

Santa Fe, 01 de junio de 2015

VISTO el Expte. CD N° 061/15, caratulado: **Pliegos de Bases y Condiciones para llamado a Licitación Pública Cantina y Bar – Fotocopiadora y Librería**, iniciado por la Secretaría Administrativa de esta Facultad Regional, y

CONSIDERANDO:

Que en virtud de que el próximo 31 de Diciembre de 2015 para los servicios de Fotocopiadora y Librería, y el 31 de Enero de 2016 para los servicios de Cantina y Bar, vencen los contratos de concesión, respectivamente, se han presentado los pliegos de bases y condiciones para el llamado a Licitación Pública.

Que se hicieron diversas consideraciones respecto a los aspectos que se estiman necesarios modificar, logrando un consenso.

Que las Comisiones de Interpretación de Normas y Reglamentos y de Administración y Presupuesto, han analizado el tema, prestando su acuerdo.

Por ello,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD REGIONAL SANTA FE**RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar los Pliegos de Bases y Condiciones, de acuerdo a los ANEXOS I y II que se adjuntan a la presente resolución, y autorizar al Sr. Decano de la Facultad Regional Santa Fe a proceder al llamado a Licitación Pública para la concesión de los servicios de Cantina y Bar y Fotocopiadora y Librería.

ARTÍCULO 2º.-Regístrese. Comuníquese. Archívese.

RESOLUCIÓN N° 310

FRSF
DACDI
RHR
EJD


Ing. EDUARDO DONNET
DECANO


Ing. RAÚL REGALINI
Secretario de Planeamiento y Gestión

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES
GENERALES DE LICITACIÓN PÚBLICA
PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE
BAR - COMEDOR DE LA FACULTAD
REGIONAL SANTA FE -UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA NACIONAL



OBJETO DEL LLAMADO

Art. 1: La Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional llama a Licitación Pública para la concesión de servicio de bar y comedor de la Facultad Regional Santa Fe sita en calle Lavaisse 610 de la ciudad de Santa Fe, para el período del 1° de Enero de 2016 al 31 de Diciembre de 2018.

REGIMEN JURIDICO DE LA CONTRATACION

Art. 2: La contratación se llevará a cabo con estricto ajuste a estas bases, Anexos y normativa aplicable.

LUGAR DE APERTURA

Art. 3: La apertura de la Licitación, tendrá lugar en la oficina del Departamento Compras sito en Lavaisse 610, Torre Administrativa 2do. piso de la ciudad de Santa Fe, Provincia de Santa Fe.

TERMINOLOGÍA

Art. 4: En el presente pliego y en la documentación de los contratos que se celebren, se emplean, con el significado que aquí se indica, los siguientes términos:

- 1) **Adjudicatario:** El proponente al que se le ha comunicado la adjudicación de la obra a su favor, hasta la firma del contrato.
- 2) **Circular:** Las aclaraciones que el Licitante formule con relación a la documentación licitatoria.
- 3) **Comisión Evaluadora:** Es la que examina todas las propuestas recibidas y aconseja la precalificación y/o adjudicación de la propuesta más conveniente, y el rechazo de las que, conforme al pliego, resulten inadmisibles.
- 4) **Concedente:** FACULTAD REGIONAL SANTA FE-UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL después de la firma del contrato y sus complementos.
- 5) **Concesionario:** El adjudicatario después que ha firmado el contrato y sus complementos.
- 6) **Día/s:** Salvo indicación en contrario, se entenderán por días hábiles.
- 7) **Día/s hábil/es:** Los días en que funcionan las oficinas de la Administración Pública Nacional.
- 8) **Dirección de Obra:** Quien tiene a su cargo el control de la fiel interpretación de los planos y de la documentación técnica que forma parte del proyecto.
- 9) **Documentación licitatoria:** Está constituida por el presente pliego, Anexos y toda otra documentación que se indique en el presente pliego.
- 10) **Inspección de Obra:** Quien representa técnicamente al concedente en las actividades de supervisión y vigilancia de las mejoras, con autoridad para actuar en su nombre y facultada para realizar el contralor del contrato.
- 11) **Licitante:** El órgano de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional que aprueba el llamado a licitación.
- 12) **Proponente:** La persona física o jurídica que presenta una propuesta en una licitación.
- 13) **Propuesta:** Totalidad de la documentación exigida a los proponentes para admitir su participación en la licitación.
- 14) **Representante Técnico:** Profesional universitario matriculado con incumbencia acorde con las características de las mejoras a realizar, que representa al contratista ante el comitente a todos los efectos técnicos.

15) Subcontratista: La persona física o jurídica con la cual el contratista celebre un contrato para la ejecución de una parte de los trabajos a su cargo.

Todo otro término empleado en la documentación y no mencionado en este artículo tiene el significado dado por el uso y la costumbre.

PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

PROPONENTES U OFERENTES

Art. 5: Podrán presentar Ofertas en esta Licitación las personas físicas o jurídicas.

No se admitirán presentaciones u Ofertas efectuadas por organismos de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal centralizada o descentralizada, entidades autárquicas, empresas del estado, sociedades del Estado, sociedades anónimas con participación estatal mayoritaria ni sociedades de economía mixta.

CAPACIDADES Y REQUISITOS MINIMOS EXIGIDOS A LOS OFERENTES

Art. 6: Los proponentes deberán tener capacidad legal para obligarse y estar inscriptos en el SIPRO (SISTEMA DE PROVEEDORES DEL ESTADO NACIONAL.)

Los proponentes que no estuvieran inscriptas, podrán presentarse a la Licitación, incluyendo indefectiblemente la constancia de inicio del trámite de inscripción correspondiente.

IDIOMA

Art.7: Las Ofertas, así como toda solicitud o presentación, deberán estar redactadas en idioma nacional, y escrita a máquina, sin enmiendas, raspaduras, entrelíneas o errores que no hayan sido debidamente salvados al pie de la hoja que las contengan.

CANTIDAD DE EJEMPLARES - FORMALIDADES

Art.8: La documentación se incluirá en UN (1) sobre cerrado, y se presentará en la oficina del Departamento de Compras ubicada en domicilio de Lavaisse 610, Torre Administrativa 2do piso, y con la inscripción que a continuación se indica:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL-FACULTAD REGIONAL SANTA FE

DOMICILIO: LAVAISSE 610

CONCESIÓN DE SERVICIO DE BAR-COMEDOR DE LA FACULTAD REGIONAL SANTA FE DE LA UTN

FECHA DE APERTURA: de 2015 a lashoras

IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE: (consignar el nombre de la firma oferente)

La Oferta deberá ser presentada por TRIPLICADO, las que se identificarán como "ORIGINAL", "DUPLICADO", "TRIPLICADO", en todas sus hojas. En caso de discrepancia entre los ejemplares prevalecerá sobre los demás el señalado como "ORIGINAL". La propuesta llevará la firma del proponente con firma certificada. Asimismo la totalidad de las hojas de la Oferta, deberán estar foliadas correlativamente en el ángulo superior derecho y firmada en todas sus fojas, por el oferente o su representante autorizado.

CONTENIDO DEL SOBRE

Art.9: El Sobre, además de cumplir con los requisitos formales establecidos en los artículos anteriores del Pliego, deberá incluir lo siguiente:



1) ANTECEDENTES Y DOCUMENTACION LEGAL A PRESENTAR POR CADA UNO DE LOS POSTULANTES A CALIFICAR

A) DOCUMENTACION GENERAL (Personas Físicas y Jurídicas)

1. Datos del proponente: Los participantes deberán acompañar la siguiente información:

1.1. Nombre y domicilio real del Oferente.

1.2. Domicilio a los fines legales constituido dentro de la ciudad de Santa Fe- Provincia de Santa Fe-República Argentina, a todos los efectos de la Licitación.

1.3. Carácter de los firmantes, que deberán acreditar suficiente personería para ello.

2. Pliegos y Anexos firmados y aclarados o sellados en todas sus fojas por el proponente.

3. Una nota firmada por el Oferente o sus representantes en la cual se manifieste la aceptación de todas las cláusulas del Pliego y Anexos, incluyendo expresamente el sometimiento a la Jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de Santa Fe con renuncia a cualquier otro fuero que pudiere corresponder, para la resolución de controversias motivadas por el contrato en cualquiera de sus etapas.

4. Una declaración jurada del Oferente, con las siguientes declaraciones:

4.1 Veracidad y exactitud de toda la información aportada y autorizando a la Comisión a requerir información relacionada con esta presentación a los organismos públicos o privados mencionados en los antecedentes técnicos y económicos de la Oferta, u otros organismos estatales o no, si así lo considera procedente el Licitante.

4.2. Inexistencia de causales de incompatibilidad e inhabilidad ni suspensión en el Registro de Proveedores del Estado Nacional para contratar con el Estado Nacional.

4.3. Inexistencia de procesos de quiebra en los últimos cinco (5) años.

4.4. Inexistencia de inhabilitación por condena judicial.

4.5. Inexistencia de juicios por cobro de deudas impositivas del Estado Nacional o de la Provincia de Santa Fe o ciudad de Santa Fe con decisión judicial o administrativa condenatoria.

4.6. Inexistencia de rescisiones de licencias, concesiones y/o contratos efectuados por el Estado Nacional, Provincial, Municipal y/o cualquier otro organismos concedente por incumplimiento de los mismos.

4.7. Inexistencia de deudas respecto del Estado Nacional e inexistencia de acciones judiciales pendientes o en trámite litigioso con el Estado Nacional al tiempo de presentación de ofertas.

4.8 Declaración jurada de visita al lugar o a las instalaciones objeto de la concesión y mejoras a realizar con conocimiento del lugar de implantación del inmueble y conocer y verificar las instalaciones, por parte del proponente.

5. Copia de Declaración Jurada presentada en AFIP de los últimos TRES (03) ejercicios en los impuestos a las ganancias y bienes personales, cuando corresponda.

6. Constancia de cumplimiento de todos los requisitos impositivos y previsionales vigentes, acreditada mediante certificación otorgada por la Administración Federal de Ingresos Públicos - Dirección General Impositiva (Certificado Fiscal para Contratar expedido por la AFIP - DGI conforme a la Resolución General N° 135/98, o en su defecto constancia de solicitud ante la AFIP).

7. Garantía de Oferta constituida en alguna de las formas establecidas en el Art. 13 del presente pliego.

B) PERSONAS FISICAS

Además, las Personas Físicas, deberán acompañar la siguiente documentación:

- a.-Nombre completo, domicilio real, y especial constituido, fecha de nacimiento, profesión u ocupación habitual, nacionalidad, estado civil y número de DNI u otro equivalente, teléfono fijo o celular, dirección de e-mail.
- b.- Declaración Jurada de no encontrarse inhibida de disponer de sus bienes.
- c. Estados contables o manifestación de bienes y deudas del titular que muestre detalladamente la situación del activo y pasivo corriente y no corriente, indicando nombre de los acreedores y deudores, monto y naturaleza de los créditos y deudas, fechas de vencimiento, etc.

C) PERSONAS JURIDICAS

Además, las Personas Jurídicas deberán acompañar la siguiente documentación:

- a) Nombre o Razón Social, domicilio legal, teléfono fijo o celular, dirección de e-mail.
- b) Nombre y documento de identidad de los socios y/o de los miembros del directorio en su caso.
- c) Estados contables correspondientes de los tres últimos ejercicios, firmados y auditados por Contador Público Nacional y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción que corresponda.
- d) Detalle de las deudas bancarias y no bancarias de corto y largo plazo (montos, tasas, plazos, fecha de origen, deuda actual).
- e) Determinar persona autorizada por la empresa o apoderado para gestionar, tramitar y/o evacuar consultas relacionadas con la presentación. Adjuntar copia de poder habilitante al efecto.
- f) Copia autenticada del Estatuto Vigente y Contrato constitutivo y sus modificaciones de la empresa inscripto en el Registro Público de Comercio.
- g) Copia autenticada del Acta de Asamblea en la cual conste la designación de las actuales autoridades con mandato vigente al tiempo de la presentación de la oferta, inscripto en el Registro Público de Comercio.
- h) Copia de los contratos de cesión de acciones, si los hubiera.
- i) Las copias deberán presentarse certificadas por Escribano Público y legalizadas las firmas del mismo por el Respectivo Colegio Notarial o Poder Judicial.
- j) Declaración jurada de no encontrarse inhibido de disponer de sus bienes.
- k) Estatuto Social, donde deberá constar entre los objetivos sociales la explotación del rubro motivo de la presenta Licitación.

D) EXPERIENCIA

El oferente que cuente con experiencia en la actividad bar-comedor, podrá presentar documentación que acredite dicha circunstancia, como ser:

- a) Referencias emitidas por Cámara de Empresarios de la actividad, u organizaciones similares que acrediten su antigüedad en la gestión, explotación y gerenciamiento como empresas del rubro.
- b) En el caso de quienes detenten una licencia, Concesión o Contrato para la explotación y gerenciamiento de Bar-Comedor y/o similar deberán acompañar certificado emitido por el órgano concedente declarando las actividades a cargo del Oferente según el objeto de la licencia, Concesión o Contrato, su antigüedad en la explotación, la evaluación del nivel de cumplimiento en el pago del Canon respectivo y demás obligaciones emergentes del mismo.
- c) Cualquier otra documentación no comprendida en los incisos a) y b), emitida por el órgano competente que acredite fehacientemente la explotación y gerenciamiento en rubro Bar-Comedor como así también su antigüedad en la misma.



2) OFERTA ECONOMICA

La Oferta Económica es aquella por el cual el Oferente define el Canon a pagar al concedente, firmado por el Oferente o representante autorizado con facultades suficientes. El valor del canon ofrecido se deberá presentar en forma escalona para el primer, segundo y tercer año, indicándose el valor total anual y el valor unitario mensual por cada uno de los años de la concesión

En caso de no estar estipulado el canon, se tendrá por no presentado.

3) PROPUESTA DE SERVICIO DE BAR Y COMEDOR:

La propuesta de servicio de Bar y Comedor deberá ajustarse a las previsiones del presente pliego, a los requerimientos establecidos en el Anexo I y a los requisitos de gestión de calidad para establecimientos gastronómicos del Anexo II.-

El oferente deberá consignar los precios en pesos que cotiza para TODOS y CADA UNO de los productos y servicios que se mencionan en el "Canasta Básica de Productos" (Anexo I), que obra agregado al presente y el precio en pesos del Menú UTN (entendido como tal el menú mínimo y económico que considera autosuficiente para la alimentación de una persona adulta), Menú para diabético, Menú para celíaco, Menú para hipertenso y Menú a la carta. No se aceptarán cotizaciones en moneda extranjera.

Los precios que "EL CONCESIONARIO" consigne de los productos que se encuentran en la canasta básica y en el MENU UTN que se detallan en el Anexo I serán los que rija durante la concesión y podrá variarse, solicitando su autorización de modificación a la Comisión de Seguimiento CON 10 (DIEZ) días de antelación mediante nota justificando y acreditando documentadamente con constancia de proveedores u otros medios fehacientes, las razones de los aumentos de precio.

4) MEJORAS

El concesionario deberá realizar a su cargo las mejoras establecidas en el Anexo III.

El proponente podrá proponer a su criterio mejoras por separado con toda la documentación técnica correspondiente.

CONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE LA LICITACION

Art.10: La presentación de la oferta implica que el oferente ha estudiado exhaustivamente los documentos de la licitación y que obtuvo todos los datos e informes necesarios para ejecutar, en caso de resultar adjudicatario, el contrato correctamente durante el período de concesión y que se ha compenetrado del exacto alcance de las disposiciones contempladas en los presentes Pliegos, anexos y las acepta de conformidad, no pudiendo invocar con posterioridad en su favor errores en los que pudiere haber incurrido al formular la oferta, o duda o desconocimiento de las cláusulas y disposiciones legales aplicables.

Además de estudiar exhaustivamente la documentación de licitación, es obligación del oferente recoger en el lugar de la concesión toda la información complementaria que pueda obtenerse por la observación del lugar existente y de los edificios existentes y sus adyacencias, las mejoras a realizar y cuantos otros antecedentes puedan permitir una exacta apreciación de las características de la explotación comercial a emprender.

AUTORIDAD DE CONTROL Y APLICACIÓN

Art.11: Sin perjuicio de las facultades con que cuentan las autoridades de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional, la autoridad de aplicación de la concesión del servicio será la Comisión de Seguimiento de Cantina integrada por el Secretario Administrativo de la Facultad Regional Santa Fe, el Presidente de la Comisión



de Presupuesto del Consejo Directivo de la Facultad Regional Santa Fe, el Presidente del Centro de Estudiantes Tecnológicos (CEUT) y Secretario Gremial y Estudiantil del Centro de Estudiantes Tecnológicos (CEUT). La misma tendrá por función principal el control del aumento de precios de los productos que integran la “Canasta Básica de productos”, asimismo verificar el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el concesionario, realizar observaciones al mismo, emitir dictámenes no vinculantes a la autoridades de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional, y podrá solicitar la aplicación de multas por el incumplimiento de obligaciones, designar inspectores, comisiones verificadoras o asesores técnicos que considere conveniente, los cuales podrán efectuar visitas de inspección en el momento que lo consideren importante, sin previa comunicación al concesionario. Asimismo las actividades de supervisión, vigilancia y contralor de las mejoras a realizar estarán a cargo de la Inspección de Obra integrada por la Subsecretaría de Mantenimiento, Obras, Servicios Generales y Vigilancia.

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Art.12: El plazo de mantenimiento de las ofertas no podrá ser inferior a NOVENTA (90) días contados a partir del día siguiente de la apertura de la presente Licitación y deberá especificarse en la oferta. En caso de omitirse este requisito, se considerará como aceptado el plazo indicado en el presente artículo.

GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA. MONTO Y FORMAS

Art.13: Para afianzar el mantenimiento de las ofertas, cada oferente deberá presentar una única Garantía por todo el período del mantenimiento de la oferta (Garantía de Mantenimiento de Oferta), por un monto equivalente al uno por CIENTO (1%) del valor total de la oferta. Se entiende por valor total de la oferta la sumatoria del valor total del canon mensual por el período de tres años y el monto total de la inversión de las mejoras.

La Garantía será constituida a favor de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional en alguna de las siguientes formas:

- a) Con depósito bancario en la cuenta N° 49.110.095/75 Banco de la Nación Argentina sucursal 3330 o giro postal o bancario, todos realizados en efectivo.
- b) Con cheque certificado contra una entidad bancaria que opere preferentemente en plaza del lugar donde se realice la contratación.
- c) Con títulos públicos emitidos por el Estado Nacional, Provincial o Municipal que tengan cotización oficial depositados según lo previsto en el apartado a). El monto se calculará tomando en cuenta la cotización de los títulos al cierre del penúltimo día hábil anterior a la constitución de la garantía en la Bolsa o Mercado correspondiente, lo que deberá ser certificado por las autoridades bancarias al recibir dicho depósito. Si no tuvieren cotización serán aforados a su valor nominal.
- d) Con fianza bancaria u otra fianza a satisfacción del Organismo contratante, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano y principal pagador con renuncia expresa a los beneficios de división y excusión, así como al beneficio de intimación previa.
- e) Con seguro de caución, otorgado por Compañías aseguradoras autorizadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, y que hayan fijado domicilio en la Provincia de Santa Fe para realizar tales operaciones, extendido a favor de la Facultad Regional Santa Fe – Universidad Tecnológica Nacional.

Las Garantías de Mantenimiento de Ofertas de los Oferentes que no resulten Adjudicatarios se devolverán una vez resuelta la adjudicación.



Las propuestas que se presenten sin contar con la garantía de la oferta serán declaradas inadmisibles.

APERTURA DE SOBRES

Art. 14: En la fecha que surge para la apertura de las ofertas se procederá a abrir el envoltorio o contenedor de las Ofertas presentadas por los Oferentes e inmediatamente procederán a la apertura de los Sobres.

A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no se recibirán otras, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado.

Si el día señalado para la apertura de las ofertas fuera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente y a la misma hora.

Del resultado obtenido se procederá a labrar acta, la cual deberá ser absolutamente objetiva y contendrá como mínimo:

- a) Número de orden de cada Oferta.
- b) Nombre, razón social o denominación del Oferente.
- c) Observaciones e Impugnaciones que se formulen.
- d) Monto de la Oferta económica
- e) Monto y forma de la Garantía de Oferta presentada.

El acta será firmada por los funcionarios intervinientes, por los Participantes que hubieren formulado observaciones al acto licitatorio y por los asistentes que desearan hacerlo.

PROCEDIMIENTO PARA LAS OBSERVACIONES E IMPUGNACIONES

Art.15: Los oferentes podrán tomar vista durante TRES (3) DÍAS contados a partir del día siguiente de la fecha de apertura y formular las impugnaciones en ese mismo plazo. El Organismo con competencia para adjudicar deberá correr traslado de las impugnaciones u observaciones de oficio, a la parte impugnada, la que podrá contestarlas dentro de los TRES (3) DÍAS posteriores al de la notificación del traslado.

Con las observaciones o impugnaciones y, en su caso, las contestaciones respectivas, la misma autoridad resolverá previo informe de la Comisión de Evaluación, pudiendo hacerlo de manera independiente o en el acto de adjudicación. En ningún caso el trámite de las observaciones o impugnaciones o sus contestaciones, interrumpirá o suspenderá el procedimiento, debiendo tramitarse las mismas por cuerda separada de las actuaciones principales.

CAUSALES DE INADMISIBILIDAD

Art. 16: Será declarada inadmisibile la propuesta en los siguientes supuestos:

- a) Que la oferta económica no estuviere firmada por el oferente o su representante legal.
- b) Que estuviere escrita con lápiz.
- c) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con el Estado Nacional.
- d) Que fuera condicionada.
- e) Que tuviere raspaduras, enmiendas o interlíneas en el precio, cantidad, plazos o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato, y no estuvieren debidamente salvadas.
- f) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- g) Que incurriere en otras causales de inadmisibilidat que el presente Pliego y Anexos hubiere previsto como tales, en tanto las mismas sean razonables, lícitas y no se opongan a la normativa en vigencia.

h) Que no constituya la garantía de oferta en alguna de las formas establecidas en el presente pliego.

OMISIÓN DE REQUISITOS FORMALES:

Art. 17: Los errores meramente formales no serán causales de inadmisibilidad de la propuesta.

Ante la omisión de requisitos formales el oferente será intimado por la Comisión Evaluadora para subsanarlos en el término de cinco (5) días, si no lo hiciere, la oferta será desestimada sin más trámite.

DE LA PREADJUDICACION DE LA COMISIÓN

Art. 18: La evaluación de las ofertas será efectuada y realizada por una Comisión de Evaluación nombrada al efecto.

Dicha Comisión evaluará y dictaminará en base a la documentación presentada por los oferentes o la que la misma requiera.

La Comisión Evaluadora emitirá dictamen, el cual no tendrá carácter vinculante, aconsejando la precalificación y/o adjudicación de la propuesta más conveniente, y el rechazo de las que, conforme al pliego, resulten inadmisibles.

La Comisión Evaluadora podrá solicitar directamente opinión, informes o cualquier otro elemento de juicio que considere necesarios, a Organismos o dependencias técnicas de la Administración. Si la comisión aconsejara en función de los informes recibidos, los emisores asumen responsabilidad exclusiva sobre los mismos.

EVALUACIÓN DE LOS ANTECEDENTES:

Art. 19: La evaluación de los antecedentes tiene por finalidad examinar la documentación presentada por el Oferente para comprobar si la misma está completa, si los documentos han sido debidamente firmados y si, en general, el Oferente está calificado para cumplir el Contrato en forma satisfactoria, para lo cual se deberán acreditar, a nivel de ANTECEDENTES, los REQUISITOS MÍNIMOS que se especifican para cada caso. El resultado de la evaluación es determinar el rechazo de las Ofertas que no acrediten el cumplimiento de tales extremos en ninguno o alguno de los requisitos.

FACTORES DE PONDERACION:

Art. 20: Analizada la documentación de la Oferta Económica, la pre adjudicación se hará por el total solicitado, según convenga, y recaerá en las propuestas que ajustadas a las bases de la contratación resulten más convenientes a los intereses de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional. A esos efectos, se ponderarán los siguientes factores:

FACTORES	PUNTAJE
a) SERVICIO ----->	45 %
b) ECONÓMICO ----->	45%
c) ANTECEDENTES- ----->	10 %

A los fines de lo mencionado precedentemente, la metodología a emplear será la siguiente:

a) SERVICIO: Dentro de este factor se ponderará mejor relación calidad/precio, en especial el Menú UTN, la cantidad de personal afectado; variedad de productos y menús, marcas reconocidas en plaza, horario extendido en días hábiles, mejor equipamiento

(cantidad de microondas, vajilla, mobiliario) y demás propuesta del servicio. Asimismo se ponderará la propuesta de mejoras en caso de haberla realizado.

b) ECONÓMICO: mayor valor del canon.

El puntaje a asignar a los proponentes, con relación a este factor, se obtendrá de acuerdo a lo siguiente:

Se multiplica el puntaje asignado por el canon de la oferta a considerar y se lo divide por el mayor canon ofrecido :

$$\frac{\text{Puntaje asignado} \times \text{Canon de c/u de las ofertas a considerar}}{\text{Mayor Canon ofrecido}}$$

c) ANTECEDENTES EN EL RUBRO

El puntaje a asignar a los proponentes, con relación a este factor, se obtendrá de acuerdo a lo siguiente:

-Los oferentes que exploten actualmente la actividad Bar-Comedor y cuya antigüedad en la misma sea mayor o igual a 5 (cinco) años, anteriores a la fecha de apertura se le asignarán 10 puntos.

-Los oferentes que exploten actualmente la actividad Bar-Comedor y cuya antigüedad en la misma sea menor a 5 (cinco) años, anteriores a la fecha de apertura se le asignarán 7 puntos.

-Los oferentes que hubieren explotado la actividad Bar-Comedor y cuya antigüedad en la misma hubiese sido sea mayor o igual a 5 (cinco) años anteriores a la fecha de apertura se le asignarán 5 puntos.

-Los oferentes que hubieren explotado la actividad Bar-Comedor y cuya antigüedad en la misma hubiese sido sea menor a 5 (cinco) años, anteriores a la fecha de apertura se le asignarán 3 puntos.

Para la asignación de los puntajes precedentemente señalados, los oferentes deberán acreditar sus antecedentes y antigüedad en la actividad Bar-Comedor mediante la presentación de la documentación que se hace referencia en los puntos a), b), y c) del apartado D) del punto 1) del Art. 8 del presente pliego.

El oferente que no acredite antecedentes y su antigüedad en la actividad Bar-Comedor, en la forma establecida en el párrafo anterior no recibirá ningún punto.

DESEMPATE DE OFERTAS:

Art. 21: En caso de igualdad de conveniencia se requerirá a los respectivos proponentes que por escrito y dentro del término de siete (7) días corridos formulen una mejora de precio del canon. Las propuestas que en su consecuencia se presenten serán abiertas en el lugar, día y hora establecidos en el requerimiento, labrándose el acta pertinente.

El silencio por parte del oferente invitado a mejorar se considerará que mantiene su oferta.

De subsistir la igualdad, se procederá a efectuar sorteo público de dichas ofertas.

Para ello se notificará el día, hora y lugar a los oferentes llamados a desempatar y se labrará el acta correspondiente.

DE LA ADJUDICACION Y CONTRATO

Art.22: La Autoridad facultada para contratar podrá rechazar todas las propuestas sin que el adjudicatario tenga derecho a exigir indemnización o diferencia de precios alguno. Asimismo la Autoridad de la facultad podrá en cualquier momento dejar sin efecto el llamado a licitación sin que el adjudicatario tenga derecho a exigir indemnización.

Art. 23: La adjudicación será resuelta por Autoridad Competente basada en el Dictamen de la Comisión de Evaluación.

Si la adjudicación fuera distinta a la aconsejada por la Comisión, se deberá fundamentar dicha decisión.

Podrá adjudicarse aún cuando se haya presentado una sola oferta.

La adjudicación se notificará al adjudicatario, dentro de CINCO (5) DÍAS de resuelta, señalándose la fecha para la firma del contrato.

El contrato se perfeccionará con la firma del respectivo contrato de Concesión efectuada por la Autoridad Competente y el adjudicatario.

Art. 24: Si el proponente retirara su oferta o no concurriera a la firma del contrato o por cualquier causa no se hiciera cargo de su obligación en el momento y forma previstos, se podrá adjudicar y contratar con el proponente que siga en orden de conveniencia.

El contratante incumpliente será pasible de la aplicación de las penalidades y sanciones respectivas y la responsabilidad que el incumplimiento pudiera producir.

CONTRATO DE CONCESION FIRMA DEL CONTRATO

Art. 25: Luego de notificada la Adjudicación, y en la fecha señalada para la formalización del Contrato, se procederá a la firma del mismo suscribiéndolo el Decano en nombre y representación de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional conjuntamente con el Adjudicatario.

OMISIÓN DE FIRMA DEL CONTRATO

Art. 26: En caso de que el Adjudicatario se negara a firmar el Contrato en la oportunidad establecida para ello, o en la que en su caso determinara por el Concedente será pasible de las sanciones correspondientes y se dejará sin efecto la Adjudicación, lo que será notificado por escrito a todos los Participantes.

Inmediatamente, el Concedente llamará al Participante cuya Oferta fue calificada en segundo lugar en el orden de mérito, haciéndole saber que se le ha adjudicado la Concesión y citándolo a concurrir en una fecha a fijar, la cual le será notificada con no menos de cinco (5) días de anticipación, a efectos de que suscriba los documentos correspondientes. Si fuera necesario, se procederá, sucesivamente, en la forma aquí establecida, con cada Oferente según su orden de mérito, hasta obtenerse la firma del Contrato.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Art. 27: Para afianzar el cumplimiento de todas sus obligaciones el adjudicatario deberá constituir entre la comunicación de la adjudicación y la firma del contrato, una garantía del 10% del valor total de la adjudicación. Se entiende por valor total de la adjudicación la sumatoria del valor total del canon mensual por el período de tres años y el monto total de la inversión de las mejoras ofrecida.

Art. 28: La Garantía será constituida a favor de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional en alguna de las formas establecidas en el Art. 13° del presente Pliego.

