



*Universidad de Buenos Aires* SEGUNDO LLAMADO

*Facultad de Derecho*

### **LICITACIÓN PRIVADA**

Para otorgar en concesión el uso y explotación de 2 locales destinados a prestar el SERVICIO DE BAR Y RESTAURANTE DE PROFESORES, mediante la atención en las mesas de aquellos y en la sala de profesores, ubicados en la Planta principal y en el Entrepiso, de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires.

Los locales destinados a la explotación se consignan en los planos adjuntos al presente pliego.

### **CLÁUSULAS PARTICULARES**

#### **CAPITULO I**

#### **DE LAS CONDICIONES DE LA LICITACION**

##### **ARTICULO 1º - OBJETO DE LA LICITACION:**

La Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires llama a Licitación Privada a los efectos de otorgar en concesión, el uso y explotación de 2 locales destinados a prestar el SERVICIO DE BAR Y RESTAURANTE DE PROFESORES, mediante la atención en las mesas de aquellos y en la sala de profesores, ubicados en la Planta Principal y en el Entrepiso, de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires.

La contratación se registrará por los Decretos N° 1023/2001, 666/2003, Resolución M.E. N° 834/2000 y Resolución C.S. N° 8240/13 y las disposiciones que integran el presente pliego.

##### **ARTICULO 2º - VIGENCIA DEL CONTRATO:**

La Facultad de Derecho otorgará la concesión de los servicios por el término de VEINTICUATRO (24) meses prorrogables a solo juicio de la Facultad por otros

VEINTICUATRO (24) meses. Dicho plazo se contará a partir de la fecha de entrega del local.

**ARTICULO 3º CARACTERISTICA DE LA CONCESION:**

a) La concesión de uso para la prestación de los servicios precitados, no importará sociedad ni locación. La Facultad autorizará al concesionario, durante la vigencia del contrato, el uso de los locales destinados al servicio de bar y restaurante de profesores.

b) Los locales se entregarán en el estado en que se encuentren. Todas las mejoras, instalaciones, etc, para el funcionamiento del establecimiento comercial será a cargo exclusivo del concesionario, que tendrá las limitaciones previstas en el Punto d).

El concesionario deberá instalar un medidor de luz, a los efectos de asumir el pago de energía eléctrica bajo su exclusiva responsabilidad. Deberá, a su vez, en caso de considerarlo conveniente, tramitar a su cargo la instalación y mantenimiento de una o varias líneas telefónicas.

c) Al final del plazo de la concesión el adjudicatario deberá reintegrar el local en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento. Las mejoras que los locales hubieran recibido quedarán sin cargo alguno para la Facultad.

Todo cuanto esta previsto en el presente pliego será a cargo exclusivo del concesionario y por su cuenta y entero riesgo en todos los casos, por lo tanto la Facultad estará exenta en gastos y erogaciones de cualquier especie y monto.

d) La adecuación de los locales y todo cuanto se realice, deberá seguir las características arquitectónicas del edificio, sin disminuir ni ampliar el espacio asignado al local. El oferente deberá solicitar autorización para realizar las mejoras propuestas, quedando sujetas a la aprobación de la Facultad, que podrá aceptarlas o rechazarlas a su único y exclusivo criterio.



*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

**ARTICULO 4º: RESPONSABLE DE LA CONCESIÓN:**

El adjudicatario será el responsable exclusivo de la concesión, desde la firma del contrato respectivo y hasta el vencimiento de la concesión otorgada, no pudiendo transferir a terceros, ni incorporar nuevos socios durante la vigencia de la concesión, de acuerdo al artículo 13 inciso b) del Decreto 1023/01, salvo consentimiento expresa de la Facultad.

**ARTÍCULO 5º: INSPECCION DE LOCALES:**

Los interesados deberán inspeccionar los locales en cuestión. Para tal fin se fija como día de VISITA EL DÍA 04 DE MARZO DE 2015, A LAS 10:00, y el lugar de reunión será en la puerta de acceso de la DIRECCIÓN DE COMPRAS, sita en la Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, Primer Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Teléfono (011) 4809-5652.

En dicha oportunidad la Facultad le entregará un comprobante de visita que deberá ser incluido en el sobre de su oferta.

**ARTICULO 6º: CANON:**

Deberá abonarse un canon mensual por la concesión, que en ningún caso será inferior a PESOS CATORCE MIL (\$ 14.000,00).

**ARTICULO 7º: PLAZOS:**

Todos los plazos fijados en días en la presente licitación se computarán por días hábiles, excepto cuando en las cláusulas de la misma o en el Reglamento para la Adquisición, Enajenación y Contratación de Bienes y Servicios del Estado Nacional, aprobado por el Decreto N° 1023/01 y Resolución C.S. N° 8240/13, expresamente se disponga el cálculo por días corridos.

**ARTICULO 8º: PAGO:**

El canon será abonado por mes anticipado, debiendo hacerse efectivo del 1º al 5º día hábil de cada mes en la Tesorería de la Facultad de Derecho.

**ARTICULO 9º: MORA EN EL PAGO:**

El concesionario que incurriera en mora del pago del precio del permiso, se hará pasible de una multa equivalente al CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%), por cada día corrido de atraso. Habiendo transcurrido UN (1) mes de la fecha de vencimiento de pago del canon, sin que el concesionario haya efectuado el mismo, el contrato podrá quedar rescindido de pleno derecho, sin necesidad de intimación previa, en las condiciones establecidas en el Reglamento, aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

**ARTICULO 10º: EJECUCION DE LOS TRABAJOS PARA ADECUAR LOS LOCALES:**

- a) El concesionario deberá iniciar los trabajos de adecuación de los locales dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de la firma del contrato de concesión.
- b) Los trabajos, en todos los aspectos, se realizarán bajo la exclusiva responsabilidad del concesionario con intervención de profesionales idóneos. La Facultad tendrá la supervisión técnica por medio de los profesionales que designe. Se llevará un libro con las observaciones que eventualmente haga la inspección de obra de la Facultad.
- c) El concesionario tomará las precauciones necesarias para evitar daños a las obras, a las personas que de él dependan, a terceros y a los bienes de la Facultad; así como respecto de los daños que pudieran provenir de maniobras en el obrador, de la acción de los elementos o de caso fortuito o fuerza mayor. El resarcimiento de los perjuicios que ocasionaren, será por cuenta exclusiva del concesionario.
- d) El concesionario deberá proveer un eficaz control y custodia al acceso a las obras y, en particular, en días y horas durante los cuales no se trabaje.



*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

- e) El plazo para efectuar la totalidad de los trabajos y las instalaciones previstas se fija en TREINTA (30) días corridos.

**ARTICULO 11º: LUGAR DE PRESENTACION DE LAS OFERTAS:**

Las ofertas se remitirán y/o presentarán en sobre cerrado, ante la DIRECCIÓN DE COMPRAS, sita en la Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263 – Primer Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Si por cualquier circunstancia el día fijado fuere declarado "no laborable", la apertura se realizará el primer día hábil siguiente a la misma hora.

**ARTICULO 12º: CONSULTAS DEL PLIEGO Y PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:**

Los oferentes que estén interesados en consultar ó adquirir el pliego de bases y condiciones, podrán realizarlo en la DIRECCIÓN DE COMPRAS de la Facultad, de lunes a viernes, en el horario de atención al público de 09,00a 14,00 horas, teléfono (011) 4809-5652.

Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días hábiles, contados a partir de la fecha del acto de apertura. Si no manifestarán en forma fehaciente su voluntad de no renovar las ofertas con una antelación mínima de DIEZ (10) días al vencimiento del plazo, aquellas se considerarán prorrogadas automáticamente por igual plazo indefinidamente.

**ARTICULO 13º - PRECIOS DE VENTA:**

El precio de venta al público será ofertado por el adjudicatario en su presentación, y será mantenido durante la vigencia del contrato. En caso de que el concesionario solicite a la Facultad reajuste de tarifa, esta petición deberá formularse por escrito con causa fundada ante la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN.

La autorización será otorgada mediante el acto administrativo correspondiente. En caso de transcurridos 20 (veinte) días desde la petición al respecto del Concesionario y no

obtenerse respuesta concreta por parte de la Facultad, se entenderá que se tienen por consentidos los nuevos precios propuestos por el Concesionario.

