



# Pliego de Bases y Condiciones para la Licitación del Buffet

## ÍNDICE

Pliego de Bases y Condiciones para la Licitación del Buffet	1
CAPÍTULO I: CONDICIONES GENERALES	2
ARTÍCULO N° 1: OBJETO DEL PLIEGO	2
ARTÍCULO N° 2: MARCO LEGAL	2
ARTÍCULO N° 3: LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN	2
ARTÍCULO N° 4: EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN	3
ARTÍCULO N° 5: DURACIÓN DEL CONTRATO	3
ARTÍCULO N° 6: TÉRMINO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	4
ARTÍCULO N° 7: ESPECIFICACIONES GENERALES DEL SERVICIO A PRESTAR	4
ARTÍCULO N° 8: DERECHOS DEL CONCESIONARIO	5
ARTÍCULO N° 9: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO	5
ARTÍCULO N° 10: SERVICIOS	6
ARTÍCULO N° 11: INFRAESTRUCTURA Y MEJORAS	6
ARTÍCULO N° 12: HORARIO DE ATENCIÓN	6
ARTÍCULO N° 13: LIMPIEZA	6
ARTÍCULO N° 14: RESCISIÓN DE LA CONCESIÓN	7
ARTÍCULO N° 15: COBRO DEL CANON Y SERVICIOS	7
ARTÍCULO N° 16: FLUCTUACIÓN DE PRECIOS	7
ARTÍCULO N° 17: INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	7
CAPÍTULO II: CONDICIONES PARTICULARES	7
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	7
ARTÍCULO N° 1: MATERIA PRIMA E INSUMOS	7
ARTÍCULO N° 2: MENÚS	8
ARTÍCULO N° 3: REQUISITOS PARA LOS RECURSOS HUMANOS	8
ARTÍCULO N° 4: REQUISITOS DE LOS RECURSOS MATERIALES	9
ARTÍCULO N° 5: PENALIDADES CON RESPECTO AL SERVICIO	9



## CAPÍTULO I: CONDICIONES GENERALES

### ARTÍCULO N° 1: OBJETO DEL PLIEGO

El presente Pliego de Bases y Condiciones, tiene por objeto describir las características técnicas y condiciones particulares que debe reunir la empresa o persona Adjudicataria, para la prestación del servicio del Buffet del **Club Social y Deportivo Unión de Ezpeleta**, en adelante CSDU, que funcionará dentro del establecimiento ubicado en la Calle Esquel 453, Ezpeleta, en beneficio de los socios y de las personas que acudan a las actividades organizadas en el CSDU, en los términos establecidos en este pliego, sin que pueda destinarse el Buffet a fines distintos de los previstos en este contrato, salvo que exista autorización previa y expresa de CSDU a favor de la firma o persona adjudicataria.

Los interesados en formular propuestas podrán consultar los Pliegos de la Licitación en las dependencias de CSDU desde el día Jueves 3 de Febrero del 2022, de lunes a viernes en el horario de 8:00 a 20:00 horas.

### ARTÍCULO N° 2: MARCO LEGAL

- 2.1. En cuanto a la ejecución de tareas intrínsecas que se derivan de este pliego, el adjudicatario deberá asegurar el cumplimiento de la Legislación vigente relativa a la formación de Manipuladores de alimentos, NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE COMIDAS PREPARADAS además de cualquier otra que resulte aplicable (registro sanitario, etc.).
- 2.2. El adjudicatario quedará obligado respecto al personal que emplee en el Servicio, al cumplimiento de las disposiciones vigentes en cada momento de la vigencia del contrato en materia de legislación laboral, seguridad social, seguridad e higiene laboral u otras relacionadas con la prestación del servicio.
- 2.3. Es obligación del adjudicatario mantener la plena vigencia de las certificaciones que lo habiliten para la prestación del servicio objeto del presente pliego.
- 2.4. El concesionario será responsable del cumplimiento de las leyes laborales, previsionales y fiscales en su condición de empleador y de las indemnizaciones por despido, accidentes de trabajo y cualquier otro gasto que determinen las relaciones laborales generadas por la concesión con la totalidad del personal que presta servicios y del público usuario.

### ARTÍCULO N° 3: LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN

Las propuestas deberán ser presentadas en la sede del CSDU, sita en la Calle Esquel 453, Ezpeleta hasta el 3 de Marzo del 2022.

