



Universidad Nacional de La Plata
Presidencia
Dirección de Compras y Contrataciones
UOC 118-00

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

PRESIDENCIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 9/2022
EXPEDIENTE: 0100-009098/2022-000

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

CONCESIÓN SECTOR BAR EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF -GRUPO URBANO CENTRO

RETIRO DE PLIEGOS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
DIRECCIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
CALLE 7 N° 776 E/ 47 Y 48
EDIFICIO DE LA PRESIDENCIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
LA PLATA. PCIA. DE BUENOS AIRES
PLAZOS: DEL 28/6/22 AL 15/7/22 – 08:00 a 13:00 hs. (Presencial) - Hasta el 1/8/2022 en COMPR.AR y la web de la UNLP

VISITA AL ESTABLECIMIENTO:

EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF -GRUPO URBANO CENTRO
CALLE 7 ESQ. 48
LA PLATA. PCIA. DE BUENOS AIRES
FECHA: 2/8/22 – 11:00 hs.

CONSULTAS DEL PLIEGO

DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: licitaciones@presi.unlp.edu.ar
Hasta el 3/8/22 – 13:00 hs
Respondidas el 4/8/22

PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
DIRECCIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
CALLE 7 N° 776 E/ 47 Y 48
EDIFICIO DE LA PRESIDENCIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
LA PLATA. PCIA. DE BUENOS AIRES
FECHA: 16/8/22 – HASTA 10:00 hs.

APERTURA DE LAS OFERTAS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
DIRECCIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
CALLE 7 N° 776 E/ 47 Y 48
EDIFICIO DE LA PRESIDENCIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
LA PLATA. PCIA. DE BUENOS AIRES
FECHA: 16/8/22 – 10:30 hs.

“El Pliego de Bases y Condiciones de este procedimiento podrá ser consultado y/o retirado en el sitio web de la UNLP:
https://unlp.edu.ar/administracion_y_finanzas/pliegos-de-compras-9213”.-



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 1. LLÁMASE a Licitación Pública Nacional N° 9/2022 destinada al otorgamiento de la CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DE UN LOCAL SECTOR BAR EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF -GRUPO URBANO CENTRO de la UNLP, de acuerdo a las características señaladas en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y sus Anexos.

I. REQUISITOS DE LA OFERTA

Artículo 2. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: La oferta deberá presentarse por duplicado, en sobre único, perfectamente cerrado, consignándose en su cubierta los datos de la contratación a la que corresponde -tipo, número, día y hora del acto de apertura-, e identificación del oferente.

La oferta deberá ser redactada en idioma castellano y firmada en todas sus fojas por el oferente, su apoderado o representante legal, en cuyo caso deberá acompañarse la documentación correspondiente que acredite la calidad invocada.

Las ofertas deberán cumplir, como mínimo, con los requisitos establecidos en el Artículo 70 del texto adoptado por la Resolución 1053/16 del Presidente de la UNLP.

LOS OFERENTES NO TENDRÁN OPCIÓN DE PRESENTAR SUS OFERTAS ELECTRÓNICAMENTE.

Artículo 3. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL OFERENTE: Al momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los interesados deberán suministrar la siguiente documentación:

1. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA del cinco por ciento (5%) del valor total de la misma, en MONEDA NACIONAL y constituida, indistintamente, por:

- I. Cheque certificado contra una entidad bancaria, con preferencia en la ciudad de La Plata;
- II. Aval bancario, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso, llano y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión, en los términos del artículo 1584 inciso d) del Código Civil y Comercial de la Nación, así también como al beneficio de interpelación judicial previa;
- III. Póliza de seguro de caución, de compañías de seguros **aprobadas por La Superintendencia de Seguros de La Nación**, extendidas a favor de la UNLP;

A los efectos de establecer el monto de la garantía se considerará “valor total de la oferta” a la suma de los montos del canon mensual ofertado por el total del período básico a concesionar (48 meses).

2. DECLARACIONES JURADAS:

- I. Domicilio Real;
- II. Constitución de dirección de Correo Electrónico;
- III. Constitución de domicilio en la ciudad de La Plata (dentro del radio del casco urbano);

3. DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITA LA CALIDAD INVOCADA POR EL FIRMANTE DE LA OFERTA.

4. ANTECEDENTES EMPRESARIALES REFERENTES A LA IDONEIDAD TÉCNICA DEL OFERENTE.

5. ANTECEDENTES QUE ACREDITEN CAPACIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DEL OFERENTE.
6. PROYECTO DE EXPLOTACIÓN.
7. CONSTANCIA DE VISITA AL ESTABLECIMIENTO OBLIGATORIA.
8. PLIEGO FIRMADO EN TODAS SUS FOJAS POR EL OFERENTE.

Artículo 4. VERIFICACIÓN DE CALIDADES: Dentro de los dos (2) días hábiles administrativos del Acto de Apertura, la Unidad Operativa de Contrataciones verificará que el oferente cumpla con las calidades que se enumeran a continuación. No obstante, el oferente podrá presentar con la oferta copia de los certificados que las acrediten:

1. Inscripción a la AFIP.-
2. Inscripción al SIPRO.-
3. REPSAL: se constatará en la instancia de apertura de ofertas, en la de evaluación de las ofertas y en la adjudicación, que el oferente no registre sanciones en el Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales.-
4. Se realizarán las consultas previstas en la Resolución General 4164-E/2017 de la AFIP con respecto al cumplimiento de las obligaciones tributarias y/o previsionales de los oferentes.-

Artículo 5. Los oferentes tienen la obligación de asistir al establecimiento objeto del presente llamado, el día 2/8/22, 11:00 horas, en el EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF -GRUPO URBANO CENTRO de la UNLP - Calle 7 esq. 48 - La Plata - Provincia de Buenos Aires.

La presente Visita al Establecimiento se encontrará a cargo de los funcionarios de la UNLP designados al efecto, quienes otorgarán a los

oferentes la CONSTANCIA DE VISITA AL ESTABLECIMIENTO OBLIGATORIA que deberán acompañar junto con la oferta.-

II. **PROPUESTA DE EXPLOTACIÓN Y CANON.**

Artículo 6. INICIO Y CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE EXPLOTACIÓN. EJECUCIÓN:

Se establece como fecha de inicio de la **EXPLOTACIÓN DE RESTO / BAR** el día siguiente al de la firma del contrato, fecha en que se deberán iniciar las actividades objeto de la concesión por parte del concesionario.

Los oferentes deberán acompañar una propuesta completa y vinculante de explotación de los servicios de Resto / Bar objeto del Contrato de concesión adaptado a las necesidades y calidades propias de la UNLP, de acuerdo con lo establecido en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y el resto de la documentación que rige el llamado.

El servicio de RESTO/ BAR será en régimen a la carta, y en él se ofrecerán una variedad de platos elaborados culinariamente en el propio local, divididos en TRES (3) grupos (primer grupo, segundo grupo y postre) incluyendo, en particular, aquellos enumerados en la lista que haya ofertado el Concesionario, ofreciéndolos diariamente. Asimismo, el Concesionario facilitará diariamente un menú ejecutivo de igual calidad al resto de platos que ofrezca a la carta, a un precio más económico.

Asimismo, se deberá brindar servicio de Cafetería / Buffet detallando en la propuesta estilo, calidad y condiciones mínimas en que se prestará el servicio. El mismo podrá comprender la venta de helados, batidos, sándwich, bocadillos, raciones, refrescos, infusiones, cafés y bebidas en general, así como pastelería, frutas de estación y platos combinados no elaborados en las instalaciones.

Los oferentes deberán indicar como mínimo:

- a) La propuesta completa de explotación de los servicios de Resto / Bar que satisfaga las necesidades de la comunidad de la UNLP.
- b) Resto / Bar: detalle de las diferentes ofertas de servicios que se proponga prestar al público visitante. En la propuesta se deberá presentar una oferta detallada del estilo, calidad y condiciones en que se prestará el servicio de Resto / Bar considerando tanto el diseño como el contenido, de comidas y bebidas.
- c) Oferta de productos, platos y minutas: Los oferentes deberán aportar una propuesta de la carta destinada al público.
- e) Descripción del diseño de la propuesta, en todos los casos.
- f) Diseño de las cartas, propuesta de elementos de decoración, mobiliario y menaje (vajilla, cubertería, mantelería, cristalería) que proponga aportar la firma en los servicios de Resto / Bar y cafetería.
- g) Descripción de los medios personales propuestos para la explotación del Resto / Bar y Cafetería.
- h) Organigrama de medios humanos y justificación de los mismos. El personal se clasificará por especialidades, indicando su función, dedicación y orden de incorporación. Ante la ausencia del titular de la concesión, deberá designarse como mínimo UN (1) Jefe de explotación con poderes decisorios y suficientes para representar al Concesionario, con experiencia suficiente para hacer frente a la responsabilidad que entraña un servicio de las características del que es objeto esta Concesión, tener dedicación exclusiva y presencia física continuada en las instalaciones del Resto / Bar para la atención de los clientes.
- i) El plan integral de modificaciones y adaptaciones edilicias y cualquier otro trabajo complementario que se pretenda realizar para poner en funcionamiento el RESTO / BAR.

Los servicios de resto bar y cafetería que preste al público el Concesionario, se ejecutarán con estricta sujeción a las condiciones contenidas en las presentes.

Los oferentes presentarán como alternativas, en caso de considerarlo conveniente, proyectos de modificación de modalidad de trabajo, de organización y de atención al público, y de menú, como una manera de mejorar su oferta.

Artículo 7. Se establece como BASE DEL CANON MENSUAL por el PERÍODO BÁSICO de CUATRO (4) años para el otorgamiento del Contrato de Concesión del local la suma de PESOS DOSCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 (\$250.000,00). La BASE DEL CANON es el importe mínimo que el oferente deberá cotizar en su propuesta a la presente licitación. La UNLP actualizará el monto del CANON MENSUAL semestralmente (febrero y agosto) tomando como fundamento la evolución de los precios de mercado producto del análisis de índices oficiales de reconocida trascendencia.

En caso de que el incremento semestral calculado de acuerdo a lo establecido en el párrafo anterior supere el veinte por ciento (20%), el Concesionario podrá solicitar la rescisión del contrato sin la aplicación de penalidades.

Actualizado el CANON MENSUAL por el mecanismo previsto en el párrafo anterior o mediante las previsiones de los artículos 22 y 23 del presente Pliego, el Concesionario deberá integrar el nuevo monto de las garantías correspondientes dentro del término de CINCO (5) días de la firma de la adenda al contrato.