## **CAPITULO II**

### **DE LOS OFERENTES**

#### **ARTICULO 14º REQUISITOS E INHABILITACIONES PARA CONTRATAR:**

Podrán ofertar todas las personas de existencia física y Jurídica que cumplan todos los requisitos Generales exigidos por los Decretos N° 1023/2001, 666/2003, Resolución M.E. N° 834/2000 y Resolución C.S. N° 8240/13 y que además acrediten los siguientes requisitos:

a. Constituir domicilio en la Capital Federal a los efectos que pudieran emerger de la presente contratación.

b. No haber sido suspendidos o inhabilitados para contratar con el Estado de acuerdo con el Artículo 28 inciso a) del Anexo I, del Decreto N° 1023/2001.

c. No encontrarse inhibido para disponer de sus bienes.

d. Los oferentes que fueran o hubieren sido concesionarios en alguna dependencia de la Universidad de Buenos Aires deberán acompañar una certificación donde se evalúen los servicios prestados.

e. Se encuentran inhabilitados para contratar con el ESTADO NACIONAL, los que se hallen en las siguientes situaciones (Artículo 28, Anexo I, Decreto 1023/2001):

1. Las personas físicas o jurídicas que se encontraren sancionadas en virtud de las disposiciones previstas en los apartados 2. y 3. del inciso b) del artículo 29 del mencionado Decreto.

2. Los agentes y funcionarios del Sector Público Nacional y las empresas en las cuales aquéllos tuvieren una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ética Pública, N° 25.188.

3. Las personas que se encontraren procesadas por delitos contra la propiedad, o contra



42

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

la Administración Pública Nacional, o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.

4. Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido con sus obligaciones tributarias y previsionales, de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.

5. Las personas físicas o jurídicas que no hubieren cumplido en tiempo oportuno con las exigencias establecidas por el último

**ARTICULO 15° - DOCUMENTACION:**

Los oferentes deberán acompañar en su oferta una carpeta formada por la siguiente información y documentación respaldatoria:

a). En caso de tratarse de personas jurídicas deberán acompañar:

1.- Nombre completo de la Razón Social, domicilio legal y constituido, lugar y fecha de constitución y datos de inscripción registral.

2.- Número de Código Único de Identificación Tributaria.

3.- Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.

4.- Fecha, objeto y duración del contrato social, fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización.

5.- Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos (tres) 3 años.

6.- Copias de su contrato social con las modificaciones que se hubieren producido, debidamente inscriptos y autenticados por Escribano Público Nacional y legalizado por el Colegio de Escribanos respectivo.

7.- Copia Certificada de la nómina actualizada de los Miembros del Directorio, socios, gerentes ó administradores con indicación de su documento de identidad y domicilio, debiendo acompañarse certificado expedido por el Registro Nacional de la Propiedad Inmueble de la Capital Federal en la cual conste que no se encuentran inhabilitados para disponer de sus bienes, como así tampoco el ente jurídico.

b) En caso de tratarse de personas físicas y/o apoderados acompañará:

- 1.- Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real y constituido, estado civil y número de documento de identidad.
- 2.- Número de Código Único de Identificación Tributaria.
- 3.- Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos (tres) 3 años.
- 4.- Certificado expedido por el Registro Nacional de la Propiedad Inmueble de la Capital Federal del que resulte no encontrarse inhabilitado para disponer de sus bienes
- 5.- Si el oferente no fuera argentino nativo, por opción ó nacionalizado, deberá acreditar su permiso de residencia en el país que lo autorice a trabajar durante toda la vigencia del contrato.
- 6.- Inscripciones impositivas y previsionales.

c) En caso de tratarse de personas jurídicas en formación acompañará:

- 1.- Fecha y objeto del contrato constitutivo.
- 2.- Número de expediente y fecha de la constancia de iniciación del trámite de inscripción en el registro correspondiente.
- 3.- Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos tres (3) años.

d) En caso de tratarse de agrupaciones de colaboración y uniones transitorias de empresas acompañará:

- 1.- Identificación de las personas físicas o jurídicas que los integran.
- 2.- Identificación de las personas físicas que integran cada empresa.
- 3.- Fecha del compromiso de constitución y su objeto.
- 4.- Fecha y número de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.





43

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

5.- Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato.

6.- Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos tres (3) años.

**f) En todos los casos los oferentes deberán presentar:**

1.- Declaración jurada de no encontrarse incurso en la causa de inhabilidad para contratar con la Administración Pública.

2.- Declaración jurada si mantienen o no juicios con el Estado Nacional, o sus entidades descentralizadas, individualizando en su caso: carátula, número de expediente, monto reclamado, fuero, juzgado y secretaría y entidad demandada. Dicha información podrá ser verificada en la DIRECCION NACIONAL DE AUDITORIA dependiente de la PROCURACION DEL TESORO DE LA NACION de la PRESIDENCIA DE LA NACION.

3.- Constancia de asesoramiento técnico bromatológico en buenas prácticas de manipulación de alimentos. Con los datos del profesional a cargo o empresa que efectúa este servicio.

4.- Una lista completa actualizada de los establecimientos (públicos o privados) donde prestan o prestaron servicio.

**ARTICULO 16° - CAPACIDAD ECONOMICA-FINANCIERA:**

A los fines de acreditar la capacidad económico financiera, los oferentes deberán presentar:

a. El "Certificado Fiscal para Contratar" conforme Res. General (AFIP) N° 135/98 y 1814/05.

b. Copia del balance de los dos (2) últimos ejercicios económicos, autenticada por Contador Público Nacional y legalizados en debida forma por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.

**ARTICULO 17º - DOMICILIO LEGAL:**

A los efectos del cumplimiento de sus obligaciones, los oferentes deberán constituir domicilio en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, República Argentina, donde serán válidas todas las notificaciones y/o comunicaciones que se realicen al mismo y que tengan relación directa con la presente Licitación y/o Contrato.

Este domicilio subsistirá mientras no se notifique uno nuevo, el que también deberá encontrarse dentro del ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, República Argentina.

Será responsabilidad del oferente adoptar todas las medidas necesarias para la correcta recepción de las notificaciones o comunicaciones que se le cursasen bajo apercibimiento de tener éstas por cumplidas con el solo despacho postal de la comunicación respectiva.

**ARTICULO 18º - CONJUNTOS ECONÓMICOS:**

Los conjuntos de personas físicas o de grupos de personas físicas o de sociedades legalmente constituidas o de unas y otras, que se presentan suscribiendo una sola o misma propuesta, serán consideradas con responsabilidad conjunta y solidaria entre todos los componentes a cualquier efecto derivado de la presente licitación o su adjudicación.

Consecuentemente, no serán consideradas propuestas de estos conjuntos de personas y/o empresas que dividan ó separen entre sus integrantes las responsabilidades emergentes de las ofertas o una eventual adjudicación o se nieguen de tal forma al contrato.

**ARTICULO 20° - IDENTIFICACIÓN DE LAS OFERTAS:**

Los originales y copias del contenido del sobre serán identificados como "Original" y "Copia".

Si el sobre no tuviese la identificación de acuerdo a las instrucciones que a continuación se detallan, la Facultad no asumirá responsabilidad alguna en el supuesto que la oferta se traspapele o se abra prematuramente.

20.1-

**LICITACION PRIVADA  
FACULTAD DE DERECHO  
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES  
Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263 - Primer Piso  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires**

**CONCESIÓN EL USO Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR Y  
RESTAURANTE DE PROFESORES DE LA FACULTAD DE DERECHO DE LA  
UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES**

**NO ABRIR ANTES DE LA HORA 12.00 DEL DIA 11/03/2015 -**

**(Nombre o razón social y Nro. de expediente)**

**ARTICULO 21° - PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS:**

Las ofertas deberán ser presentadas en la DIRECCIÓN DE COMPRAS de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires, hasta instantes antes de la fecha y hora fijada para la apertura de aquellas.-



*Universidad de Buenos Aires*  
*Facultad de Derecho*

**CAPITULO III**  
**PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.-**

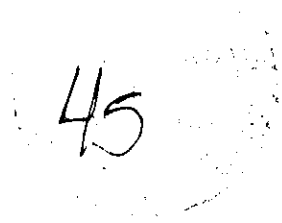
**ARTICULO 19° - CONTENIDO:**

La oferta estará contenida en **UN (1) SOBRE** cerrado identificado con los datos de la Licitación, fecha y hora de apertura y el nombre del proponente.

La documentación incorporada en este sobre deberá estar foliada y firmada en todas sus hojas y las enmiendas y raspaduras deberán ser salvadas por el oferente.