Art. 29: Serán devueltas de oficio:

- a) Las garantías de oferta, una vez resuelta la adjudicación.
- b) La garantía de adjudicación de la explotación, una vez cumplido íntegramente el contrato.

Art. 30: En ningún caso el licitante y/o adjudicatario reconocerá intereses, acrecentamientos de los valores, etc., por los valores depositados como garantía de oferta o garantía del cumplimiento del contrato.

PRECIO DEL CANON, MORA y VIGENCIA DE LA CONCESIÓN:

Art. 31: CANON: El concesionario deberá abonar el canon propuesto al Concedente en forma mensual y por adelantado, en pagos iguales y consecutivos por cada año de la concesión. El canon se deberá abonar del uno (1) al diez (10) de cada mes en la Tesorería de la FUNDACIÓN FACULTAD REGIONAL SANTA FE ubicado en calle Lavaisse 610 y/o domicilio que el concedente indique. Todos los cánones deberán ser abonados dentro del término establecido. El Concesionario deberá conocer el contenido de la Resolución del Consejo Académico de la Facultad Regional Santa Fe de la Universidad Tecnológica Nacional Nro. 126/01, dictada en el marco de lo normado por la Ley Nacional N° 23.877 de Promoción y Fomento de la Innovación Tecnológica y el Convenio suscripto en fecha 30.04.2001 entre la Facultad Regional Santa Fe y la Fundación Facultad Regional Santa Fe, por los cuales se asigna a la Fundación Facultad Regional Santa Fe la potestad de colaborar en la tarea de percepción, administración y disposición de los ingresos provenientes de la ejecución de las actividades mencionadas en la Resolución ut supra mencionada, y consecuentemente los pagos pactados en el presente sólo serán válidos si son realizados a favor de la Fundación Facultad Regional Santa Fe, quien queda facultada expresamente para reclamar, incluso por vía judicial, en el supuesto de falta de pago del precio convenido por parte del concesionario.

Art. 32: MORA: La falta de pago del canon en el plazo estipulado hará incurrir al concesionario en mora de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial, debiendo abonar por cada día de atraso un interés equivalente a la tasa activa que establezca el Banco Nación, sin perjuicio del derecho del concedente de rescindir el contrato y demandar al concesionario por los daños y perjuicios que corresponda.

Art. 33: PERIODO DE LA CONCESION: la vigencia de la concesión será de (36) treinta y seis meses a partir de la fecha de que se indique en el contrato de concesión que suscriban oportunamente el Concedente y el Concesionario.

ENTREGA DEL ESPACIO CEDIDO-EXCLUSIVIDAD- IMPOSIBILIDAD CAMBIO DE DESTINO:

Art . 34: El Concedente entregará al concesionario, el espacio físico determinado conforme al Anexo IV haciéndose cargo el mismo de la totalidad de los gastos de explotación y mantenimiento (agua potable, energía eléctrica, impuestos y tasas, etc.) a partir del momento del Acta de Toma de Posesión que se realizará al efecto, debiendo comenzar de inmediato las mejoras especificadas en el Anexo III.

El concesionario se compromete a no ceder ni concesionar de ninguna forma el espacio o local comercial, sin autorización escrita del Concedente.

El concesionario no podrá modificar la finalidad de la concesión descrita en el Art. 1° del presente pliego, bajo apercibimiento de caducidad de la concesión.

Para la incorporación de otras actividades complementarias o anexos deberá requerir autorización escrita al concedente siempre que no implique una desnaturalización del objeto principal de la licitación.

INICIO DE LA CONCESION

Art. 35: La fecha del Acta de Toma de Posesión será considerada como el día de iniciación del plazo de la concesión, obligándose el concedente a efectuar la entrega del espacio físico determinado para la ejecución de la obra en la fecha citada, en carácter de tenencia.



La puesta en funcionamiento de la explotación comercial comenzará a regir el día siguiente de suscripto el Acta de Toma de Posesión teniendo un plazo máximo de 30 días corridos en el cual el adjudicatario deberá realizar las mejoras, amoblar, decorar, y tomar el personal que se afectará al funcionamiento del Bar-Comedor. Vencido dicho plazo y no dándose comienzo a la explotación, previa verificación de la Comisión de Seguimiento, se dará por decaído el derecho pudiéndose ejecutar las garantías y se procederá de la manera prevista en el Art. 24 del presente pliego.

En caso de que el concesionario requiera de un plazo mayor deberá solicitarlo por escrito a la Comisión de Seguimiento fundamentando dicho pedido con una anticipación de 5 días y antes del vencimiento del periodo establecido precedentemente.

DESTINO DE LAS MEJORAS

Art. 36: Todas las mejoras introducidas por el concesionario en el espacio cedido, quedan en beneficio del concedente desde el mismo momento en que sean realizadas, sin derecho a indemnización ni compensación alguna por ningún concepto, no pudiendo retirar construcciones y/o elementos incorporados, sean fijos o desmontables.

Vencido el término de la concesión o declarada su revocación o caducidad o rescisión, el concesionario restituirá al concedente el local concedido con todos los elementos e instalaciones que hubiere introducido, todo en buen estado de conservación y funcionamiento, admitiéndose los deterioros causados por la acción del tiempo y buen uso natural o causas de fuerza mayor o caso fortuitos.

SUBCONTRATACION O CESION

Art. 37: El Concesionario se obliga a no subcontratar la explotación del servicio objeto de la licitación, toda otra cesión debe requerir la autorización escrita del Concedente, siempre que no implique disminución de responsabilidad del Concesionario. El concesionario podrá subcontratar la ejecución de las mejoras. La subcontratación no exime al concesionario de sus obligaciones con relación al concedente. El concedente podrá denegar la autorización a la subcontratación, sin que tal negativa otorgue derecho alguno al concesionario ni justifique atrasos en el plan de trabajos.

Art. 38: El concesionario es responsable ante el concedente, de todo lo hecho por sus subcontratistas. Esto no exime tampoco al subcontratista de su responsabilidad, quien deberá agregar al subcontrato, una garantía de manera concordante a lo establecido en el art. 20 del presente pliego.

OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:

Art. 39: Sin perjuicio del cumplimiento de las cláusulas del presente Pliego y Anexos, estará obligado a:

- a) Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo con la naturaleza de la concesión y al pago de los impuestos, tasas, contribuciones, derecho autor, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes y a la actividad;
- b) Cumplir con todas las obligaciones laborales y previsionales del personal bajo su relación de dependencia;
- c) Pagar el canon propuesto al Concedente conforme a las estipulaciones en el presente pliego y contrato;
- d) Abonar los servicios de energía eléctrica conforme el proporcional del consumo, gas y todo otro servicio que corresponda.

- e) A realizar las mejoras dentro del plazo máximo de 90 días que se describen en el Anexo III y/o a la propuesta que haya realizado y haya sido aceptada por el concedente;
- f) Instalar el Bar-Comedor con todos los implementos y equipos necesarios para una óptima actividad y vajilla suficiente para la atención de ochenta (80) personas simultáneamente, conforme a las estipulaciones del Anexo I y Anexo II;
- g) Mantener el personal necesario durante el horario de funcionamiento;
- h) Mantener el local e instalaciones en perfectas condiciones de uso y limpieza; cuidando la observación de las normas bromatológicas, de Higiene y Seguridad y toda otra normativa aplicable. Asimismo estará a su cargo la limpieza del sector exterior adyacente al local del Bar;
- i) No introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin autorización por escrito de las autoridades de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional. De ser autorizadas, las mejoras quedarán a beneficio de la Facultad Regional Santa Fe conforme al art. 36 del presente Pliego;
- j) No expendir bebidas alcohólicas en el local del Bar de lunes a viernes hasta las 18 hs. En el horario de 18 a 22 hs se podrá expendir sólo cerveza.
- k) No destinar el local del Bar-Comedor a otro uso o goce que el estipulado, ni hacer uso indebido del mismo o contrariando los principios de la moral y las buenas costumbres;
- l) Contratar los seguros exigidos en el art. 41 del presente pliego;
- ll) Poseer y exhibir a la vista del público la habilitación municipal que lo autoriza para la prestación del servicio;
- m) Encontrarse presente en el local, físicamente o a través del representante que designe, durante la prestación del servicio;
- n) Comunicar a la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional cualquier modificación que se verifique en la nómina del personal afectado al servicio indicando siempre sus datos completos de identificación;
- ñ) Prestar el servicio en forma eficiente, dispensando a los usuarios atención esmerada y trato cortés y observando en todo momento las reglas de la moral y buenas costumbres. Asimismo, deberá atender los pedidos realizados desde la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional, por parte de los profesores y autoridades de la misma, sirviendo lo solicitado en sus lugares de trabajo ante su requerimiento, admitiéndose un recargo razonable en el precio del producto por la prestación de este servicio;
- o) En virtud de la concesión, y dentro de dicho ámbito, el concesionario asumirá íntegramente la responsabilidad derivada de relaciones que se mantengan con su personal y terceros, sean estos últimos usuarios o no del servicio. De igual forma, asumirá dicha responsabilidad frente al Estado, en cualquiera de las funciones de fiscalización o recaudación que este ejerza; como así también, frente a cualquier persona física o jurídica;
- p) A ser el único responsable de la totalidad de las relaciones laborales que mantenga con el personal empleado en la concesión y del personal del subcontratista, cualesquiera fuera la naturaleza de las mismas, asumiendo plenamente las consecuencias jurídicas y tributarias que a raíz de ello se originen, obligándose a mantener indemne al concedente, a la FUNDACIÓN REGIONAL SANTA FE, a la UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL, sus directivos, empleados y/o asesores ante cualquier reclamo derivado de su personal;
- q) Informar al concedente, dentro del plazo de 10 días contados a partir de la fecha de producida la firma del presente contrato, la identidad de la persona que habrá de representarlo en su ausencia con facultades suficientes de obligarlo sin necesidad de su



ratificación expresa posterior en tal sentido. El concedente se reserva el derecho de aceptar y rechazar al representante propuesto;

r) Cumplir las indicaciones y responder a las observaciones formuladas por La Comisión de Seguimiento, la Inspección de la Obra y las autoridades del concedente;

s) Exhibir a la vista de los usuarios, en forma destacada y en los distintos ambientes destinados a la atención de los mismos, la lista de precios de venta de los productos ofrecidos;

t) Mantener a disposición de los usuarios el libro de quejas anunciando dicha disponibilidad en lugares destacados del lugar;

u) A ser el único y exclusivo responsable de la seguridad dentro del local debiendo llevar adelante la ejecución de todas aquellas medidas tendientes a tal fin, y al mismo tiempo, hacerse cargo de las consecuencias que de ello deriven;

v) En caso de vencimiento o rescisión del contrato cualquiera sea la causa, el concesionario deberá entregar el local en la forma prevista en el presente pliego y contrato y pintado el local por persona idónea con pintura látex.

w) A dar estricto cumplimiento a la totalidad de normativa nacional, provincial y municipal sobre la disposición final de residuos, debiendo hacerse cargo de la totalidad de costos y gastos por los residuos generados por la explotación de la concesión.

x) Todos los importes adeudados derivados del presente contrato que resulten líquidos y exigibles cualquiera fuera la causa que lo origine podrá ser demandados por la Fundación Regional Santa Fe y/o por el concedente;

HORARIO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Art. 40: El concesionario prestará el servicio de lunes a viernes, como mínimo desde las 8.00 hs. hasta las 22 hs. y días sábados desde las 8.00 y hasta las 15 hs. y/o su extensión hasta las 20 hs., con libertad para ampliarlo si lo creyera conveniente siempre que no perjudique la atención en ese lapso. Los días domingos y feriados, tendrá libertad para establecer el horario que desee o bien de mantener cerrado el local, salvo petición expresa del concedente o la realización de eventos académicos durante esas fechas, durante los cuales deberá mantener abierto y con buena atención.

El concedente se reserva el derecho de modificar estos horarios según los correspondientes a clases y exámenes.

Durante el mes de enero de cada año, la Facultad podrá admitir la reducción del servicio teniendo en cuenta la cantidad de usuarios potenciales para dicha época del año, en tanto para el receso del mes de julio el concesionario tendrá libertad para mantener cerrado el local.

SEGUROS:

Art. 41: El concesionario deberá contratar las siguientes coberturas de riesgo:

a) Seguro contra incendio endosado a favor de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica nacional que cubra los edificios en los que desarrolle su actividad.-

b) Seguro de cristales.

c) Seguro de responsabilidad civil con las siguientes condiciones: 1-rayo, explosión, descargas eléctricas y escapes de gas; 2-daños provocados a terceros por un monto de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA MIL (\$250.000.-).

d) Seguro de accidentes de trabajo para el personal que trabaje bajo su dependencia por un monto de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA MIL (\$250.000.-). Deberá entregar

constancia en la que se exprese el nombre de los asegurados que se renovará ante cada nueva designación.

Todos los seguros deberán estar vigentes durante todo el término de duración del mismo. En caso de prórroga deberá preverse una actualización de los mismos.

Las respectivas pólizas deberán ser entregadas al concedente para ser mantenidas en custodia dentro de los diez (10) días inmediatamente posteriores a la firma del contrato, corriendo por cuenta exclusiva del concesionario las sucesivas renovaciones a que haya lugar, cuya constancia deberá ser entregada a el concedente diez (10) días antes del vencimiento de las vigentes. El incumplimiento de lo aquí previsto está considerado "causa grave" y dará derecho a el concedente a rescindir el mismo por culpa exclusiva de el concesionario.

DE LA SELECCIÓN DEL PERSONAL

Art. 42: El concesionario al seleccionar su personal, atenderá prioritariamente las necesidades laborales de los alumnos de la Facultad Regional Santa Fe, sin perjuicio del derecho que le asiste al concesionario para establecer los criterios de selección.

INSPECCIÓN

Art. 43: La inspección está autorizada para efectuar todas las verificaciones en el momento que lo considere conveniente, sin previa comunicación al concesionario, en el inmueble, muebles, instalaciones y específicamente en los alimentos en cualquier estado del proceso de elaboración requiriendo al efecto, de ser necesario, el concurso de los técnicos y profesionales de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional o a los que ésta designe. El concesionario está obligado a prestar a la Inspección la máxima colaboración para el mejor resultado de su cometido.

NOTIFICACIONES

Art. 44: Toda notificación, citación u observación efectuada en la persona del representante del concesionario, obligará al concesionario en los mismos términos y condiciones sin admitirse prueba en contrario.

SERVICIOS A TERCEROS

Art. 45: El concesionario podrá prestar el servicio de bar y comedor a terceros no integrantes de la comunidad universitaria. Pero siempre tendrá prioridad en la atención el integrante de la comunidad universitaria.

MULTAS Y CONTRAVENCIONES

Art. 46: Las observaciones formuladas por la Comisión de Seguimiento y/o Inspección de la obra, no atendidas en tiempo y forma por el concesionario serán penalizadas por el concedente con multas por un valor que se graduará de acuerdo a su gravedad y entidad entre PESOS MIL (\$1.000.-) y PESOS CINCO MIL (\$5.000.-)

Efectuada la pertinente comunicación al concesionario sobre la aplicación de la multa éste deberá depositar el importe de la penalidad en la Tesorería de la Fundación Facultad Regional Santa Fe y dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a su notificación.

RESCISION DEL CONTRATO

Art. 47: El contrato podrá ser rescindido por mutuo acuerdo o por rescisión unilateral por parte del Concedente con justa causa.