Artículo 8. El CANON de explotación será ABONADO EN FORMA ANTICIPADA, dentro de los primeros DIEZ (10) días corridos comenzado

cada mes, mediante cheque librado por el concesionario contra bancos con sede en la ciudad de La Plata, a la orden de la UNLP, o transferencia bancaria a la cuenta N° 21700016192627 del Banco de la Nación Argentina – CBU 0110030320000161926272. -

III. **CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

Artículo 9. La adjudicación recaerá sobre la propuesta de explotación que resulte más conveniente para la satisfacción de los intereses de la UNLP, producto de una evaluación integral de todas las características de la oferta, la idoneidad del oferente, el cumplimiento de lo solicitado y/o el canon ofrecido. -

IV. **PERÍODO DE LA CONCESIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LAS OBRAS**

Artículo 10. La vigencia del Contrato de Concesión dará comienzo el día siguiente al de la firma del mismo por el PERÍODO BÁSICO de CUATRO (4) años con opción a prórroga por UN (1) año más. La potestad de prorrogar el contrato será una opción exclusiva de la UNLP. -

Artículo 11. PLAZO DE EJECUCIÓN DE LAS OBRAS DE ACONDICIONAMIENTO DEL SECTOR PARA LA EXPLOTACIÓN DEL RESTO/BAR: Las obras propuestas por el contratista y aprobadas por la UNLP, para el acondicionamiento del sector para la explotación deberán llevarse a cabo en el plazo establecido por la UNLP a tal efecto. El incumplimiento de los plazos estipulados configurará causal de rescisión del contrato, conforme a lo previsto en el artículo 21 del presente Pliego.

Artículo 12. El Concesionario tomará posesión del sector de explotación en estado de perfectas condiciones. El Concesionario efectuará por su exclusiva cuenta todos los trabajos de remodelación, adecuación, modificaciones y adaptaciones edilicias y cualquier otro trabajo complementario que se pretenda realizar para poner en funcionamiento el RESTO / BAR, atendiendo a lo previsto en el artículo 13 del presente Pliego. El concesionario será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados a los bienes objeto de la concesión que no obedezcan al uso normal de los mismos.

Artículo 13. ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE LA CONCESIÓN: La UNLP dará la posesión de las construcciones e infraestructura existente al Concesionario mediante Acta, incluyendo inventario de los elementos y su estado, dentro de los QUINCE (15) días corridos contados a partir del día hábil inmediato siguiente de la firma del contrato. El adjudicatario no podrá tomar posesión de la unidad antes de la firma del contrato correspondiente. Asimismo, el Concesionario deberá cumplir, previo otorgamiento de la posesión del local, la integración de la garantía de cumplimiento de contrato, y contratación de los seguros solicitados en el artículo 15° del presente Pliego, dentro de los CINCO (5) días de firmado el contrato.

Toda modificación que el concesionario considere oportuno introducir en el proyecto de adecuación referido en el artículo anterior, solamente podrá concretarla con la previa autorización expresa otorgada por la UNLP en forma escrita, para lo cual la peticionante expresará en detalle todas y cada una de las modificaciones propuestas y fundamentará debidamente la

necesidad de realizarlas en procura de una óptima prestación del servicio a brindar.

Todas las mejoras edilicias permanentes, tecnológicas, o de cualquier tipo que el concesionario introduzca en el bien concesionado, quedarán incorporadas al patrimonio de la UNLP, y no darán lugar a compensación alguna.

Artículo 14. La UNLP otorgará con carácter de Contrato de Concesión para la explotación de un RESTO / BAR un local con instalación eléctrica, agua corriente y gas natural de acuerdo a las características definidas en el Anexo IV del presente Pliego, a saber:

*El Sector (1), definido como unidad funcional integral y autónoma de **352,05 m²** y con acceso directo desde el hall principal del edificio, que engloba el salón, cocina y barra y sanitarios del BAR.

*El Sector (2), que comprende una terraza semicubierta en doble altura situada en la esquina de las calles 7 y 48, de **171,50 m²**, vinculada funcional y espacialmente de forma directa con el salón, con la vía pública a través de un acceso específico y con el resto de la manzana toda de la Universidad a través del Pasaje del Bicentenario.

*Sector (3) -Subsuelo- Definida el área específica de emplazamiento del BAR, la UNLP pone a disposición del concesionario un local ubicado en el primer subsuelo del edificio (debajo de la cocina), a los fines de garantizar un ámbito apto para el almacenamiento de insumos, disposición de heladeras y/o cámaras frigoríficas y cualquier otro uso relativo al estibado, en cumplimiento estricto de las pautas de Seguridad e Higiene de aplicación. Dicho local, al cual se le accede desde el sistema general de movimientos del edificio, cuenta con una superficie útil de **62,70 m²**. Su

afectación al uso no será excluyente, quedando la misma a voluntad de la concesionaria al momento de la firma del contrato.

La explotación se otorgará con carácter exclusivo en el EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF -GRUPO URBANO CENTRO de la UNLP - Calle 7 esq. 48 - La Plata - Provincia de Buenos Aires por el período previsto en el contrato.

V. **OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO**

Artículo 15. Sin perjuicio de lo establecido en los restantes artículos del presente Pliego y la normativa aplicable, serán OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO las siguientes:

1°. El concesionario será responsable de la conducta de su personal dentro de la UNLP, de la relación laboral y/o legal que los vincule, del cumplimiento de los requisitos de seguridad e higiene dentro del local, sanitarios, presentación, vestimenta adecuada y trato con el público.

En toda contratación del personal, el Concesionario deberá respetar las Leyes Nacionales de Trabajo, siendo exclusivamente responsable por el cumplimiento de la normativa vigente en la materia.

Sin perjuicio de lo anterior, se hace especial hincapié en que el personal afectado al servicio deberá contar con la cobertura de una Aseguradora de Riesgos de Trabajo y seguro colectivo de vida obligatorio, por el tiempo que esté bajo su dependencia. En el caso que el Concesionario disponga de personal Autónomo (sin relación de dependencia), deberá exigir a los mismos el correspondiente seguro de Accidentes Personales.

2°. Cumplimentar estrictamente las disposiciones normativas vigentes que sean de aplicación, de acuerdo a la naturaleza de la concesión, y afrontar por su exclusiva cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones y demás obligaciones que afecten la actividad comercial a desarrollar.

3°. Contratar por su exclusiva cuenta los siguientes seguros:

*Responsabilidad Civil por los riesgos de los visitantes usuarios de los servicios, con cláusula adicional de suministro de alimentos y según corresponda, con Cláusula adicional de cobertura por Daños a Bienes de Terceros, considerándose como Terceros a toda persona que visite el local explotado y/o utilice los servicios concesionados, ya sean visitantes, turistas, invitados, y/o toda persona que no mantenga relación laboral con el titular de la Póliza, y cualquier otro adicional y/o póliza específica que contemple la actividad autorizada. La cobertura de estos seguros abarcará todo el período de prestación del servicio, y las pólizas respectivas estarán endosadas a favor de la UNLP, como así también sus constancias de renovación, y se presentarán en la Dirección de Seguridad e Higiene y Desarrollo Sustentable de la UNLP antes del comienzo de la actividad comercial.

*Accidentes Personales por muerte e incapacidad permanente, ya sea total o parcial incluyendo preferentemente dicha póliza la asistencia médico-farmacéutica por los gastos emergentes del accidente. En el caso de no incluir en la póliza de accidentes, los gastos médicos emergentes del accidente, el Concesionario deberá brindar los servicios de atención médica y emergencias a su cargo y sin costo alguno para el visitante ni para la UNLP.

*Daños e incendio a bienes de propiedad del Concesionario y del Concedente. La respectiva póliza deberá estar endosada a favor de la UNLP.

4°. La unidad otorgada con carácter de contrato de concesión deberá estar indefectiblemente en funcionamiento desde el 1° de enero al 31 de diciembre de cada año. Los horarios serán: de lunes a domingo de 7:00 AM a 01:00 AM. Dichos horarios podrán extenderse con autorización expresa de la UNLP atendiendo al desarrollo de actividades programadas en el

ámbito universitario, debiendo comunicárselo al Concesionario con 48 horas de anticipación.

5°. El concesionario deberá concretar su actividad comercial de acuerdo a las características establecidas en el proyecto de explotación y el presente Pliego.

6°. El concesionario estará obligado a proveer los platos del día en la cantidad necesaria para satisfacer la demanda que se presente en la franja horaria establecida en el inciso 4. Dichos platos deberán ser diferentes entre sí de modo que resulte una real alternativa de consumo para los comensales. Los platos deberán elaborarse respetando los estándares nutricionales, porciones recomendadas, grupos de alimentos, etc., a fin de que los mismos resulten alternativas alimentarias saludables, adecuándose a la legislación vigente.

7°. El concesionario deberá en forma permanente tener a requerimiento del usuario la mercadería o artículos de consumo considerados básicos, siendo obligatoria la disponibilidad del "Menú Ejecutivo" y, mantener una lista de precios a la vista de los usuarios.

8°. Concretar su actividad a la comercialización de productos correspondientes al rubro RESTO / BAR en concordancia con la normativa actual y futura que rija la materia.

9°. Condicionar la elaboración de alimentos y comidas de manera tal que eviten la invasión de humos y olores, garantizando la evacuación de los residuos sólidos, semisólidos y líquidos, de acuerdo a los Anexo IV y V del presente Pliego.

10°. Mantener en forma permanente la higiene y conservación de todo el sector de explotación, acatando las indicaciones que sobre el particular pueda efectuar la UNLP a través de su personal autorizado. En caso de incumplimiento, la UNLP intimará al Concesionario a tomar las medidas

pertinentes. De continuar los incumplimientos reiterados, la UNLP dispondrá los trabajos necesarios, cuyo costo le será cobrado al concesionario y configurará causal suficiente de rescisión del contrato, conforme lo previsto en el artículo 21 del presente Pliego.-

11°. Mantener permanente buen trato a los clientes para lo cual prestará el máximo de cuidado en la elección del personal que desarrolle tareas de atención al público.-

12°. Posibilitar todas las inspecciones que la UNLP y las autoridades competentes en su respectivo ámbito disponga, permitiendo el acceso a todos los sectores que integran la unidad, registros y documentación que avalen el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Asimismo, la UNLP podrá solicitar los controles de salubridad de los organismos públicos competentes. Es causa suficiente de rescisión la constatación de faltas de gravedad y/o aquellas que no sean subsanadas en el plazo que establezca la Dirección de Seguridad e Higiene y Desarrollo Sustentable de la UNLP relativa al estado de higiene o salubridad del servicio del Concesionario. La UNLP también podrá requerir la inspección laboral por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social para el control del cumplimiento de las obligaciones correspondientes.

13°. Hacer entrega del sector a la finalización del contrato o dispuesta su rescisión por la UNLP con las instalaciones fijas en perfecto estado de conservación salvo los deterioros naturales causados por el buen uso y el transcurso del tiempo.