El sobre tendrá el siguiente contenido:

- 1° - Carta de presentación del oferente, con todos los datos que corresponda a su individualización conforme con su personalidad, según los detalles que establece el Pliego de Bases y Condiciones.
- 2° - Carta Económico - Financiera.
- 3° - Planes, programas o proyectos diseñados para el cumplimiento de la prestación, específica que constituya el objeto de la contratación.
- 4° - Garantía de mantenimiento de la oferta, que se establece en el Artículo 23° del pliego de Bases y Condiciones que rigen la presente licitación.
- 5° - Presentación de certificado de visita al lugar o a las instalaciones objeto de la concesión, por parte del oferente.
- 6° - Recibo de pago del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- 7° - Toda documentación requerida en los Artículos 15° y 16° de la presente.
- 8° - Deberá entregar una lista de proveedores incluyendo todos sus datos.
- 9° - Oferta Económica que consistirá en el precio del canon y demás componentes económicos (precio de los productos).
- 10° - Cotización de los servicios de uso eventual, de acuerdo al detalle establecido en el Anexo II.



*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

**ARTICULO 22° - OFERTAS TARDÍAS:**

Toda oferta que reciba la Facultad después del plazo fijado para la recepción será rechazada y/o devuelta sin abrir al licitante.

**ARTICULO 23° - GARANTÍA DE LA OFERTA:**

De conformidad con el artículo 92° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13, el licitante deberá presentar la garantía de oferta que será equivalente al 5% del total correspondiente a los 48 meses de contrato.

La garantía de la oferta estará denominada en la misma moneda de la oferta, y se presentará en las formas indicadas en el artículo 93° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

Las garantías correspondientes a las ofertas que no sean aceptadas serán devueltas de acuerdo a lo estipulado en el artículo 96° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

La garantía de la oferta que resulte aceptada será cancelada o devuelta una vez que el licitante haya firmado el contrato y suministrado la garantía de cumplimiento del contrato conforme a lo estipulado en el artículo 96° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

**CAPITULO IV**

**APERTURA DE LAS OFERTAS**

**ARTICULO 24° - APERTURA DE LAS OFERTAS:**

El acta de apertura de oferta correspondiente deberá contener el número de orden asignados a cada oferta, nombre del oferente, monto de la oferta y monto y forma de la garantía acompañada.

Las observaciones a dicho oferta se harán de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

**ARTICULO 25° - DESESTIMACIÓN:**

Será desestimada la oferta, sin posibilidad de subsanación, en los siguientes supuestos:

- a) Si no estuviera redactada en idioma nacional.
- b) Si la oferta económica no tuviera la firma del oferente o su representante legal en alguna de las hojas que la integran.
- c) Si tuviere tachaduras, raspaduras, enmiendas o interlíneas sin salvar en las hojas que contengan la propuesta económica, la descripción del bien o servicio ofrecido, plazo de entrega, o alguna otra parte que hiciera a la esencia del contrato.
- d) Si no se acompañare la garantía de mantenimiento de oferta o no se lo hiciera en la forma debida o la misma fuera insuficiente en más de un DIEZ POR CIENTO (10%) del monto correcto.
- e) Si estuviera escrita con lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros.
- f) Si fuere formulada por personas que tuvieran una sanción vigente de suspensión o inhabilitación para contratar con la Universidad de Buenos Aires al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación.
- g) Si fuera formulada por personas que no estuvieran incorporadas en el Registro Unico Proveedores de la Universidad de Buenos Aires a la fecha de comienzo del período de evaluación de las ofertas, o a la fecha de adjudicación en los casos que no se emita el dictamen de evaluación o en los procedimientos en que no sea obligatorio presentar junto con la oferta la información y documentación para ser incorporado en el aludido registro.
- h) Si fuere formulada por personas físicas o jurídicas no habilitadas para contratar con la Universidad de acuerdo a lo prescripto por el artículo 28 del Decreto Delegado N°



46

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

1.023/01 y sus modificaciones, al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación.

- i) Si contuviera condicionamientos.
- j) Si contuviera cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación o que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas.
- k) Cuando contuviera errores u omisiones esenciales.
- l) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
- m) Si el oferente fuera inelegible de conformidad con lo establecido en el artículo 79 del presente reglamento.
- n) Si transgrede la prohibición prescripta por el artículo 60 del presente.
- o) Si las muestras no fueran acompañadas en el plazo fijado en el pliego.

**ARTICULO 26° - EVALUACION Y CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS:**

Sólo serán aceptadas las ofertas que cumplan con los requisitos técnicos y económico-financieros exigidos.

La Comisión Evaluadora analizará los aspectos de las ofertas presentadas y recomendará la adjudicación de la oferta que resulte más conveniente para la explotación del servicio. Se considerará como la más conveniente aquella que resulte mejor posicionada según el análisis de los ofrecimientos, sobre la base de las siguientes premisas:

- a) **PUNTAJE 1 (P1):** A la oferta que ofrezca el mayor canon fijo, se les asignará 50 puntos. El resto de las ofertas será evaluado según el siguiente algoritmo:

$$P1 = \frac{\text{CANON OFERTADO} \times 50}{\text{CANON MAXIMO}}$$

b) **PUNTAJE 2 (P2):** A la oferta que presente la lista de precios (conforme anexo del presente pliego) con los precios mas bajos se le asignarán 50 puntos. El resto de las ofertas será evaluado según el siguiente algoritmo:

$$P2= \frac{\text{Sumatoria de precios mínima} \times 50}{\text{Sumatoria de precios de la oferta}}$$

NOTA: A los efectos de determinar los “precios más bajos, se considerará el resultado de la suma de los precios de todos los productos señalados con \* en la lista de precios que obra como Anexo al presente pliego.

**PUNTAJE TOTAL (PT)** = EL PUNTAJE TOTAL de cada oferta surgirá de la aplicación de la siguiente fórmula:

$$PT = P1 + P2$$

La oferta más conveniente para el local será aquella que obtenga el mejor **PUNTAJE TOTAL (PT)**

El acta de Evaluación será notificada fehacientemente a los oferentes con el puntaje de las ofertas y aquellas que hubieran sido desestimadas.

**ARTICULO 27º.- IMPUGNACIONES AL ACTA DE EVALUACION:**

Los oferentes podrán impugnar la recomendación dentro de los cinco (5) días de notificados. Todas las impugnaciones planteadas serán resueltas por la autoridad competente para aprobar la contratación.





47

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

**ARTICULO 28°.- ADJUDICACIÓN:**

Vencido el término de presentación de impugnaciones, se elevarán las actuaciones a consideración de la Señora Decana, la que emitirá Resolución de Aprobación y Adjudicación dentro del lapso del mantenimiento de las ofertas.

**CAPITULO V  
DE LA EJECUCION DEL CONTRATO**

**ARTICULO 29° - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:**

El concesionario deberá afianzar el fiel cumplimiento de sus obligaciones constituyendo previo a la firma del contrato, una garantía por el 10% del valor total adjudicado. Esta garantía y la de oferta deberán constituirse en algunas de las formas previstas en el artículo 93° del Capítulo XI del Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13.

La presente garantía deberá ser presentada dentro de los cinco (5) días de recibida la notificación en forma fehaciente de la adjudicación o al momento de la suscripción del respectivo contrato, lo que ocurra primero.

**ARTICULO 30° - SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO:**

Una vez aprobada y notificada la adjudicación se redactará y se formalizará, de conformidad con las disposiciones vigentes, el correspondiente contrato que será suscrito por la Señora Decana o quien lo reemplace en representación de la Facultad, y el adjudicatario quien a tal fin será citado.

**ARTICULO 31° - REPRESENTANTE DEL CONCESIONARIO:**

Producida la citación a que se refiere el Artículo precedente, el oferente seleccionado, podrá designar un representante con poder suficiente para suscribir el contrato. Dicho

poder deberá estar vigente y haber sido otorgado ante Escribano Público y legalizado por el respectivo Colegio de Escribanos

**ARTICULO 32" - SEGUROS:**

El Concesionario deberá contratar los siguientes seguros:

- a) Dentro de los DIEZ (10) días de la firma del acta de entrega de los locales objeto de la concesión la concesionaria deberá presentar a la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACION, una nómina del personal empleado, copia del contrato de afiliación a una Aseguradora de Riesgos del Trabajo, certificada por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, conforme a lo establecido por la Ley 24.557, en la cual se incluya la totalidad de los empleados que presten servicio en la concesión. Asimismo se constituirá un seguro de vida obligatorio, en cumplimiento del Decreto 1567/74, debiendo figurar todo el personal afectado mediante pólizas individuales.
- b) Durante todo el plazo de la Concesión cubriendo el riesgo de incendio, a favor de la Facultad, y en razón del local, sus instalaciones y amoblamiento. Las pólizas serán endosadas a nombre de la Facultad dentro de los DIEZ (10) días de firmado el contrato. La Concedente tendrá la facultad de rechazar la valuación que se realice a los efectos de tomar este seguro, debiendo el Concesionario tomarlos en ese caso por los montos que la Concedente le indique.
- c) Dentro de los DIEZ (10) días de la firma del contrato el Concesionario deberá presentar ante la DIRECCIÓN GENERAL FINANCIERA Y CONTABLE, un seguro de responsabilidad civil endosado a favor de Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires por un monto de por lo menos PESOS DOSCIENTOS MIL (\$ 200.000), por acontecimiento, que cubra todos los riesgos y daños que pudieran sufrir personas o cosas de propiedad de la concedente o de terceros, y que resulten de cualquier acto u omisión en relación al objeto contractual o causado por los empleados y/o dependientes del Concesionario.



