



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

SALTA, 23 de abril de 2019

Res. DECECO-Nº 256-19

Expte. Nº 85/2017

**VISTO:**

La Resolución CS Nº 244/18, mediante la cual se destina el espacio físico que se encuentra en el Sector de Aulas Norte para la instalación y puesta en marcha del Buffet de esta Facultad, en virtud a lo solicitado por el Centro de Estudiantes Universitarios de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales – CEUCE y, y;

**CONSIDERANDO:**

Que mediante nota el Alumno Bruno Cortés, Presidente del Centro de Estudiantes Universitario de Ciencias Económicas-CEUCE, solicita que se realicen las gestiones del llamado a Contratación para otorgar la concesión del Buffet que permitirá brindar, la prestación del citado servicio, al conjunto de estudiantes de esta Facultad.

Que la Resolución CS-Nº 285/01 1 aprueba el Reglamento para el funcionamiento de kioscos, bares y confiterías de la Universidad Nacional de Salta.

Que obra en las actuaciones la correspondiente autorización para continuar con los trámites para el llamado a Contratación del Servicio de Buffet.

Que el canon de la presente concesión a percibir por esta Unidad Académica serán transferidos al Centro de Estudiantes de esta Facultad (CEUCE), en el carácter de terceros beneficiarios de los contratos de concesión de servicios.

Que el contrato de concesión tendrá una duración de dos (2) años, con opción a prórroga por 1 (un) año según requisitos previstos, fijándose como canon mínimo mensual la suma de \$ 10.000,00 (Pesos diez mil).

Que a fs. 43/44 obra Dictamen Nº 18825 del servicio de Asesoría Jurídica de la Universidad.

Que el monto estimado para la presente contratación, teniendo en cuenta el canon base previsto y el período de vigencia de la concesión, oscilaría en la suma de \$ 330.000,00 (pesos trescientos treinta mil), por lo que corresponde realizar el llamado a Contratación Directa, de acuerdo a lo previsto en Decretos Nros. 1030/16, 963/18 y 1023/01- modificatorias.

**POR ELLO:**

En uso de las atribuciones que le son propias,

**EL VICEDECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS,  
JURÍDICAS Y SOCIALES**

**RESUELVE**

**ARTICULO 1º-** AUTORIZAR a efectuar el llamado a Contratación Directa Nº 09/19 en el marco de lo establecido en los Decretos Nros. 1030/16, 963/18 y 1023/01, para la "Concesión del Servicio de Buffet para el Centro de Estudiantes Universitarios de esta Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales-CEUCE", por el período de 2 (dos) años con opción de prórroga de un (1) año, salvo solicitud fundada en contrario.





Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

Res. DECECO-Nº 256-19

Expte. Nº 85/2017

**ARTICULO 2º-** APROBAR el Pliego de Bases y Condiciones Particulares que como Anexo forma parte de la presente Resolución y conjuntamente con el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para la contratación de Bienes y Servicios del Estado Nacional aprobado por Disposición ONC-Nº 63/2016 Ministerio de la Modernización, Decretos 1030/16, 963/18 y 1023/01, constituyen el marco legal que regirán en la presente contratación.

**ARTICULO 3º-** FIJAR la apertura de ofertas para el día 10 de mayo de 2019 a horas 14:00 en la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales - Dpto. de Compras y Patrimonio (planta baja), Complejo Universitario General San Martín - Avda. Bolivia 5150 – (4400) Salta.

**ARTICULO 4º-** DESIGNAR como miembros de la Comisión Evaluadora a:

- TITULARES: Cra. Nora A. Castellanos, Tec.. Juan C. Collado, Sr. Bruno Cortés
- SUPLENTE: Tec. María C. Cabezas, Tec.. Lilia S. Scillia, Sr. Nicolás Flores

**ARTICULO 5º-** DESIGNAR como miembros de la Comisión de Recepción a:

- TITULARES. Sr. Hugo A. Yarade, Sr. Héctor E. Rodríguez, Srta. Sara Brunotto
- SUPLENTE: Sr. Luis D. Correa, Sr. Fabián Sandoval, Srta. Srta. María R. Ortíz

**ARTICULO 6º-** Fijar el siguiente cronograma de la Convocatoria:

FECHA DE RECEPCION: desde la convocatoria hasta el 10/05/2019 - 13:00 hs.

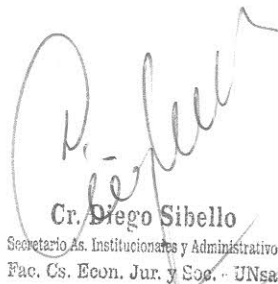
CONSULTA: las consultas deben ser por escrito hasta tres días antes de la fecha de recepción.

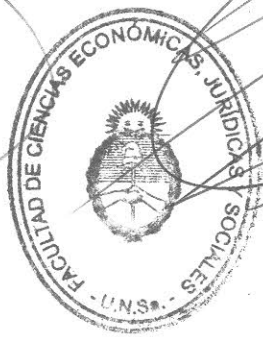
APERTURA DE SOBRES: 10 de mayo de 2019 - horas 14:00


LUGAR DE APERTURA DE SOBRES: Dpto. de Compras y Patrimonio - Dirección Administrativa Económica - Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales.

**ARTICULO 7º-** HAGASE saber, publíquese en la página de internet de la Universidad Nacional de Salta y remítase copia al CEUCE, Comisión Evaluadora, Comisión de Recepción y siga a la Dirección Administrativa-Económica y Dpto. de Compras y Patrimonio de esta Facultad para su toma de razón y demás efectos.

2008

  
**Cr. Diego Sibello**  
 Secretario As. Institucionales y Administrativo  
 Fac. Cs. Econ. Jur. y Soc. - UNsa



  
**Cr. Hugo Ignacio Llimos**  
 VICE DECANO  
 Fac. Cs. Econ. Jur. y Soc. - UNsa



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

Res. DECECO N° 254-19

Expte. N° 85/17

ANEXO

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES  
CONTRATACION DIRECTA POR COMPULSA ABREVIADA N° 09/19  
CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BUFFET  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, JURIDICAS Y SOCIALES

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

**PERIODO DE CONCURSO:** 2019 – 2021 con opción de prórroga de un año con informe favorable del Órgano de Control y Fiscalización.