14°. El concesionario deberá mantener los bienes de propiedad de la UNLP afectados a la concesión en perfectas condiciones de conservación, uso y goce, efectuando los trabajos de mantenimiento o mejoras que correspondan, siendo responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados que no obedezcan al uso normal de los mismos. En caso de no

reponer dichos bienes, la UNLP dispondrá los trabajos necesarios para hacerlo, cuyo costo le será cobrado al concesionario y configurará causal suficiente de rescisión del contrato, conforme lo previsto en el artículo 21 del presente Pliego. Si en el momento de recibir las instalaciones y los bienes el contratista no formulara observación, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones.

15°. Los bienes e instalaciones de la unidad concesionada, comprendidas las ventanas, aleros, cristales, puertas de acceso y mejoras interiores de carácter fijo son propiedad de la UNLP, no pudiendo ser retirados ni modificados sin la previa autorización escrita de la UNLP. Todas las mejoras que efectúe el contratista pasarán a la terminación del contrato a propiedad de la UNLP sin que ello otorgue derecho a compensación o indemnización alguna.

16°. Desde la entrega de la tenencia del local a explotar, el Concesionario asumirá la responsabilidad patrimonial exclusiva por los daños y perjuicios que pudiera ocasionar a personas o cosas, por sí o por medio de su personal, empleados, sus proveedores o cosas que sirva dentro del área de concesión. Será igualmente responsable por el incumplimiento de la reglamentación e indicaciones que efectúe la UNLP.

17°. Los gastos de luz, agua, gas, electricidad, teléfono e internet correrán por cuenta del Concesionario. La UNLP establecerá los mecanismos y/o parámetros para determinar el consumo de cada uno de los servicios a cargo del concesionario. Con respecto al servicio de gas natural, el concesionario deberá solicitar el cambio de titularidad a su nombre, atento a que el uso del mismo será exclusivo en el edificio para el sector de explotación concesionado.

18°. Cumplir con las obligaciones enumeradas en el artículo 183 del texto adoptado por Resolución del Presidente de la UNLP 1053 /2016.

19°. Cumplir con el servicio diario permanente de limpieza general de los sanitarios. Deberá asegurar diariamente la existencia permanente de papel higiénico, papel secamanos y jabón, como así también es de su exclusiva responsabilidad el mantenimiento y reparación de canillas y demás artefactos de los baños para el uso de las personas que concurran al establecimiento.

20°. El precio de los productos no deberá presentar diferencias significativas con respecto a valores de mercado.

21°. El concesionario será responsable de la vigilancia del sector de explotación, la UNLP no será responsable de robos ni hurtos que pudieran producirse dentro del establecimiento concesionado.

22°. El Concesionario deberá realizar las obras autorizadas por la UNLP para el correcto funcionamiento del proyecto de explotación, de acuerdo a lo establecido en los Artículos 12 y 13 del presente pliego. El incumplimiento de lo previsto configurará causal suficiente de rescisión del contrato, conforme lo previsto en el artículo 21 del presente Pliego.

Artículo 16. Sin perjuicio de las cláusulas del presente Pliego, quedan establecidas para el concesionario las siguientes prohibiciones:

1°. Realizar modificaciones en la estructura del sector de explotación, sin previa autorización por escrito otorgada por la UNLP.

2°. Subcontratar y/o transferir sus derechos y/o obligaciones contractuales, total o parcialmente, sin previa autorización por escrito de la UNLP.

3°. Permitir toda clase de juegos por dinero, naipes, dados, etc. sin previa autorización por escrito de la UNLP.

4°. Instalar aparatos mecánicos o electromecánicos de juego mediante el uso de monedas, fichas o discos, sin previa autorización por escrito de la UNLP.

5°. Obstruir o clausurar con muebles u otros objetos las aberturas de ventilación o tomas de aire.

6°. Instalar aparatos de audio, salvo para música dentro del sector de explotación, sin previa autorización por escrito de la UNLP.

7° Destinar los bienes a otro uso o goce que el estipulado en la presente contratación o hacer uso indebido de los mismos.

Artículo 17. Queda establecido que el incumplimiento del concesionario a sus obligaciones emergentes del presente pliego, en los casos que las restantes cláusulas no determinen penalidad expresa, dará derecho a la UNLP a disponer sanciones de Apercibimiento, Multa, o Rescisión del contrato, de acuerdo a la gravedad de la falta cometida.

Artículo 18. El importe de la multa a aplicar será equivalente al UNO POR CIENTO (1%) del monto anual del canon vigente al momento de la infracción, y la cantidad resultante de su aplicación deberá ser abonado en la UNLP en un plazo máximo de TRES (3) días hábiles contados a partir de la fecha de su notificación. En caso de no cumplir con el pago dentro del término, sufrirá un recargo del CINCUENTA POR CIENTO (50%) sobre dicho importe, o se resolverá la extinción de la concesión rescindiéndose el contrato.

Artículo 19. Las acciones y omisiones del concesionario que constituyan incumplimientos a sus obligaciones previstas en el presente Pliego, serán consideradas como infracciones individuales pasibles de sanciones independientes, no obstante responder a motivos idénticos y/o haberse verificado en el mismo procedimiento.

Artículo 20. Sin perjuicio de las sanciones y penalidades previstas en la normativa aplicable, el concesionario estará obligado a corregir en forma inmediata las causas que originen tales sanciones.

El incumplimiento de lo previsto en el párrafo anterior configurará causal suficiente de rescisión del contrato, conforme lo previsto en el artículo 21 del presente Pliego.

Artículo 21. Sin perjuicio de lo que determinan los restantes artículos para la aplicación de la sanción de rescisión de contrato, la UNLP podrá concretarla también en los siguientes casos:

a) Cuando el concesionario incurra en el incumplimiento del pago del canon en tiempo y forma dentro del plazo previsto en el artículo 8° del presente Pliego por DOS (2) meses consecutivos o TRES (3) meses alternados por año calendario.

b) Cuando se efectúen modificaciones no autorizadas por la UNLP en las instalaciones fijas que integran la unidad de explotación.

c) Cuando se compruebe el incumplimiento a la cobertura de seguros previstos en el artículo 15.

d) Cuando se compruebe el incumplimiento de las obligaciones previstas por los incisos 10 ,12 ,14, 19, 22 del artículo 15 del presente Pliego e inciso 7 del artículo 16 del Presente Pliego.

e) Cuando en un período menor de tres (3) meses el concesionario se hubiere hecho pasible a la aplicación de más de dos (2) sanciones por incumplimiento a sus obligaciones contractuales.

f) Cuando se declare la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso de acreedores del concesionario.

g) Falta de concurrencia al acto de entrega de la concesión, salvo causas justificadas a juicio de la UNLP.

h) Cuando el Concesionario destine el Sector 3 -Subsuelo- al desarrollo de cualquier actividad de lavado, producción, cocción y/o emplatado de alimentos.

i) Cuando se subcontrate o el contrato sea transferido en todo o parte, sin autorización expresa y previa por parte de la UNLP

j) Cuando se constatare un incumplimiento grave o interrupciones reiteradas de las obligaciones pautadas en el presente Pliego y la normativa vigente.

VI. READECUACIÓN DEL CANON / RENEGOCIACIÓN

Artículo 22. READECUACIÓN DEL CANON: La UNLP realizará mediciones a los efectos de determinar el mantenimiento de la ecuación económica financiera original del contrato. En el caso de que cuestiones relativas al desarrollo de la explotación, circunstancias externas y/o sobrevinientes o razones de interés público fundamenten su procedencia, la UNLP podrá efectuar la readecuación del canon, utilizando parámetros razonables que acrediten la variación.

Artículo 23. RENEGOCIACIÓN: Cuando circunstancias externas y/o sobrevinientes afecten de modo decisivo el equilibrio contractual, el Concesionario podrá solicitar someter a consideración y aprobación por parte de la UNLP, la renegociación de las condiciones del contrato.

VII. EXTINCIÓN, CADUCIDAD Y RESCISIÓN DEL CONTRATO

Artículo 24. Dispuesta la rescisión del Contrato de Concesión por causas atribuibles al concesionario, éste perderá a favor de la UNLP los depósitos

de garantías constituidos, sin perjuicio del ejercicio de las acciones que correspondan por los daños y perjuicios que pudieran haber ocasionado a la UNLP. En tal caso, la UNLP tomará posesión de las instalaciones y de sus existencias bajo inventario, sin más trámite.

Artículo 25. El incumplimiento de lo reglado por los Incisos 2º, 3º y 7º del artículo 16 del presente Pliego, determinará la extinción inmediata del Contrato de Concesión, con pérdida del depósito de garantía respectivo, pudiendo además establecerse la inhabilitación del contratista por el término de cuatro (4) años, lo que supone la pérdida de derecho a presentarse a una nueva licitación por la unidad concesionada.

VIII. **DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 26. MANTENIMIENTO DE OFERTA: El mantenimiento de la oferta será de SESENTA (60) DÍAS HÁBILES ADMINISTRATIVOS, contados a partir de la fecha de apertura de ofertas. El plazo de mantenimiento de la oferta se prorrogará en forma automática por un lapso igual al inicial, y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento con una antelación mínima de DIEZ (10) DÍAS CORRIDOS al vencimiento de cada plazo.

Artículo 27. Se acompaña al presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, formando parte del mismo, el Anexo I - Cláusulas Generales ; Anexo II - Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, Anexo III - Constancia de Retiro de Pliego, Anexo IV - Pautas Arquitectónicas Exigidas para la Instalación del Bar, Anexo V - Pautas en Seguridad e Higiene Exigidas

para la Instalación del Bar en el sector consignado en planos adjuntos,
Anexo VI – Planilla de cotización - Planos adjuntos.



ANEXO I

CLÁUSULAS GENERALES

Cláusula 1. NORMATIVA APLICABLE: El procedimiento licitatorio, el contrato y su ejecución, así como cualquier otra cuestión no prevista en el presente Pliego, se regirán por el Decreto Delegado 1.023/2001 - Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional - y sus modificatorias, el texto adoptado por la Resolución 1.053/2016 del Presidente de la UNLP, la Ordenanza CS UNLP 101/1972 y el resto de la normativa aplicable de la UNLP, en tanto corresponda.

Todos los documentos que integren el contrato serán considerados como recíprocamente explicativos.

En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

- A). Decreto Delegado 1.023/2001 y sus modificatorias;
- B). Texto adoptado por la Resolución 1.053/2016 del Presidente de la UNLP;
- C). El Pliego Único de Bases y Condiciones Generales;
- D). El Pliego de Bases y Condiciones Particulares;
- E). El Anexo de Cláusulas Generales;
- F). El contrato;
- G). La oferta;
- H). La adjudicación;

La presentación de ofertas sin observaciones significará por parte del oferente la aceptación lisa y llana, y el pleno conocimiento de todas las estipulaciones y la normativa que rigen el llamado, sin que pueda alegar en adelante su desconocimiento.