48

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

La contratación de seguros por parte del Concesionario no limitará ni disminuirá su responsabilidad cualquiera sea la contingencia que ocurra y le sea atribuible.

La contratación de los seguros que amparen los riesgos antes mencionados deberá serlo en empresas de primer nivel y reconocida solvencia en plaza y autorizada por la Superintendencia de Seguros de la Nación por todo el tiempo de vigencia del contrato, procedimiento que se repetirá en el supuesto de prórroga del contrato original. Será responsabilidad exclusiva del adjudicatario el mantenimiento de la vigencia de las pólizas respectivas durante todo el período de cumplimiento del contrato.

Sin perjuicio de la mencionada responsabilidad del concesionario, este deberá exhibir las constancias de pagos de las primas de los seguros por él contratados, cada vez que así lo requiera la Concedente.

**ARTICULO 33° - RESPONSABILIDAD POR DAÑOS:**

El concesionario será responsable de los eventuales daños que pudieren ocurrir a las personas que concurran al BAR Y RESTAURANTE DE PROFESORES, por consecuencia de accidentes del servicio o por descuido del personal a su cargo, o por los deterioros que puedan causarse a los bienes de propiedad de la Facultad y que no obedezca al uso normal de los mismos.

Todos los montos objeto de reclamo que superen el total asegurado serán soportados en forma exclusiva por el concesionario.

**ARTICULO 34° - CONSUMO DE ENERGIA:**

El consumo de energía que irroque la explotación del BAR Y RESTAURANTE DE PROFESORES, será solventado por el Concesionario.

A tal efecto, deberá tramitar el pedido de suministro ante la empresa distribuidora de energía eléctrica, instalándose el correspondiente medidor cuya facturación estará a su exclusivo cargo.

**ARTICULO 35° - RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO:**

El concesionario será el responsable laboral del personal a su cargo, quedando la Facultad totalmente desobligada con referencia a la relación de dependencia de dicho personal, siendo de exclusiva responsabilidad del concesionario el pago de las cargas sociales y previsionales del mismo.

**ARTICULO 36° - MULTAS:**

Sin perjuicio de lo establecido en el artículo siguiente, la falta de cumplimiento de las obligaciones precedentemente enumeradas y de todas aquellas contenidas en el presente pliego de bases y condiciones dará lugar en primera instancia a un apercibimiento por escrito y posteriormente la aplicación de las siguientes sanciones:

a) Multa diaria equivalente al 1,5% del canon mensual por cada día de incumplimiento para el caso de registrarse éste por primera vez.

b) Multa diaria equivalente al 3% del canon mensual por cada día de incumplimiento en caso de registrarse éste por segunda vez.

c) Multa diaria equivalente al 4,5% del canon mensual por cada día de incumplimiento en caso de registrarse este por tercera vez.

d) Multa diaria equivalente al 6 % del canon mensual por cada día de incumplimiento para el caso de registrarse por cuarta vez o más.

e) En caso de registrarse más de cuatro incumplimientos la Facultad se reserva el derecho de rescindir el contrato.

**ARTICULO 37° - CAUSALES DE RESCISIÓN:**

La Facultad se reserva el derecho de rescindir el contrato sin indemnización alguna, y en los casos que corresponda, con aplicación de las respectivas penalidades por las siguientes causales:

1. Incumplimiento total o parcial de las obligaciones emergentes del presente y de las disposiciones vigentes en la materia.



49

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

2. Insolvencia, quiebra o concurso civil, inhabilitación o disolución de la sociedad del concesionario; o fallecimiento de su titular.

3. Razones de orden interno que a juicio de las autoridades lo hagan necesario. En este caso se requerirá fundamentación expresa, que acordará el concesionario un plazo de TREINTA (30) días para dejar la concesión.

4.- En todos aquellos casos previstos en el Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13 y que no estuvieran contemplados por el presente pliego.

**ARTICULO 38° - INFRACCIONES MENORES:**

En caso de producirse infracciones menores por parte del concesionario que no den lugar a la rescisión del contrato, será de aplicación lo prescrito en el Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13, estando incluidas en estas las emanadas de las evaluaciones de diagnóstico, sino se cumpliere con las acciones respectivas, aplicando la escala de multas del artículo 36°, para la demora en implementación en término.

**ARTICULO 39° - MEJORAS:**

Todas las mejoras, instalaciones, etc., para el funcionamiento del establecimiento comercial será a cargo exclusivo de la concesionaria, que tendrá las limitaciones previstas en el Artículo 40°.

**ARTICULO 40° - ADECUACIÓN DEL LOCAL:**

La adecuación del local y todo cuanto se realice, deberá seguir las características arquitectónicas del edificio, sin disminuir ni ampliar el espacio asignado al local. Las eventuales mejoras propuestas por los oferentes estarán sujetas a la aprobación de la Facultad que podrá aceptarlas o rechazarlas a su único y exclusivo criterio.

El mismo deberá cumplir con el ordenamiento legal vigente en materia de seguridad, incendio y/o evacuación, tanto de público consumidor, como del personal del concesionario.

En caso de considerarlo necesario, la Facultad intimará al concesionario a realizar las modificaciones que surjan de futuras modificaciones a la normativa mencionada y/o a las observaciones realizadas por la Superintendencia Federal de Bomberos, dependiente la Policía Federal Argentina. Si estas no fueran realizadas en el término exigido se aplicarán las multas prescriptas en el artículo 36º.

**ARTICULO 41º -REINTEGRO DEL LOCAL:**

Al final del plazo de la concesión, el adjudicatario deberá reintegrar el local dentro de los DIEZ (10) días corridos del vencimiento del contrato o de la notificación de la caducidad en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento. Las mejoras que el local hubiera recibido quedarán sin cargo alguno para la Facultad.

Todo en cuanto está previsto en el presente pliego será a cargo exclusivo del concesionario y por su cuenta y entero riesgo en todos los casos. Por tanto la facultad estará exenta de gastos y erogaciones de cualquier especie y monto.

**ARTICULO 42º -PROCEDIMIENTO DE DESOCUPACIÓN:**

Cuando el concesionario no desocupe el local dentro de los DIEZ (10) días corridos previstos en el Artículo precedente, la concedente podrá hacerlo sin previo aviso, trasladando los bienes del concesionario a un depósito dentro o fuera de la Facultad, por cuenta y riesgo del concesionario. Serán a cargo del concesionario los daños y las pérdidas, los gastos de transporte, carga, descarga y depósito.



50

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

**ARTICULO 43 -MODALIDADES DEL SERVICIO:**

1) El servicio se prestará los días hábiles de lunes a viernes en el horario de 6:45 a 22:00 y los sábados a petición expresa de la Facultad en el horario que ésta disponga, según el siguiente esquema:

Horarios de Servicios:

Desayuno: de 6:45 a 10:00

Libre: de 10:00 a 12:30

Almuerzo: 12:30 a 15:30

Libre: 15:00 a 22:00

El local deberá permanecer cerrado durante los períodos de receso funcional de la Facultad. La Concedente podrá variar el horario cuando razones de interés general lo aconsejaren y deberá comunicarlo fehacientemente al Concesionario.

1) Los precios deberán ser inferiores a los usuales en la Ciudad de Buenos Aires. La Facultad podrá autorizar modificaciones a los precios iniciales que se aprueben en la adjudicación, teniendo en cuenta los mayores costos verificados.

2) En el mediodía se deberá ofrecer un menú fijo y un menú a la carta.

3) La atención será en las mesas en los dos locales. El servicio de cafetería también deberá ser prestado en la Sala de Profesores en vajilla.

4) El Concesionario prestará en forma gratuita el servicio de cafetería exprés en el Decanato y las Secretarías, con las modalidades que la Facultad determine.

5) El servicio deberá prestarse únicamente a los Docentes, Profesores, Autoridades Superiores y a sus acompañantes. Cuando lo considere oportuno la Facultad podrá autorizar la asistencia de otras personas.

6) La Facultad podrá disponer, mediante el dictamen fundado de un profesional, las modificaciones en el gramaje de los ingredientes, en la calidad de los productos y en la elaboración de los platos, cuando así correspondiere.