Los interesados deberán presentar 1 (un) sobre con la siguiente información:

- Nombre y Apellido del oferente, documento nacional de identidad.
- En el caso de Sociedades, constancia de cumplimiento de disposiciones fiscales, previsionales y sociales, que lo habiliten para el cumplimiento de los compromisos asociados al contrato de concesión, constancia de inscripción de Contrato Social y copia certificada del mismo, y en caso de Sociedades Anónimas, copia del estatuto



social, constancia de inscripción ante la Dirección de Personas Jurídicas, certificado de vigencia; Acta de Directorio autorizando la presentación de la propuesta certificada por escribano.

- Detalle pormenorizado de las instalaciones, mobiliaria y equipamiento que el proponente afectará a la prestación del servicio objeto de la presente licitación: este detalle debe incluir como mínimo los elementos indispensables para una satisfactoria prestación del servicio ofrecido y la propiedad a disponibilidad de los mismos deberá ser fehacientemente probada, a criterio de la Comisión de preadjudicación y autoridad de adjudicación.
- Detalle de las obras adicionales que se compromete a realizar y/o elementos o equipos que se propone incorporar, para mejorar la atención de los consumidores que concurren al Buffet.
- Canon mensual propuesto por el oferente. El canon inicial mensual estará compuesto por un importe en efectivo que no podrá ser menor a \$35.000.

#### ARTÍCULO N° 4: EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

A los efectos de la evaluación y posterior adjudicación se procederá considerando los siguientes aspectos:

- Capacidad técnica, patrimonial, económica y financiera del oferente, antecedentes en el rubro y de servicios similares al licitado.
- Oferta económica.

Las propuestas serán examinadas y evaluadas por la Comisión Directiva del CSDU la cual podrá requerir de los proponentes cualquier información complementaria, aclaraciones o subsanación de defectos formales que considere necesarias para la evaluación de las propuestas.

La autoridad competente resolverá la adjudicación a la oferta técnica-económica más conveniente a los fines perseguidos. Podrá asimismo rechazar todas propuestas, declarar desierta la convocatoria sin que esto dé derecho a reclamo de ninguna naturaleza. Una vez analizadas las ofertas, las autoridades no están obligadas a aceptar las mismas y podrá decidir por la que crea más conveniente y /o solicitar a los oferentes una mejora. Una vez recibidas las mejoras de ofertas y en caso también de no ser convenientes podrá anular la licitación y hacer un nuevo llamado.

El CSDU se reserva el derecho de elegir la oferta que considere más conveniente de acuerdo a sus intereses sin que por ello de lugar a reclamo alguno.

La apertura de sobres se realizará el día 4 de Marzo del 2022 en el CSDU, cita en calle Esquel 453, Ezpeleta.

El CSDU , producirá el informe de evaluación, el que constará en un acta, donde se adjudique a la propuesta más conveniente entre los proponentes que cumplan con todos los requisitos exigidos el día 10 de Marzo del 2022.



## ARTÍCULO N° 5: DURACIÓN DEL CONTRATO

El periodo de contratación del servicio será de tres años a iniciarse a partir del 1 de Abril del 2022.

Al término de la duración del plazo otorgado para operar el servicio, la dotación y las instalaciones físicas deberán entregarse en óptimo estado de funcionamiento y utilización. El CSDU podrá optar por su renovación mediante una prórroga automática de un (1) año de no mediar expresa manifestación de oposición de alguna de las partes, la cual deberá ser notificada fehacientemente en un plazo no inferior a los noventa (90) días corridos previos a la finalización del contrato original.

## ARTÍCULO N° 6: TÉRMINO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Resuelta la adjudicación y comunicada fehacientemente al adjudicatario, mediante resolución emanada del CSDU, éste deberá suscribir el contrato en el término de 10 días hábiles. Vencido el plazo sin que se hubiese formalizado el contrato por culpa del adjudicatario, éste perderá la adjudicación de la concesión, y la garantía de la oferta, sin necesidad de interpelación judicial. En este caso el CSDU considerará la conveniencia de proceder a la adjudicación al proponente que le sigue en orden de mérito o de efectuar un nuevo llamado. El contrato será suscrito por el adjudicatario y el Presidente del CSDU. Los gastos que el mismo demande serán soportados por partes iguales entre concesionario y el concedente.