Cláusula 2. VISTA: Los oferentes podrán tomar vista del expediente por un lapso de DOS (2) días, a partir del día hábil siguiente de celebrado el acto de apertura.

Cláusula 3. EVALUACIÓN DE OFERTAS: Concluida el período de toma de vista del expediente, intervendrá la Comisión Evaluadora de Ofertas, quien dictaminará atendiendo a lo establecido en el Capítulo IX del texto adoptado por la Resolución 1.053/2016 del Presidente de la UNLP.

Cláusula 4. CAUSALES DE DESESTIMACIÓN NO SUBSANABLES:

- I. Si no estuviera redactada en idioma nacional.
- II. Si la oferta original no tuviera la firma del oferente o su representante legal en ninguna de las hojas que la integran.
- III. 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 hiciere a la esencia del contrato.
- IV. 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.
- V. Si estuviera escrita con lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros.
- VI. Si fuere formulada por personas que tuvieran una sanción vigente de suspensión o inhabilitación para contratar con la

Administración Nacional al momento de la etapa de evaluación ofertas.

- VII. Si fuera formulada por personas que no estuvieran incorporadas en el Sistema de Información de Proveedores a la fecha de culminación del período de evaluación de las ofertas.
- VIII. Si fuere formulada por personas humanas o jurídicas no habilitadas para contratar con la Administración Nacional de acuerdo a lo prescripto por el artículo 28 del Decreto Delegado N° 1.023/2001 y sus modificaciones, al momento de la etapa de evaluación de las ofertas.
- IX. Si contuviera condicionamientos.
- X. Si contuviera cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación o que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas.
- XI. Cuando contuviera errores u omisiones esenciales.
- XII. Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
- XIII. Si el oferente fuera inelegible de conformidad con lo establecido en el artículo 86 del texto adoptado por la Resolución 1.053/2016 del Presidente de la UNLP.
- XIV. Si transgrede la prohibición prescripta por el artículo 67 del texto adoptado por la Resolución 1.053/2016 del Presidente de la UNLP.
- XV. Si las muestras no fueran acompañadas en el plazo fijado en el pliego.

Cláusula 5. CAUSALES DE DESESTIMACIÓN SUBSANABLES: la Unidad Operativa de Contrataciones y/o la Comisión Evaluadora de Ofertas se encuentra facultada para intimar al oferente a que dentro del término de CINCO (5) días subsane los siguientes errores u omisiones:

- I. Constatación de datos o información;
- II. Si la oferta estuviera firmada en parte de sus fojas;
- III. Si la Garantía de Mantenimiento de la Oferta fuera insuficiente en el importe de la misma no mayor al DIEZ POR CIENTO (10%);
- IV. Si no acompañare la documentación exigida en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, se intimara a subsanarla. Si no lo hiciera o los requisitos exigibles no estuvieran vigentes se desestimara la oferta.

Desde el momento en que la Comisión intime a los oferentes a subsanar errores u omisiones hasta el vencimiento del plazo previsto para subsanarlos, se suspenderá el plazo que la Comisión Evaluadora de Ofertas tiene para expedirse.

Cláusula 6. NOTIFICACIÓN: El Dictamen de Evaluación será notificado dentro de los DOS (2) días de emitido, a la dirección de correo electrónico declarado por el oferente.

Cláusula 7. IMPUGNACIONES: Los interesados podrán interponer impugnaciones dentro de los CINCO (5) DÍAS HÁBILES ADMINISTRATIVOS de notificado el Dictamen. Durante ese término el expediente estará a disposición de los oferentes para su vista.

Cláusula 8. ADJUDICACIÓN: La adjudicación será notificada al adjudicatario y al resto de los oferentes, dentro de los TRES (3) días de

dictado el acto respectivo. Si se hubieran formulado impugnaciones contra el dictamen de evaluación de las ofertas, éstas serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación.

Cláusula 9. CONTRATO: El perfeccionamiento del Contrato de Concesión se producirá en la oportunidad de firmarse el instrumento respectivo.

La unidad operativa de contrataciones de la Presidencia notificará al adjudicatario, dentro de los DIEZ (10) días de la fecha de notificación del acto administrativo de adjudicación, que el contrato se encuentra a disposición para su suscripción por el término de TRES (3) días. Si vencido ese plazo el proveedor no concurriera a suscribir el documento respectivo, la Universidad podrá notificarlo por correo electrónico, produciéndose de este el modo el perfeccionamiento del contrato.

Cláusula 10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El que en el marco de la contratación de referencia resultare contratista tiene obligación de:

- Integrar la Garantía de Cumplimiento de Contrato, del DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total de la adjudicación, a presentar dentro de los CINCO (5) DÍAS de recibida la orden de compra o suscripto el contrato. Vencido dicho plazo la UNLP podrá rescindir el contrato con la pérdida de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta.
- Realizar Facturación Electrónica.
- Informar número de cuenta bancaria en moneda nacional, corriente o de ahorro, la que deberá hallarse abierta en alguno de los bancos adheridos al sistema, autorizados a operar como agentes pagadores, que se indican a continuación:

1. BANCO DE GALICIA Y BUENOS AIRES SA;
2. BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA;
3. BANCO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES;
4. CITIBANK NA
5. BBVA BANCO FRANCES SA;
6. BANCO SUPERVIELLE SA;
7. BANCO CIUDAD DE BUENOS AIRES;
8. BANCO PATAGONIA SA;
9. BANCO HIPOTECARIO SA;
10. BANCO SAN JUAN SA;
11. BANCO DEL TUCUMÁN SA;
12. BANCO SANTANDER RÍO SA;
13. BANCO DEL CHUBUT SA;
14. BANCO PROVINCIA DEL NEUQUÉN SA;
15. HSBC BANK ARGENTINA SA;
16. BANCO CREDICOOP COOPERATIVO LIMITADO;
17. BANCO DE VALORES SA;
18. BANCO ITAÚ ARGENTINA SA;
19. BANCO PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO;
20. BANCO MACRO SA;
21. NUEVO BANCO DEL CHACO SA;
22. NUEVO BANCO DE SANTA FE SA;
23. NUEVO BANCO DE ENTRE RÍOS SA;
24. INDUSTRIAL AND COMMERCIAL BANK OF CHINA
(ARGENTINA) SA.

Cláusula 11. PENALIDADES Y SANCIONES: los oferentes podrán ser pasibles a las siguientes penalidades y sanciones, no obstante las que se

encuentren previstas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y el resto de la normativa aplicable:

1. Pérdida de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta:

- I. Si el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento.
- II. Errores en la cotización denunciados por el oferente o detectados por la UNLP, antes del perfeccionamiento del contrato.

2. Pérdida de la Garantía de Cumplimiento de Contrato:

- I. Incumplimiento contractual.
- II. En caso de no integrar la Garantía de Cumplimiento de Contrato, la UNLP podrá rescindir el mismo y la Contratista deberá abonar el importe equivalente al valor de la mencionada garantía.
- III. Cesión del contrato sin autorización de la UNLP.

3. Rescisión por culpa del adjudicatario:

- I. Incumplimiento contractual.
- II. Desistimiento del contrato en forma expresa antes del vencimiento del plazo fijado.
- III. Vencido el plazo del cumplimiento original o de sus prórrogas.
- IV. Vencido el plazo de intimaciones de la UNLP.

Se ejecutará la Garantía de Cumplimiento de Contrato en forma total o parcial, afectándose en este último caso la parte no cumplida.

En los casos que exista la posibilidad de adjudicar el contrato al oferente que siga en orden de mérito, los daños y perjuicios en principio serán equivalentes a la diferencia del monto que deba abonarse al oferente que resulte adjudicatario en segundo término.

Cláusula 12. CATEGORIZACIÓN DE LA UNLP FRENTE A LOS IMPUESTOS:

La Universidad Nacional de La Plata se encuentra inscripta en la AFIP bajo el CUIT 30-54666670-7, siendo considerada su condición como Responsable Exento.

La UNLP actúa como agente de retención de los impuestos: IVA, Ganancias y aportes del Sistema Único de la Seguridad Social.

Cláusula 13. Está impedido de concurrir a esta contratación, bajo ninguna forma ni por interpósita persona, el que fuere deudor del fisco por cualquier concepto, el que se hallare en estado de interdicción judicial, el incapaz de contratar según la legislación común, el empleado y funcionario de la Administración Pública Nacional, Provincial y Municipal, y las firmas integradas total o parcialmente por estos. Igualmente no podrán participar las firmas, personas, empresas, etc., con arreglo a lo prescripto en el artículo 28 del Decreto Delegado 1.023/2001 - Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional -. Tampoco podrá presentarse aquella persona que haya sido sancionada con "caducidad de permiso precario" y/o "caducidad de contrato de concesión", siempre y cuando no haya vencido el período de inhabilitación que fija la disposición general respectiva.

Cláusula 14. SEGUROS: Previo a la efectiva ejecución de las actividades objeto de la Concesión, el Concesionario deberá entregar en la Dirección de Seguridad e Higiene y Desarrollo Sustentable de la UNLP las Pólizas requeridas.

El Concesionario se encuentra obligado a mantener informado a la UNLP, durante todo el plazo de la concesión, sobre la vigencia y las renovaciones de las pólizas de seguros exigidas. Producido el vencimiento de cada una de las pólizas y/o de las primas abonadas, el Concesionario deberá presentar

en la mencionada Dirección, y sin que ésta deba requerirlo previamente, las constancias de renovación y pago que correspondan, dentro de los CINCO (5) días hábiles contados a partir de cada vencimiento.

Las pólizas no deberán incluir franquicia, y en caso de que en el mercado asegurador no existiera oferta, la franquicia será a cargo del Concesionario exclusivamente, aclarándose tal circunstancia en la póliza respectiva o bien mediante declaración jurada presentada por el Concesionario. Tampoco podrán incluirse en las pólizas sub-límites que estén por debajo de los montos requeridos en el presente pliego.

Artículo 15. Las consultas al Pliego de Bases y Condiciones Particulares deberán efectuarse por escrito a la dirección de correo electrónico licitaciones@presi.unlp.edu.ar. No se aceptarán consultas telefónicas y no serán contestadas aquellas que se presenten fuera de término.