- 8) El menú del día deberá estar compuesto, por lo menos, por una entrada, un plato principal, un postre y pan. El peso neto y bruto de los ingredientes deberán ajustarse a los necesarios para los requerimientos de calorías de una dieta.
- 9) El concesionario deberá prestar el servicio, conforme las disposiciones establecidas en los artículos 138, 139, 141, 142 y 143, del Capítulo II, del Código Alimentario Argentino.
- 10) El Concesionario deberá ofrecer artículos bajos en calorías conforme a la normativa en la materia tanto del ámbito nacional como municipal, describiendo los elementos que las componen con sus calorías y valores nutricionales correspondientes. De igual manera prestará los servicios respetando la legislación vigente y la que pudiera aprobarse en el futuro, tanto nacional como en el ámbito de la Ciudad de Buenos Aires, respecto de las personas celíacas.
- El concesionario deberá ofrecer artículos bajos en calorías conforme a la normativa en la materia tanto del ámbito nacional como del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, describiendo los elementos que las componen con sus calorías y valores nutricionales correspondientes.
- 11) El concesionario deberá poseer un inventario inicial de los elementos que cuenta para brindar una eficaz cadena de frío y de calor.
- 12) El concesionario deberá poner a disposición del público el periodo máximo de exhibición de los alimentos y transcurrido ese tiempo retirarlos de la venta y proceder a su eliminación.
- 13) El concesionario deberá, cumplir con la legislación vigente a la apertura del pliego y definir los métodos necesarios para actualizar, según, se promulgue nueva legislación aplicable.





51

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

**ARTICULO 44° -PERSONAL DEL CONCESIONARIO:**

- 1) El concesionario deberá presentar en la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN de la Facultad de Derecho la lista del personal a su cargo. También comunicará cualquier reemplazo dentro del QUINTO (5°) día de producido.
- 2) La concedente tiene derecho a exigir en forma fundada el reemplazo del personal, lo que se deberá cumplir dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de la notificación fehaciente.
- 3) Será obligación del concesionario encontrarse al día en el pago de sueldos, jornales, sueldo anual complementario, salario familiar, salario por enfermedad, aportes jubilatorios, cargas sociales o cualquier otro derecho o beneficio que corresponda al personal. Asimismo será exclusiva responsabilidad del concesionario afrontar el pago de las indemnizaciones que correspondan por despidos, enfermedades o accidentes de trabajo.
- 4) El personal deberá recibir la capacitación y actualizaciones correspondientes, para mejorar el servicio brindado a la comunidad universitaria.

**ARTICULO 46° -DEBERES DIVERSOS DEL CONCESIONARIO:**

- 1) Prestar el servicio en el horario estipulado en el Artículo 43.
- 2) Deberá pagar todos los impuestos, tasas, contribuciones, servicios y cumplir con todas las disposiciones legales y administrativas propias de su actividad.
- 3) Facilitar el acceso a los funcionarios designados por la Facultad para inspeccionar los locales, los libros comerciales y laborales y todo cuanto esté vinculado al cumplimiento de los fines de la concesión en todos sus aspectos y deberá firmar las actas de infracción que se labren.
- 4) Deberá actualizar proporcionalmente el monto de la garantía de cumplimiento de contrato y de los seguros, en el caso de prórroga del contrato.
- 5) Ajustar su funcionamiento a lo establecido en el anexo II.

**ARTICULO 47º -NORMAS:**

La presente Licitación se regirá por el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, Decreto N° 1023/2001, y sus modificatorios y el Reglamento aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13, los cuales se considerarán aceptadas por la sola presentación de la oferta de conformidad con el Régimen de Contrataciones del Estado.

**ARTICULO 48º -MODELO DE CONTRATO:**

**CONTRATO DE CONCESION**

-----Entre la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires, en adelante "LA FACULTAD", con domicilio legal constituido en Av. Pte. Figueroa Alcorta 2263, Capital Federal, representada en este acto por la Señora Decana, Dra. Mónica Pinto, y por otra parte \_\_\_\_\_, con domicilio legal \_\_\_\_\_, en adelante "EL CONCESIONARIO" convienen en celebrar el presente contrato con arreglo a las siguientes cláusulas:

**PRIMERA**: LA FACULTAD otorga a EL CONCESIONARIO en concesión el uso y explotación del BAR Y RESTAURANTE DE PROFESORES de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires, conforme se especifica en el plano que integra el pliego de contratación, y se regirán por las disposiciones contenidas en la siguiente documentación adjunta y que forman parte integrante del presente Contrato. En adelante la documentación será denominada EL CONTRATO, y obran como:-----  
ANEXO A: Pliego de Bases y Condiciones.

ANEXO B: Propuesta presentada por EL CONCESIONARIO.

**SEGUNDA**: PERIODO DE CONCESIÓN: Esta concesión se otorga por el término de VEINTICUATRO (24) meses prorrogables a solo juicio de la Facultad por otros VEINTICUATRO (24) meses.-----



52

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

**TERCERA:** EL CONCESIONARIO abonará a LA FACULTAD en concepto de canon la suma de PESOS \_\_\_\_\_ (S \_\_\_\_\_) mensuales, que deberá ser depositada por mes adelantado, debiendo hacer efectivo dentro del quinto día hábil de iniciado cada mes, en la Tesorería de la Facultad de Derecho, ubicada en el mismo edificio en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires-----

**CUARTA:** PRESTACIÓN DEL SERVICIO: El servicio se prestará los días hábiles universitarios de lunes a viernes de 6:45 a 22:00 hs. y los sábados, a petición expresa de la Facultad en el horario en que ésta lo determine. El local deberá permanecer cerrado durante los períodos de receso funcional de la Facultad. La concedente podrá variar el horario cuando razones de interés general lo aconsejaren y deberá comunicarlo fehacientemente al concesionario.-----

El servicio deberá prestarse únicamente a docentes, profesores, autoridades superiores y sus acompañantes. Cuando lo considere oportuno la Facultad podrá autorizar la asistencia de otras personas.-----

**QUINTA:** GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: EL CONCESIONARIO constituye en este acto la garantía por el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total de la adjudicación conforme en el artículo 90° del Capítulo XI del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires, aprobado por Resolución (CS) N° 8240/13 afianzando el fiel cumplimiento de las obligaciones y con la vigencia de la duración del contrato.-----

**SEXTA:** SEGUROS: a) A partir de la firma del acta de entrega de los locales objeto de la concesión la concesionaria deberá presentar una nómina del personal empleado, copia del contrato de afiliación a una aseguradora de riesgos del trabajo, certificada por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo conforme a lo establecido por la Ley 24.557 en la cual se incluya la totalidad de los empleados que presten servicio en la concesión. Asimismo se constituirá un seguro de vida obligatorio, en cumplimiento del Decreto 1567/74 debiendo figurar todo el personal afectado mediante pólizas individuales.-----

b) Durante todo el plazo de la Concesión cubriendo el riesgo de incendio, a favor de la Facultad, y en razón del local, sus instalaciones y amoblamiento. Las pólizas serán endosadas a nombre de la Facultad dentro de los DIEZ (10) días de la firma del Contrato. La Concedente tendrá la facultad de rechazar la valuación que se realice a los efectos de tomar este seguro, debiendo el Concesionario tomarlos en ese caso por los montos que la Concedente le indique.-----

c) Dentro de los DIEZ (10) días de la firma del contrato el Concesionario deberá presentar ante la Dirección General de Administración un seguro de responsabilidad civil endosado a favor de Universidad de Buenos Aires por un monto de por lo menos PESOS DOSCIENTOS MIL (\$ 200.000,00), por acontecimiento, que cubra todos los riesgos y daños que pudieran sufrir personas o cosas de propiedad de la concedente o de terceros, y que resulten de cualquier acto u omisión en relación al objeto contractual o causado por los empleados y/o dependientes del Concesionario.-----

La contratación de seguros por parte del Concesionario no limitará ni disminuirá su responsabilidad cualquiera sea la contingencia que ocurra y le sea atribuible.-----

La contratación de los seguros que amparen los riesgos antes mencionados deberá serlo en empresas de primer nivel y reconocida solvencia en plaza y autorizada por la Superintendencia de Seguros de la Nación por todo el tiempo de vigencia del contrato, procedimiento que se repetirá en el supuesto de prórroga del contrato original. Será responsabilidad exclusiva del adjudicatario el mantenimiento de la vigencia de las pólizas respectivas durante todo el período de cumplimiento del contrato.-----