Art. 48: Serán causales de rescisión atribuibles a la culpa del Concesionario, sin perjuicio de otras que establezca el presente pliego y anexo, las siguientes:

- a) Falta de pago del canon acordado por DOS (2) períodos.
- b) Destinar los bienes a un uso o goce distinto al estipulado en la concesión.
- d) Incumplimiento de las obligaciones impositivas, previsionales y laborales.
- e) Interrupción o infracción grave, reiterada o consecutiva, de las obligaciones emergentes de la concesión.
- f) Falta de idoneidad del concesionario cuando fuere sobreviniente o se pusiere de manifiesto posteriormente a la adjudicación.
- g) Destrucción de los bienes en forma total o parcial por culpa imputable al concesionario.
- h) Incumplimiento, total o parcial, de las obligaciones emergentes de los pliegos, anexos, y de las disposiciones y legislaciones vigentes.

El concedente considera que el concesionario, ha efectuado su análisis de mercado respecto a las posibilidades de clientela del establecimiento, mejoras a realizar y demás condiciones de la concesión, en consecuencia no se admitirán reclamos de rescisión del contrato basado en esas causas.

Art.49: La rescisión del contrato por culpa del Concesionario importará la pérdida de la garantía de cumplimiento de contrato en proporción al período que reste para su finalización, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades y sanciones que correspondan, quedando obligado a indemnizar los perjuicios ocasionados que le sean imputables al mismo.

Art.50: En caso de fallecimiento, incapacidad, interdicción, concurso o quiebra del concesionario, el concedente, en razón de la naturaleza de la concesión, podrá aceptar la continuidad de la misma, siempre y cuando los administradores judiciales, albaceas, curadores, síndicos o quiénes hagan sus veces, ofrezcan garantías suficientes.

Si la continuidad no fuera aceptada por el concedente, el contrato quedará resuelto de pleno derecho a partir de la notificación de la negativa.

Art. 51: Dentro de los diez (10) días corridos de la notificación de la rescisión o a la conclusión del contrato por vencimiento del mismo el concesionario deberá restituir el local, dejándolo libre de ocupantes, deudas y a retirar todas sus pertenencias en forma inmediata sin ningún tipo de intimación o notificación judicial o extrajudicial, incurriendo en una multa del 2% diario sobre el último canon pagado, en concepto de daños y perjuicios por cada día que demore la desocupación, sin perjuicio del pago del canon correspondiente y de las acciones judiciales que pudiera dar lugar.

La falta de retiro de las mismas por parte del concesionario dará lugar a la remoción por parte del concedente y por cuenta del concesionario y el depósito a costa de esta última, no haciéndose el concedente responsable por las pérdidas o deterioros que sufran dichos bienes, como así tampoco los gastos de estadía. Transcurridos treinta (30) días corridos de efectuado este procedimiento y para el caso de que los bienes no hubieren sido reclamados y retirados por el concesionario, siempre previa compensación de los créditos pendientes, el concedente podrá proceder a la venta de los subsistentes. Si efectuados dos (2) procedimientos de venta quedaran aún elementos sin realizar, estos pasarán al patrimonio de la Fundación Facultad Regional Santa Fe.-

EXCLUSIVIDAD

Art. 52: La adjudicación de la presente contratación otorga al adjudicatario exclusividad en la prestación de los servicios de Bar-Comedor en el ámbito de la sede de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional, excluido el servicio del Bar del



Estadio Tecnológico. El concedente se obliga a solicitar presupuesto al Concesionario para el caso de eventos especiales organizados por ella (Congresos, Seminarios, actividades de post grado, etc.) a realizarse en el edificio. Ello no implica obligación alguna de contratar al concesionario, al sólo criterio de las autoridades de la Unidad Académica.

INTERPRETACIÓN – COMPETENCIA

Art. 53: Todas las cuestiones y diferencias que se susciten con motivo de la ejecución e interpretación del contrato, serán resueltas conforme a las previsiones consignadas en el presente pliego y/o anexos y la legislación aplicable a la materia. A todos los efectos legales, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de Santa Fe, renunciando expresamente a cualquier otra competencia que pudiere corresponderles.

RETIRO DEL PLIEGO Y CONSULTAS

Art.54: El pliego podrá retirarse en el Departamento de Compras sito en Lavaisse 610, Torre Administrativa, 2do piso de la ciudad de Santa Fe, hasta las 12 hs. del día hábil anterior al fijado para la apertura.

Asimismo, los interesados en participar en la Licitación podrán efectuar consultas respecto de la documentación y demás requisitos previstos en el lugar indicado precedentemente, hasta 10 (diez) días antes del fijado para la apertura.

El licitante, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio mediante circulares sin consulta, hasta 5 (cinco) días antes del fijado para la apertura.



ANEXO I:

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES DE LICITACIÓN
PÚBLICA PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR - COMEDOR DE
LA FACULTAD REGIONAL SANTA FE -UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
NACIONAL**

RM

CANASTA BÁSICA DE PRODUCTOS Y EQUIPAMIENTO MÍNIMO:

Para la oferta de servicio de Bar y Comedor, deberá indicarse y/o cotizarse según correspondiere los siguientes elementos como mínimo:

1) Menú para autoservicio y a la carta.

Se deberá proveer en la propuesta:

- a) Un (1) Menú UTN, similar al que se ofrecerá para cada día de la semana (almuerzo), tanto para la época estival como para la invernall, con precio promocional para la comunidad universitaria (estudiantes, docentes, personal no docente).-
- b) Un (1) menú para diabético y un postre similar al que se ofrecerá para cada día de la semana (almuerzo), tanto para la época estival como para la invernall,
- c) Un (1) menú para celíaco y un postre similar al que se ofrecerá para cada día de la semana (almuerzo), tanto para la época estival como para la invernall,
- d) Un (1) menú para hipertenso y un postre similar al que se ofrecerá para cada día de la semana (almuerzo), tanto para la época estival como para la invernall

- Menú a la carta indicando los precios

De todos los menús se deberá indicar el precio unitario al consumidor final.-

2) CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS

Detalle	Unidad de Medición	Cantidad	Precio
BARRITA DE CEREAL			
TURRON			
ALFAJOR DE ARROZ			
GALLETITAS SURTIDAS			
GALLETITAS DE AGUA			
GALLETITAS DE SALVADO			
YERBA X 500GRS.			
PEBETE DE JAMON Y QUESO			
FUGAZZA DE JAMÓN Y QUESO			
TORPEDO DE JAMÓN Y QUESO			
PORCIÓN DE TARTA DE VERDURAS			
ENSALADA (LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA			
POTE DE ENSALADA DE FRUTAS			
FACTURA			
MEDIALUNA			

3) Bebidas indispensables:

Detalle	Unidad de Medición	Cantidad	Precio
CAFÉ GRANDE			
DESAYUNO (CAFE GRANDE MAS TRES TOSTADAS CON MERMELADA			
AGUA MINERAL X 500 CC.			

JUGO			
GASEOSA GRANDE			
AGUA SABORIZADA X 500 CC			
GASEOSA COLA			
YOGUR ENTERO CON CEREALES			
YOGUR DESCREMADO			
LECHE CHOCOLATADA X 250 CC.			
LECHE CHOCOLATADA X 1000 CC			

4) Operatoria de autoservicio que utilizará, indicando equipamiento que afectará al mismo. En particular, se exigirá por exclusiva cuenta del concesionario la instalación de líneas de expedición para comidas frías y calientes que permitan una eficiente atención y adecuada fluidez en la expedición y equipamiento acorde a las necesidades previstas.

Sin perjuicio de ello, el oferente destacará bajo qué condiciones prestará un servicio complementario de atención "a la mesa" para aquellos usuarios que opten por esta modalidad.

5) Definición de los puestos de trabajo que se afectarán al servicio y cantidad de empleados que se asignarán a cada uno de ellos.

6) Nómina del plantel profesional con que cuenta el oferente para cubrir los siguientes aspectos de la explotación:

- Nutrición.
- Bromatología.
- Salubridad e higiene.

(De cada uno de ellos se consignará apellido y nombre, especialidad, Nro. de documento de identidad, domicilio profesional, teléfono, matrícula profesional y curriculum vitae. La Licitante se reserva el derecho de solicitar referencia y/o la documental respaldatoria, si a su solo juicio lo considera necesario).

7) Nómina de los centros de procesamiento y depósitos con que cuenta el oferente para el tratamiento de los insumos alimentarios que utilizará en la explotación, propios o de empresas asociadas a ese único efecto o subsidiarias indicando: Razón social, domicilio, teléfono. La Licitante se reserva el derecho de visitarlos a los efectos de constatar las condiciones en las que se procesan los alimentos si, a su solo juicio, lo considerara necesario, así como exigir los contratos de asociación si lo juzgare pertinente.

8) Nómina de los principales proveedores de los siguientes rubros:

- Carnes.
- Lácteos.
- Frutas y verduras.
- Panadería.
- Golosinas.
- Café

En todo caso El Licitante se reserva el derecho de solicitar las referencias que crea convenientes si a su solo juicio, lo estima necesario.

9) Equipamiento:

El oferente deberá especificar en su presentación el equipamiento que ofrece para bar y comedor, mobiliario del espacio abierto al público y cocina, con fotografía, si lo estima conveniente, de todos los elementos ofrecidos. El concesionario deberá proveer y afectar al servicio el equipamiento necesario, apto, estéticamente acorde al lugar y en perfecto estado de conservación que garantice la satisfacción plena de las necesidades del usuario y la prestación del servicio con celeridad y comodidad, aún en las horas pico de atención al público.

Deberá ajustar dicho equipamiento al crecimiento que experimente la demanda en los años sucesivos de vigencia del contrato, de manera de asegurar en todo momento la comodidad del usuario y la eficiencia del servicio.

Al valorar la oferta se tendrá en cuenta también la decoración que se ofrezca, y calidad del equipamiento del salón y ambientes accesorios y cocina, debidamente documentados en forma gráfica (fotografías, croquis, etc.)

El cual como mínimo deberá constar de:

- cocina, tamaño suficiente y buena calidad
- sillas nuevas o a nuevas
- 20 mesas nuevas o a nuevo
- Vajilla para ochenta (80) personas.
- expendedores automáticos de agua caliente (indicar precio de ficha)}
- decoración
- uniforme del personal
- autoservicio y mostradores para comidas frías y calientes.
- heladera

ANEXO II:

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES DE LICITACIÓN
PÚBLICA PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR - COMEDOR DE
LA FACULTAD REGIONAL SANTA FE -UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
NACIONAL**

PA

Requisitos de gestión de Calidad para Establecimientos Gastronómicos

<i>Ítem</i>	<i>Requisito</i>
Documentación	<p>Disponer de la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - normativa legal vigente que regula la actividad de los restaurantes - normativa legal vigente que afecta a los alimentos - procedimientos o instrucciones de trabajo que aseguren la calidad en los servicios prestados por el establecimiento; - registros, que demuestren que son realizadas todas las actividades descriptas en la normativa y en los procedimientos.
Compromiso de la dirección	Establecer y definir políticas y objetivos, que contemplen aspectos de calidad
Procesos	Identificar los procesos principales y de soporte de la prestación del servicio
Recursos Humanos	<ul style="list-style-type: none"> - asegurar la acreditación de la idoneidad y competencia de todos los puestos de trabajo que se consideren clave en la prestación del servicio al cliente - asegurar la vigencia del correspondiente documento sanitario de acuerdo con las regulaciones vigentes establecidas por la autoridad competente, a todo el personal de la organización - asegurar que el personal posea la formación continua necesaria para desarrollar correctamente las actividades propias de su puesto de trabajo. Dicha formación debe incluir temáticas como: <ol style="list-style-type: none"> 1. reglas de cortesía y trato con el cliente; 2. proceso de prestación que le compete y su control; 3. técnicas para el correcto desempeño de sus funciones; 4. prevención de riesgos laborales; 5. higiene y manipulación de alimentos;
Higiene del personal	<p>Asegurar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - formación y actualización permanente sobre prácticas de higiene personal, sobre la manipulación higiénica de los alimentos, la higiene de la planta física, los equipos y utensilios; - asegurar que el personal cumpla con el lavado sanitario de manos ante cambios de actividad, luego del uso de sanitarios y al entrar en contacto con elementos contaminantes; - tomar las medidas necesarias para controlar el estado de salud del personal; - supervisar a las personas en la zona de elaboración sobre su correcta higiene personal, el uso de ropa adecuada, calzado cerrado, cabello cubierto totalmente y el uso exclusivo de esta vestimenta para dicho lugar de trabajo. - que el personal que está en contacto con los alimentos, no debe utilizar joyas ni otros adornos personales. Tampoco debe comer, fumar ni realizar otras prácticas antihigiénicas durante los horarios de trabajo.
Infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> - Mantener en perfecto estado de conservación o restauración la propiedad y sus instalaciones, - Cumplir las regulaciones establecidas por las autoridades de la Facultad Regional Santa Fe, para garantizar su armonía con el entorno; - mantener y respetar las características en torno a la temática o ambientación



	<p>Entrada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - condiciones adecuadas de acceso, iluminación y señalización; reflejar la información sobre los servicios y oferta brindados y horarios de atención; - acceso independiente para proveedores. Cuando ello no sea posible, el ingreso de mercaderías debe realizarse en horarios diferentes al del servicio. <p>Salon Comedor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contar con señalizaciones destacadas y ubicadas en lugares visibles, de orientación e información al cliente. - disponer de un sistema de iluminación, ventilación y extracción de aire, que permita un ambiente iluminado, limpio, no contaminado de olores, humos o cualquier otra sustancia; - asegurar la climatización adecuada - limitar a niveles tolerables la contaminación sonora - Tener una distribución adecuada que permita la circulación y prestación del servicio sin interferencias entre las mesas. Asegurar que la ubicación del mobiliario de servicio no entorpece el trabajo del personal. - Contar con elementos auxiliares, como ser, al menos, una silla para niños por cada 25 plazas de comedor. Estas sillas deberán estar debidamente homologadas <p>Servicios Sanitarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contar con baños independientes e identificados por sexo; - realizar la limpieza periódica de los servicios sanitarios, asegurando su higiene y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio, documentar la frecuencia de la misma; - contar con un sistema de ventilación o renovación del aire adecuado a las dimensiones del espacio del sanitario; - contar como mínimo con: inodoros con tapas, mingitorios, lavamanos, espejos, iluminación, jabón, papel higiénico en portarrollos, secador de aire caliente o dispensador de toallas de papel y cesto.
<p>Infraestructura</p>	<p>Cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos, coherente con el servicio; - contar con áreas de trabajo identificadas y delimitadas física o funcionalmente para la preparación o elaboración de alimentos; - tener revestidos los pisos, con materiales resistentes y antideslizantes que permitan su fácil limpieza; - dotar de suficiente iluminación. Las lámparas y focos deben estar protegidos para prevenir que los fragmentos, de una posible ruptura, caigan al alimento; - mantener en adecuadas condiciones de funcionamiento los equipos; - ajustar la capacidad de fuego, (cocción), así como la capacidad de refrigeración para dar respuesta a los máximos niveles de ocupación y oferta, así como a la complejidad de las elaboraciones y preparaciones; - contar con el equipamiento y menajes de cocina que responda a la carta, a las exigencias y necesidades del servicio; - contar con ventilación natural o artificial, que evite el calor excesivo, la concentración de gases, humos, vapores y olores; - ubicar las instalaciones y equipos de manera que no interfieran en el flujo de trabajo de la cocina y que garanticen un servicio eficiente; - contar con instrumentos de medición adecuados para controlar los procesos de elaboración, preparación y conservación. Éstos deben estar verificados y aptos para su uso; - poseer áreas físicas o funcionales específicas para residuos, ubicada lejos de las áreas de preparación, y cestos con bolsas plásticas, tapa y en condiciones adecuadas de limpieza.