Cláusula 16. INDEMNIDAD: El concesionario deberá cumplir con toda la normativa correspondiente a la actividad que realiza y mantendrá indemne a su costa a la UNLP y a su personal contra todos los juicios, reclamos, demandas y responsabilidades de toda naturaleza o especie, incluidas las costas y gastos que se deriven de actos y omisiones del contratista o de su personal o de otras personas que ante él fueren responsables en el cumplimiento de cualquiera de los términos y condiciones de la presente contratación. El incumplimiento de la presente configurará causal suficiente de rescisión del contrato, conforme lo previsto en el artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Cláusula 17. JURISDICCIÓN: En caso de cualquier tipo de conflicto a resolverse en sede judicial, ambas partes se someten a la jurisdicción de los

tribunales federales, con asiento en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires, renunciando a toda otra jurisdicción.



ANEXO II

PLIEGO ÚNICO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES

Artículo 1°. **CÓMPUTO DE PLAZOS:** Todos los plazos en el presente pliego se computarán en días hábiles administrativos, salvo que se disponga expresamente lo contrario.

Artículo 2°. **NOTIFICACIONES:** Todas las notificaciones entre la jurisdicción o entidad contratante y los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, podrán realizarse válida e indistintamente por cualquiera de los medios indicados en el artículo 56 del texto adoptado por Resolución N° 1053/16 de la UNLP.

Cuando se notificara por acceso directo de la parte interesada, su apoderado o representante legal al expediente, se deberá dejar constancia de tal situación en las actuaciones indicando la fecha en que se tomó vista y se tendrá por notificado el día de acceso al expediente.

Si se notificara por presentación espontánea de la parte interesada, su apoderado o representante legal, de la que resulte estar en conocimiento de la actuación respectiva, se tendrá por notificado el día en que se realizó la presentación, salvo que de la misma resulte que haya tomado conocimiento en una fecha anterior.

En los casos en que la notificación se curse por cédula, por carta documento o por otros medios habilitados por las empresas que brinden el servicio de correo postal deberá remitirse al domicilio constituido y se tendrá por notificada en la fecha indicada en el respectivo acuse de recibo o en la constancia en donde se informe el resultado de la diligencia. Los datos

del seguimiento de envío que se obtengan desde el sitio de internet oficial de las empresas que brinden el servicio de correo postal serán válidos para acreditar la notificación.

Las notificaciones cursadas por el ente o jurisdicción contratante mediante fax o correo electrónico se tendrán por notificadas el día en que fueron enviadas, sirviendo de prueba suficiente, las constancias que tales medios generen para el emisor, certificadas por el titular de la unidad operativa de contrataciones.

Artículo 3°. CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO ESPECIAL: Los pliegos de bases y condiciones particulares o las bases del llamado deberán permitir la constitución de domicilio especial en cualquier territorio nacional o extranjero, en éste último caso, siempre que no cuente con domicilio o representación legal en el país, situación que deberá acreditarse mediante declaración jurada. En el caso en que no se constituyera un domicilio especial en la respectiva oferta se tendrá por domicilio constituido el declarado bajo el título "Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la Oficina Nacional de Contrataciones" en la base de datos que administra ese órgano rector.

Artículo 4°. FAX Y CORREO ELECTRÓNICO: Los pliegos de bases y condiciones particulares o las bases del llamado deberán permitir la constitución de un número de fax y una dirección de correo electrónico para el procedimiento de selección de que se trate.

Artículo 5°. VISTA DE LOS ORIGINALES DE LAS OFERTAS: Durante el acto de apertura, cualquiera de los presentes podrá requerir la vista de los precios cotizados en las ofertas presentadas.

La vista del resto de los originales de las ofertas se llevará a cabo por el término de DOS (2) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente al de la apertura, de conformidad con el artículo 76° del texto adoptado por Resolución N° 1053/16 de la UNLP. El titular de la unidad operativa de contrataciones deberá, de oficio o a pedido de parte, ampliar dicho plazo cuando el volumen o la complejidad de la contratación lo amerite.

Artículo 6°. PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS: Las ofertas se deberán presentar en el lugar y hasta el día y hora que determine la jurisdicción o entidad contratante en la convocatoria.

Como constancia de su recepción el oferente podrá solicitar que se le extienda un recibo.

La comprobación de que una oferta presentada en término y con las formalidades en este Pliego Único y en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado no estuvo disponible para ser abierta en el momento de celebrarse el acto de apertura, dará lugar a la revocación inmediata del procedimiento, cualquiera fuere el estado de trámite en que se encuentre, y a la iniciación de las actuaciones sumariales pertinentes.

Artículo 7°. INMODIFICABILIDAD DE LA OFERTA: La posibilidad de modificar la oferta precluirá con el vencimiento del plazo para presentarla, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia.

Si en forma previa al vencimiento del plazo para presentar ofertas, un oferente quisiera corregir, completar o reemplazar una oferta ya presentada en un mismo procedimiento de selección, se considerará como válida la última propuesta presentada en término.

Artículo 8°. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura, salvo que en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado se fijara un plazo diferente, pudiendo ser mayor o menor al indicado en el presente artículo. El plazo de mantenimiento de la oferta deberá ser razonable a los fines de evitar consecuencias disvaliosas o inconvenientes.

El plazo de mantenimiento de oferta se prorrogará en forma automática por un lapso igual al inicial o por el que se fije en el correspondiente pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado y así sucesivamente, salvo que el respectivo oferente, manifestare en forma expresa, su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 66° del texto adoptado por Resolución N° 1053/16 de la UNLP.

El plazo de mantenimiento de oferta prorrogado en forma automática por períodos consecutivos no podrá exceder de UN (1) año contado a partir de la fecha del acto de apertura.

El oferente podrá manifestar en su oferta que no renueva el plazo de mantenimiento de la misma al segundo período o que la mantiene por una determinada cantidad de períodos.

Artículo 9°. COTIZACIÓN: Los oferentes podrán presentar ofertas por uno, varios o todos los renglones que integren el pliego de bases y condiciones particulares o las bases del llamado. Cuando se trate de procedimientos bajo la modalidad llave en mano o se hubiere establecido la cotización por grupo de renglones deberán cotizar todos los renglones que integren el

pliego de bases y condiciones particulares o las bases del llamado o el grupo de renglones respectivamente.

Cuando de conformidad con el artículo 70° inciso g) punto 2 y artículo 197° del texto adoptado por Resolución N° 1053/16 de la UNLP las micro, pequeñas y medianas empresas y los oferentes que cumplan con los criterios de sustentabilidad realicen cotizaciones en los porcentajes fijos que se establezcan en los pliegos de bases y condiciones, el resto de los interesados podrá cotizar diferentes precios considerando los diferentes porcentajes de adjudicación posibles, sin perjuicio de que deberán presentar la oferta pertinente por la cantidad total indicada para cada renglón. En los casos donde no se permita la presentación de cotizaciones parciales, deberán únicamente cotizar por la cantidad total indicada para cada renglón.

En los casos en que el porcentaje de cotización parcial permitido no arrojará una cantidad exacta y por la naturaleza de la prestación exista imposibilidad de entregar dicha cantidad, las ofertas deberán ser efectuadas por la cantidad exacta en más o en menos más cercana a la cantidad que resulte de aplicar el porcentaje dispuesto en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado.

Artículo 10°. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR: Junto con la oferta y formando parte de la misma:

a) Todos los oferentes deberán acompañar:

1.- La garantía de mantenimiento de la oferta o la constancia de haberla constituido, en los casos en que corresponda.

2.- Las muestras, si así lo requiriera el pliego de bases y condiciones particulares o las bases del llamado.

3.- La restante información y documentación requerida en los respectivos pliegos de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado.

Artículo 11. OFERENTES EXTRANJEROS: Junto con la oferta y formando parte de la misma:

a) Todos los oferentes extranjeros deberán presentar la documentación referenciada en el artículo 10 inciso a) del presente.

b) Las personas humanas no residentes en el país deberán presentar:

1. Copia fiel del pasaporte o documento de identificación del país de origen en caso de no poseer pasaporte.

2. Copia fiel del formulario de inscripción en el ente tributario del país de origen o constancia equivalente.

c) Las personas jurídicas que tengan la sede principal de sus negocios en el extranjero y no tengan sucursal debidamente registrada en el país deberán presentar:

1. Documentación que acredite la constitución de la persona jurídica conforme a las normas que rijan la creación de dichas instituciones.

2. Documentación que acredite la personería (mandato, acta de asamblea en el que se lo designe como representante de la entidad respectiva, etc.) del apoderado o mandatario que actúe en representación de la entidad respectiva.

3. Nota, con carácter de declaración jurada, conteniendo la enumeración de las normas que regulan la constitución, funcionamiento, eventual disolución de las mismas y la representación legal.

4. Copia fiel del formulario de inscripción en el ente tributario del país de origen o constancia equivalente.

d) La documentación mencionada precedentemente, deberá ser acompañada de la pertinente legalización efectuada conforme se indica:

1. De tratarse de actos que no fueron celebrados en países signatarios de la Convención de La Haya la legalización deberá ser practicada por autoridad consular argentina.

2. Cuando se trate de actos celebrados en países signatarios de la Convención mencionada en el punto anterior la documentación deberá contar con la pertinente "apostilla" que dispone el primer párrafo del artículo 3° del referido tratado, en tanto se tratara de:

2.1. Documentos emitidos por una autoridad o un funcionario perteneciente a un tribunal del Estado signatario, inclusive los extendidos por un fiscal de justicia, un secretario o un oficial de justicia.

2.2. Documentos administrativos.

2.3. Actas notariales.

2.4. Certificaciones oficiales en documentos firmados por personas privadas (tal como la certificación del registro de un documento o de una fecha determinada) y la autenticación de firmas en documentos de carácter privado.

Cuando se trate de documentos no comprendidos en los puntos 2.1. al 2.4. del presente inciso d), deberán aplicarse las disposiciones del punto 1.

3. La traducción certificada por traductor público nacional matriculado en la República Argentina —la que deberá comprender inclusive, el texto de la apostilla mencionada precedentemente—, cuando la documentación aportada esté redactada en idioma extranjero.

Artículo 12. VISITAS: Cuando en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado se estipulara la obligación de efectuar visitas, la jurisdicción o entidad contratante deberá justificar los motivos por los cuales las mismas resultan necesarias. En todos los casos, las visitas podrán realizarse en los días hábiles que tengan lugar durante el

plazo de antelación a la fecha fijada para la apertura de las ofertas, según el tipo de procedimiento, en los horarios establecidos en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado, en los que también se podrá habilitar días inhábiles para su realización.

Artículo 13. ERRORES DE COTIZACIÓN: En todos los casos en que se detecte un error en los montos totales cotizados, bien sea por renglón, por grupo de renglones o por el total general de la oferta, se tomará como válido el precio unitario cotizado.