**CONSULTA DE PLIEGOS E INFORMACIÓN:** Dirección Administrativa-Económica – Departamento de Compras y Patrimonio (Avda. Bolivia N° 5150 - Tel. 4255544 de 9:00 a 13:00)

**RETIRO DE PLIEGOS:** Departamento de Compras y Patrimonio en el horario de 08:00 a 13:00 horas.

**VALOR DEL PLIEGO:** sin costo

**LUGAR DE RECEPCIÓN DE OFERTAS:** Dpto. Compras y Patrimonio – Planta baja de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales – Universidad Nacional de Salta - Av. Bolivia 5150.

**FECHA DE RECEPCION DE OFERTAS:** 10 de mayo de 2019 hasta 13:00 hs.

**APERTURA DE SOBRES:** 10 de mayo de 2019 - horas 14:00

**LUGAR DE APERTURA DE SOBRES:** Dirección Administrativa Económica – Dpto de Compras y Patrimonio – planta baja de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales – Universidad Nacional de Salta - Av. Bolivia N° 5150.

CLÁUSULAS GENERALES

OBJETO DEL LLAMADO

**ARTÍCULO 1º:**

El presente llamado a Contratación Directa por Compulsa Abreviada tiene por objeto otorgar la concesión del servicio de Buffet, a prestarse en las instalaciones asignadas por las autoridades de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales, dentro del ámbito de la UNSa, conforme Resolución CS N° 285/01, a fin de hacer uso del local e instalaciones para la venta de bebidas y comestibles a estudiantes, docentes y personal PAU. Todo con arreglo a las cláusulas y especificaciones comprendidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Se aclara que no se otorga exclusividad en la explotación de este servicio ya que, en la actualidad funcionan en el complejo Universitario otros servicios del mismo rubro.

**ARTÍCULO 2º:**

Está impedido de participar en este Concurso, ya sea por sí o por intermedio de terceros, todo aquel incapaz de contratar según la legislación vigente, como así también el que fuere deudor del Fisco por cualquier concepto, el que se hallare en estado de interdicción judicial, el empleado y/o funcionario de la Universidad Nacional de Salta.

Tampoco podrá presentarse aquella persona que haya sido sancionada con caducidad de permiso precario y/o caducidad de contrato de concesión.



Res. DECECO N° 254/19



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

## FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

### **ARTÍCULO 3º:**

Las ofertas deberán ser presentadas en Mesa de Entradas de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales, ubicada en Avda. Bolivia N° 5.150, de esta Ciudad, en sobre cerrado en el que se consignará el número de licitación como asimismo el día y la hora fijados para su apertura.

Las propuestas serán escritas a máquina o computadora y firmadas por el Oferente en todas sus hojas. No contendrá interlineados raspaduras o enmiendas, las que de existir serán debidamente salvadas al pie.

### **ARTÍCULO 4º:**

El sobre debe contener en su interior:

- I. Certificado de visita al lugar o a las instalaciones objeto de la concesión expedido por la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales – Dpto de Compras.
- II. Datos del oferente

En el momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los interesados deberán suministrar lo detallado a continuación con el fin de determinar su identificación y su habilidad para contratar con la Administración Pública Nacional, de acuerdo a las siguientes pautas:

#### **A. Personas físicas, sociedades de hecho y apoderados:**

- 1) Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real y constituido, estado civil y número de documento de identidad.
- 2) Número de Código Único de Identificación Tributaria (CUIT)
- 3) Información sobre los principales clientes del sector público y privado, según el monto de facturación en los últimos tres (03) años.
- 4) Constancia de Inscripción en el Sipro (comprar) si no lo tuviere, podrá gestionarlo en la página web [www.comprar.gov.ar](http://www.comprar.gov.ar)
- 5) Declaración Jurada de Intereses Dto. 202/17.
- 6) Certificado REPSAL.

#### **B. Personas Jurídicas.**

- 1) Razón social, domicilio legal y constituido, lugar y fecha de constitución y datos de inscripción registral.
- 2) Número de Código Único de Identificación Tributaria (CUIT).
- 3) Nómina de actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.
- 4) Objeto y Contrato Social.
- 5) Fecha de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de Administración y fiscalización.
- 6) Información sobre los principales clientes del sector público y privado, según el monto de la facturación de los últimos tres (03) años.
- 7) Constancia de Inscripción en el Sipro (comprar) si no lo tuviere, podrá gestionarlo en la página web [www.comprar.gov.ar](http://www.comprar.gov.ar)
- 8) Declaración Jurada de intereses Dto. N° 202/17.
- 9) Certificado Repsal

#### **C. Habilidad:**

Res. DECECO N° 254/19





Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

En todos los casos los oferentes deberán acompañar:

- 1) Una Declaración Jurada donde conste que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con el Estado.
- 2) Una Declaración Jurada de Intereses Dto. N° 202/17, en la que deberá declarar si se encuentra o no alcanzada por alguno de los supuestos de vinculación, respecto del presidente y Vicepresidente de la Nación, Jefe de Gabinete de Ministros y demás Ministros y Autoridades de igual rango en el Poder Ejecutivo Nacional, aunque estos no tuvieran competencia para decidir sobre la contratación o acto de que se trata:
  - a) Parentesco por consanguinidad dentro del cuarto grado y segundo de afinidad.-
  - b) Sociedad o comunidad
  - c) Pleito pendiente
  - d) Ser deudor o acreedor
  - e) Haber recibido beneficios de importancia
  - f) Amistad pública que se manifieste por gran familiaridad y frecuencia en el trato. (se adjunta formulario).-

#### **D. Judicial**

Deberán denunciar con carácter de declaración jurada, si mantienen o no juicio con el ESTADO NACIONAL o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado, secretaría, entidad demandada.

#### **E. Contable**

**Personas jurídicas:** deberán acompañar copia de los Balances Generales de cierre de ejercicio, firmadas por Contador Público Nacional y certificadas por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas, correspondientes a los dos (02) ejercicios anteriores a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha documentación de acuerdo a la fecha de inicio de sus actividades que consten en el Estatuto Social o Contrato; en estos casos sólo deberán presentar los antecedentes que registren.

#### **Personas Físicas:**

Manifestación de bienes y deudas actualizadas a la fecha de la presentación. Emitida por autoridad competente.

#### **F. Previsional**

Certificado del Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (REPSAL) IMPORTANTE Cuando la documentación respaldaría presentada por los oferentes tuviera defectos formales, el interesado será intimado por la Comisión Evaluadora a subsanarlos dentro del término de cinco (05) días contados a partir de la fecha de recibida la notificación; si no lo hiciera, la Comisión desestimaré la oferta con pérdida de la garantía correspondiente.

