia de Córdoba.*

3) *El oferente adjudicado deberá dar estricto cumplimiento a toda la legislación laboral, previsional y tributaria que regula su relación con su personal.*

4) *En forma previa al inicio de la relación contractual y en cualquier otro momento que le sea solicitado, el adjudicatario deberá adjuntar un listado del personal que afectará a la prestación del Servicio, conteniendo los siguientes datos:*

- a) *Apellido y nombres;*
- b) *Tipo y número de documento;*
- c) *Domicilio;*
- d) *Número de CUIL;*
- e) *Fecha de ingreso;*
- f) *Categorías laborales asignadas y encuadramiento sindical;*
- g) *Sueldo asignado*
- h) *Copia del último recibo de sueldo*
- i) *Copia de la Clave de Alta Temprana (AFIP)*
- j) *Copia de la libreta sanitaria actualizada*
- k) *Copia del Certificado de Buena Conducta (antecedentes) actualizado*
- l) *Copia de Póliza o contrato con A.R.T. en la cual se encuentra inscripto; y*
- m) *Copia de constancia de pago de Aportes y Contribuciones.*

5) *En caso de producirse incorporaciones de personal, que sean posteriores a la entrada en vigencia de la relación contractual, el adjudicado deberá, en forma previa a la respectiva incorporación, entregar a la Concedente un detalle de los datos requeridos en el punto anterior correspondiente al nuevo personal contratado.*

6) *Además, el adjudicatario se obliga a presentar en forma mensual al concedente el código único de identificación laboral (CUIL) de cada uno de los miembros de su personal y copia de la constancia del pago de las remuneraciones, copia firmada de los comprobantes de pago mensuales al sistema de la seguridad social (formulario F931), descripción de una cuenta corriente bancaria de la cual sea titular, una cobertura por riesgo del trabajo con su correspondiente constancia de pago, y demás documentación que la legislación nacional, provincial y/o municipal ordene.*

7) *Estarán a cargo del concesionario, además del seguro de accidentes y enfermedades de trabajo (A.R.T.) y seguro de vida de todo su personal, el cumplimiento de todas las*

*obligaciones que establece la legislación laboral vigente. Asimismo, la Secretaría de Administración General y Recursos Humanos de la Universidad Provincial de Córdoba queda facultada para exigir la exhibición de toda la documentación que surge de la presente en cualquier momento. Previo a la iniciación de las tareas, quien resulte adjudicatario se obliga a acreditar ante la mencionada Secretaría haber suscripto el Seguro de Accidentes y riesgos del trabajo para el personal destinado a estas tareas, manteniéndolo en vigencia durante el lapso del contrato.*

8) *Todo el personal deberá contar con un Seguro de Riesgo del Trabajo, cuya Póliza deberá ser exhibida ante la Secretaria de Administración General y Recursos Humanos de la Universidad Provincial de Córdoba previo a la iniciación de las actividades y en cualquier otro momento que sea solicitado por esta. En dicha Póliza deberá constar los nombres y documentos de identidad de las personas que empleará para el cumplimiento de la concesión; así como la siguiente cláusula:*

*"...ART renuncia en forma expresa a iniciar toda acción de repetición contra la Universidad Provincial de Córdoba, sus funcionarios o empleados, bien sea con fundamento en el art. 39 inc. 5 de la Ley 24557 o en cualquier otra norma jurídica, con motivo de las prestaciones en especies o dinerarias que se vea obligado a otorgar o a abonar al personal dependiente de la empresa adjudicataria alcanzados por la cobertura de la presente póliza, por accidentes de trabajo o enfermedades profesionales, sufridas o contraídas por el hecho o en ocasión del trabajo, o en el trayecto entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo".*

9) *El adjudicatario acepta que la Universidad Provincial de Córdoba podrá no admitir el ingreso a la dependencia correspondiente del personal del adjudicatario respecto del cual no se haya presentado la documentación requerida de conformidad a los puntos precedentes.*