Si como consecuencia de la aplicación de la solución establecida en el presente artículo el monto de la garantía de mantenimiento de oferta acompañada deviniera insuficiente, el organismo contratante intimará al oferente a integrar el valor correspondiente dentro del término de DOS (2) días de notificado, como mínimo, salvo que en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado se fijara un plazo mayor.

Todo otro error en la cotización denunciado por el oferente o detectado por el organismo contratante, de oficio o por intervención de terceros, antes de la adjudicación, producirá la desestimación de la oferta en los renglones pertinentes, con pérdida de la garantía de mantenimiento.

Artículo 14°. MEJORA DE PRECIO: Además de las situaciones en que expresamente se permite la mejora de precios, el organismo contratante podrá solicitar al oferente que se encuentre primero en el orden de mérito una mejora de precios.

Si el oferente no mejorara el precio de su oferta igualmente podrá ser adjudicado si su oferta se entiende conveniente.

Artículo 15°. GARANTÍA DE IMPUGNACIÓN: La garantía de impugnación se constituirá de la siguiente forma:

a) De impugnación al dictamen de evaluación: la garantía de impugnación será exigible, únicamente, cuando se encuentre prevista en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado y el interesado u oferente hubiere presentado más de DOS (2) impugnaciones en un año calendario contra dictámenes de evaluación emitidos en el ámbito de la Unidad Operativa de Contrataciones que gestiona el procedimiento.

El importe de la garantía de impugnación será equivalente al TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato.

Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

Si el impugnante fuera alguien que no reviste la calidad de oferente en ese procedimiento o para el renglón o los renglones en discusión y el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación será equivalente al monto fijo que se estipule en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado.

Cuando lo que se impugnare no fuere uno o varios renglones específicos, sino cuestiones generales o particulares del dictamen de evaluación, el importe de la garantía de impugnación será equivalente al monto fijo que se estipule en el pliego de bases y condiciones particulares o en las bases del llamado.

Cuando se impugne la recomendación efectuada sobre uno o varios renglones específicos y, además, cuestiones generales o particulares del

dictamen de evaluación, el importe de la garantía de impugnación se calculará acumulando los importes que surjan de aplicar los criterios estipulados con anterioridad.

b) De impugnación al dictamen de preselección: en los casos de impugnaciones contra la precalificación, en las licitaciones o concursos de etapa múltiple, la garantía será por el monto determinado en el pliego de bases y condiciones particulares.

En aquellos procedimientos de selección en los que se previera que las cotizaciones pudieran contemplar la gratuidad de la prestación, o bien implicar un ingreso para la jurisdicción o entidad contratante, las garantías de impugnación al dictamen de evaluación e impugnación al dictamen de preselección serán establecidas en un monto fijo en los respectivos pliegos de bases y condiciones particulares o bases del llamado.

Artículo 16º. ADJUDICACIÓN: La adjudicación deberá recaer sobre la oferta más conveniente para la jurisdicción o entidad contratante. Podrá adjudicarse aun cuando se hubiera presentado una sola oferta.

La adjudicación podrá realizarse por renglón o por grupo de renglones, de conformidad con lo que dispongan los pliegos de bases y condiciones particulares o las bases del llamado.

En los casos en que se permita la cotización parcial, la adjudicación podrá ser parcial, aun cuando el oferente hubiere cotizado por el total de la cantidad solicitada para cada renglón.



ANEXO III

RETIRO PLIEGO LPN 9/22.

La Plata, de de 2022.-

REFERENCIA: LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 9/2022.

EXPEDIENTE: 0100-009098/2022-000.

EN EL DÍA DE LA FECHA EL REPRESENTANTE DE LA FIRMA

RETIRA PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES REFERENTE A LA CONCESIÓN SECTOR BAR EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF -GRUPO URBANO CENTRO, CUYA APERTURA DE OFERTAS ESTÁ PREVISTA PARA EL DÍA 16 DE AGOSTO DE 2022 A LAS 10:30 HORAS.

FIRMA:

ACLARACIÓN:

DOMICILIO:

E-MAIL:

TEL:



ANEXO IV

PAUTAS ARQUITECTÓNICAS EXIGIDAS PARA LA INSTALACIÓN DEL BAR

El edificio Sergio Karakachoff de la UNLP es sede del Centro de Posgrados, Centro de Convenciones, Centro de Arte, Centro Multimedial (Canal de TV universitaria, Radio Universidad), un anexo del Banco Nación, un local comercial perteneciente a la Editorial de la UNLP y actividades administrativas de la presidencia de la UNLP.

Las actividades a desarrollarse en el edificio prevén una capacidad de uso simultáneo de aproximadamente 5000 personas, las cuales vienen a sumarse al personal estable y eventual de los edificios de la Presidencia de la UNLP y de la Facultad de Ciencias Económicas (ambos en la misma manzana), y del edificio Reforma Universitaria, sede de la Facultad de Ciencias Jurídicas y emplazado frente al edificio aquí consignado.

Junto a ello se debe considerar el emplazamiento urbano preferencial del edificio Sergio Karakachoff en términos generales y del sector destinado para la instalación específica del BAR en su interior, el cual además cuenta con una terraza-mirador semicubierta que, situada en la esquina de 7 y 48, domina las vistas de todo el entorno.

En éste contexto, el ámbito exclusivo destinado a los fines de la instalación del BAR comprende:

El Sector (1), definido como unidad funcional integral y autónoma de 352,05 m² y con acceso directo desde el hall principal del edificio, que engloba el salón (con salida directa a la terraza (Sector 2), cocina y barra y sanitarios del BAR.

El Sector (2), que comprende una terraza semicubierta en doble altura situada en la esquina de las calles 7 y 48, de 171,50 m², vinculada funcional y espacialmente de forma directa con el salón, con la vía pública a través de un acceso específico y con el resto de la manzana toda de la Universidad a través del Pasaje del Bicentenario.

Ambos sectores se encuentran definidos, tanto en sus aspectos espaciales intrínsecos como en su relación con el entorno, de forma idéntica en virtud de ostentar fachada urbana en dos de sus caras, lo que se traduce en contar con generosas transparencias visuales que permiten integrar en un solo sitio las vistas de todo el entorno urbano. A modo de remate del planteo y alcanzando un potente carácter simbólico, la terraza semicubierta duplica su altura respecto de la del salón, fundiendo en su interior virtual la fachada del edificio de la Presidencia de la UNLP y la del Banco de la Nación Argentina, verdaderos emblemas del paisaje urbano céntrico de La Plata. La envolvente vidriada del salón en su cara hacia calle 48 engloba también los límites de la terraza contigua, garantizando unidad arquitectónica del conjunto al tiempo que dotándola de escala humana y protección climática y sonora en un espacio que media entre la ciudad y el BAR.

ÁMBITOS CONEXOS PASIBLES DE SER AFECTADOS

- Sector (3) -Subsuelo-

Definida el área específica de emplazamiento del BAR, la UNLP pone a disposición del concesionario un local ubicado en el primer subsuelo del edificio (debajo de la cocina), a los fines de garantizar un ámbito apto para el almacenamiento de insumos, disposición de heladeras y/o cámaras frigoríficas y cualquier otro uso relativo estrictamente al estibado, en cumplimiento estricto de las pautas de Seguridad e Higiene de aplicación.

Dicho local, al cual se le accede desde el sistema general de movimientos del edificio, cuenta con una superficie útil de 62,70 m². Su afectación al uso no será excluyente, quedando la misma a voluntad de la concesionaria al momento de la firma del contrato.

Queda excluida en el presente sector el desarrollo de cualquier actividad de lavado, producción, cocción y/o emplatado de alimentos. La UNLP se reserva el derecho de rescindir unilateralmente el contrato sin aviso previo en caso de incumplimiento de esta pauta.

EXIGENCIAS Y RESTRICCIONES ARQUITECTÓNICAS

Todos los aspectos espaciales, tecnológicos, estéticos y formales de los sectores consignados que guardan algún tipo de relación contextual (por continuidad, semejanza, uniformidad, etc.) con el resto del edificio "Sergio Karakachoff" o que comportan definiciones arquitectónicas en relación al predio en su conjunto o el edificio de la Presidencia no son susceptibles de ser modificados.

Esto es:

- Envoltente exterior del área aquí tratada (paramentos, carpinterías, barandas)
- Masa volumétrica general
- Condición espacial (terracea semicubierta en doble altura, salón único)
- Condición perceptiva del espacio y adyacencias (niveles de transparencia de los paños de cerramiento interior y exterior).

Tampoco son susceptibles de ser modificados los ámbitos conexos afectados y/o a afectar aquí especificados, salvo en los casos y modos definidos más abajo.

RESPONSABILIDADES POR CUENTA Y ORDEN DE LA CONCESIONARIA

- OBRAS EN ÁREAS CONEXAS A AFECTAR

A partir de la firma del contrato, sin solución de continuidad, previa aprobación por parte de la UNLP en todos sus aspectos técnicos y temporarios.

- OBRAS EN ÁREAS PURAS DEL BAR

A partir de la firma de contrato, sin solución de continuidad, previa aprobación por parte de la UNLP en todos sus aspectos técnicos y temporarios de cada tarea.

En todos los casos los aspectos generales y particulares de las obras a realizar deberán ser aprobados por ésta Secretaría.

- VENTILACIONES

En caso de surgir necesario, la concesionaria podrá ejecutar mejoras tendientes a lograr una mayor eficiencia en la ventilación mediante un sistema forzado de extracción de vapores y olores del local destinado a cocina. En tal caso todas las tareas y costos que ello suponga correrán por cuenta del interesado, debiendo presentar, de forma excluyente previo a cualquier tarea, la propuesta de acciones previstas para aprobación por parte de ésta Secretaría.



ANEXO V

PAUTAS EN SEGURIDAD & HIGIENE EXIGIDAS PARA LA INSTALACIÓN DEL BAR EN EL SECTOR CONSIGNADO EN PLANOS ADJUNTOS

La actividad que se concede se encuadra dentro de la Ordenanza N°10799 y se refiere a restaurantes, pubs, cafetería, resto-bares sin manifestaciones artísticas: Son aquellos locales que se dedican a la venta de bebida y comida en mesas. No podrán como uso complementario, habilitar reuniones danzantes, musicales y/o similares.

Para poder establecer la actividad que se solicita, es preciso cumplir con las siguientes normas y reglamentos:

Ordenanza 10799 (reglamentada por decreto 618/12)

Ley de riesgo del trabajo N°24.557

Ley de Higiene y seguridad laboral N°19.587

Decreto 351/79.

Ordenanza Municipal 10.703

Decreto 1248/00

REQUISITOS:

Elementos constructivos de los locales:

- Las condiciones de diseño, construcción y equipamiento a cumplir en materia de prevenciones contra incendios se ajustarán a lo normado por el Decreto Nacional 351/79 reglamentario de la Ley 19.589 sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo – Anexo VII – Capítulo 18.