**G. Nómina** de personas, bancos, sociedades o empresas que pueden suministrar información amplia y documentada sobre la capacidad económica y/o comercial del oferente, idoneidad técnica y antecedentes en el ramo, y de ser posible trato con alumnos.

**H.** Toda otra consideración referida a la forma en que se ha de prestar el servicio; equipamiento, maquinarias y elementos que habrán de utilizarse y detalle de las obras que a criterio del



Res. DECECO N° 254/19



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

adjudicatario se deban realizar para adecuar el espacio otorgado para una mejor prestación del servicio de concesión.

- I. El pliego de bases y condiciones debidamente firmado.
- J. Una hoja con el nombre del proponente y el precio del canon ofrecido que deberá ser igual o mayor al canon base mensual establecido en el artículo 18°. Listado de precios de los productos señalados en el artículo 32° del presente pliego.

### DOMICILIOS

#### **ARTÍCULO 5°:**

Todo oferente denunciará su domicilio real e informará inmediatamente respecto de cualquier cambio en el mismo y constituirá domicilio contractual en la ciudad de Salta. El incumplimiento será considerado falta grave.-

### APERTURA DE LAS PROPUESTAS

#### **ARTÍCULO 6°:**

La apertura de los sobre de las propuestas realizadas se efectuará en presencia de los oferentes que asistan al acto.-

### CONSECUENCIA INMEDIATA DE LA PROPUESTA

#### **ARTÍCULO 7°:**

La presentación de oferta y del Pliego de Bases y Condiciones y sus anexos, implica el pleno conocimiento, aceptación y el sometimiento a todas a todas las cláusulas de Bases y Condiciones firmados o no.-

### CONSULTAS

#### **ARTÍCULO 8°:**

Toda consulta sobre el Pliego de Bases y Condiciones se deberá presentar por escrito, en el Departamento de Contrataciones y Compras con no menos de 3 días hábiles anteriores al acto de apertura de sobres.

### PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS

#### **ARTÍCULO 9°:**

La presentación de la oferta, importa de parte del oferente el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el llamado a contratación, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, sin que puede alegar en adelante el oferente su desconocimiento, por lo que no será necesario la presentación de los pliegos de la oferta. El solo hecho de presentar la propuesta obliga al oferente al mantenimiento de la misma por **un período de (60) sesenta días corridos** a contar de la apertura de los sobres.

### PARAMETROS DE EVALUACION Y PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

#### **Artículo 10°:**

La Comisión Evaluadora tomará en cuenta para proceder a la selección del Adjudicatario:

Res. DECECO N° 254/19





Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

- 1) Precios de los servicios y productos ofrecidos
- 2) Variedad de los mismos
- 3) Canon de concesión
- 4) Maquinarias, equipos y vajillas que utilizaría en el servicio
- 5) Antecedentes específicos en el rubro (con un mínimo de 2 años)
- 6) Los muebles ofrecidos deberán ser de 1º calidad.
- 7) Proyectos de mejoras a incluir si resultan adjudicatarios, con indicación del tiempo en que se llevaran a cabo (no superior al 2º año de concesión).-

Las condiciones mencionadas anteriormente revisten el carácter de excluyente.

Desde el momento que las propuestas sean aceptadas asumirán, el carácter de documentación complementaria del contrato, obligando al adjudicatario al cumplimiento, en tiempo y forma de las condiciones determinadas en este Pliego o contrato.-

La adjudicación se perfecciona con la emisión de la Orden de Servicio o Contrato, debidamente firmada por las partes y con el correspondiente sellado de ley por la DGR de Salta.-

#### ADJUDICACION Y CONTRATO

##### **ARTÍCULO 11º:**

La adjudicación recaerá en principio y sin que ello implique carácter vinculante alguno, **sobre la propuesta que ofrezca el menor precio de venta de los artículos ofrecidos y el canon de mayor envergadura.** Sin perjuicio de ello, el licitante podrá apartarse de dicho criterio cuando de la evaluación de la totalidad de la documentación presentada, (calidad del menú ofrecido, antecedentes del oferente, servicios y prestaciones accesorias, etc.) a juicio de la Universidad otra propuesta resultare en términos generales más ventajosa para los intereses de la misma.

Si se produjera el caso, a juicio del licitante, de similitud de propuesta e igualdad de precios, la adjudicación recaerá en la oferta presentada por una Pequeña y Mediana Empresa que opere, desarrolle su actividad y tenga la sede principal de sus negocios en la Provincia. De mantenerse la igualdad se solicitará a los proponentes, que por escrito y dentro del término común que al efecto se les fije, formulen una mejora de precios. Las nuevas propuestas que en su consecuencia se presenten, serán abiertas en la misma forma prevista para el acto de apertura de las ofertas. El silencio del oferente invitado a mejorar, se entenderá como que mantiene su oferta. De subsistir el empate, se procederá al sorteo público de las ofertas empatadas. Para ello se deberá fijar día, hora y lugar del sorteo público y notificarse por medio fehaciente a los oferentes llamados a desempatar. El sorteo se realizará en presencia de los interesados que asistieran.

El dictamen de evaluación deberá notificarse asimismo en forma fehaciente a todos los oferentes dentro de los dos (02) días de emitido. Los interesados podrán impugnarlo dentro de los tres (03) días de notificados. Durante ese término el expediente se pondrá a disposición de los oferentes para su vista.

Se considerará como cumplida la notificación referida precedentemente con la utilización de cualquiera de los siguientes medios de comunicación:

- a) Personalmente,
- b) por correo electrónico,
- c) por carta certificada con aviso de retorno o telegrama colacionado con aviso de retorno, dirigida a la dirección de correo electrónico o domicilio indicado por los interesados, oferentes o adjudicatarios en su presentación.



Res. DECECO N° 254/19



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

Las impugnaciones serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación, siendo inapelable la resolución que sobre el particular adopte la Universidad.

Por otra parte, los recursos que se deduzcan contra el acto de adjudicación se regirán por lo dispuesto en la ley N° 19.549 y decreto 1.759/72 t.o. 1991 y sus modificatorias.

#### **ARTÍCULO 12°:**

El oferente que resulte adjudicatario deberá concurrir a firmar la Orden de Servicio o contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles de comunicada la correspondiente resolución aprobatoria de la licitación, y en el momento que así lo establezca la Universidad.