	<p>Área de Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contar con sectores independientes, adecuados para el almacenamiento de alimentos perecederos, alimentos no perecederos y productos o insumos no alimenticios (artículos de limpieza y desinfección). Estos sectores deben estar diferenciados y señalizados; - rotar la mercadería para asegurar la no caducidad de los alimentos (Aplicar metodología FIFO documentado); - proteger adecuadamente los productos crudos, cocidos o precocidos y dotarlos de una etiqueta que indique la fecha de elaboración y fecha límite para su utilización. - preservar de la luz solar, los productos que se almacenan y que no necesitan refrigeración, manteniéndolos en un ambiente seco. - Considerar el almacenaje de las bebidas de manera independiente.
<p>Elementos del Servicio</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mantener en óptimas condiciones de funcionamiento, higiene y presentación todas los equipos, áreas y sus elementos de ambientación; - contar con las cantidades necesarias de utensilios, vajilla, cristalería, cubiertos y mantelería para cubrir las necesidades de máxima ocupación y ser permanente la dotación y reposición; - utilizar utensilios vajilla, cristalería, cubiertos y mantelería adecuados a las características propias del establecimiento y en perfecto estado de conservación. - no utilizar material plástico en la mantelería. - Asegurar que la vajilla para el servicio cumple con ciertos mínimos en cuanto a elementos y calidad
<p>Planificación del Servicio</p>	<p>Oferta Gastronómica:</p> <p>La organización debe planificar periódicamente la oferta gastronómica asegurando la inocuidad de los alimentos y la disponibilidad de, por lo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 (un) menú y 1 (un postre) para personas celiacas - 1 (un) menú y 1 (un postre) para personas diabéticas - 1 (un) menú y 1 (un postre) para personas con hipertensión <p>Estos últimos, preparados cumpliendo todos los requisitos establecidos.</p>
<p>Menu</p>	<p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> - asegurar que la carta y los elementos exhibidores de oferta (pizarras y carteleras) se encuentran en perfecto estado de limpieza, sin ningún tipo de deterioro y en número suficiente; - deberá existir una carta de bebidas independiente, especificando tipo y características; - establecer un sistema que asegure que todos los platos o preparaciones culinarias y vinos que se ofrecen en los diferentes soportes de venta se encuentran Disponibles.

<p>Atención al Cliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - personal en contacto con el cliente esté correctamente uniformado y limpio, según exige la reglamentación de manipulación de alimentos - Se sugiere que el personal en contacto con el cliente tenga un distintivo identificatorio con su nombre, para favorecer la relación interpersonal con el cliente. - debe existir un responsable del servicio, durante el horario de la prestación - el personal: <ul style="list-style-type: none"> - procede a la toma de los pedidos en tiempos definidos; - conoce acabadamente el contenido de la carta, con las especificaciones de los ingredientes de cada una de las opciones de la oferta gastronómica; - conoce y comunica al cliente los productos que no se encuentran disponibles.
<p>Preparación de Platos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - definir las fichas técnicas o recetas para la elaboración de los diferentes componentes de la oferta gastronómica, incluyendo ingredientes, tiempos de elaboración, cantidades de las materias primas utilizadas y presentación final del plato; - establecer criterios para la elaboración de platos o preparaciones culinarias no contempladas en la oferta gastronómica, requeridas por los clientes; - asegurar que las preparaciones culinarias se mantienen a la temperatura adecuada hasta su servicio, tanto si se trata de platos fríos como calientes; - asegurar que se cumple con las especificaciones ofertadas a los clientes para la elaboración y cocción de los platos.

RA

<p>Limpieza y desinfección</p>	<ul style="list-style-type: none"> - definir, implementar y controlar el plan de limpieza y desinfección - definir e implementar un plan de manejo integral de plagas, gestionado por personal idóneo y habilitado; - contar con un espacio independiente y señalizado, de uso exclusivo para el almacenamiento de productos y equipos de limpieza y desinfección, debidamente identificados; - definir e implementar un plan que asegure la limpieza y desinfección periódica de los baños - Garantizar que el espacio de comedores está en permanente estado de limpieza y ordenado - Realizar con cierta periodicidad una limpieza completa <p>Considerar que la limpieza es adecuada, sólo cuando se cumplen determinados requisitos, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Han sido convenientemente ventiladas y se perciba un olor agradable ii. Las papeleras están vacíos y limpios iii. No existen restos de polvo o suciedad en suelos, paredes, cuadros, mobiliario y cristales iv. Todos los elementos como luces, televisor, calefacción etc., funcionan correctamente v. La disposición de elementos de mobiliario y accesorios responde a su funcionalidad vi. Las papeleras y bolsas de los servicios (WC) están vacías y limpias vii. No existen restos de suciedad ni humedad en suelos, paredes y sanitarios viii. Los inodoros están convenientemente desinfectados. Los artículos consumibles de higiene (jabón, papel higiénico,...) están al completo y en cantidad suficiente para asegurar un uso normal del sanitario hasta el siguiente servicio de limpieza. ix. Los elementos como luces, grifería, secamanos, etc., funcionan correctamente y ofrecen un aspecto brillante x. - Los servicios tienen un olor agradable
<p>Inocuidad Alimentaria</p>	<p>Se debe cumplir con los requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM). NOTA 1. Se recomienda establecer dichos requisitos según la IRAM 14201.</p>
<p>Gestión de quejas y sugerencias</p>	<p>La organización debe implementar un sistema de quejas y sugerencias de los clientes que establezcan los medios y soportes que faciliten al cliente la presentación de las mismas y permitan su tratamiento eficaz.</p>
<p>Facturación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la factura debe incluir identificación completa del establecimiento, mensaje de mejora de la calidad, desglose de conceptos, totalizadores y forma de pago, agradecimiento por la visita e invitación a repetir. - Realizar una buena presentación de la factura (emplear algún soporte decorativo, acompañada con la tarjeta de presentación del establecimiento y algún obsequio). - Si el pago es con tarjeta de crédito o debido, se procurara no mantener la tarjeta fuera del alcance visual del cliente y se le facilitara un bolígrafo para la firma del correspondiente resguardo. En caso de requerir el ingreso de Número de Identificación Personal (PIN), se deberá tener dispositivos inalámbricos que evite al cliente tener que levantarse.

Gestión de Reservas	<ul style="list-style-type: none"> - Emplear una fórmula estándar cde atención telefónica - Asegurar el registro de las reservas -Emplear un sistema alternativo de atención telefónica no presencial
Consideraciones medioambientales	<ul style="list-style-type: none"> - Minimizar el vertido de residuos y desechos altamente contaminantes. - No verter por el desagüe de la red pública aceites de fritura, productos tóxicos, pinturas y otros componentes contaminantes, procurando su entrega a empresas que aseguren la regeneración de los mismos. - Evitar las contaminaciones visuales y olfativas. Se deben controlar los humos y olores que se emiten al medio, cumplen los límites de emisión empleando los equipos de extracción y filtros adecuados, manteniéndolos limpios y en condiciones óptimas de funcionamiento. - Evitar los ruidos excesivos producidos por el personal y la maquinaria.
Mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la reglamentación vigente, Todas las instalaciones y circuitos de servicio de los restaurantes cumplen las normativas vigentes en materia de seguridad y las especificaciones técnicas - Disponer de un responsable del mantenimiento del establecimiento - Crear un registro propio de las revisiones e inspecciones realizadas

Fuentes:

- IRAM SECTUR 42800 - Restaurante - Sistema de gestión de la Calidad y Gestión Ambiental
- ICTE. Modelo de Aproximación a la Calidad Turística. Buenas Prácticas en el espacio de trabajo: restaurantes
- ICTE. Modelo de Aproximación a la Calidad Turística. Buenas Prácticas en en la prestación del servicio: restaurantes

ANEXO III:

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES DE LICITACIÓN
PÚBLICA PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR - COMEDOR DE
LA FACULTAD REGIONAL SANTA FE -UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
NACIONAL**



Introducción

El concesionario deberá realizar una serie de tareas para mejorar la seguridad y calidad del servicio eléctrico y cuantificar el consumo de energía del lugar (Electricidad y Gas).

La cantina está provista de un tablero eléctrico independiente para el sector al cual se le deben realizar algunas adecuaciones menores.

Los circuitos de iluminación y tomas están controlados desde el tablero, y a la entrada de alimentación del mismo tiene conectado un medidor de energía para el control de consumo eléctrico.

El aire acondicionado central está alimentado por una entrada de gas independiente que cuenta con un medidor, y una línea de energía eléctrica proveniente de uno de los tableros del Estadio, a la que habría que agregarle un medidor de energía eléctrica para valorar el consumo.

Se deberá implementar la metodología de medición del consumo en los medidores de energía eléctrica y Gas, así como su valoración.

Tareas a realizar por El Concedente:

Verificar la instalación de puesta a tierra, continuidad de la misma, y realizar las pruebas correspondientes, supervisar los trabajos que realice el locatario, hasta la aprobación de los mismos.

Tareas a realizar por El Concesionario:

1. Instalar un interruptor diferencial tetrapolar de 4x40 A en el Tablero General.
2. Revisar la totalidad de la instalación de puesta a tierra, y en caso de ser necesario realizarán las correcciones correspondientes.
3. Verificar y dejar en condiciones la instalación eléctrica en general: cablecanales desprendidos, conductores no protegidos adecuadamente, tomas, artefactos de iluminación, y todo elemento vinculado a la instalación.
4. Realizar la medición de la resistencia de puesta a tierra, y en caso que el valor sea inferior al reglamentario deberá instalar jabalinas adicionales hasta lograrlo.
5. Verificar el correcto funcionamiento del interruptor diferencial.
6. Instalará un nuevo medidor trifásico para el equipo de aire acondicionado central. Se deberá instalar dentro de un gabinete metálico tipo estanco, puerta con cerradura, y de dimensiones adecuadas. Se instalará en el estadio, en lugar a determinar.

SA

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES
GENERALES DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA
LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE
FOTOCOPIADORA –LIBRERÍA DE LA
FACULTAD REGIONAL SANTA FE –
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL**

21

OBJETO DEL LLAMADO

Art. 1: La Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional llama a licitación pública para la concesión de servicio de fotocopidora y librería de la Facultad Regional Santa Fe sita en calle Lavaisse 610 de la ciudad de Santa Fe para el período de 1 de enero de 2016 al 31 de diciembre de 2018.

REGIMEN JURIDICO DE LA CONTRATACION

Art. 2: La contratación se llevará a cabo con estricto ajuste a estas bases, Anexos y normativa aplicable.

LUGAR DE APERTURA

Art. 3: La apertura de la Licitación, tendrá lugar en la oficina del Departamento Compras sito en Lavaisse 610, Torre Administrativa 2do. piso de la ciudad de Santa Fe, provincia de Santa Fe.

TERMINOLOGÍA

Art. 4: En el presente pliego y en la documentación de los contratos que se celebren, se emplean, con el significado que aquí se indica, los siguientes términos:

- 1) **Adjudicatario:** El proponente al que se le ha comunicado la adjudicación del servicio a su favor, hasta la firma del contrato.
- 2) **Circular:** Las aclaraciones que el Licitante formule con relación a la documentación licitatoria.
- 3) **Comisión Evaluadora:** Es la que examina todas las propuestas recibidas y aconseja la precalificación y/o adjudicación de la propuesta más conveniente, y el rechazo de las que, conforme al pliego, resulten inadmisibles.
- 4) **Concedente:** FACULTAD REGIONAL SANTA FE-UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL después de la firma del contrato y sus complementos.
- 5) **Concesionario:** El adjudicatario después que ha firmado el contrato y sus complementos.
- 6) **Día/s:** Salvo indicación en contrario, se entenderán por días hábiles.
- 7) **Día/s hábil/es:** Los días en que funcionan las oficinas de la Administración Pública Nacional.
- 8) **Documentación licitatoria:** Está constituida por el presente pliego, Anexos I y II, y toda otra documentación que se indique en el presente pliego.
- 9) **Licitante:** El órgano de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional que aprueba el llamado a licitación.
- 10) **P.C.G.:** Pliego de Condiciones Generales.
- 11) **Proponente:** La persona física o jurídica que presenta una propuesta en una licitación.
- 12) **Propuesta:** Totalidad de la documentación exigida a los proponentes para admitir su participación en la licitación.
- 13) **Representante Técnico:** Profesional universitario matriculado con incumbencia acorde con las características de las mejoras a realizar, que representa al contratista ante el comitente a todos los efectos técnicos.



14) Subcontratista: La persona física o jurídica con la cual el contratista celebre un contrato para la ejecución de una parte de los trabajos a su cargo.
 Todo otro término empleado en la documentación y no mencionado en este artículo tiene el significado dado por el uso y la costumbre.

PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

PROPONENTES U OFERENTES

Art. 5: Podrán presentar Ofertas en esta Licitación las personas físicas o jurídicas. No se admitirán presentaciones u Ofertas efectuadas por organismos de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal centralizada o descentralizada, entidades autárquicas, empresas del estado, sociedades del Estado, sociedades anónimas con participación estatal mayoritaria ni sociedades de economía mixta.

CAPACIDADES Y REQUISITOS MINIMOS EXIGIDOS A LOS OFERENTES

Art. 6: Los proponentes deberán tener capacidad legal para obligarse y dar cumplimiento a los requisitos para contratar con el Estado Nacional

IDIOMA

Art.7: Las Ofertas, así como toda solicitud o presentación, deberán estar redactadas en idioma nacional, y escrita a máquina, sin enmiendas, raspaduras, entrelíneas o errores que no hayan sido debidamente salvados al pie de la hoja que las contengan.

CANTIDAD DE EJEMPLARES - FORMALIDADES

Art.8: La documentación se incluirá en UN (1) sobre cerrado, y se presentará en la oficina del Departamento de Compras ubicada en domicilio de Lavaisse 610, Torre Administrativa 2do piso, y con la inscripción que a continuación se indica:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL-FACULTAD REGIONAL SANTA FE

DOMICILIO: LAVAISSSE 610

CONCESIÓN DE SERVICIO DE FOTOCOPIADORA-LIBRERÍA DE LA FACULTAD REGIONAL SANTA FE DE LA UTN.

FECHA y HORA DE APERTURA:

IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE: (consignar el nombre de la firma oferente)

La Oferta deberá ser presentada por TRIPLICADO, las que se identificarán como "ORIGINAL", "DUPLICADO", "TRIPLICADO", en todas sus hojas. En caso de discrepancia entre los ejemplares prevalecerá sobre los demás el señalado como "ORIGINAL". La propuesta llevará la firma del proponente con firma certificada autoridad judicial, escribano público o autoridad administrativa de la Facultad Regional Santa Fe. Asimismo La totalidad de las hojas de la Oferta, deberán estar foliadas correlativamente en el ángulo superior derecho y firmada en todas sus fojas, por el oferente o su representante autorizado.