- Los elementos constructivos de obras a realizar por la empresa, según sus usos, de acuerdo al presente Código, serán incombustibles y resistentes al fuego.

Plan de evacuación, protocolos y servicios exigidos a la concesionaria

- Servicio de Higiene y seguridad de la empresa
- Constancia de seguro de accidentes de trabajo en una ART para el personal en relación de dependencia
- Luces de emergencia, las cuales deberán estar instaladas con un sistema de energía autónoma que permita una perfecta visualización de las salidas de emergencia, y en caso de corte de energía deben estar ubicadas en forma tal que permitan visualizar el sentido de la evacuación en caso de corte de energía eléctrica. Estas deberán tener una autonomía no menor de 4 horas.
- Las puertas de acceso y salida de emergencia deberán cumplimentar lo establecido en la normativa nacional y provincial vigente.
- Cantidad y distribución de matafuegos. De acuerdo al cálculo de la carga de fuego correspondiente. Serán ABCPQS de 5 kg, la cantidad necesaria
- Cartel Indicador de Capacidad. El mismo deberá colocarse en la vía de acceso principal, resultando fácilmente visible desde el exterior, especificando los siguientes datos: a) Capacidad total del lugar conforme al factor ocupacional autorizado.
- Botiquín de primeros auxilios. Es obligación contar con botiquín de primeros auxilios, que contenga elementos acorde al asesoramiento del servicio médico o el asesor de seguridad e higiene, garantizando su fácil acceso.

- Constancia de contratación de servicio de urgencias médicas para los asistentes.
- Constancia de seguro de responsabilidad civil contra todo riesgo.
- Certificado de desratización del inmueble utilizado.
- El personal que se desempeñe en los locales comprendidos en el presente Código que manipulen alimentos deberá obtener su correspondiente libreta sanitaria.
- Capacitación sobre manipulación de alimentos, uso de extintores y evacuación, primeros auxilios.
- Realización de exámenes pre- ocupacionales.

Características en el/los sectores de elaboración de alimentos:

- Paredes:

Las paredes interiores deberán mantenerse lisas, sin grietas y de fácil limpieza, lavable.

- Descargas:

Tienen que estar protegidas con rejillas para evitar posibles obturaciones y el ingreso de plagas al interior del establecimiento y, además, permitir la limpieza de su interior.

- Condiciones de la cocina propiamente dicha:

Las chimeneas, hornos y hogares deben funcionar perfectamente, contando con dispositivos destinados a interceptar el hollín y, en caso necesario, con dispositivos para la aspiración de humo o extracción de aire.

Los útiles para la elaboración de la comida, deberán estar en perfectas condiciones de conservación e higiene, prohibiéndose el uso de los que contengan cobre o sus aleaciones.

No podrán guardarse en las cocinas otras cosas que los útiles de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada la higiene.

Las materias primas para la elaboración de alimentos deben disponerse en estanterías separadas como mínimo a 0,15 del piso.

El personal debe disponer de ropa de trabajo adecuada, con cofias y guantes para la manipulación de alimentos.

Será obligatorio el uso de dos (2) recipientes para residuos con tapa, en uno se depositarán los desperdicios y estará ubicado fuera del sector de elaboración de los comestibles, y el otro secundario se utilizará en el momento de la preparación de los alimentos y limpieza.

Otras consideraciones:

- Todos los equipos y maquinarias con partes móviles se mantendrán en perfecto estado de conservación. No se permitirá el anclaje directo de maquinarias o soportes de las mismas en paredes que den hacia sectores ajenos al área concesionada. El anclaje de toda máquina o partes móviles de las mismas en el suelo, pisos o estructuras se realizará interponiendo dispositivos anti vibratorios.
- En caso de colocar equipos, instalaciones o procesos que produzcan calor y/o frío y pudieran transmitirlos a través de los muros, tabiques o entrepisos divisorio del sector concesionado, deberán situarse distanciados de los mismos o apropiadamente aislados, a fin de evitar cambios térmicos.
- En caso de contar con instalaciones, equipos o procesos que produzcan humedad en cantidad tal que pudiera pasar a través de los muros o tabiques o entrepisos a sectores fuera del área

concesionada, deberán acondicionarse con una correcta aislación hidrófuga que impida el pasaje de la humedad

- Condiciones generales de la instalación eléctrica. Prueba de artefactos de seguridad: disyuntores, térmicas.
- Gas: aptitud general de la instalación.



ANEXO VI
PLANILLA DE COTIZACIÓN.

RENLÓN	DESCRIPCIÓN	PERÍODO	BASE MENSUAL	OFERTA MENSUAL
1			\$	
2			\$	
3			\$	
4			\$	



La Plata, abril de 2022

Edificio Sergio Karakachoff

**UBICACIÓN: Calle 48 e/ 6 & 7 - Grupo Urbano Centro
Sector BAR**

PAUTAS ARQUITECTÓNICAS EXIGIDAS PARA LA INSTALACIÓN DEL BAR

El edificio Sergio Karakachoff de la UNLP es sede del Centro de Posgrados, Centro de Convenciones, Centro de Arte, Centro Multimedial (Canal de TV universitaria, Radio Universidad), un anexo del Banco Nación, un local comercial perteneciente a la Editorial de la UNLP y actividades administrativas de la presidencia de la UNLP.

Las actividades a desarrollarse en el edificio prevén una capacidad de uso simultáneo de aproximadamente 5000 personas, las cuales vienen a sumarse al personal estable y eventual de los edificios de la Presidencia de la UNLP y de la Facultad de Ciencias Económicas (ambos en la misma manzana), y del edificio Reforma Universitaria, sede de la Facultad de Ciencias Jurídicas y emplazado frente al edificio aquí consignado.

Junto a ello se debe considerar el emplazamiento urbano preferencial del edificio Sergio Karakachoff en términos generales y del sector destinado para la instalación específica del BAR en su interior, el cual además cuenta con una terraza-mirador semicubierta que, situada en la esquina de 7 y 48, domina las vistas de todo el entorno.

En éste contexto, el ámbito **exclusivo** destinado a los fines de la instalación del BAR comprende:

El Sector (1), definido como unidad funcional integral y autónoma de **352,05 m²** y con acceso directo desde el hall principal del edificio, que engloba el salón (con salida directa a la terraza (Sector 2), cocina y barra y sanitarios del BAR.

El Sector (2), que comprende una terraza semicubierta en doble altura situada en la esquina de las calles 7 y 48, de **171,50 m²**, vinculada funcional y espacialmente de forma directa con el salón, con la vía pública a través de un acceso específico y con el resto de la manzana toda de la Universidad a través del Pasaje del Bicentenario.

Ambos sectores se encuentran definidos, tanto en sus aspectos espaciales intrínsecos como en su relación con el entorno, de forma idéntica en virtud de ostentar fachada urbana en dos de sus caras, lo que se traduce en contar con generosas transparencias visuales que permiten integrar en un solo sitio las vistas de todo el entorno urbano. A modo de remate del planteo y alcanzando un potente carácter simbólico, la terraza

semicubierta duplica su altura respecto de la del salón, fundiendo en su interior virtual la fachada del edificio de la Presidencia de la UNLP y la del Banco de la Nación Argentina, verdaderos emblemas del paisaje urbano céntrico de La Plata. La envolvente vidriada del salón en su cara hacia calle 48 engloba también los límites de la terraza contigua, garantizando unidad arquitectónica del conjunto al tiempo que dotándola de *escala humana* y protección climática y sonora en un espacio que media entre la ciudad y el BAR.

ÁMBITOS CONEXOS PASIBLES DE SER AFECTADOS

- Sector (3) -Subsuelo-

Definida el área específica de emplazamiento del BAR, la UNLP pone a disposición del concesionario un local ubicado en el primer subsuelo del edificio (debajo de la cocina), a los fines de garantizar un ámbito apto para el almacenamiento de insumos, disposición de heladeras y/o cámaras frigoríficas y cualquier otro uso relativo estrictamente al estivado, en cumplimiento estricto de las pautas de Seguridad e Higiene de aplicación. Dicho local, al cual se le accede desde el sistema general de movimientos del edificio, cuenta con una superficie útil de 62,70 m². Su afectación al uso no será excluyente, quedando la misma a voluntad de la concesionaria al momento de la firma del contrato. **Queda excluida en el presente sector el desarrollo de cualquier actividad de lavado, producción, cocción y/o emplatado de alimentos. La UNLP se reserva el derecho de rescindir unilateralmente el contrato sin aviso previo en caso de incumplimiento de esta pauta.**

EXIGENCIAS Y RESTRICCIONES ARQUITECTÓNICAS

Todos los aspectos espaciales, tecnológicos, estéticos y formales de los sectores consignados que guardan algún tipo de relación contextual (por continuidad, semejanza, uniformidad, etc.) con el resto del edificio "Sergio Karakachoff" o que comportan definiciones arquitectónicas en relación al predio en su conjunto o el edificio de la Presidencia **no son susceptibles de ser modificados.**

Esto es:

- Envolvente exterior del área aquí tratada (paramentos, carpinterías, barandas)
- Masa volumétrica general
- Condición espacial (terracea semicubierta en doble altura, salón único)
- Condición perceptiva del espacio y adyacencias (niveles de transparencia de los paños de cerramiento interior y exterior).

Tampoco son susceptibles de ser modificados los ámbitos conexos afectados y/o a afectar aquí especificados, salvo en los casos y modos definidos más abajo.

RESPONSABILIDADES POR CUENTA Y ORDEN DE LA CONCESIONARIA

- OBRAS EN ÁREAS CONEXAS A AFECTAR

A partir de la firma del contrato, sin solución de continuidad, previa aprobación por parte de la UNLP en todos sus aspectos técnicos y temporarios.

- OBRAS EN ÁREAS PURAS DEL BAR

A partir de la firma de contrato, sin solución de continuidad, previa aprobación por parte de la UNLP en todos sus aspectos técnicos y temporarios de cada tarea.

En todos los casos los aspectos generales y particulares de las obras a realizar deberán ser aprobados por ésta Secretaría.

- VENTILACIONES

En caso de surgir necesario, la concesionaria podrá ejecutar mejoras tendientes a lograr una mayor eficiencia en la ventilación mediante un sistema forzado de extracción de vapores y olores del local destinado a cocina. En tal caso todas las tareas y costos que ello suponga correrán por cuenta del interesado, debiendo presentar, de forma excluyente previo a cualquier tarea, la propuesta de acciones previstas para aprobación por parte de ésta Secretaría.