Sin perjuicio de la mencionada responsabilidad del concesionario, este deberá exhibir las constancias de pagos de las primas de los seguros por el contratados, cada vez que así lo requiera la Concedente.-----

**SEPTIMA: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:**

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,



53

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

- contribuciones, patentes demás obligaciones que graven a los bienes por su explotación o actividad.-----
- b) Satisfacer en todos los casos las indemnizaciones por despido, accidentes y demás pagos originados por la concesión. -----
- c) No destinar los bienes a otro uso o goce que el estipulado o hacer uso indebido de los mismos, contrariando las normas de la moral y las buenas costumbres. -----
- d) Mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y goce. -----
- e) Facilitar el acceso de inspectores autorizados a todas las instalaciones, libros de contabilidad y documentación vinculada con el cumplimiento del contrato y firmar las actas de infracción que se labren. -----
- f) Satisfacer las multas por infracciones dentro de los TRES (3) días de notificado. -----
- g) No transferir la concesión otorgada, total o parcialmente, salvo consentimiento expreso de la Facultad. -----
- h) Deberá actualizar proporcionalmente el monto de la garantía de cumplimiento de contrato y de los seguros, en el caso de prórroga del contrato. -----
- i) Identificar a su personal con credencial a la vista. -----
- j) Deberá poner a la vista la lista de precios. -----
- k) Presentar a la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN la lista del personal indicando nombre, nacionalidad, estado civil, documento de identidad, filiación, fecha de nacimiento, sueldo y domicilio. También comunicará cualquier novedad al respecto dentro del quinto día de producida. -----
- l) La Facultad tiene derecho a exigir el reemplazo del personal que presta servicios, que se deberá cumplir dentro de las CUARENTA Y OCHO (48) horas de la notificación fehaciente, debiendo cargar el concesionario con las indemnizaciones de Ley que así correspondiera, sin derecho a reembolso.- -----

**OCTAVA: OTROS DEBERES DEL CONCESIONARIO:**

- a) Cumplir fielmente las disposiciones legales y administrativas que rigen las relaciones laborales con el personal empleado, ante los cuales asume la responsabilidad total. -----

- b) Pagar puntualmente el servicio de Ley. -----
- c) Tramitar el pedido de suministro ante la empresa distribuidora de energía eléctrica, instalándose el correspondiente medidor cuya facturación estará a su exclusivo cargo. --
- d) Proponer a la Facultad para su aceptación o rechazo, los representantes o reemplazantes con poder obligatorio.-----

**NOVENA:** LIBRO DE OBSERVACIONES: El concesionario deberá llevar un libro de observaciones desde el comienzo de la concesión y hasta su finalización, donde los funcionarios autorizados de la Facultad, harán constar las anomalías advertidas y en su caso el plazo para subsanarlas como así también dispondrá de un libro de quejas a disposición de los consumidores que así lo requieran, el cual será rubricado por la DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN o quien esta designe.-----

**DECIMA:** INTRANSFERIBILIDAD. Esta absolutamente prohibido al concesionario la cesión o transferencia de sus derechos a terceros con fines ajenos a la explotación de esta concesión o asociarse con terceros a los fines de la explotación, salvo consentimiento expreso de la Facultad. -----

El contrato quedará rescindido de pleno derecho en forma automática e inapelable en cualquier supuesto de violación de esta regla.-----

**DECIMA-PRIMERA:** EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD: La Universidad de Buenos Aires, queda totalmente exonerada de responsabilidad por los daños que el concesionario sufre en sus equipos, útiles, instalaciones y demás bienes o con relación a sus servicios, provocados por incendios, explosiones, robo, tumultos y otros motivos. El concesionario declara que asegura sus bienes contra todo riesgo, y que los asume íntegramente a los riesgos precitados.-----

**DECIMA-SEGUNDA:** MORA EN LOS PAGOS: EL CONCESIONARIO que incurriera en mora en el pago del canon pactado del permiso, se hará pasible de la sanción dispuesta en el Artículo 7º del pliego de bases y condiciones, más las multas previstas en el Artículo 37º del pliego de bases y condiciones en caso de corresponder.--



54

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

**DECIMA-TERCERA:** TASAS E IMPUESTOS: Son a cuenta exclusiva del concesionario todas las tasas e impuestos oficiales aplicables a la explotación del bar estudiantil.-----

**DECIMA-CUARTA:** CAUSALES DE RESCISION: La Facultad de Derecho, se reserva el derecho de rescindir el contrato sin indemnización alguna y en los casos que corresponda, con aplicación de las respectivas penalidades por:

- a) Incumplimiento absoluto o relativo, total o parcial de los deberes del concesionario, emergentes de este contrato y de las normas legales aplicables. -----
- b) Concurso o quiebra del concesionario o su inhabilitación. -----
- c) Extinción de la persona del concesionario (muerte si fuera persona física, o disolución o retiro de la personería si fuera persona jurídica). -----
- d) Falta de pago del canon acordado en el plazo establecido. -----
- e) Destinar el servicio a un uso o goce distinto del estipulado. -----
- f) Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las demás obligaciones contraídas. -----

**DECIMA-QUINTA:** JURISDICCION: Cualquier diferendo o litigio a propósito de las obligaciones emergentes de este contrato que deba dirimirse ante instancia judicial, será sometido a la Justicia Contencioso Administrativa Federal de la Capital Federal.-----

En prueba de conformidad las partes firman cuatro (4) ejemplares de igual tenor y a un sólo efecto en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los ..... días del mes de ..... de 2015.-----

/







55

*Universidad de Buenos Aires*  
*Facultad de Derecho*

**ANEXO I**  
**LISTA DE PRODUCTOS**

**BAR DE PROFESORES**

CAFETERÍA:

· Café o cortado	\$ ____ *
· Café americano (en jarrito)	\$ ____
· Café doble o c/leche	\$ ____
· Café con leche c/medialunas	\$ ____ *
· Té	\$ ____ *
· Té con limón	\$ ____
· Té con leche	\$ ____
· Leche (Taza o vaso)	\$ ____
· Submarino	\$ ____
· Mate cocido	\$ ____
· Mate cocido con leche	\$ ____
· Chocolate con leche	\$ ____
· Gaseosa línea coca en vaso	\$ ____ *
· Gaseosa en línea coca botella (1/2 litro)	\$ ____ *
· Agua Mineral (500 cc)	\$ ____ *
· Agua Mineral saborizada	\$ ____ *
· Agua Mineral saborizada gasificada	\$ ____
· Agua Mineral con gas	\$ ____ *
· Yogur	\$ ____ *
· Yogur (c/ cereal, fruta, etc.)	\$ ____ *
· Yogur (p/beber 250 cc)	\$ ____
· Jugo exprimido de naranja	\$ ____
· Licuados	\$ ____

PANADERIA Y PASTELERÍA:

· Medialunas (30 grs)	\$ _____ *
· Medialuna con J. Cocido y Q.	\$ _____ *
· Alfajores	\$ _____
· Galletitas de Agua	\$ _____

POSTRES:

· Helados (3 sabores)	\$ _____
· Pastafrola	\$ _____
· Brownies	\$ _____
· Torta Ricota	\$ _____
· Torta Chocolate	\$ _____
· Lemmon pie	\$ _____
· Ensalada de frutas	\$ _____ *
· Flan	\$ _____
· Gelatina	\$ _____
· Frutas	\$ _____
· Frutillas con jugo de naranja	\$ _____
· Frutillas con crema	\$ _____
· Tarantela	\$ _____
· Budín de Pan	\$ _____
· Mousse de chocolate	\$ _____
· Recargo (dulce o crema)	\$ _____

SANDWICHES (pebete, figazza, árabe o negro):

· Jamón y queso	\$ _____ *
· Miga jamón y queso	\$ _____



56

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

· Jamón cocido, queso, lechuga, tomate y huevo	\$ ____ *
· Jamón crudo y queso	\$ ____ *
· Jamón crudo y tomate	\$ ____
· Luneta jamón y queso	\$ ____
· Hamburguesa (83 grs)	\$ ____ *
· Hamburguesa completa (J y Q, lechuga y tomate)	\$ ____
· Tarta (verdura, choclo, atún, zapallito)	\$ ____
· Tarta (Jamón cocido y queso)	\$ ____ *

MENÚ GENERAL: \_\_\_\_\_

ENTRADAS:

· Zapallitos rellenos	\$ ____
· Tomate relleno con arroz y atún	\$ ____
· Sopa	\$ ____
· Revuelto gramajo	\$ ____
· Arrollado Primavera	\$ ____
· Omelette jamón y queso	\$ ____

ENSALADAS:

· Completa	\$ ____ *
· Simple	\$ ____
· Mixta	\$ ____ *
· Primavera (a elección) 200 grs	\$ ____

MINUTAS:

Papas fritas (porción 140 grs)	\$ _____ *
Puré de papas (porción 140 grs)	\$ _____ *
Milanesa c/ fritas o puré papas 300 grs	\$ _____ *
Milanesa napolitana c/ fritas/ puré papa	\$ _____ *
Pollo al horno c/papas y batatas	\$ _____
Suprema de pollo c/ fritas/ puré	\$ _____
Suprema de pollo napolitana c/ fritas/ puré papas	\$ _____
Peceto al horno c/ fritas/ puré papas	\$ _____
Pollo al horno c/ fritas/ puré papas	\$ _____ *
Pasta frescas	\$ _____ *
Pasta secas	\$ _____ *
Pasta frescas rellenas	\$ _____
Salsas (fileto, bolognesa, tuco y pesto y cuatro quesos)	\$ _____ *
Huevos fritos	\$ _____
MENÚ DEL DÍA	\$ _____ *

Todos los productos señalados con \* forman parte del grupo de productos preferenciales a tener en consideración para la evaluación de las ofertas.