10) *El adjudicatario deberá extremar las medidas de cumplimiento de toda recomendación, indicación y/o protocolo vigente a la fecha o en el futuro tendiente a la prevención de enfermedades contagiosas (Covid-19) atinentes a su actividad y a la explotación objeto del presente, para lo cual se obliga a mantenerse informado respecto de las restricciones y/o disposiciones se establezcan.*

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

**ARTÍCULO 1°.- OBJETO**

*El presente Pliego de Especificaciones Técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la gestión y prestación del servicio de la concesión de la explotación comercial del Comedor / Cantina / Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) perteneciente a la Universidad Provincial de Córdoba, sito en Av. Ramón J. Cárcano 3590 B° Chateau Carreras de la Ciudad de Córdoba de la Provincia de Córdoba.*

**ARTÍCULO 2°.- EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO:**

**A. DESTINATARIOS:**

*a) Comunidad Educativa de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y de la Universidad Provincial de Córdoba (Estudiantes, Docentes, No Docentes, empleados y funcionarios de la Facultad y de la Universidad).*

*b) Personas que participen de las actividades de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y/o de aquellas actividades programadas por terceros acordadas con la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y/o con la Universidad Provincial de Córdoba.*

**B. HORARIO:**

*a) De lunes a viernes en el horario de 08:00 hs. a 21:00 hs. y/o hasta una hora antes de finalización de cualquier actividad programada que se realice en la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) a los fines de cubrir el servicio respecto de la Comunidad Educativa de la Facultad y de todo asistente de las actividades que en ella se desarrollen. El horario podrá cambiar en función de las medidas que dispongan las autoridades y que sean de obligatorio cumplimiento por la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA).*

*b) De lunes a viernes en horario que se realicen actividades académicas, gastronómicas, culturales, de extensión o institucionales de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) para cubrir el servicio a las personas que participen de ellas, las cuales serán notificadas al concesionario con una antelación no menor a veinticuatro (24) horas. Las condiciones de atención, de menús y de higiene son idénticas a las requeridas para los días lunes a sábados.*

*c) El comedor debe estar abierto desde el 1° de febrero al 31° de diciembre de cada año, pudiendo ser el concesionario convocado con no menos de noventa y seis (96) horas de anticipación para abrir durante el mes de enero.*

*d) La atención eventual durante el mes de enero debe cumplirse con todas las condiciones previstas en este pliego y demás documentos del presente concurso.*

**C. CONTENIDO DEL SERVICIO:**

- a) Bar - Cafetería - Kiosco.*
- b) Comidas Bases – Menú Diarios y Universitario (Desayuno, Almuerzo y Merienda). Debe ofrecerse menú para celíacos, vegetarianos, veganos, diabéticos e intolerantes a la lactosa, al mismo precio y en las mismas condiciones que el menú estudiantil y diario. Los menús deberán ser armados conforme las estipulaciones previstas en el presente y demás documentos del concurso.*
- c) Provisión de agua caliente gratuita a estudiantes, docentes y demás personal de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA).*
- d) Entregar ticket de compra según las normas vigentes.*
- e) Contar con los medios necesarios para que los usuarios puedan abonar con tarjeta de débito y/o crédito según las normas vigentes.*
- f) Contar con dos (2) microondas dentro el salón comedor para uso libre y gratuito de los asistentes al mismo, debiendo garantizar el funcionamiento adecuado de cada uno de ellos.*
- g) Contar con todo el mobiliario necesario, de manera permanente y en buenas condiciones para al menos cincuenta (50) comensales.*
- h) Tener en tres (3) lugares visibles el listado de precios, siendo al menos uno de ellos, mostrado en forma de cartel y con letras y números grandes y visibles.*
- i) Contar con cubiertos metálicos y platos de loza para la totalidad de los asistentes al comedor, pudiendo solicitar un depósito en dinero que será devuelto en su totalidad al ser devuelto los mismos.*
- j) La venta de bebidas debe ser en botellas u otros recipientes envasados y cerrados desde fábrica de origen.*
- k) Los menús deben ser del mismo peso y cantidad para la comunidad educativa de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) como para aquellos terceros asistentes a la misma.*
- l) El servicio al público debe ser organizado adecuadamente, contando con un llamador electrónico o similar ante la entrega de número que ordenen el mismo.*
- m) Se contará con alcohol en gel en el mostrador de atención al público.*
- n) Respetar que no existirá EXCLUSIVIDAD para eventos a desarrollarse en la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y/o Centro de Estudiantes perteneciente a la misma, pudiendo la Facultad a través de sus estudiantes y/o docentes y/o Centro de Estudiantes efectuar / ejecutar / desarrollar el o los servicios de catering para eventos o para recaudar fondos, con fines específicos, atento a las carreras gastronómicas con las que cuenta la facultad.*