## ARTÍCULO N° 7: ESPECIFICACIONES GENERALES DEL SERVICIO A PRESTAR

- 7.1. La prestación del servicio que se licita, comprende el suministro de víveres, su preparación, cocimiento y distribución según las especificaciones indicadas en los menús establecidos en el presente pliego, a realizarse en los locales e instalaciones que cederá la institución usuaria a ese efecto, incluyendo locales para el almacenamiento de mercaderías, haciéndose cargo la contratista de los recursos físicos y humanos establecidos en este pliego.
- 7.2. La presentación de la propuesta implica por parte de la empresa que ha estudiado cuidadosamente los pliegos y planillas que integran la licitación, que ha comprendido su significado y el alcance de sus términos y circunstancias que puedan influir en la determinación del precio de la oferta, quedando sin efecto todo reclamo posterior. Sin embargo, por cuestiones inflacionarias se podrían modificar los valores previa justificación de la concesionaria.
- 7.3. Los menús que debe servir la Adjudicataria son:
  - Menú Normal Adulto Sano Almuerzo/ Cena
  - Menú opcional Hipocalórico (apto diabético)
  - Menú opcional Vegetariano
  - Opcional productos envasados para Celíacos

Estos menús constituyen la oferta mínima o básica del servicio. Pudiendo el concesionario ampliar la oferta de alimentos.



- 7.4. El Adjudicatario no podrá utilizar las instalaciones del CSDU para elaborar servicios o atender a otros clientes distintos de los autorizados en este pliego y siempre el derecho de admisión quedará reservado a la Comisión del CSDU.
- 7.5. Por otra parte, el CSDU podrá encargar al adjudicatario la prestación de otros Servicios de Catering Institucional análogos como ser: servicio de viandas o almuerzo para eventos especiales, coffee break, comidas para reuniones de trabajo, etc.
- 7.6. El concesionario deberá asegurar la atención eficiente en la sobrecarga de servicio
- 7.7. Deberá disponer las medidas necesarias para que exista stock permanente de las mercaderías de consumo diario.
- 7.8. El concesionario no podrá tener a la venta, ni en existencia cigarrillos. Deberá respetar la prohibición de fumar en espacios cerrados del CSDU, en los cuales está incluido el buffet.
- 7.9. Concurrir diariamente al local de la cafetería para responsabilizarse del compromiso contraído
- 7.10. No atender otros servicios dentro del local del CSDU que no sean los específicos del convenio a suscribir

#### ARTÍCULO N° 8: DERECHOS DEL CONCESIONARIO

El concesionario tendrá derecho a:

- 8.1. El uso de un salón ubicado en planta baja del CSDU con servicio de gas, electricidad, agua corriente fría y caliente, artefactos de iluminación existentes y servicio de cable, con una superficie de 110 metros cuadrados totales, siendo la superficie destinada a mesas de 73 metros cuadrados de salón, cocina de 30 metros cuadrados y baños 7 metros cuadrados.
- 8.2. Equipamiento que a continuación se detalla:
  - Una cocina industrial
  - Parrilla
  - Pileta de lavadero
  - Extractor de humo de pared
- 8.3. El uso del pasillo detrás del arco de la cancha de fútbol, con salida a la calle Aconcagua.
- 8.4. Los clientes del salón podrán ocupar los baños que se encuentran dentro del buffet.

#### ARTÍCULO N° 9: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- 9.1. Abonar del 1 al 10 de cada mes el canon mensual establecido en el correspondiente contrato de concesión, con una mora del 5% diario.
- 9.2. Constituir a favor del CSDU y por el término de la concesión, un seguro contra incendio parcial y total, sobre la totalidad de los locales afectados a la misma. El monto del bien asegurado deberá incluir, edificio, artefactos, cristales y todo otro elemento de propiedad del CSDU. El concesionario también deberá contratar responsabilidad civil a



efectos de cubrir cualquier eventualidad que afecte la integridad de las personas que, eventualmente, se encuentren en las instalaciones del buffet.

- 9.3. No transferir total o parcialmente, aún a título gratuito, cualquiera de las obligaciones o derechos emergentes de la concesión
- 9.4. Abonar todos los impuestos, tasas y gravámenes y multas nacionales, provinciales y/o municipales que se impongan al concesionario por índole de su actividad, y/o incumplimiento de ordenanzas y reglamentos vigentes. Dicha obligación incluye también, la correspondiente habilitación de funcionamiento ante la Municipalidad de Quilmes. Debiendo entregar al CSDU copia de los recibos de pago correspondientes.
- 9.5. Proveer el personal para la atención y el mantenimiento del Buffet el que no tendrá ninguna relación de dependencia laboral con el CSDU. El CSDU no se responsabilizará de las obligaciones que con sus empleados el concesionario pudiera contraer.
- 9.6. Con cada pago del canon el concesionario deberá aportar los comprobantes que demuestren estar al día con los impuestos y seguro relacionados con la explotación de su actividad.
- 9.7. No deberá permitir juegos de azar (dados, naipes, etc.) que se practiquen por dinero.
- 9.8. No podrá efectuar reuniones, despedidas, festejos etc., sin previa autorización por escrito de Comisión Directiva CSDU.
- 9.9. Cumplir con los Estatutos, Ordenanzas y reglamentaciones del CSDU.
- 9.10. Tener como opción productos para personas celíacas