#### **POSESION**

#### **ARTÍCULO 13°:**

El adjudicatario no podrá tomar posesión de la unidad, antes de la firma del contrato aludido en el artículo anterior y el cumplimiento de los requisitos allí establecidos, como asimismo de los que dispone el artículo 19°.-

#### **SEGURO CONTRA INCENDIO Y DEL PERSONAL**

#### **ARTÍCULO 14°:**

Conjuntamente con los requisitos a cumplir por el futuro permisionario, establecida en el artículo 19°, el mismo deberá presentar constancia de haber constituido la póliza a favor de la Universidad y por el término que dure el contrato de:

- a) Un seguro contra incendio sobre la totalidad de los bienes del Buffet afectado al permiso otorgado.
- b) Un seguro de vida y de accidente, total y parcial, de todo el personal que trabaje en el Buffet.

La Universidad no se hará cargo por la vigilancia del Buffet ni será responsable por robos y/o hurtos que allí ocurrieran.

#### **GARANTIA DE ADJUDICACIÓN**

#### **ARTÍCULO 15°:**

Una vez recibida la comunicación de adjudicación, el adjudicatario deberá integrar una garantía de adjudicación del 10% (diez por ciento) del valor total del canon por la cantidad de meses adjudicados, dentro de un plazo de 5 (cinco) días de recibida la orden de compra o la firma del contrato, lo que primero suceda.

#### **GARANTIA DE IMPUGNACIÓN**

#### **ARTÍCULO 16°:**

En concepto de garantía de impugnación al dictamen de evaluación el oferente deberá constituir por un TRES POR CIERTO (3%) del monto de la oferta del reglón en cuyo favor se hubiera aconsejado adjudicar el contrato según lo mencionado inc. d) art. 78 Decreto 1030/2016.-



Res. DECECO N° 254/19





Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

## EXTENSIÓN DEL PERMISO

### ARTÍCULO 17°:

El período de explotación del buffet, otorgado por este concurso será de dos años, con opción a prórroga por 1 año, a partir de la firma del respectivo contrato. El otorgamiento de la opción será facultad de la Universidad mediante decisión fundada en el buen desempeño del concesionario, informe de la Comisión de Control y Fiscalización de esta Unidad Académica y del oportuno entendimiento en la actualización del canon o servicios que pudieren corresponder.

## CANON BASE DE ESTA CONTRATACIÓN

### ARTÍCULO 18°:

Se establece como base de canon mensual la suma de \$ 10.000,00 (pesos diez mil) El mismo será actualizado cada seis (6) meses previo acuerdo entre las Autoridades y CEUCE y 2 (dos) menües diarios para el Centro de Estudiantes.

## PAGO DEL CANON

### ARTÍCULO 19°:

El canon será abonado mensualmente, por anticipado, dentro de los diez (10) primeros días del mes, mediante depósito realizado en la Dirección Económica de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales o la que ésta indicare en el futuro, en este supuesto el adjudicatario deberá acreditar el mismo dentro de las 48 hs. posteriores, mediante nota de comunicación a la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales, la cual se agregará fotocopia de la boleta de depósito pertinente.

## CANON EN PERIODO DE VACACIONES

### ARTÍCULO 20°:

En periodo de vacaciones que pudieran quedar comprendidos en el plazo de vigencia del contrato se establece que el canon mensual no será abonado:

- Durante el mes de enero, debido al receso general de actividades académicas y administrativas, el concesionario quedara exento de la prestación del servicio, como así también del pago del canon de concesión de dicho mes.
- Durante los meses de julio y febrero debido a la disminución de actividades el canon será del 60% (sesenta por ciento)

## MULTA POR MORA

### ARTÍCULO 21°:

Si transcurrido el plazo, **no se hubiere hecho efectivo el pago**, el permisionario se hará pasible a una multa del cinco por ciento (5%) directo sobre el valor del canon, por períodos de cada siete días corridos de atraso o fracción. Vencido un mes, sin que se hubiere efectuado el pago, el contrato quedará rescindido. De haberlo hecho durante el mes de tolerancia, continuará con el permiso, pero una nueva mora lo hará rescindir de pleno derecho sin interpelación judicial o extrajudicial alguna.

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 abonará en concepto de multa el 5% diario del monto del canon mensual a pagar junto con el canon del mes siguiente. Se

Res. DECECO N° 254/19





Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

labrará un acta entre un representante del Órgano de Control y Fiscalización de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales y un miembro del Centro de Estudiantes Universitarios de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales (CEUCE), en donde constara tal anomalía en la prestación del servicio. A fin de evitar la multa, el concesionario deberá informar a esta Facultad los días que no podrá brindar el servicio, con la debida justificación y antelación.

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.

**Por toda infracción o anomalía del servicio que no estén mencionadas en los párrafos anteriores** y que no dé lugar a rescisión del contrato, pero que merezca ser considerado por su importancia, según la gravedad de las faltas y a consideración del Órgano de Control y Fiscalización de esta Unidad Académica, se aplicará al concesionario las siguientes penalidades:

- 1º Falta: Apercibimiento
- 2ª Falta: Multa por el equivalente al 10% del canon ofrecido
- 3ª Falta: Multa por el equivalente al 20% del canon ofrecido
- 4ª Falta: Cancelación de la Concesión

La garantía constituida por el permisionario a los efectos de esta licitación, responde íntegramente y por todo concepto, a cualquier falta, trasgresión, omisión o incumplimiento de todas y cada una de las condiciones de éste pliego.

#### **ARTÍCULO 22º:**

El importe de la multa será abonado por el permisionario por el mismo medio de pago que se establece para la cancelación del canon de adjudicación de explotación, dentro de los cinco (5) días hábiles de notificada la sanción correspondiente. En caso de no cumplir con el pago dentro del término, sufrirá un recargo de cincuenta (50) por ciento sobre dicho importe o se resolverá la caducidad de la explotación, rescindiéndose el contrato.

#### **RESCISION**

#### **ARTÍCULO 23º:**

Toda rescisión del contrato operará sin enervar las acciones que correspondan por daños y perjuicios que pudiera haber causado al Fisco y al licitante. Dispuesta la medida, aún cuando se encontrare pendiente de notificación, las autoridades de la Universidad podrán ingresar al local, cambiar sus cerraduras y tomar posesión del mismo sin más recaudo que la verificación y realización de una lista de los elementos existentes, que se deberá poner a disposición del permisionario para su retiro una vez satisfechas íntegramente las cargas señaladas en este pliego.