**D. COMPOSICIÓN DEL SERVICIO:**

*Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:*

- i. Calidad bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).*
- ii. Calidad nutritiva (características nutricionales, gramaje, aportación calórica, etc.).*
- iii. Calidad en la elaboración.*
- iv. Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia). La oferente presentará la composición correspondiente al desayuno, almuerzo y merienda. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.*
- v. La calidad de las materias primas que integren la totalidad del menú, opciones, ensaladas, postres, aderezos, condimentos, etc. se deberá ajustar a las características que especifique el Código Alimentario Argentino y demás legislación y/o normativa aplicable.*

**E. NUTRICIONISTA**

*El Concesionario dispondrá en su plantilla de personal, de una persona especialista en nutrición, debidamente acreditado/matriculado (Licenciado en nutrición o algún título de Técnico Superior en Dietética o título superior equivalente), debiendo presentar acreditación en cuanto a experiencia y matrícula profesional habilitante. Cualquier duda que pudiera surgir desde el punto de vista de la nutrición o dietéticos, tendrá que ser resuelto por dicha persona especialista en nutrición o dietista.*

*Este nutricionista del Concesionario deberá colaborar en la confección del menú mensual que se presentará al concedente mensualmente para su aprobación.*

*El Concesionario deberá disponer de menús alternativos para asistir las dietas especiales de aquellos comensales que cuenten con prescripción médica o nutricionista dietista debidamente matriculados.*

**I. INFORMES MENSUALES DEL SERVICIO (MENÚS)**



*Con carácter mensual y con una semana de antelación, el concesionario deberá divulgará a través de diferentes medios no excluyentes entre sí (Transparente / Facebook / Pagina de la Universidad Provincial de Córdoba) los menús a servir en el mes siguiente.*

*Asimismo, deberá exponer en cartelería visible las ofertas y el menú de cada día.*

*El Concesionario podrá realizar modificaciones en el menú a los efectos de mejorar el Servicio. El mismo podrá tener modificaciones según la estación del año (menú de verano o invierno).*

*El Concesionario deberá ofrecer menús especiales para aquellas personas que así lo requieran (Diabéticos, celíacos, alérgicos, etc). Esta dieta no importará cargo alguno adicional para el comensal.*

*El concesionario podrá, por razones de fuerza mayor, solicitar al concedente autorización para modificar, eventual y transitoriamente, la composición de alguna de las comidas establecidas, respetando en la modificación su calidad y su costo.*

**F. CONTROL BROMATOLÓGICO:**

*El Concesionario deberá contratar un servicio de control bromatológico externo, a satisfacción del concedente, y realizar mensualmente como mínimo un control con un profesional habilitado a tal fin. Los originales de los informes de estos controles serán presentados al Concedente.*

*El reporte que se realice, deberá describir la situación en lo referido a la prestación del servicio. Enunciativamente el informe incluirá la descripción de las condiciones bromatológicas del espacio de trabajo, conservación y calidad de alimentos, higiene y limpieza, gestión de los residuos, hábitos e higiene del personal, estado de la indumentaria, entre otros. También deberá incluir recomendaciones y observaciones. El mismo se presentará mensualmente firmado y sellado por un profesional competente, el que realizará inspecciones del lugar para la elaboración del reporte. Asimismo, se deberá implementar periódicamente (por lo menos dos veces al año) o a requerimiento del concedente un examen bromatológico de materias primas y productos elaborados*