CONTENIDO DEL SOBRE

Art.9: El Sobre, además de cumplir con los requisitos formales establecidos en los artículos anteriores del Pliego, deberá incluir lo siguiente:



1) ANTECEDENTES Y DOCUMENTACION LEGAL A PRESENTAR POR CADA UNO DE LOS POSTULANTES A CALIFICAR**A) DOCUMENTACION GENERAL (Personas Físicas y Jurídicas)**

1. Datos del proponente: Los participantes deberán acompañar la siguiente información:

1.1. Nombre y domicilio real del Oferente.

1.2. Domicilio a los fines legales constituido dentro de la ciudad de Santa Fe-Provincia de Santa Fe-República Argentina, a todos los efectos de la Licitación.

1.3. Carácter de los firmantes, que deberán acreditar suficiente personería para ello.

2. Pliegos de Condiciones Generales y Anexos firmados y aclarados o sellados en todas sus fojas por el proponente.

3. Una nota firmada por el Oferente o sus representantes en la cual se manifieste la aceptación de todas las cláusulas del Pliego y Anexos, incluyendo expresamente el sometimiento a la Jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de Santa Fe con renuncia expresa a cualquier otro fuero que pudiere corresponder, para la resolución de controversias motivadas por el contrato en cualquiera de sus etapas.

4. Una declaración jurada del Oferente, con las siguientes declaraciones:

4.1. Veracidad y exactitud de toda la información aportada y autorizando a la Comisión a requerir información relacionada con esta presentación a los organismos públicos o privados mencionados en los antecedentes técnicos y económicos de la Oferta, u otros organismos estatales o no, si así lo considera procedente el Licitante.

4.2. Inexistencia de causales de incompatibilidad e inhabilidad ni suspensión en el Registro de Proveedores del Estado Nacional para contratar con el Estado Nacional.

4.3. Inexistencia de procesos de quiebra en los últimos cinco (5) años.

4.4. Inexistencia de inhabilitación por condena judicial.

4.5. Inexistencia de juicios por cobro de deudas impositivas del Estado Nacional o de la Provincia de Santa Fe o ciudad de Santa Fe con decisión judicial o administrativa condenatoria.

4.6. Inexistencia de rescisiones de licencias, concesiones y/o contratos efectuados por el Estado Nacional, Provincial, Municipal y/o cualquier otro organismos concedente por incumplimiento de los mismos.

4.7. Inexistencia de deudas respecto del Estado Nacional e inexistencia de acciones judiciales pendientes o en trámite litigioso con el Estado Nacional al tiempo de presentación de ofertas.

4.8. Declaración jurada de visita al lugar o a las instalaciones objeto de la concesión y mejoras a realizar con conocimiento del lugar de implantación del inmueble y conocer y verificar las instalaciones, por parte del proponente.

5. Copia de Declaración Jurada presentada en AFIP de los últimos TRES (03) ejercicios en los impuestos a las ganancias y bienes personales, cuando corresponda.

6. Constancia de cumplimiento de todos los requisitos impositivos y previsionales vigentes, acreditada mediante certificación otorgada por la Administración Federal de Ingresos Públicos - Dirección General Impositiva (Certificado Fiscal para Contratar expedido por la AFIP - DGI conforme a la Resolución General N° 135/98, o en su defecto constancia de solicitud ante la AFIP).

7. Garantía de Oferta constituida en alguna de las formas establecidas en el Art. 13 del presente pliego.



B) PERSONAS FISICAS

Además, las Personas Físicas, deberán acompañar la siguiente documentación:

- a.- Nombre completo, domicilio real, y especial constituido, fecha de nacimiento, profesión u ocupación habitual, nacionalidad, estado civil y número de DNI u otro equivalente, teléfono fijo o celular, dirección de e-mail.
- b.- Declaración Jurada de no encontrarse inhibida de disponer de sus bienes.
- c.- Estados contables o manifestación de bienes y deudas del titular que muestre detalladamente la situación del activo y pasivo corriente y no corriente, indicando nombre de los acreedores y deudores, monto y naturaleza de los créditos y deudas, fechas de vencimiento, etc.

C) PERSONAS JURIDICAS

Además, las Personas Jurídicas deberán acompañar la siguiente documentación:

- a) Nombre o Razón Social, domicilio legal, teléfono fijo o celular, dirección de e-mail.
- b) Nombre y documento de identidad de los socios y/o de los miembros del directorio en su caso.
- c) Estados contables correspondientes de los tres últimos ejercicios, firmados y auditados por Contador Público Nacional y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción que corresponda.
- d) Detalle de las deudas bancarias y no bancarias de corto y largo plazo (montos, tasas, plazos, fecha de origen, deuda actual).
- e) Determinar persona autorizada por la empresa o apoderado para gestionar, tramitar y/o evacuar consultas relacionadas con la presentación. Adjuntar copia de poder habilitante al efecto.
- f) Copia autenticada del Estatuto Vigente y Contrato constitutivo y sus modificaciones de la empresa inscripto en el Registro Público de Comercio.
- g) Copia autenticada del Acta de Asamblea en la cual conste la designación de las actuales autoridades con mandato vigente al tiempo de la presentación de la oferta, inscripto en el Registro Público de Comercio.
- h) Copia de los contratos de cesión de acciones, si los hubiera.
- i) Las copias deberán presentarse certificadas por Escribano Público y legalizadas las firmas del mismo por el Respectivo Colegio Notarial o por el Poder Judicial.
- j) Declaración jurada de no encontrarse inhibido de disponer de sus bienes.
- k) Estatuto Social, donde deberá constar entre los objetivos sociales la explotación del rubro motivo de la presenta Licitación.

D) EXPERIENCIA

El oferente que cuente con experiencia en la actividad de fotocopiadora, podrá presentar documentación que acredite dicha circunstancia, como ser:

- a) Referencias emitidas por Cámara de Empresarios de la actividad, u organizaciones similares que acrediten su antigüedad en la gestión, explotación y gerenciamiento como empresas del rubro.
- b) En el caso de quienes detentan una licencia, Concesión o Contrato para la explotación y gerenciamiento de fotocopiadora-librería y/o similar deberán acompañar certificado emitido por el órgano concedente declarando las actividades a cargo del Oferente según el objeto de la licencia, Concesión o Contrato, su antigüedad en la explotación la evaluación del nivel de cumplimiento en el pago del Canon respectivo y demás obligaciones emergentes del mismo.



c) Cualquier otra documentación no comprendida en los incisos a) y b), emitida por el órgano competente que acredite fehacientemente la explotación y gerenciamiento en el rubro como así también su antigüedad en la misma.

2) OFERTA ECONOMICA

La Oferta Económica es aquella por el cual el Oferente define el Canon a pagar al concedente, firmado por el Oferente o representante autorizado con facultades suficientes.

El valor del canon ofrecido se deberá presentar en forma escalona para cada año de concesión, indicándose el valor total anual y el valor unitario mensual por cada uno de los años de la concesión.

En caso de no estar estipulado el canon, se tendrá por no presentado.

3) PROPUESTA DE SERVICIO DE FOTOCOPIADORA-LIBRERÍA:

La propuesta del servicio deberá ajustarse a las previsiones del presente pliego, a los requerimientos establecidos en los Anexos.

El oferente deberá consignar los precios en pesos que cotiza para TODOS y CADA UNO de los productos y servicios que se mencionan en el "Listado de artículos de librería y fotocopias (Anexo I), que obra agregado al presente. No se aceptarán cotizaciones en moneda extranjera.-

Los precios que "EL CONCESIONARIO" consigne de los productos que se encuentran en el Anexo I serán los que rija durante la concesión y podrá variarse solicitando su autorización de modificación a la Comisión de Seguimiento con 10 (diez) días de antelación mediante nota justificando y acreditando documentadamente con constancia de proveedores u otros medios fehacientes, las razones de los aumentos de precio.

CONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE LA LICITACION

Art.10: La presentación de la oferta implica que el oferente ha estudiado exhaustivamente los documentos de la licitación y que obtuvo todos los datos e informes necesarios para ejecutar, en caso de resultar adjudicatario, el contrato correctamente durante el período de concesión y que se ha compenetrado del exacto alcance de las disposiciones contempladas en los presentes Pliegos, anexos, y las acepta de conformidad, no pudiendo invocar con posterioridad en su favor errores en los que pudiere haber incurrido al formular la oferta, o duda o desconocimiento de las cláusulas y disposiciones legales aplicables.

Además de estudiar exhaustivamente la documentación de licitación, es obligación del oferente recoger en el lugar de la concesión toda la información complementaria que pueda obtenerse por la observación del lugar existente y de los edificios existentes y sus adyacencias, y cuantos otros antecedentes puedan permitir una exacta apreciación de las características de la explotación a emprender.

AUTORIDAD DE CONTROL Y APLICACIÓN

Art.11: Sin perjuicio de las facultades con que cuentan las autoridades de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional, la autoridad de aplicación de la concesión del servicio será la Comisión de Seguimiento de Fotocopiadora integrada por el Secretario Administrativo de la Facultad Regional Santa Fe, el



Presidente de la Comisión de Presupuesto del Consejo Directivo de la Facultad Regional Santa Fe, el Presidente del Centro de Estudiantes Tecnológicos (CEUT) y Secretario Gremial y Estudiantil del Centro de Estudiantes Tecnológicos (CEUT).. La misma tendrá por función principal el control del aumento de precios de los productos que integran el Anexo I y verificar el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el concesionario, realizar observaciones al mismo, emitir dictámenes no vinculantes a la autoridades de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional, y podrá solicitar la aplicación de multas por el incumplimiento de obligaciones, designar inspectores, comisiones verificadoras o asesores técnicos que considere conveniente, los cuales podrán efectuar visitas de inspección en el momento que lo consideren importante, sin previa comunicación al concesionario.

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Art.12: El plazo de mantenimiento de las ofertas no podrá ser inferior a NOVENTA (90) días contados a partir del día siguiente de la apertura de la presente Licitación y deberá especificarse en la oferta. En caso de omitirse este requisito, se considerará como aceptado el plazo indicado en el presente artículo.

GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA. MONTO Y FORMAS

Art.13: Para afianzar el mantenimiento de las ofertas, cada oferente deberá presentar una única Garantía por todo el período del mantenimiento de la oferta (Garantía de Mantenimiento de Oferta), por un monto equivalente al uno por CIENTO (1%) del valor total de la oferta. Se entiende por valor total de la oferta la sumatoria del valor total del canon mensual por el período de dos años.

La Garantía será constituida a favor de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional en alguna de las siguientes formas:

- a) Con depósito bancario en la Cuenta Corriente 191-340-019656/6 o giro postal o bancario, todos realizados en efectivo.
- b) Con cheque certificado contra una entidad bancaria que opere preferentemente en plaza del lugar donde se realice la contratación.
- c) Con títulos públicos emitidos por el Estado Nacional, Provincial o Municipal que tengan cotización oficial depositados según lo previsto en el apartado a). El monto se calculará tomando en cuenta la cotización de los títulos al cierre del penúltimo día hábil anterior a la constitución de la garantía en la Bolsa o Mercado correspondiente, lo que deberá ser certificado por las autoridades bancarias al recibir dicho depósito. Si no tuvieren cotización serán aforados a su valor nominal.
- d) Con fianza bancaria u otra fianza a satisfacción del Organismo contratante, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano y principal pagador con renuncia expresa a los beneficios de división y excusión, así como al beneficio de intimación previa.
- e) Con seguro de caución, otorgado por Compañías aseguradoras autorizadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, y que hayan fijado domicilio en la Provincia de Santa Fe para realizar tales operaciones, extendido a favor de la Facultad Regional Santa Fe – Universidad Tecnológica Nacional.

Las Garantías de Mantenimiento de Ofertas de los Oferentes que no resulten Adjudicatarios se devolverán una vez resuelta la adjudicación.



Las propuestas que se presenten sin contar con la garantía de la oferta serán declaradas inadmisibles.

APERTURA DE SOBRES

Art. 14: En la fecha que surge para la apertura de las ofertas se procederá a abrir el envoltorio o contenedor de las Ofertas presentadas por los Oferentes e inmediatamente procederán a la apertura de los Sobres.

A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no se recibirán otras, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado.

Si el día señalado para la apertura de las ofertas fuera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente y a la misma hora.

Del resultado obtenido se procederá a labrar acta, la cual deberá ser absolutamente objetiva y contendrá como mínimo:

- a) Número de orden de cada Oferta.
- b) Nombre, razón social o denominación del Oferente.
- c) Observaciones e Impugnaciones que se formulen.
- d) Monto de la Oferta económica
- e) Monto y forma de la Garantía de Oferta presentada.

El acta será firmada por los funcionarios intervinientes, por los Participantes que hubieren formulado observaciones al acto licitatorio y por los asistentes que desearan hacerlo.

PROCEDIMIENTO PARA LAS OBSERVACIONES E IMPUGNACIONES

Art.15: Los oferentes podrán tomar vista durante TRES (3) DÍAS contados a partir del día siguiente de la fecha de apertura y formular las impugnaciones en ese mismo plazo. El Organismo con competencia para adjudicar deberá correr traslado de las impugnaciones u observaciones de oficio, a la parte impugnada, la que podrá contestarlas dentro de los TRES (3) DÍAS posteriores al de la notificación del traslado.

Con las observaciones o impugnaciones y, en su caso, las contestaciones respectivas, la misma autoridad resolverá previo informe de la Comisión de Evaluación, pudiendo hacerlo de manera independiente o en el acto de adjudicación. En ningún caso el trámite de las observaciones o impugnaciones o sus contestaciones, interrumpirá o suspenderá el procedimiento, debiendo tramitarse las mismas por cuerda separada de las actuaciones principales.

CAUSALES DE INADMISIBILIDAD

Art. 16: Será declarada inadmisibile la propuesta en los siguientes supuestos:

- a) Que la oferta económica no estuviere firmada por el oferente o su representante legal.
- b) Que estuviere escrita con lápiz.
- c) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con el Estado Nacional.
- d) Que fuera condicionada.
- e) Que tuviere raspaduras, enmiendas o interlíneas en el precio, cantidad, plazos o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato, y no estuvieren debidamente salvadas.



- f) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- g) Que incurriere en otras causales de inadmisibilidad que el presente pliego y Anexos hubiere previsto como tales, en tanto las mismas sean razonables, lícitas y no se opongan a la normativa en vigencia.
- h) Que no constituya la garantía de oferta en alguna de las formas establecidas en el presente pliego.

OMISIÓN DE REQUISITOS FORMALES:

Art. 17: Los errores meramente formales no serán causales de inadmisibilidad de la propuesta.

Ante la omisión de requisitos formales el oferente será intimado por la Comisión Evaluadora para subsanarlos en el término de cinco (5) días, si no lo hiciere, la oferta será desestimada sin más trámite.

DE LA PREADJUDICACION DE LA COMISIÓN

Art. 18: La evaluación de las ofertas será efectuada y realizada por una Comisión de Evaluación nombrada al efecto.

Dicha Comisión evaluará y dictaminará en base a la documentación presentada por los oferentes o la que la misma requiera.