#### **NUEVA ADJUDICACIÓN**

#### **ARTÍCULO 24º:**

Si por motivos imputables al permisionario, la Universidad dispusiera rescindir el contrato, dentro del primer año de la contratación, podrá invitar por cinco días al oferente que en la licitación hubiese ocupado el segundo puesto, a firmar un contrato en los mismos términos, con igual valor del canon y con vigencia idéntica al anterior, siempre que el nuevo permisionario cumpla previamente con lo dispuesto en el artículo 19º. La no concurrencia en término se entenderá como negativa y podrá procederse a invitar al tercero de la lista, siguiendo los recaudos descriptos anteriormente. La no concurrencia en término de este último dará lugar a una nueva licitación.-



Res. DE CEUCO N° 254/19



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

## **INMUEBLE DESTINADO AL USO DEL CONCESIONARIO**

### **ARTÍCULO 25°:**

El bien que se otorga con carácter de permiso precario consta de un local ubicado en el Complejo Universitario General San Martín, incluye: salón, sector de cocina, atención al público y depósito.- El mismo dispone de mesadas, piletas, barra, comprometiéndose el concesionario a devolver en su momento dichos bienes en igual estado, salvo el desgaste natural producido por el uso. De los bienes recibidos y de su estado se levantará un acta e inventario al momento de toma de posesión por el permisionario.-

## **ELEMENTOS QUE DEBERA PROVEER EL CONCESIONARIO**

### **ARTÍCULO 26°:**

La firma que resulte adjudicataria de los servicios deberá proveer el mobiliario, artefactos y elementos necesarios destinados a la explotación del buffet.

## **PERSONAL CONTRATADO POR EL CONCESIONARIO**

### **ARTÍCULO 27°:**

El permisionario comunicará, por escrito, a la Universidad los datos de identidad de las personas que se desempeñan en el buffet, así como también cada cambio de las mismas que tenga lugar, acompañando – en su caso-copia de los formularios de alta y baja que exija la autoridad de contralor laboral y/o fiscal. El adjudicatario será responsable de la conducta de todo su personal dentro de la Universidad, de la relación laboral y/o legal que los vincule, del cumplimiento de los requisitos sanitarios, presentación, vestimenta, higiene, trato con el público usuario, etc. La Universidad se reserva el derecho de aceptar o rechazar total o parcialmente el listado e intimar al permisionario a las remociones o reemplazos pertinentes. Su negativa o dilación mayor de diez (10) días de la intimación será causal de rescisión contractual.-

## **RELACION LABORAL**

### **ARTÍCULO 28°:**

La relación laboral de todo el personal que trabaje en el Buffet, estará a exclusivo cargo del adjudicatario, al igual que el pago de los aportes previsionales, de obra social, seguros y demás obligaciones conforme a la legislación laboral vigente, respondiendo el permisionario, además, por cualquier accidente, enfermedad o daños y perjuicios que dicha personas pudieren sufrir por el hecho o en ocasión de la realización de sus trabajos.

Cualquier reclamo judicial a la Universidad derivado por alguna causa por incumplimiento de lo expuesto por parte del adjudicatario, dará derecho a la Universidad a cancelar las sumas exigidas con la garantía establecida en el artículo 15 y 19, sin perjuicio de su derecho a la caducidad de la adjudicación.

## **INSPECCIÓN DEL LOCAL**

### **ARTÍCULO 29°:**

La Universidad – Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales podrá inspeccionar o hacer inspeccionar el local objeto de la explotación del buffet otorgado a explotación, a efectos de controlar el cumplimiento de lo dispuesto por contrato, la conservación de los elementos de trabajo y del local, las condiciones higiénico-sanitarias del local, equipamiento, utensilios y alimentos,



Res. DECECO N° 254/19



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

identidad de las personas que se desempeñan en él, situación jurídica y de hecho, y la lista de precios autorizada.

El incumplimiento de lo expuesto será causal de rescisión del contrato.

### SERVICIOS

#### **ARTÍCULO 30°:**

Los Servicios que se brindarán a los estudiantes, personal de apoyo universitario, docente y toda persona que se encuentre en el ámbito del establecimiento y requiera del mismo, corresponderán a las características que reunirá el local denominado Buffet detalladas a continuación:

Permitirá el consumo de alimentos, bebidas sin alcohol, infusiones y todo lo especificado en el artículo siguiente.

El concesionario será responsable de los daños y perjuicios de cualquier índole, físicos, morales o económicos, que como consecuencia de la prestación del servicio que se trata, se ocasionara a persona, cosas y/o bienes de terceros y/o de la universidad, para ello deberá presentar una póliza de seguro contra terceros.

La Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales y la Universidad Nacional de Salta, en forma individual o conjuntamente no se responsabilizan por pérdidas, sustracción, deterioro, etc., de los muebles, maquinas o elementos que se utilicen para el servicio.

La Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales designará un supervisor con formación específica en expendio de alimentos y comidas, para la supervisión y controlar el funcionamiento del servicio ( días de atención, horarios, extensión de órdenes 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 Trimestre a la Facultad.

### SERVICIOS BÁSICOS INDEFECTIBLES

#### **ARTÍCULO 31°:**

El permisionario se compromete a asegurar a los usuarios un servicio adecuado en cuanto a calidad, cantidad y precio, debiendo tener a disposición del usuario la mercadería o artículos de consumo considerados básicos y cuyos precios deberán ser expresados en su oferta de acuerdo al listado que más abajo se señala, quedando prohibida la venta y existencia en el local de bebidas alcohólicas, energizantes, frituras y todo aquello que no figure en el mismo o los anexos que de común acuerdo firmen las partes. Solamente se permitirá el uso del horno de microondas para calentar los alimentos; debiéndose utilizar otros medios para la cocción.-

### PRODUCTOS EN EXISTENCIA PERMANENTE PARA SU EXPENDIO

1. INFUSIONES (Té, mate, café, café expresso y otros: especificar las medidas en centímetro cubico (cc) de los vasos de infusiones, bebidas) y LACTEOS
  2. BEBIDAS (Aguas con y sin gas, aguas saborizadas, aguas gaseosas, todo en envases de diversos tamaños, jugos) y JUGOS NATURALES DE FRUTAS
- FRUTAS DE ESTACION de primera calidad, higienizadas, enteras o en ensaladas; crudas, o cocidas al horno o en compota. Debe haber siempre dos o más variedades de frutas de estación, enteras y crudas.
- PANIFICADOS salados y dulces.