**G. LIMPIEZA:**

*De lunes a sábados, y eventualmente los domingos y/o feriados, se realizará limpieza cuidadosa de todas las instalaciones del Comedor / Cantina / Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y todos los bienes otorgados en concesión. Asimismo, se deberá:*

- a. *Garantizar la limpieza del salón comedor a cada hora de 7:00 a 21:00 Hs. por medio de un personal EXCLUSIVO que no atienda al público, ni manipule elementos y productos relacionados con la alimentación.*
- b. *Garantizar que los baños cuenten con papel higiénico, jabón líquido y toallas descartables durante todo el horario de atención al público.*
- c. *Garantizar la existencia de alcohol en gel, desinfectante, lavandina y/u otros métodos de higiene tanto en baños como en sectores comunes, estando los mismos a disposición del público en general.*
- d. *Garantizar que quincenalmente se realice una limpieza profunda e intensiva de todas las instalaciones del Comedor / Cantina / Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y todos los bienes otorgados en concesión.*
- e. *Garantizar la mantención y limpieza de los recipientes fijos ubicados en la terraza contigua a la cantina, debiendo tener las mismas bolsas de residuos adecuadas en todo momento y ser cambiadas siempre que resulte necesario.*
- f. *Garantizar la limpieza a diario de utensilios, vajilla, cubiertos, mantelería, artefactos de cocina, maquinarias, pisos y todo otro elemento que se encuentre afectado a las prestaciones objeto del presente y deberá disponer de todos los elementos necesarios a tal fin.*
- g. *Garantizar la limpieza de la cocina y del salón comedor, la que deberá efectuarse con anterioridad y posterioridad a la prestación del servicio en cada jornada y deberá disponer de todos los elementos necesarios a tal fin.*
- h. *Garantizar que todos los residuos sean debidamente acondicionados en bolsas de polietileno oscuras y selladas con el objeto de evitar emanaciones fétidas y serán depositados en los lugares que el Concedente prevea al respecto.*
- i. *Garantizar las demás condiciones y normativas ambientales y sanitarias reglamentadas por la Municipalidad respectiva para la explotación del emprendimiento concesionado.*

#### **H. INSUMOS Y MAQUINARIAS:**

*La provisión de todos los insumos, muebles, elementos y maquinarias que no hayan sido entregados por la concedente y que se empleen para la explotación del Comedor / Cantina / Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA), correrá por cuenta del Concesionario, debiendo ser de una calidad superior y funcionar correctamente durante todo el periodo de concesión. El concesionario debe colocar un aparato extractor / purificador en la campana sobre la cocina.*

*El concesionario deberá mantener en cantidad y condiciones adecuadas los elementos, utensilios, insumos y maquinarias que utilice para cubrir las necesidades durante la vigencia del servicio.*

*El Decanato de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA), o quien esta indique, se reserva la facultad de ejercer el control del estado de los elementos y/o productos empleados, pudiendo en cualquier momento recoger muestras de los mismos para su análisis y, en caso de incumplimiento de la calidad exigida, disponer fundadamente su rechazo y/o decomiso, total o parcial.*

**I. DEL PERSONAL:**

*El concesionario deberá dar acabado cumplimiento a las pautas fijadas en el pliego de condiciones generales y demás documentos del concurso.*

*a) En consecuencia deberá especificar y asegurar la cantidad de operarios que resulten necesarios para la explotación comprometida de manera integral, en los horarios y hacia los públicos arriba mencionados, del Comedor / Cantina / Kiosco de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) debiendo emplear todos los recursos materiales y humanos necesarios para prestar un servicio de atención adecuado, considerando los parámetros de procesos, dietas, nutrición, cocina, salubridad, higiene, limpieza, vestimenta y atención en explotaciones iguales y/o similares.*