#### **ARTÍCULO N° 10: SERVICIOS**

El concesionario abonará los gastos correspondientes al consumo de energía eléctrica, agua y gas, durante el término de la concesión. Para proceder a la medición de dichos consumos, a fin de determinar el importe resultante a cancelar por el concesionario, el salón destinado para uso de bar y confitería no cuenta con medidores independientes. Es por eso que para el gas, energía eléctrica y agua, el concesionario abonará el %50 de las boletas.

#### **ARTÍCULO N° 11: INFRAESTRUCTURA Y MEJORAS**

Las mejoras serán por cuenta del concesionario, todas aquellas que afecten al inmueble deberán ser autorizadas y aprobadas por la Comisión del CSDU.

#### **ARTÍCULO N° 12: HORARIO DE ATENCIÓN**

El horario de las actividades del buffet será de lunes a sábado de 8:00 y hasta las 24:00 hs y, los días domingos sujeto a actividades deportivas.

#### **ARTÍCULO N° 13: LIMPIEZA**

Será de exclusiva cuenta del concesionario la limpieza y cuidado del local. Respecto al retiro de residuos deberá cumplir con las ordenanzas municipales y seguir las instrucciones que a tal fin



emane el CSDU.

#### **ARTÍCULO N° 14: RESCISIÓN DE LA CONCESIÓN**

La falta de pago a su vencimiento del canon y de los servicios, por el término de 2 (dos) meses consecutivos, autorizará a el CSDU a rescindir el contrato sin notificación alguna, reservándose el CSDU las acciones legales que de tal incumplimiento pudiere surgir.

El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones impuestas al concesionario será causal de rescisión. En este caso el CSDU deberá notificar fehacientemente al concesionario. Asimismo las partes podrán convenir la conclusión anticipada a lo determinado en el del presente pliego. Previa notificación fehaciente con una antelación de 30 (treinta) días hábiles, a la fecha de ejercer esta opción.

#### **ARTÍCULO N° 15: COBRO DEL CANON Y SERVICIOS**

A fin de hacer efectivo el cobro del canon mensual se emitirá factura correspondiente, la que podrá ser cancelada en las cajas ubicadas en el CSDU.

#### **ARTÍCULO N° 16: FLUCTUACIÓN DE PRECIOS**

Los aumentos autorizados a los importes adjudicados en esta Licitación serán predeterminados semestralmente (cada 6 meses) conforme al Índice de Precios al Consumidor emitido por el Instituto Nacional de estadísticas y Censos de la Republica Argentina en su página <https://www.indec.gob.ar/>

#### **ARTÍCULO N° 17: INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES**

En caso de incumplimiento total o parcial de cualquiera de las obligaciones asumidas por el concesionario y/ o la reiteración de las faltas enunciadas en Artículo 12 del Capítulo II del presente pliego, dará derecho a el CSDU a dar por rescindido el contrato y a iniciar las acciones legales que pudieran corresponder.



## CAPÍTULO II: CONDICIONES PARTICULARES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### ARTÍCULO N° 1: MATERIA PRIMA E INSUMOS

- El concesionario tendrá a su cargo la compra y la adecuada conservación de toda la materia prima e insumos necesarios para brindar el servicio licitado. La calidad y conservación de los alimentos, la calidad de la materia prima y de todo insumo utilizado se ajustarán a las normas del Código Alimentario Argentina y podrán ser controladas por personal profesional idóneo designado por el CSDU sin previo aviso así como también personal representante de organismos públicos de Control.
- El adjudicatario deberá asegurar la ausencia de animales, insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de elaboración

### ARTÍCULO N° 2: MENÚS

- Los alimentos deberán adecuarse a los hábitos alimentarios de la población asistida, y asegurar una alta aceptabilidad. Caso contrario se podrá exigir modificación de los mismos.
- Todo accidente producido por raciones en mal estado será absoluta responsabilidad del contratista, ya sea en sus aspectos civiles y/o penales.
- En aquellos casos que el suministro de alimentos ocasionase alguna enfermedad o muerte de persona, la empresa adjudicataria se hará cargo de todos los gastos para restablecer la salud de ellos, como así también los producidos por su fallecimiento.