RES. DE F.C.O. N° 254/19



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

5. SANDWICHES calientes, tostados y fríos.

6. ALIMENTOS AL PLATO.

#### CALIENTES

- 6.1. Carnes Rojas: porciones de 200 a 250 gr. De vacuno. Churrasco a la plancha (de lomo, picana o cuadril), milanesa al horno (de bola de lomo, pulpa o cuadrada), hamburguesa a la plancha (de molida especial), con puré, arroz o verduras crudas o cocidas solas o en ensaladas.
- 6.2. Carnes blancas: porciones de 200 a 250 gr. De ave (pollo o pavita), de pescado (pejerrey o merluza); a la plancha, al horno; en milanesa, marinera o bifés; con puré, arroz o verduras crudas o cocidas, solas o en ensaladas.
- 6.2.1. Tartas: En porciones de 250 g. aproximadamente, de verduras (acelga, espinaca, zanahoria, zapallito verde, angolita, cebolla o choclo), de jamón (crudo o cocido), de queso o ricota.

#### FRÍOS

- 6.3. Tartas: porciones de 250 g. aproximadamente, de verduras (acelga, espinaca, zanahoria, zapallito verde, angolita, cebolla o choclo), de jamón (crudo o cocido), de queso o ricota.
- 6.3.1. Ensaladas: de verduras y mixtas

#### MENÚ DIARIO

Se ofrecerá un (1) menú diario integrado por sopa, plato fuerte, postre. Se diversificará con:

Carnes: a la plancha, hervidas o al horno. Solas o como budines, panes, croquetas, albóndigas y pasteles.

Verduras: crudas o cocidas, como tortillas, souffles, budines, croquetas, y pasteles.

Pastas: tallarines, fideos, ñoquis, canelones, ravioles y lasañas.

Todos los alimentos se servirán en plato y acompañados de pan.

Las mesas se conservaran en estado higiénico y ordenado.

**Será obligatoria la venta de productos aptos para celíacos tales como por ejemplo galletas, alfajores y bizcochos de arroz.**

Se enumera el **equipo mínimo** necesario para el normal desempeño de la actividad:

- MAQUINA DE CAFÉ
- EXHIBIDOR VERTICAL REFRIGERADO
- COCINA SEMIINDUSTRIAL
- HORNO MICROONDAS
- FREEZER 300 LTS
- 10 MESAS CON 4 SILLAS CADA UNA
- VAJILLA DE MESA PARA TENDER 40 COMENSALES SIMULTANEAMENTE

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



Res. CECECO N° 254/19

11



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

## SUGERENCIAS DEL SERVICIO DE KIOSKO SALUDABLES PARA PREPARACIONES SALUDABLES

### ARTICULO N° 32:

La selección de las siguientes preparaciones saludables está basada en la Normativa del Documento Técnico de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (2016)

En referencia al valor nutritivo de las preparaciones propuestas, aportan:

- Hidratos de carbono simples y complejos como fibras alimentarias.
- Proteínas de origen animal, completas de alto Valor Biológico y proteínas vegetales.
- Grasas de origen animal y vegetal monoinsaturadas y poliinsaturadas.
- Vitamina C, del complejo B, vitamina A, D, E y K.
- Minerales: Calcio, Fosforo, Hierro, Magnesio, Iodo, entre otros.

### Desayunos y Meriendas

- ❖ Café con leche con sándwich de pan con miel integral de jamón y queso y jugo de naranjas.
- ❖ Te con leche con tostadas con miel y jugo de naranjas
- ❖ Licuado de frutas (banana, durazno, frutilla, entre otras) con leche y vainillas.
- ❖ Yogur con frutas y cereales no azucarados (copos de maíz o avena)
- ❖ Te con sándwich de pan integral de jamón y queso y jugo de naranjas.
- ❖ Jugo de frutas y sándwich de pan integral con queso.

### ALMUERZOS

- ❖ Tratas de espinacas, sopa de fideos y flan.
- ❖ Milanesas con puré mixto, sopa de verduras y fruta de estación.
- ❖ Pollo con ensalada mixta. Sopa de avena y arroz con leche.
- ❖ Guiso de lentejas, sopa de pollo y ensalada de frutas.
- ❖ Pastel de papas, sopa de verduras y anchi.
- ❖ Merluza con timbal de arroz, sopa de verduras y fruta de estación.
- ❖ Lasaña de verduras, sopa de avena y flan
- ❖ Cuadril con verduras asadas, sopa de fideos y leche planchada.
- ❖ Estofado, sopa de arroz y budín de pan.
- ❖ Budín de verduras, sopa de pollo con arroz con leche.
- ❖ Suprema con ensalada mixta, sopa de fideos y dulce de batata con queso.
- ❖ Chop suey de pollo, sopa de avena y tarta de frutas.



Res. DECECO N° 254/19



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

**NORMAS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE SEVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVOS.**

**ARTICULO N° 33:**

**Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM**

**I. ASPECTOS GENERALES DE LA NORMA**

La presente norma constituye un conjunto de pautas sanitarias que deben cumplir los servicios de alimentación colectivos, a fin de garantizar la calidad e higiene de los alimentos que proveen.

**OBJETIVO:** Proteger la salud de la población de trabajadores y estudiantes que utilizan los servicios de alimentación colectiva.

**II. ASPECTOS GENERALES - SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVO**

Requisitos para el funcionamiento:

- Todo servicio de alimentación deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.
- Para mantener buenas condiciones de higiene es esencial una iluminación y ventilación adecuada.
- La dotación e instalación del equipo debe ser adecuada para una fácil limpieza e higiene.
- Todas las superficies en contacto con los productos deben estar libre de oxidación, ser lisas, sin agujeros, ni hendiduras en las cuales se pueda acumular restos de alimentos. En lo posible el equipo a adquirirse deberá ser material inoxidable.

**III. ASPECTOS ESPECIFICOS**

Condiciones sanitarias de la cocina

- Los pisos serán de losetas o cemento pulido, con superficies antideslizantes.
- Las paredes deben ser lisas e impermeables para permitir su fácil limpieza y deberán estar revestidas con un zócalo de mayólica hasta una altura no menor de 1,80 m. El resto de la superficie deberá estar pintado con pintura lavable de color claro.
- Los techos deberán ser de material fuerte resistente al calor, utilizándose pintura lavable y de color claro. Las cocinas cualquiera fuera su tipo, serán revestidas de material resistente a la corrosión y de fácil limpieza; la parte superior (plancha) podrá ser de acero o hierro fundido, contarán con un dispositivo de seguridad de acuerdo al tipo de cocina empleada que permita interrumpir la fuente de calor o energía en caso de peligro.
- Las campanas extractoras con sus respectivos ductos deberán estar ubicados de manera tal que permitan una adecuada extracción de los humos y olores. La limpieza y mantenimiento se hará en forma adecuada y permanente.
- La iluminación será suficiente preferentemente natural. Los puntos de luz deben hallarse inmediatamente encima de los lavaderos y de las áreas de preparación de los alimentos. Se colocarán en forma tal que el manipulador no proyecte sobre el espacio en que trabaja.