La Comisión Evaluadora emitirá dictamen, el cual no tendrá carácter vinculante, aconsejando la precalificación y/o adjudicación de la propuesta más conveniente, y el rechazo de las que, conforme al pliego, resulten inadmisibles.

La Comisión Evaluadora podrá solicitar directamente opinión, informes o cualquier otro elemento de juicio que considere necesarios, a Organismos o dependencias técnicas de la Administración.

EVALUACIÓN DE LOS ANTECEDENTES:

Art. 19: La evaluación de los antecedentes tiene por finalidad examinar la documentación presentada por el Oferente para comprobar si la misma está completa, si los documentos han sido debidamente firmados y si, en general, el Oferente está calificado para cumplir el Contrato en forma satisfactoria, para lo cual se deberán acreditar, a nivel de ANTECEDENTES, los REQUISITOS MÍNIMOS que se especifican para cada caso. El resultado de la evaluación es determinar el rechazo de las Ofertas que no acrediten el cumplimiento de tales extremos en ninguno o alguno de los requisitos.

FACTORES DE PONDERACION:

Art. 20: Analizada la documentación de la Oferta Económica, la pre adjudicación se hará por el total solicitado, según convenga, y recaerá en las propuestas que ajustadas a las bases de la contratación resulten más convenientes a los intereses de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional. A esos efectos, se ponderarán los siguientes factores:

FACTORES	PUNTAJE
a) SERVICIO ----->	45
b) ECONÓMICO ----->	45



c) ANTECEDENTES- -----> 10

A los fines de lo mencionado precedentemente, la metodología a emplear será la siguiente:

a) SERVICIO: Dentro de este factor se ponderará mejor relación calidad/precio, la cantidad de personal afectado, horario extendido en días hábiles, calidad y cantidad de equipamiento y demás propuesta del servicio. Se ponderará especialmente el menor valor de la copia A4 doble faz.

b) ECONÓMICO: mayor valor del canon.

El puntaje a asignar a los proponentes, con relación a este factor, se obtendrá de acuerdo a lo siguiente:

Se multiplica el puntaje asignado por el canon de la oferta a considerar y se lo divide por el mayor canon ofrecido:

$$\frac{\text{Puntaje asignado} \times \text{Canon de c/u de las ofertas a considerar}}{\text{Mayor Canon ofrecido}}$$

c) ANTECEDENTES EN EL RUBRO

El puntaje a asignar a los proponentes, con relación a este factor, se obtendrá de acuerdo a lo siguiente:

-Los oferentes que exploten actualmente la actividad y cuya antigüedad en la misma sea mayor o igual a 5 (cinco) años, anteriores a la fecha de apertura se le asignarán 10 puntos.

-Los oferentes que exploten actualmente la actividad y cuya antigüedad en la misma sea menor a 5 (cinco) años, anteriores a la fecha de apertura se le asignarán 7 puntos.

-Los oferentes que hubieren explotado la actividad y cuya antigüedad en la misma hubiese sido sea mayor o igual a 5 (cinco) años anteriores a la fecha de apertura se le asignarán 5 puntos.

-Los oferentes que hubieren explotado la actividad y cuya antigüedad en la misma hubiese sido sea menor a 5 (cinco) años, anteriores a la fecha de apertura se le asignarán 3 puntos.

Para la asignación de los puntajes precedentemente señalados, los oferentes deberán acreditar sus antecedentes y antigüedad en la actividad mediante la presentación de la documentación que se hace referencia en los puntos a), b), y c) del apartado D) del punto 1) del Art. 8 del presente pliego.

DESEMPATE DE OFERTAS:

Art. 21: En caso de igualdad de conveniencia se requerirá a los respectivos proponentes que por escrito y dentro del término de siete (7) días corridos formulen una mejora de precio del canon. Las propuestas que en su consecuencia se presenten serán abiertas en el lugar, día y hora establecidos en el requerimiento, labrándose el acta pertinente.

El silencio por parte del oferente invitado a mejorar se considerará que mantiene su oferta.

De subsistir la igualdad, se procederá a efectuar sorteo público de dichas ofertas.



Para ello se notificará el día, hora y lugar a los oferentes llamados a desempatar y se labrará el acta correspondiente.

DE LA ADJUDICACION Y CONTRATO

Art.22: La Autoridad facultada para contratar podrá rechazar todas las propuestas sin que el adjudicatario tenga derecho a exigir indemnización o diferencia de precios alguno. Asimismo la Autoridad de la facultad podrá en cualquier momento dejar sin efecto el llamado a licitación sin que el adjudicatario tenga derecho a exigir indemnización.

Art. 23: La adjudicación será resuelta por Autoridad Competente basada en el Dictamen de la Comisión de Evaluación.

Si la adjudicación fuera distinta a la aconsejada por la Comisión, se deberá fundamentar dicha decisión.

Podrá adjudicarse aún cuando se haya presentado una sola oferta.

La adjudicación se notificará al adjudicatario, dentro de CINCO (5) DÍAS de resuelta, señalándose la fecha para la firma del contrato.

El contrato se perfeccionará con la firma del respectivo contrato de Concesión efectuada por la Autoridad Competente y el adjudicatario.

Art. 24: Si el proponente retirara su oferta o no concurriera a la firma del contrato o por cualquier causa no se hiciere cargo de su obligación en el momento y forma previstos, se podrá adjudicar y contratar con el proponente que siga en orden de conveniencia.

El contratante incumpliente será pasible de la aplicación de las penalidades y sanciones respectivas y la responsabilidad que el incumplimiento pudiera producir.

CONTRATO DE CONCESION FIRMA DEL CONTRATO

Art. 25: Luego de notificada la Adjudicación, y en la fecha señalada para la formalización del Contrato, se procederá a la firma del mismo suscribiéndolo el Decano en nombre y representación de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional conjuntamente con el Adjudicatario.

OMISIÓN DE FIRMA DEL CONTRATO

Art. 26: En caso de que el Adjudicatario se negara a firmar el Contrato en la oportunidad establecida para ello, o en la que en su caso determinara por el Concedente será pasible de las sanciones correspondientes y se dejará sin efecto la Adjudicación, lo que será notificado por escrito a todos los Participantes.

Inmediatamente, el Concedente llamará al Participante cuya Oferta fue calificada en segundo lugar en el orden de mérito, haciéndole saber que se le ha adjudicado la Concesión y citándolo a concurrir en una fecha a fijar, la cual le será notificada con no menos de cinco (5) días de anticipación, a efectos de que suscriba los documentos correspondientes. Si fuera necesario, se procederá, sucesivamente, en la forma aquí establecida, con cada Oferente según su orden de mérito, hasta obtenerse la firma del Contrato.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO



Art. 27: Para afianzar el cumplimiento de todas sus obligaciones el adjudicatario deberá constituir entre la comunicación de la adjudicación y la firma del contrato, una garantía del 10% del valor total de la adjudicación. Se entiende por valor total de la adjudicación la sumatoria del valor total del canon mensual por el período de la concesión y el monto estipulado de las mejoras.

Art. 28: La Garantía será constituida a favor de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional en alguna de las formas establecidas en el Art. 13° del presente Pliego.

Art. 29: Serán devueltas de oficio:

- a) Las garantías de oferta, una vez resuelta la adjudicación.
- b) La garantía de adjudicación de la explotación, una vez cumplido íntegramente el contrato.

Art. 30: En ningún caso el licitante y/o adjudicatario reconocerá intereses, acrecentamientos de los valores, etc., por los valores depositados como garantía de oferta o garantía del cumplimiento del contrato.

PRECIO DEL CANON, MORA y VIGENCIA DE LA CONCESIÓN:

Art. 31: CANON: El concesionario deberá abonar el canon propuesto al Concedente en forma mensual y por adelantado, en pagos iguales y consecutivos por cada año de la concesión. El canon se deberá abonar del uno (1) al diez (10) de cada mes en la Tesorería de la FUNDACIÓN FACULTAD REGIONAL SANTA FE ubicado en calle Lavaisse 610 y/o domicilio que el concedente indique y/o por transferencia bancaria en la cuenta que el concedente indique. Todos los cánones deberán ser abonados dentro del término establecido. El Concesionario deberá conocer el contenido de la Resolución del Consejo Académico de la Facultad Regional Santa Fe de la Universidad Tecnológica Nacional Nro. 126/01, dictada en el marco de lo normado por la Ley Nacional N° 23.877 de Promoción y Fomento de la Innovación Tecnológica y el Convenio suscripto en fecha 30.04.2001 entre la Facultad Regional Santa Fe y la Fundación Facultad Regional Santa Fe, por los cuales se asigna a la Fundación Facultad Regional Santa Fe la potestad de colaborar en la tarea de percepción, administración y disposición de los ingresos provenientes de la ejecución de las actividades mencionadas en la Resolución ut supra mencionada, y consecuentemente los pagos pactados en el presente sólo serán válidos si son realizados a favor de la Fundación Facultad Regional Santa Fe, quien queda facultada expresamente para reclamar, incluso por vía judicial, en el supuesto de falta de pago del precio convenido por parte del concesionario.

Art. 32: MORA: La falta de pago del canon en el plazo estipulado hará incurrir al concesionario en mora de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial, debiendo abonar por cada día de atraso un interés equivalente de la tasa activa que establezca el Banco Nación, sin perjuicio del derecho del concedente de rescindir el contrato y demandar al concesionario por los daños y perjuicios que corresponda.

Art. 33: PERIODO DE LA CONCESION: la vigencia de la concesión será de (36) treinta y seis meses a partir de la fecha de que se indique en el contrato de concesión que suscriban oportunamente el Concedente y el Concesionario.

ENTREGA DEL ESPACIO CEDIDO-EXCLUSIVIDAD- IMPOSIBILIDAD CAMBIO DE DESTINO:

Art . 34: El Concedente entregará al concesionario, el espacio físico determinado para la instalación de la fotocopiadora-librería haciéndose cargo el mismo de la totalidad de los gastos de explotación y mantenimiento a partir del momento del Acta de Toma de Posesión que se realizará al efecto, debiendo comenzar de inmediato la explotación del servicio. El concesionario se compromete a no ceder ni concesionar de ninguna forma el espacio o local. El concesionario no podrá modificar la finalidad de la concesión descrita en el Art. 1° del presente pliego, bajo apercibimiento de caducidad de la concesión.

Para la incorporación de otras actividades complementarias o anexos deberá requerir autorización escrita al concedente siempre que no implique una desnaturalización del objeto principal de la licitación.

Si por razones de caso fortuito o fuerza mayor no pudiera hacerse entrega de los bienes concesionados en el plazo estipulado, el Concesionario podrá desistir del contrato y obtener la devolución del total de la garantía constituida, sin derecho a indemnización alguna.

INICIO DE LA CONCESION

Art. 35: La fecha del Acta de Toma de Posesión será considerada como el día de iniciación del plazo de la concesión, obligándose el concedente a efectuar la entrega del espacio físico determinado en carácter de tenencia.

La puesta en funcionamiento de la explotación comenzará a regir el día siguiente de suscripto el Acta de Toma de Posesión teniendo un plazo máximo hasta el 2 de febrero de 2016 para amoblar, decorar, y tomar el personal que se afectará al funcionamiento de la concesión. Vencido dicho plazo y no dándose comienzo a la explotación, previa verificación de la Comisión de Seguimiento, se dará por decaído el derecho pudiéndose ejecutar las garantías y se procederá de la manera prevista en el art. 24 del presente pliego.

En caso de que el concesionario requiera de un plazo mayor deberá solicitarlo por escrito a la Comisión de Seguimiento fundamentando dicho pedido con una anticipación de 5 días y antes del vencimiento del periodo establecido precedentemente.

DESTINO DE LAS MEJORAS

Art. 36: Las mejoras que debe realizar "EL CONCESIONARIO" y en el caso de tener que realizar otras mejores y previa autorización del concedente quedan en beneficio del concedente desde el mismo momento en que sean realizadas, sin derecho a indemnización ni compensación alguna por ningún concepto, no pudiendo retirar construcciones y/o elementos incorporados, sean fijos o desmontables.-

Vencido el término de la concesión o declarada su revocación o caducidad o rescisión, el concesionario restituirá al concedente el local concedido con todos los elementos e instalaciones que hubiere introducido, todo en buen estado de conservación y funcionamiento, admitiéndose los deterioros causados por la acción del tiempo y buen uso natural o causas de fuerza mayor o caso fortuitos y pintado con pintura Latex por persona idónea.



SUBCONTRATACION O CESION

Art. 37: El Concesionario se obliga a no subcontratar la explotación del servicio objeto de la licitación.

OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:

Art. 38: Sin perjuicio del cumplimiento de las cláusulas del presente Pliego, y Anexos, el concesionario estará obligado a:

- a) Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo con la naturaleza de la concesión y al pago de los impuestos, tasas, contribuciones, derecho autor, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes y a la actividad;
- b) Cumplir con todas las obligaciones laborales y previsionales del personal bajo su relación de dependencia;
- c) Pagar el canon propuesto al Concedente conforme a las estipulaciones en el presente pliego y contrato;
- d) Abonar los servicios de energía eléctrica conforme al proporcional del consumo y todo otro servicio que contrate.
- e) Instalar la librería-fotocopiadora con todos los implementos y equipos necesarios para una óptima actividad conforme a las estipulaciones del presente pliego y anexos.
- f) Mantener el personal necesario durante el horario de funcionamiento;
- g) Mantener el local e instalaciones en perfectas condiciones de uso y limpieza; cuidando la observación de las normas de Higiene y Seguridad, las normas establecidas en el presente pliego y anexos y toda otra normativa aplicable.
- h) No introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin autorización por escrito de las autoridades de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional. De ser autorizadas, las mejoras quedarán a beneficio de la Facultad Regional Santa Fe conforme al art. 36 del presente Pliego;
- i) No destinar el local a otro uso o goce que el estipulado, ni hacer uso indebido del mismo o contrariando los principios de la moral y las buenas costumbres;
- j) Contratar los seguros exigidos en el art. 40 del presente pliego;
- k) Poseer y exhibir a la vista del público la habilitación municipal que lo autoriza para la prestación del servicio;
- l) Encontrarse presente en el local, físicamente o a través del representante que designe, durante la prestación del servicio;
- ll) Comunicar a la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional cualquier modificación que se verifique en la nómina del personal afectado al servicio indicando siempre sus datos completos de identificación;
- m) Prestar el servicio en forma eficiente, dispensando a los usuarios atención esmerada y trato cortés y observando en todo momento las reglas de la moral y buenas costumbres. Asimismo, deberá atender los pedidos realizados desde la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional, por parte de los profesores y autoridades de la misma.
- n) En virtud de la concesión, y dentro de dicho ámbito, el concesionario asumirá íntegramente la responsabilidad derivada de relaciones que se mantengan con su personal y terceros, sean estos últimos usuarios o no del servicio. De igual forma, asumirá dicha responsabilidad frente al Estado, en cualquiera de las funciones de



fiscalización o recaudación que este ejerza; como así también, frente a cualquier persona física o jurídica;

ñ) A ser el único responsable de la totalidad de las relaciones laborales que mantenga con el personal empleado en la concesión, cualesquiera fuera la naturaleza de las mismas, asumiendo plenamente las consecuencias jurídicas y tributarias que a raíz de ello se originen, obligándose a mantener indemne al concedente, a la FUNDACIÓN REGIONAL SANTA FE, a la UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL, sus directivos, empleados y/o asesores ante cualquier reclamo derivado de su personal;

o) Informar al concedente, dentro del plazo de 10 días contados a partir de la fecha de producida la firma del presente contrato, la identidad de la persona que habrá de representarlo en su ausencia con facultades suficientes de obligarlo sin necesidad de su ratificación expresa posterior en tal sentido. El concedente se reserva el derecho de aceptar y rechazar al representante propuesto;

p) Cumplir las indicaciones y responder a las observaciones formuladas por La Comisión de Seguimiento y las autoridades del concedente;

q) Exhibir a la vista de los usuarios, en forma destacada y en los distintos ambientes destinados a la atención de los mismos, la lista de precios de los productos ofrecidos;

r) Mantener a disposición de los usuarios el libro de quejas anunciando dicha disponibilidad en lugares destacados del lugar;

u) A ser el único y exclusivo responsable de la seguridad dentro del local debiendo llevar adelante la ejecución de todas aquellas medidas tendientes a tal fin, y al mismo tiempo, hacerse cargo de las consecuencias que de ello deriven;

s) En caso de vencimiento o rescisión del contrato cualquiera sea la causa, el concesionario deberá entregar el local en la forma prevista en el presente pliego y contrato y pintado el local con pintura latex por persona idónea;

t) Otorgar al Centro de Estudiantes de la Facultad Regional Santa Fe (CEUT) cien mil (100.000) copias anuales libres de todo cargo y a la Administración de la Facultad Regional Santa Fe, y/o a quien ella indique cincuenta mil (50.000) copias anuales, libre de todo cargo, que se distribuirán conforme a las necesidades de las mismas.-

u) A realizar las mejoras dentro del plazo máximo de 90 días que se describen en el Anexo III y/o a la propuesta que haya realizado y haya sido aceptada por el concedente;

v) Todos los importes adeudados derivados del presente contrato que resulten líquidos y exigibles cualquiera fuera la causa que lo origine podrá ser demandados por la Fundación Regional Santa Fe y/o por el concedente;

HORARIO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Art. 39: El concesionario prestará el servicio de lunes a viernes, como mínimo desde las 8.00 hs. hasta las 22 hs. y días sábados desde las 8.00 y hasta las 13 hs. Los días domingos y feriados deberá mantener cerrado el local.