57

*Universidad de Buenos Aires*  
*Facultad de Derecho*

## ANEXO II

### **SERVICIOS COTIZADOS INDIVIDUALMENTE DE USO EVENTUAL A DECIDIR POR LA FACULTAD (no se tomarán en cuenta para la adjudicación).-**

Servicio de catering para cóctel, discriminando la presencia de "hasta" 50, 100, 200, 300 y 500 personas. Las características del servicio a prestarse serán las siguientes:

#### Canapes:

- ratatouille de vegetales.-
- escabeche de pollo.-
- mousse de atun y olivas.-

#### Bocados calientes:

- empanaditas criollas, jamon y queso, pollo.-
- pizzetas de varios sabores.-
- gnocci souffle con salsa rosa servido en rechaud.-

#### Sandwicheria:

- fizguinis con mousse de ave.-
- fosforitos con jamon cocido y queso.-
- sarracenos con queso y salsa tartara.-
- rosettas con ross beef y tomate.-
- triples de miga surtidos.-

#### Bebidas:

- gaseosas, aguas, jugos.-
- vinos bodegas Orfila o calidad similar.-

Servicio de Coffee Break, discriminando la presencia de “hasta”50, 100, 200, 300 y 500 personas. Las características del servicio a prestarse serán las siguientes:

Bebidas:

- café segafredo, leche.-
- aguas.-
- jugos.-

Opción dulces:

- medialunas.-
- facturas artesanales.-
- bocaditos de brownies, frolitas, limoncitos, cocoas.-
- arrolladitos de dulce de leche.-



58

Universidad de Buenos Aires  
Facultad de Derecho

### ANEXO III

#### PRÁCTICAS Y DEFINICIONES

El concesionario deberá suministrar a la Facultad o al personal que la misma designe, listado conteniendo los nombres de los proveedores en los distintos rubros. Estos en un período pactado con el concesionario serán evaluados y calificados.

El concesionario, deberá utilizar materia prima o ingredientes para la elaboración y/o comercializar productos, de empresas que tengan un alto grado de posicionamiento en el mercado y procedimientos de control de sus productos o que acrediten elaborar en el marco de las BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN.

#### Materias Primas o ingredientes

Para la elaboración de alimentos con excelencia, se debe tomar como prioritarios a aquellos proveedores que garanticen que, sus procesos están en marcados en un sistema de calidad.

Por tal motivo se realiza una tabla de referencia, la que será actualizada periódicamente entre las partes actuantes.

Tabla de Materia Primas o Ingredientes

<u>Materia Prima o Ingredientes</u>	<u>Proveedores</u>	<u>Observaciones</u>
<b>Alimentos Cárneos y afines</b> <b><u>Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y derivados</u></b>	Empresas que posean un elevado posicionamiento en el mercado.	Respaldatorias de primeras marcas.
<b>Alimentos Vegetales</b> <b>Hortalizas (Verduras- Legumbres)</b> <b><u>Frutas</u></b>	Mercado Central de Buenos Aires.	Realizan a toda la mercadería que ingresa, un control de calidad. Previo a introducirla en el circuito comercial.
<b>Productos de la Pesca</b>		

<b>Alimentos Grasos Aceites Alimenticios</b>	Empresas que posean un elevado posicionamiento en el mercado.	Respaldatorias de primeras marcas.
<b>Grasas Alimenticias</b>		
<b>Alimentos Lácteos</b>		

**Tabla de cortes para la elaboración de alimentos.**

Para poder armonizar los criterios, sobre los cortes de carnes y peso de pollos, para la elaboración de alimentos, se realiza una tabla de referencia

<b>Cortes de carne y Pollo entero</b>	<b>Peso ( kg)</b>	<b>Número de Cajón</b>
Media Res o Canal	100-110 Vaquillona-Novillito	-
Aguja, para picada	4.0 – 4.3	-
Asado en costillar	8.5 – 9.5	-
Bife de Chorizo	5.0 – 6.0	-
Cima	3.5 – 4.0	-
Colita de Cuadril	2.0 – 2.4	-
Cuadrada	4.0 – 4.5	-
Cuadril	4.0 – 4.5	-
Matambre	1.5 – 1.8	-
Paleta	4.0 – 4.5	-
Peceto	1.7 – 2.0	-
Roasf beef, para picada	4.0 – 4.3	-
Bondiola de cerdo	2.0 – 2.3	-
Carcé de cerdo	4.0 – 4.5	-
Pechito de cerdo	4.0 – 4.5	-
Pollo entero	-	8(<= 3Kg) ó 9 (>= 2.5Kg)
Pata y muslo	0.250 – 0.280	
Patas	0.150 – 0.180	

**Procedimientos y condiciones**

**Procedimientos de conservación por frío o calor**





59

*Universidad de Buenos Aires*  
*Facultad de Derecho*

.-Conservación sin alteración y buena calidad comercial durante un período suficientemente largo, compatible con las necesidades comerciales.

.-Ausencia de microorganismos perniciosos para la salud del consumidor (gérmenes patógenos, gérmenes toxicogénicos) y ausencia de toxinas.

.-Ausencia de todo microorganismo capaz de proliferar en el alimento, lo que supone la ausencia de toda alteración de origen microbiano.

**Condiciones para la no elaboración y comercialización.**

.-Se exponga para su venta en malas condiciones de conservación y/o higiene.

.-Se encuentren en mal estado de conservación o mutilados.

.-Proceda de lugares contaminados.

.-Proceda de lugares que no posean habilitación correspondiente.

.-Contengan sustancias conservantes y/o antisépticos no específicamente autorizados.

.-Queda prohibido fabricar conservas alimenticias para su expendio:

- a). En los establecimientos no autorizados.
- b). Con sustancias alteradas, averiadas, infectadas, mal conservadas, carentes de propiedades nutritivas o que por cualquier motivo resulten inadecuadas para la alimentación.
- c). Con procedimientos que no reúnan las condiciones sanitarias necesarias o que no garanticen la buena conservación del producto.
- d). Empleando sustancias y envases prohibidos por la autoridad sanitaria.

.-Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción química. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas y eliminadas en el acto.

.-Queda prohibido la comercialización de quesos:

- a) Que se encuentren alterados o modificados en sus caracteres.

- b) Los que presenten deficiencias en la corteza o en la pasta.
- c) Los que contengan sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
- d) Los que se encuentren atacados por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado).
- e) Los invadidos por larvas de insectos o atacados por ácaros o roedores.
- f) Los que contengan toxinas microbianas.
- g) Los que contengan residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las máximas permitidas.

.-Se inutilizará en el acto todo pescado que acuse un pH superior a 7,5 y un tenor mayor a 125 mg nitrógeno amoniacal por cien gramos de materia seca y características organolépticas anormales.

.-Queda prohibida la tenencia y expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por cocción en agua hirviendo (con o sin adición de vinagre), hecha inmediatamente de extraídos del agua.

.-Queda prohibido elaborar preparaciones alimenticias de cualquier naturaleza para consumo de sus comensales o para su venta, cuando no se mantengan constantemente a una temperatura inferior a 4°C o que presenta un pH superior a 4,3.

.-Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezela o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.



60

## Universidad de Buenos Aires

### Facultad de Derecho

.-Queda prohibida la tenencia, exposición o elaboración de alimentos con harinas, féculas o almidones:

a) obtenidos de semillas, tubérculos, frutos, etc., húmedos, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.

b) que no respondan a su denominación, composición y caracteres normales del producto.

.-Serán consideradas ineptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas.