La luz del sol directa es una fuente indeseable de calor para los alimentos perecederos.

Deberán tomarse las precauciones necesarias, situando las ventanas de tal forma que evite este problema.



Res. DECECO N° 254/19

13



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

- Ventilación: en muchos casos es suficiente la ventilación natural (aberturas y/o ventanas cubiertas con tela mosquitera); sin embargo vapores de la cocción se deben eliminar mediante la extracción mecánica.
- Lavaderos: Serán de acero inoxidable o de cemento, revestidos íntegramente con mayólica, con una capacidad acorde con el volumen de producción. Contarán con el correspondiente servicio de agua fría y caliente y red de desagüe.
- Los desperdicios se colectarán en recipientes provistos de tapas y se eliminarán después de cada turno de preparación.
- La distribución del equipo y área de trabajo se hará en función de volumen de raciones, el tipo de atención y planta física, procurando mantener una adecuada funcionalidad y seguridad del personal después de cada turno de preparación.

#### CONDICIONES GENERALES DEL COMEDOR

- La vajilla será de material inoxidable y de fácil higienización.
- El mobiliario será de material resistente, de fácil limpieza y en cantidad suficiente para el número de comensales.
- El encargado de la caja no deberá participar en el servicio de alimentos.

#### DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

- Los residuos del preparado previo de alimentos serán depositados en recipientes con tapa, los que deben ser de material resistente lavable.
- Las sobras de alimentos no consumidos por los comensales serán colectados en depósitos similares a los anotados en el ítem anterior, y podrán ser destinados a la alimentación de animales.

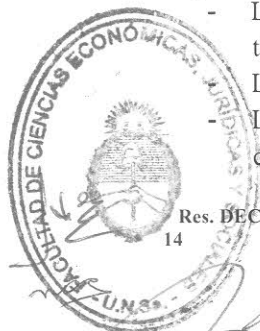
#### HIGIENE Y DESINFECCIÓN

##### PLANTA FÍSICA E INSTALACIONES

- Los pisos y mayólicas de las paredes se lavarán diariamente con agua y detergente.
- Las paredes y techos se limpiarán dos veces al mes.
- En el área de almacenamiento de alimentos no perecederos además se efectuará una revisión de las existencias, a fin de detectar señales de infestación por insectos o roedores, daños por humedad o moho; en tales casos se solicitará la intervención de un servicio especializado de saneamiento ambiental.
- Las heladeras deberán desinfectarse una vez por semana, utilizando de preferencia compuestos a base de cloro o bicarbonato de sodio según instrucciones de los fabricantes.
- Los vestuarios se conservarán limpios y en buenas condiciones, debiendo utilizarse exclusivamente para guardar ropa.
- Los artefactos sanitarios se mantendrán en óptimo estado de limpieza y funcionamiento.

##### EQUIPO MOBILIARIO:

- Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza previa al inicio y al término de las labores (con agua y detergente).  
Las mesas del comedor se limpiarán diariamente después de cada turno de alimentación.
- Las sillas se lavarán con agua y detergente y se escobillarán mensualmente u cuando las circunstancias lo requieran.



Res. DECECO N° 254/19

14





Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

### **ARTEFACTOS**

- Se higienizarán con la frecuencia requerida y de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

### **VAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS DE COCINA**

- Después de usarla vajilla, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente, mediante escobillado.
- El último enjuague se realizará con agua caliente (80°C); para tal efecto la vajilla se colocará en canastillas.
- Las vajillas y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- La remoción de los residuos de alimentos, se realizará en una zona separada del lugar de lavado.
- El personal dedicado al lavado de vajilla y utensilios de cocina no podrá efectuar actividades de preparación o servicio de alimentos.

### **PRECIOS**

#### **ARTÍCULO 35:**

El precio de los productos no deberá presentar diferencias significativas con respecto al resto de bares y confiterías que funcionan dentro del predio universitario. En caso de resultar necesario efectuar un reajuste de precios, por razones estacionarias de los productos, o variaciones significativas del costo de los mismos, el permisionario deberá cursar comunicación previa y escrita a la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales, quien podrá autorizar o no la lista de precios.

### **OBLIGACIONES**

#### **ARTÍCULO 36°:**

El permisionario, para la explotación del local debe cumplir las obligaciones que asigna el respectivo Pliego de Bases y Condiciones sobre el cual se establece la adjudicación, como así también las que determinan las siguientes cláusulas; quedando sujeto en caso de incumplimiento a las sanciones que en forma general se dispongan por la presente.

### **ESTADO DE LA UNIDAD**

#### **ARTÍCULO 37°:**

El local se entregará en las condiciones que se establecen en el artículo 25°, siendo por cuenta del adjudicatario cualquier reparación de rotura que se causare desde el momento de la entrega del local. La misma disposición rige respecto de las instalaciones.

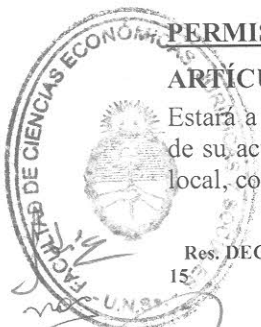
### **PERMISOS – PAGO DE IMPUESTOS**

#### **ARTÍCULO 38°:**

Estará a cargo del permisionario obtener los permisos que pudieren corresponder para el desarrollo de su actividad y el pago de todos los impuestos y/o tasas que correspondan por la explotación del local, como también el consumo de la energía eléctrica y gas que se pagará regularmente.

Res. DECECO N° 254/19

15





Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

Los gastos por el consumo de energía eléctrica y gas, deberán ser abonadas en la Dirección General de Obras y Servicios en un plazo no mayor a cinco días hábiles de facturado el gasto. La lectura del consumo de energía eléctrica por periodo, control de pago y de suministro del servicio está a cargo de la Dirección mencionada.

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 impositivos estén relacionados con la explotación del servicio, como el cumplimiento de la legislación laboral y previsional que se origine por la contratación de personal a su cargo.