*b) El concesionario asume la total responsabilidad en lo referido a capacidad e idoneidad del personal afectado; no pudiendo en ningún caso tener los mismos registrados antecedentes en contra de la administración pública o conflicto con la Universidad Provincial de Córdoba. Y asume la obligación de tener el personal debidamente registrado.*

*c) El listado del personal y su función específica debe estar en posesión del decanato de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA)*

*e) El personal debe distinguirse en su vestimenta según la función que cumple (mostrador, cocina, limpieza), sin poder entrar a la zona de cocina ninguna/o de ellas/os sin tener cubierta la cabeza.*

*f) El personal designado para cumplir con las funciones de limpieza debe contar permanentemente con guantes de tipo quirúrgico o similar. Este personal no puede cumplir otra tarea.*

*g) Todo el personal debe contar con el carnet sanitario vigente, expedido por el Gobierno de la Provincia de Córdoba.*

*h) El personal deberá extremar los cuidados a los fines de evitar cualquier situación sospechosa en relación al Covid-19 y/u otras enfermedades contagiosas, debiendo dar inmediato aviso.*

i) *Mantener en todo momento un trato cordial y respetuoso con la comunidad educativa y demás asistentes, siendo plausible de sanción / apercibimiento en los términos del contrato las reiteradas inconductas en la atención al público.*

**J. SEGURIDAD**

*La explotación y prestación del servicio concesionado deberá efectuarse con personal especializado, los que deberán contar con las herramientas y elementos de protección personal que den estricto cumplimiento a todas las normas de seguridad, salubridad e higiene vigentes en la materia, tanto en el orden provincial como nacional. La concesionaria deberá dar estricto cumplimiento a toda normativa sobre seguridad, salubridad e higiene laboral y comercial.*

*En particular se destacan todas las medidas de seguridad e higiene que se dispongan para la actividad, tendientes a evitar, mitigar y prevenir el contagio de enfermedades contagiosas, para lo cuál deberá capacitar al personal para realizar las tareas preventivas necesarias, adquirir el mobiliario necesario para el cumplimiento de las medidas (por ejemplo, mamparas) y poner a disposición en todo momento material higienizante.*

*El concesionario deberá contratar un seguro de responsabilidad civil a los fines de asegurar al público consumidor del servicio, a la comunidad educativa de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y/o a cualquier tercero que se encuentre dentro del mismo, de cualquier tipo de contingencias que surjan respecto de la prestación o como consecuencia de la misma o las instalaciones.*

**K. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO:**

*La Universidad Provincial de Córdoba cederá el uso al Concesionario del espacio físico, instalaciones y bienes muebles detallados en los documentos del presente concurso para el desarrollo del servicio con exclusividad, no pudiendo darse al espacio, instalaciones y bienes muebles de que se trate otro destino o uso. El espacio referido comprende las dependencias para la prestación del Servicio y los elementos que se individualizan en el inventario, de los cuales el Concesionario se hará responsable del faltante de dichos elementos, reponiéndolos automáticamente para que no se dificulte el normal desenvolvimiento del servicio. Esta reposición se realizará con elementos de iguales características y calidad a los provistos.*

*El Concesionario será responsable de todos los bienes del concedente (espacio físico, comedor, baños, bienes muebles, etc.) provistos con el único y exclusivo fin de la prestación del servicio, siendo el Concesionario responsable de su custodia y mantenimiento de todos los equipos.*

*El Concesionario será total y exclusiva responsable del mantenimiento de las instalaciones en las que se ubican las dependencias afectadas a la prestación del servicio, así como de todo el equipamiento y mobiliario inventariado.*

**L. PROPIEDAD DEL NEGOCIO:**

*El negocio comedor / cantina / kiosco será propiedad del concesionario, debiendo este último efectuar las gestiones correspondientes para la obtención de las habilitaciones necesarias para la apertura y funcionamiento del mismo, así como del cumplimiento de las normas fiscales, administrativas, bromatológicas y seguridad que correspondan. El concesionario será el único y exclusivo empleador del personal que allí cumpla tareas y tendrá competencia exclusiva sobre el giro comercial, sin perjuicio de las condiciones u obligaciones impuestas en el presente.*