El concedente se reserva el derecho de modificar estos horarios según los correspondientes a clases y exámenes.

Durante el mes de enero de cada año, la Facultad podrá admitir la reducción del servicio teniendo en cuenta la cantidad de usuarios potenciales para dicha época del año, en tanto para el receso del mes de julio el concesionario tendrá libertad para mantener cerrado el local.



SEGUROS:

Art. 40: El concesionario deberá contratar las siguientes coberturas de riesgo:

- a) Seguro contra incendio endosado a favor de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional que cubra los edificios en los que desarrolle su actividad.-
- b) Seguro de cristales.
- c) Seguro de responsabilidad civil con las siguientes condiciones: 1-rayo, explosión, descargas eléctricas y escapes de gas; 2-daños provocados a terceros por un monto de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA MIL (\$250.000.-).
- d) Seguro de accidentes de trabajo para el personal que trabaje bajo su dependencia por un monto de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA MIL (\$250.000.-). Deberá entregar constancia en la que se exprese el nombre de los asegurados que se renovará ante cada nueva designación.

Todos los seguros deberán estar vigentes durante todo el término de duración del mismo. En caso de prórroga deberá preverse una actualización de los mismos.

Las respectivas pólizas deberán ser entregadas al concedente para ser mantenidas en custodia dentro de los diez (10) días inmediatamente posteriores a la firma del contrato, corriendo por cuenta exclusiva del concesionario las sucesivas renovaciones a que haya lugar, cuya constancia deberá ser entregada a el concedente diez (10) días antes del vencimiento de las vigentes. El incumplimiento de lo aquí previsto está considerado "causa grave" y dará derecho a el concedente a rescindir el mismo por culpa exclusiva de el concesionario.

DE LA SELECCIÓN DEL PERSONAL

Art. 41: El concesionario al seleccionar su personal, atenderá prioritariamente las necesidades laborales de los alumnos de la Facultad Regional Santa Fe, sin perjuicio del derecho que le asiste al concesionario para establecer los criterios de selección en el cual como mínimo cinco serán alumnos de la Facultad Regional Santa Fe a propuesta del CEUT con una jornada máxima de 4 horas diarias, pudiendo incrementar la misma a seis (6) horas diarias, siempre y cuando preste conformidad el alumno.

INSPECCIÓN

Art. 42: La inspección está autorizada para efectuar todas las verificaciones en el momento que lo considere conveniente, sin previa comunicación al concesionario, en el inmueble, muebles e instalaciones, de ser necesario, el concurso de los técnicos y profesionales de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional o a los que ésta designe. El concesionario está obligado a prestar a la Inspección la máxima colaboración para el mejor resultado de su cometido.

NOTIFICACIONES

Art. 43: Toda notificación, citación u observación efectuada en la persona del representante del concesionario, obligará al concesionario en los mismos términos y condiciones sin admitirse prueba en contrario.

SERVICIOS A TERCEROS

Art. 44: El concesionario podrá prestar el servicio a terceros no integrantes de la comunidad universitaria. Pero siempre tendrá prioridad en la atención el integrante de la comunidad universitaria.

MULTAS Y CONTRAVENCIONES

Art. 45: Las observaciones formuladas por la Comisión de Seguimiento y/o Inspección de la obra, no atendidas en tiempo y forma por el concesionario serán penalizadas por el concedente con multas por un valor que se graduará de acuerdo a su gravedad y entidad entre PESOS MIL (\$1.000.-) y PESOS CINCO MIL (\$5.000.-) Efectuada la pertinente comunicación al concesionario sobre la aplicación de la multa éste deberá depositar el importe de la penalidad en la Tesorería de la Fundación Facultad Regional Santa Fe y dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a su notificación.

RESCISION DEL CONTRATO

Art. 46: El contrato podrá ser rescindido por mutuo acuerdo o por rescisión unilateral por parte del Concedente con justa causa.

Art. 47: Serán causales de rescisión atribuibles a la culpa del Concesionario, sin perjuicio de otras que establezca el presente pliego las siguientes:

- a) Falta de pago del canon acordado por DOS (2) períodos consecutivos.
- b) Destinar los bienes a un uso o goce distinto al estipulado en la concesión.
- d) Incumplimiento de las obligaciones impositivas, previsionales y laborales.
- e) Interrupción o infracción grave, reiterada o consecutiva, de las obligaciones emergentes de la concesión.
- f) Falta de idoneidad del concesionario cuando fuere sobreviniente o se pusiere de manifiesto posteriormente a la adjudicación.
- g) Destrucción de los bienes en forma total o parcial por culpa imputable al concesionario.
- h) Incumplimiento, total o parcial, de las obligaciones emergentes de los pliegos, anexos, y de las disposiciones y legislaciones vigentes.-

El concedente considera que el concesionario, ha efectuado su análisis de mercado respecto a las posibilidades de clientela del establecimiento, mejoras a realizar y demás condiciones de la concesión, en consecuencia no se admitirán reclamos de rescisión del contrato basado en esas causas.

Art.48: La rescisión del contrato por culpa del Concesionario importará la pérdida de la garantía de cumplimiento de contrato en proporción al período que reste para su finalización, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades y sanciones que correspondan, quedando obligado a indemnizar los perjuicios ocasionados que le sean imputables al mismo.

Art.49: En caso de fallecimiento, incapacidad, interdicción, concurso o quiebra del concesionario, el concedente, en razón de la naturaleza de la concesión, podrá aceptar la continuidad de la misma, siempre y cuando los administradores judiciales, albaceas, curadores, síndicos o quienes hagan sus veces, ofrezcan garantías suficientes.

Si la continuidad no fuera aceptada por el concedente, el contrato quedará resuelto de pleno derecho a partir de la notificación de la negativa.



Art. 50: Dentro de los diez (10) días corridos de la notificación de la rescisión o a la conclusión del contrato por vencimiento del mismo el concesionario deberá restituir el local, dejándolo libre de ocupantes, deudas y a retirar todas sus pertenencias en forma inmediata sin ningún tipo de intimación o notificación judicial o extrajudicial, incurriendo en una multa del 2% diario sobre el último canon pagado, en concepto de daños y perjuicios por cada día que demore la desocupación, sin perjuicio del pago del canon correspondiente y de las acciones judiciales que pudiera dar lugar.

La falta de retiro de las mismas por parte del concesionario dará lugar a la remoción por parte del concedente y por cuenta del concesionario y el depósito a costa de esta última, no haciéndose el concedente responsable por las pérdidas o deterioros que sufran dichos bienes, como así tampoco los gastos de estadía. Transcurridos treinta (30) días corridos de efectuado este procedimiento y para el caso de que los bienes no hubieren sido reclamados y retirados por el concesionario, siempre previa compensación de los créditos pendientes, el concedente podrá proceder a la venta de los subsistentes. Si efectuados dos (2) procedimientos de venta quedaran aún elementos sin realizar, estos pasarán al patrimonio de la Fundación Facultad Regional Santa Fe.-

EXCLUSIVIDAD

Art. 51: La adjudicación de la presente contratación otorga al adjudicatario exclusividad en la prestación de los servicios de librería-fotocopiadora en el ámbito de la sede de la Facultad Regional Santa Fe-Universidad Tecnológica Nacional.

INTERPRETACIÓN – COMPETENCIA

Art. 52: Todas las cuestiones y diferencias que se susciten con motivo de la ejecución e interpretación del contrato, serán resueltas conforme a las previsiones consignadas en el presente pliego, y/o anexos y la legislación aplicable a la materia. A todos los efectos legales, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de Santa Fe, renunciando expresamente a cualquier otra competencia que pudiere corresponderles.

RETIRO DEL PLIEGO Y CONSULTAS

Art.53: El pliego podrá retirarse en el Departamento de Compras sito en Lavaisse 610, Torre Administrativa, 2do piso de la ciudad de Santa Fe, hasta las 12 hs. del día hábil anterior al fijado para la apertura.

Asimismo, los interesados en participar en la Licitación podrán efectuar consultas respecto de la documentación y demás requisitos previstos en el lugar indicado precedentemente, hasta 10 (diez) días antes del fijado para la apertura.

El licitante, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio mediante circulares sin consulta, hasta 5 (cinco) días antes del fijado para la apertura.

EU



ANEXO I:

LISTADO DE ARTÍCULOS DE LIBRERÍA Y FOTOCOPIAS.
EQUIPAMIENTO MÍNIMO:

Para la oferta de servicio de librería-fotocopiadora, deberá indicarse y/o cotizarse según correspondiere los siguientes elementos como mínimo:

2) ARTÍCULOS DE LIBRERÍA:

Detalle	Cantidad	Precio
Cuadernillo A4 80 hojas cuadrículadas	1	
Cuadernillo A4 80 hojas rayadas	1	
Lapicera: azul, negra, roja y verde (1° marca)	1	
Lapicera: azul, negra, roja y verde (2° marca)	1	
Portaminas (1° marca)	1	
Portaminas (2° marca)	1	
Goma de borrar técnica (blanca)	1	
Estuche de minas 0.5: 2B, B y HB	1	
Carpeta A4 tapa transparente	1	
Folio A4	1	

3) FOTOCOPIAS E IMPRESIONES

Detalle	Cantidad	Precio
A4 Simple faz (Blanco y Negro)	1	
A4 Simple faz (Color)	1	
A4 Doble faz (Blanco y Negro)	1	
Oficio Simple faz (Blanco y Negro)	1	
Oficio Doble faz (Blanco y Negro)	1	
A3 Simple faz (Blanco y Negro)	1	



2) Definición de los puestos de trabajo que se afectarán al servicio y cantidad de empleados que se asignarán a cada uno de ellos.

3) Equipamiento:

El oferente deberá especificar en su presentación el equipamiento que ofrece para el servicio de fotocopidora-librería, mobiliario del espacio abierto al público con fotografía, si lo estima conveniente, de todos los elementos ofrecidos. El concesionario deberá proveer y afectar al servicio el equipamiento necesario, apto, estéticamente acorde al lugar y en perfecto estado de conservación que garantice la satisfacción plena de las necesidades del usuario y la prestación del servicio con celeridad y comodidad, aún en las horas pico de atención al público teniendo en cuenta que la Facultad cuenta con cerca de 3000 alumnos, de los cuales se encuentran en situación regular alrededor de 2000 estudiantes y que durante los pasados 12 meses se realizaron aproximadamente 2.250.000 copias con un pico de 400.000 durante el mes de marzo.

Deberá ajustar dicho equipamiento al crecimiento que experimente la demanda en los años sucesivos de vigencia del contrato, de manera de asegurar en todo momento la comodidad del usuario y la eficiencia del servicio.

Al valorar la oferta se tendrá en cuenta también la decoración que se ofrezca, y calidad del equipamiento del salón y ambientes accesorios debidamente documentados en forma gráfica (fotografías, croquis, etc.).

ANEXO II:**Introducción**

La distribución física de las distintas maquinarias de fotocopiado, PC de escritorios, y otros elementos requiere de una redistribución de las tomas de energía. Por tal motivo se deberán realizar las tareas que a continuación se detallan.

Tareas a realizar por el Concedente:

- a) Retirar la totalidad de los conductores alojados en cañerías y cajas en losa, hasta su origen en el Tablero Eléctrico Secundario (TS) pasillo, los cuales alimentan los artefactos de iluminación.
- b) Provisión de energía hasta el interior del lugar para realizar las instalaciones complementarias específicas de acuerdo a las necesidades del lugar. La provisión de energía será a través de un cable existente (TPR 4x4 mm²) con origen en interruptor en un termomagnético, y un interruptor diferencial ubicados en el tablero general.

Tareas a realizar por el Concesionario:

- a) Eliminar el tablero eléctrico existente en el sector, reemplazarlo por uno nuevo de PVC para 24 módulos DIN.
- b) Realimentar las luminarias y el ventilador de techo con una nueva instalación eléctrica ejecutada con cañerías de PVC, exterior, con cajas de paso, según recorrido orientativo indicado en plano que se entregará oportunamente.
- c) La instalación tendrá cinco circuitos: tomas C1 (línea de PC), tomas C2 (Fotocopiadoras perimetrales), tomas C3 (fotocopiadoras centrales), C4 iluminación, C5 Aire acondicionado.
- d) Proveer e instalar un medidor de energía trifásico en el tablero general.
- e) Completar las cajas de tomas necesarias de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- f) La FRSF verificará que los trabajos a realizarse cumplan con las condiciones técnicas especificadas.

Tareas de Higiene y Seguridad a realizar por el Concesionario:

- a) Cambiar el sentido de giro de puerta de ingreso, permitiendo que la misma abra hacia afuera del local.
- b) Mantener el lugar ordenado, libre de obstáculos que permita la salida al exterior sin dificultad y un tránsito adecuado en el interior.



- c) Contratar a la proveedora del sistema de alarmas de la Facultad para la instalación de sensor de humo para el lugar.
- d) La provisión de materiales y mano de obra para las tareas serán a cargo del locatario.

Aire acondicionado:

- a) Recambio del Aire acondicionado existente por uno tipo Split de 6000 frigorías frío solo.

RA