.-Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de cualquier tipo o clase de pan, galletas, facturas de panadería y productos de pastelería que:

a) Sean mal elaborados o no tengan buen aspecto.

b) No sean frescos o se encuentre imperfectamente cocidos.

c) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.

d) Se encuentren atacados por enfermedades.

e) Se encuentren mal conservados o mantenidos en condiciones antihigiénicas.

f) No se encuentren al abrigo de contaminaciones de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).

.-Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de galletitas, bizcochos y productos similares que:

a) Se encuentren mal elaborados o imperfectamente cocidos.

b) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.

c) Presenten sabor y/o aroma u olor impropios del producto.

d) Estuvieren enmohecidos, alterados, averiados, atacados por parásitos.

.-Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

a) Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales: olor, color, sabor, turbidez y otras.

b) Presenten un punto de humo de 170°C o menor. En caso de disponer del aceite o grasa sin usar, la diferencia entre los puntos de humo respectivos no deberá ser mayor de 50°C.

c) Presenten un contenido de ácidos grasos oxidados, insolubles en éter de petróleo, mayor de 1.0%.

d) Presenten una acidez libre mayor de 2.50 mg KOH/g (1,25% como ácido oleico).

### **Preservación de los alimentos**

.-Se prohíbe terminantemente el almacenamiento de productos alimenticios y alimentos elaborados en cámaras frigoríficas y antecámaras ajenas a la finalidad para la que fueron destinadas, como también la utilización simultánea o sucesiva para la conservación de materias primas y productos elaborados.

.-Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envoltura que no cumplan las exigencias reglamentarias.

.-El huevo incomedible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

.-Los huevos declarados ineptos para todo uso se inutilizarán inmediatamente.

### **Las buenas prácticas en la fritura.**

Obtener alimentos fritos con calidad sanitaria requerida y calidad sensorial característica, que el aceite se mantenga dentro de los límites de calidad adecuados y que además la frituras sea lo más rentable posible requieren de la aplicación de las buenas prácticas durante el proceso de fritura.

Entre las buenas prácticas del proceso de fritura se encuentran:

- Aceite de buena calidad y estabilidad frente al calentamiento, a las temperaturas requeridas por el proceso.
- Alimento con las condiciones para el proceso.
- Temperaturas lo más bajas posible, compatibles con productos fritos de buena calidad (175-185oC).
- Proporción correcta entre aceite y alimento.
- Freidora apropiada.
- Filtrado frecuente del aceite.
- Vaciado y limpieza frecuente del equipo.
- Recambio del aceite en el momento justo.



61

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

- Frecuente análisis del aceite durante su uso.
- Conservación-reutilización adecuada del aceite.
- Posible uso de antioxidantes.
- Preparación y educación adecuada del personal involucrado.

Se recomienda no efectuar la fritura a temperaturas mayores de 180oC con largos periodos de calentamiento y sin adición de aceite fresco. La fritura sera tapada y el recipiente no debe desprender metales, hay que garantizar la salida del vapor para eliminar los compuestos volátiles. Otro aspecto es mantener el aceite a baja temperatura mientras no se utilice, además de emplear aceites de elevada estabilidad térmica.





62

*Universidad de Buenos Aires*

*Facultad de Derecho*

CERTIFICADO DE VISITA

Buenos Aires, de de 2014.

Por la presente, certifico que el Sr. .... Doc.  
Tipo .....Nº..... en representacion de la firma  
..... ha efectuado la visita correspondiente  
a la **Licitación Privada N° 010/14**, que tramita por expediente N° CUDAP: EXP-UBA-  
0064947/2014, para la **Concesión de dos locales en Entrepiso y Planta Principal**,  
**destinado a comedor y bar de Profesores de esta Facultad.**-----







63

*Universidad de Buenos Aires*  
*Facultad de Derecho*

Oferta Económica

Canon Mensual Ofrecido	\$
------------------------	----

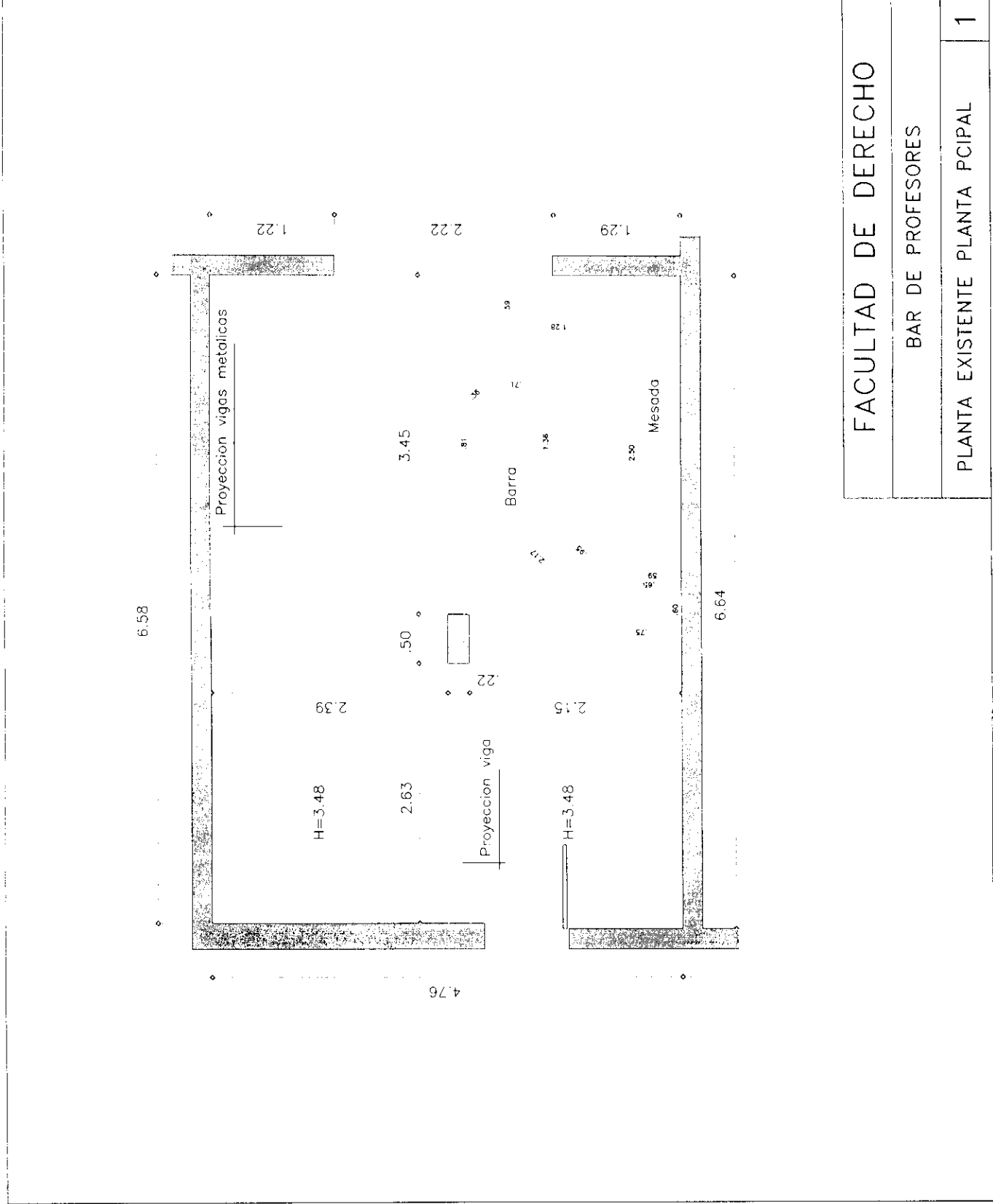
Servicios cotizados individualmente de uso eventual a decidir por la Facultad  
(Corresponde a Anexo II).

Servicio individual de uso eventual (Cóctel hasta 50 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (Cóctel hasta 100 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (Cóctel hasta 200 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (Cóctel hasta 300 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (Cóctel hasta 500 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (C. Breck hasta 50 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (C. Breck hasta 100 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (C. Breck hasta 200 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (C. Breck hasta 300 Personas)	\$
Servicio individual de uso eventual (C. Breck hasta 500 Personas)	\$

El precio a consignar en cada uno de los servicios individuales de uso eventual será el total por todo el servicio el que incluirá (personal, adornos florales, mesas, mantelería, vajilla, etc.), teniendo en cuenta el máximo de personas presentes, es decir hasta 50, hasta 100, hasta 200, hasta 300 y hasta 500 personas, respectivamente.

-----  
**FIRMA DEL PROPONENTE.**





FACULTAD DE DERECHO	
BAR DE PROFESORES	
PLANTA EXISTENTE PLANTA PCIPAL	1