El concesionario deberá presentar cuando la Facultad lo estime conveniente fotocopia de los comprobantes de pago relacionado a los impuestos y tasas del apartado anterior.

### **CORTE DE SERVICIOS**

#### **ARTÍCULO N° 39:**

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, 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.

### **PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR**

#### **ARTÍCULO 40°:**

El permisionario no podrá transferir sus derechos total o parcialmente.

El incumplimiento a la norma precedente y/o demás obligaciones establecidas en el presente pliego, determinará la caducidad inmediata del permiso precario, con pérdida del depósito de garantía respectivo.-

### **HORARIO DE ATENCIÓN**

#### **ARTÍCULO 41°:**

El horario de atención mínimo al público usuario será de lunes a viernes desde las 08,00 horas y hasta las 20:00 horas y los días sábados desde las 08,00 horas y hasta las 13:00 Hs.

### **LIMPIEZA E HIGIENE DEL LOCAL**

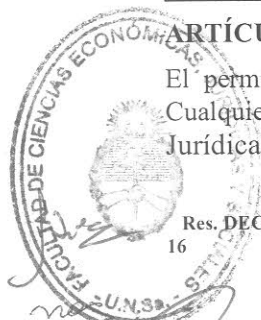
#### **ARTÍCULO 42°:**

El permisionario deberá mantener diariamente los locales dados en explotación en perfecto estado de higiene y pulcritud. Ineludiblemente, al terminar la jornada, deberá disponerse la limpieza de pisos, muebles, equipamiento, cestos de basura y demás elementos utilizados; no pudiendo posponer dichas labores para el día siguiente.

### **LISTA DE PRECIOS**

#### **ARTÍCULO 43°:**

El permisionario deberá mantener una lista de precios bien legible a la vista de los usuarios; Cualquier modificación a la misma, deberá ser aprobada por la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales.



Res. DECECO N° 254/19  
16



Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

## **PROHIBICIONES**

### **ARTÍCULO 44°:**

Queda prohibida, bajo apercibimiento de rescisión:

- La instalación de aparatos electrónicos, mecánicos o electromecánicos de juego;
- Clausurar u obstrucción de aberturas de ventilación y salidas de emergencia;
- El expendio de bebidas alcohólicas;
- El expendio de frituras
- La venta de medicamentos.

## **OTRAS PROHIBICIONES**

### **ARTÍCULO 45°:**

El permisionario no podrá realizar modificaciones en el local sin previa autorización escrita de la Universidad. En caso de considerarlas necesarias deberá elevar, con el pedido respectivo, planos y demás documentación justificativa de las modificaciones que propusiere.

Queda prohibida la presencia de envases y/o residuos en los lugares adyacentes al local.

Queda prohibida la colocación de letreros, avisos o cualquier otro tipo de propaganda comercial en el interior o exterior de la unidad sin previo consentimiento escrito de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales.

Cualquier incumplimiento a lo aquí establecido, dará lugar a la aplicación de multa.

## **LIBRO DE QUEJAS**

### **ARTÍCULO 46°:**

Se pondrá a disposición de los usuarios del servicio un libro de quejas, que deberá estar a la vista de los mismos en las instalaciones cedidas al adjudicatario.

Asimismo deberá hacerse constar su existencia a través de un cartel expuesto en lugar visible al público en general. Bajo ninguna circunstancia podrá admitirse su falta, o la negativa a proveerlo, hechos que serán sancionados con multa.

### **ARTÍCULO 47°:**

Cuando se haya labrado acta por infracción de violación del Pliego de Bases y Condiciones, el permisionario está obligado a corregir el motivo que lo originó en forma inmediata o dar principio de ejecución a dicha obligación en el caso de tener que remover o retirar instalaciones, para no ser considerado reincidente.

### **ARTÍCULO 48°:**

Dispuesta la caducidad de la adjudicación de explotación, quedará de hecho rescindido el contrato respectivo y el permisionario perderá los depósitos de garantía a favor de la Universidad, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes que haya lugar por derecho.-

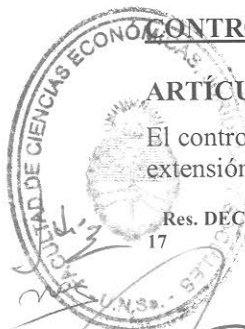
## **CONTROL Y FISCALIZACIÓN**

### **ARTÍCULO 49°:**

El control y fiscalización del funcionamiento de este servicio, fijación de días de intención, horarios, extensión de órdenes de trabajo, aplicación de penalidades por infracción o anomalías en la

Res. DECECO N° 254/19

17





Universidad Nacional de Salta



Facultad de Ciencias Económicas,  
Jurídicas y Sociales

prestación del servicio, precios, recisión o resolución del contrato estará a cargo de una Comisión integrada por tres (3) miembros titulares; dos por la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales y uno por el CEUCE, con sus respectivos suplentes.

**NORMAS DE APLICACIÓN:**

**ARTÍCULO 50°:**

El presente procedimiento de selección se regirá por las disposiciones contenidas en el Decreto N° 1.023/2001, denominado "Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional"; Decreto 1.030/16 Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, Disposición ONC N° 63/2016-Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

**ARTÍCULO 51°:**

En caso de controversias judiciales las partes se someten a la Jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de Salta.

**DISPOSICIONES GENERALES**

Toda disposición que atañe a la vida de la Universidad (cierre, clausura, limitación de horarios, huelga, etc.) formulada por el Gobierno Nacional y/o autoridades universitarias, gremiales, etc. No dará lugar a indemnización alguna a favor del concesionario.

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 y la Universidad Nacional de Salta se encuentran eximidas de toda responsabilidad derivada del ejercicio de la concesión.

La Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales y la Universidad Nacional de Salta, en forma individual o conjunta, están exentos de responsabilidad por los daños y perjuicios que se ocasionaren al concesionario por incendio, inundaciones, tumultos, huelgas y/o cualquier otro siniestro.

El otorgamiento de la concesión del local para la explotación comercial implica el derecho al uso sobre el mismo y no su dominio parcial o total.

Al finalizar la concesión, ya sea por finalización del contrato o por recisión 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.

**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 N° 1030/16, Decreto 1023/01 y sus modificatorias.**

La Facultad de Ciencias de la Económicas, Jurídicas y Sociales, la Universidad Nacional de Salta, se reserva 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.

Así 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.-



RECECO N° 254/19