### ARTÍCULO N° 3: REQUISITOS PARA LOS RECURSOS HUMANOS

La firma adjudicataria tendrá a su cargo, con exclusiva relación de dependencia, al personal que deberá atender todas las tareas concernientes al suministro de víveres, almacenaje, elaboración, cocimiento de las comidas, y distribución, como así también la limpieza de los locales y enseres utilizados para el cumplimiento de su cometido.

Es deber de la concesionaria que se indique la nómina de personal a cargo de tareas operativas en el cumplimiento de todas las etapas del servicio, así como sus antecedentes en el área y servicios similares. Correrá por cuenta de la firma adjudicataria la provisión de vestuario a su personal.

La firma adjudicataria tendrá a su cargo el cumplimiento de las condiciones laborales en materia edilicia que estime conveniente para un mejor desenvolvimiento de las tareas que desarrolla su personal. Ante eventuales incrementos del número de comensales en el servicio o inasistencias del personal asignado para las tareas, se deberá contar con personal de reposición para cumplir adecuadamente con el servicio brindado.

El personal que opera en el Buffet no tendrá relación alguna con el CSDU, siendo dependientes del concesionario. Caso contrario, se considera conflicto de intereses.





La firma adjudicataria se hará responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo éste observar las normas de buena conducta y aseo pertinente.

El adjudicatario es responsable por la reparación de los daños que causara el personal en cuestión en las instalaciones y equipamiento proporcionado por el CSDU.

A requerimiento expreso de la Comisión del CSDU, la firma contratista deberá proceder al inmediato relevo del personal que cometa faltas debidamente ponderadas, sin perjuicio de las acciones que correspondiere iniciar como consecuencia de esa inconducta. De constatarse el hecho, se dará aviso a la empresa. De repetirse esta situación el personal involucrado no podrá continuar desarrollando tareas dentro de la Institución Académica.

#### **ARTÍCULO N° 4: REQUISITOS DE LOS RECURSOS MATERIALES**

El CSDU pone a disposición del adjudicatario las instalaciones: cocina, comedor, despensa, baños, corredores y anexos. El adjudicatario será responsable de la limpieza de la cocina, comedor, despensa, baños, corredores y anexos.

Al momento de asumir el compromiso contractual con la empresa adjudicataria, el CSDU deberá entregarle a la misma, un inventario de las instalaciones indicando estado de conservación y funcionamiento a su vez, la adjudicataria deberá dar su conformidad escrita de los recursos recibidos si estos se encuentran en las condiciones comunicadas por la Institución.

La empresa deberá aprovisionar al Buffet del equipamiento mayor y menor necesario para brindar un adecuado servicio. La Empresa se deberá hacer cargo de los arreglos menores como mantenimiento de equipos de extracción y el control de plagas en las zonas que usa, etc. Deberá reponer el equipo mayor y menor frente a robos, roturas y otras eventualidades, en un plazo menor a 10 días hábiles para que el funcionamiento del servicio no se sea interrumpido.

Una vez finalizado el contrato, ya sea durante el curso de la licitación o al finalizar la misma, las instalaciones serán entregadas a el CSDU en buen estado de conservación y funcionamiento.

Todos los gastos que demande la compra, instalación y puesta en funcionamiento del equipamiento son a exclusiva cuenta del concesionario.

El concesionario está obligado a reponer y/o reparar todo elemento propiedad del CSDU que resultare dañado por parte de las actividades del Buffet. El concesionario deberá mantener en cantidad y calidad las condiciones óptimas de las instalaciones, equipamiento, elementos y utensilios del Comedor, como así también la totalidad de la infraestructura edilicia. Todo deberá restitirse en las mismas condiciones en que los recibe, salvo deterioros productos del uso correcto de los mismos y/o el transcurso del tiempo, debiendo responder por los daños y perjuicios que este incumplimiento ocasione a CSDU.

La empresa concesionaria no podrá realizar remodelaciones y/o sustituciones de los equipos y/o utensilios de la planta, bajo ningún concepto, salvo con la aprobación fehaciente del CSDU.

#### **ARTÍCULO N° 5: PENALIDADES CON RESPECTO AL SERVICIO**

- 5.1. Incumplimiento en el mantenimiento o uso de las instalaciones o el equipamiento:  
Ante la falta de cumplimiento en el mantenimiento y/o uso incorrecto de las



instalaciones, equipamiento, infraestructura edilicia, etc. se penalizará con una multa del 20% y hasta el 100% del canon mensual que paga la adjudicataria.

- 5.2. Incumplimiento en la modalidad de atención: Por incumplimiento reiterado de la modalidad acordada para la atención del buffet, se aplicará una multa de hasta el 100% del canon mensual que paga la Adjudicataria en función a la gravedad y / o reiteración del mismo.