*En este sentido el concesionario se compromete a respetar y cumplir, y hacer respetar y cumplir, todas las reglamentaciones Nacionales, Provinciales y Municipales, sean de Salud Pública, Comercio, Energía y Trabajo, siendo único responsable de las infracciones en que incurriere.*

*Será también por su exclusiva cuenta el pago de los impuestos, patentes, derechos, tasas, cánones y servicios, sean Nacionales, provinciales o Municipales que graven su actividad y cualquier gravamen que afecte al negocio y cualquier otro gasto inherente a la explotación. El pago de los servicios de luz, agua y gas será a cargo de la Universidad.*

*Asimismo, ninguna responsabilidad directa o indirecta cabrá a la concedente con relación al personal que el concesionario emplee, siendo este último el responsable directo y único de todas las obligaciones que nacen de las leyes laborales, como asimismo de convenio de trabajo y de toda otra disposición de carácter social o civil, sea actual o futura.*

**M. PROHIBICIONES:**

*El concesionario tiene prohibido:*

- i. La venta de productos de librería y fotocopias.*
- ii. La venta de bebidas alcohólicas y cigarrillos.*
- iii. Impedir el desarrollo y/o la venta de comida y bebida durante los eventos del Centro de Estudiantes, siempre y cuando el mismo no supere la cantidad acordada*
- iv. Impedir el desarrollo y/o la venta de comida y bebida durante eventos en los cuales el catering se encuentre a cargo exclusivo de la Facultad de Turismo y Ambiente (FTA) y/o del Centro de Estudiantes.*

- v. *Invocar o arrogarse la representación de la Universidad Provincial de Córdoba para provecho de su actividad ni para ningún otro propósito, ni participar en reuniones, asambleas o de cualquier otro modo en las actividades propias de alumnos y docentes de la Universidad Provincial de Córdoba.*
- vi. *Realizar por su cuenta o aceptar por cuenta de terceros cualquier tipo de propaganda comercial que no haya sido previamente autorizada por el concedente.*
- vii. *Interrumpir el servicio injustificadamente y sin autorización expresa salvo caso fortuito o fuerza mayor.*
- viii. *La venta de agua caliente, debiendo proveerla de manera gratuita tanto a docentes, alumnos y personal no docente. -*

**N. MEDIDAS DE FUERZA MAYOR**

*La explotación del negocio deberá ajustarse a las disposiciones que por fuerza mayor se establezcan en relación a la presencialidad y sus diferentes modalidades, por lo que el negocio se deberá adaptar a lo expresamente autorizado por la normativa actual o futura. En caso de no poder desarrollarse la explotación del negocio de manera íntegra de acuerdo a lo establecido en las cláusulas precedentes, el servicio de explotación se mantendrá de acuerdo lo permita la normativa vigente (ejemplos: kiosco, retiro de comida, etc.).*

**ARTÍCULO 3°.- SOLUCIÓN DE DIVERGENCIAS:**

*Cualquier diferencia o controversia entre las partes será planteada y analizada de buena fe por las mismas. No se aceptarán modificaciones a estas especificaciones técnicas cuando se refieran a la calidad de víveres, insumos, elementos, aspectos legales, cumplimiento de normativas internas de la Universidad Provincial de Córdoba y en la eficiente ejecución de los servicios.*

**ANEXO I**

**BIENES DE PROPIEDAD DE LA CONCEDENTE**

**CANTIDAD Y DESCRIPCIÓN:**

- Mesada granito.
- Pileta de cocina con agua fría y caliente
- Termo tanque
- Anafe y cocina
- 8 mesas formica
- 30 sillas madera.

---

**ANEXO II**

- Plano Ubicación de Cantina y Kiosco.
- Plano de la Cantina y Kiosco.