La Plata, abril de 2022

Edificio Sergio Karakachoff

UBICACIÓN: **Calle 48 e/ 6 & 7 - Grupo Urbano Centro**
Sector BAR

**PAUTAS EN SEGURIDAD & HIGIENE EXIGIDAS PARA LA INSTALACIÓN DEL BAR EN
EL SECTOR CONSIGNADO EN PLANOS ADJUNTOS**

La actividad que se concesiona se encuadra dentro de la Ordenanza N°10799 y se refiere a restaurantes, pubs, cafetería, resto-bares sin manifestaciones artísticas: Son aquellos locales que se dedican a la venta de bebida y comida en mesas. No podrán como uso complementario, habilitar reuniones danzantes, musicales y/o similares.

Para poder establecer la actividad que se solicita, es preciso cumplir con las siguientes normas y reglamentos:

Ordenanza 10799 (reglamentada por decreto 618/12)

Ley de riesgo del trabajo N°24.557

Ley de Higiene y seguridad laboral N°19.587

Decreto 351/79.

Ordenanza Municipal 10.703

Decreto 1248/00

REQUISITOS:

Elementos constructivos de los locales:

- Las condiciones de diseño, construcción y equipamiento a cumplir en materia de prevenciones contra incendios se ajustarán a los normado por el Decreto Nacional 351/79 reglamentario de la Ley 19.589 sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo – Anexo VII – Capítulo 18.
- Los elementos constructivos de obras a realizar por la empresa, según sus usos, de acuerdo al presente Código, serán incombustibles y resistentes al fuego.

Plan de evacuación, protocolos y servicios exigidos a la concesionaria

- Servicio de Higiene y seguridad de la empresa

- Constancia de seguro de accidentes de trabajo en una ART para el personal en relación de dependencia
- Luces de emergencia, las cuales deberán estar instaladas con un sistema de energía autónoma que permita una perfecta visualización de las salidas de emergencia, y en caso de corte de energía deben estar ubicadas en forma tal que permitan visualizar el sentido de la evacuación en caso de corte de energía eléctrica. Estas deberán tener una autonomía no menor de 4 horas.
- Las puertas de acceso y salida de emergencia deberán cumplimentar lo establecido en la normativa nacional y provincial vigente.
- Cantidad y distribución de matafuegos. De acuerdo al cálculo de la carga de fuego correspondiente. Serán ABCPQS de 5 kg, la cantidad necesaria
- Cartel Indicador de Capacidad. El mismo deberá colocarse en la vía de acceso principal, resultando fácilmente visible desde el exterior, especificando los siguientes datos: a) Capacidad total del lugar conforme al factor ocupacional autorizado.
- Botiquín de primeros auxilios. Es obligación contar con botiquín de primeros auxilios, que contenga elementos acorde al asesoramiento del servicio médico o el asesor de seguridad e higiene, garantizando su fácil acceso.
- Constancia de contratación de servicio de urgencias médicas para los asistentes.
- Constancia de seguro de responsabilidad civil contra todo riesgo.
- Certificado de desratización del inmueble utilizado.
- El personal que se desempeñe en los locales comprendidos en el presente Código que manipulen alimentos deberá obtener su correspondiente libreta sanitaria.
- Capacitación sobre manipulación de alimentos, uso de extintores y evacuación, primeros auxilios.
- Realización de exámenes pre- ocupacionales.

Características en el/los sectores de elaboración de alimentos:

- Paredes:

Las paredes interiores deberán mantenerse lisas, sin grietas y de fácil limpieza, lavable.

- Descargas:

Tienen que estar protegidas con rejillas para evitar posibles obturaciones y el ingreso de plagas al interior del establecimiento y, además, permitir la limpieza de su interior.

- Condiciones de la cocina propiamente dicha:

Las chimeneas, hornos y hogares deben funcionar perfectamente, contando con dispositivos destinados a interceptar el hollín y, en caso necesario, con dispositivos para la aspiración de humo o extracción de aire.

Los útiles para la elaboración de la comida, deberán estar en perfectas condiciones de conservación e higiene, prohibiéndose el uso de los que contengan cobre o sus aleaciones.

No podrán guardarse en las cocinas otras cosas que los útiles de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada la higiene.

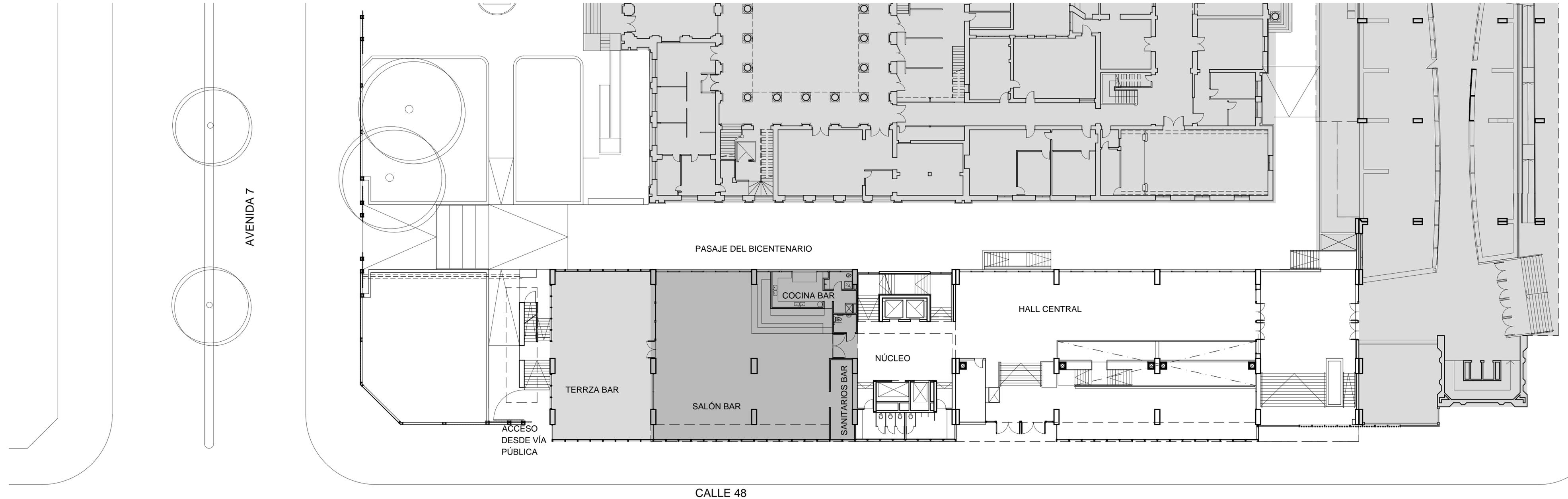
Las materias primas para la elaboración de alimentos deben disponerse en estanterías separadas como mínimo a 0,15 del piso.

El personal debe disponer de ropa de trabajo adecuada, con cofias y guantes para la manipulación de alimentos.

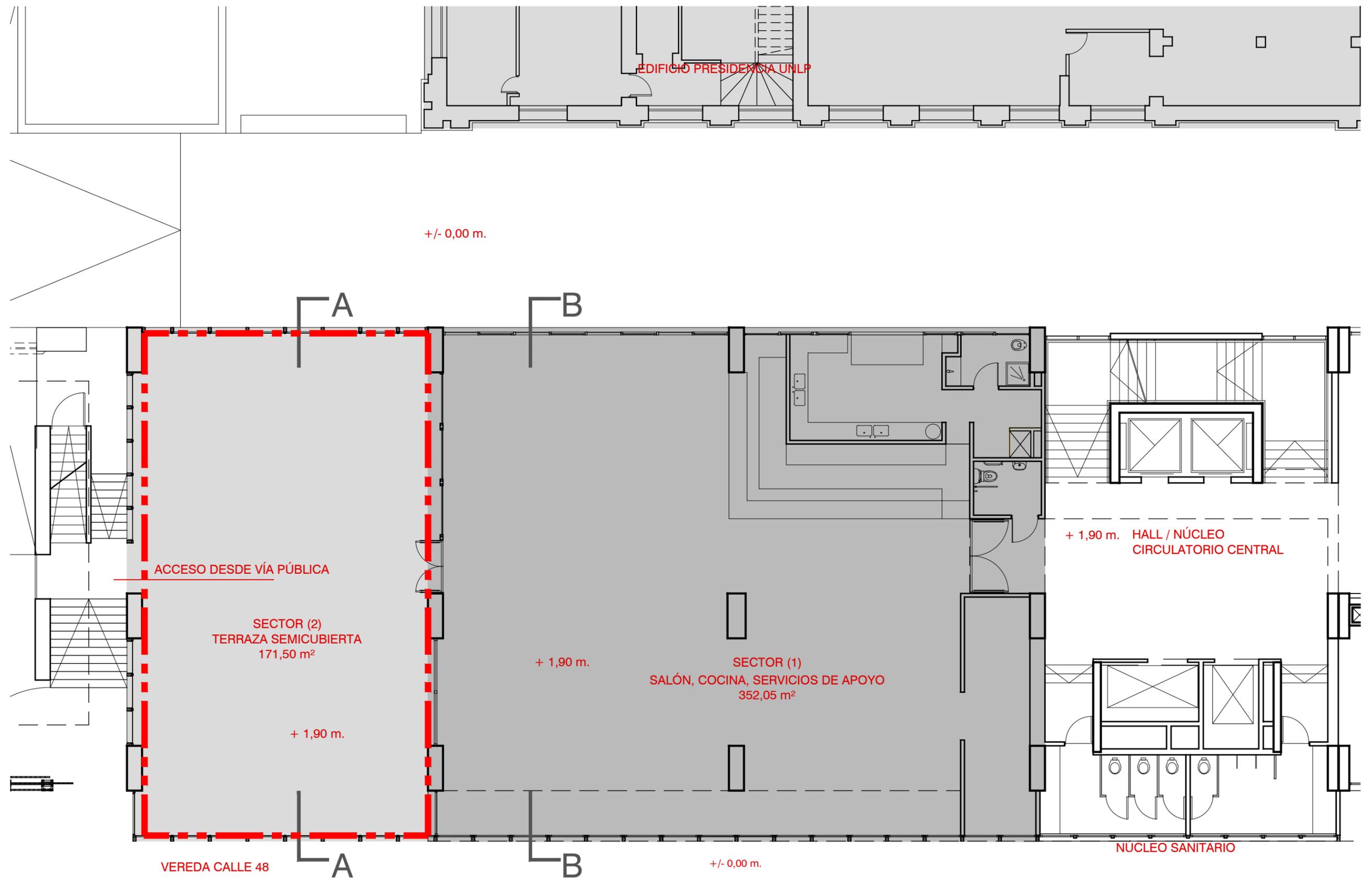
Será obligatorio el uso de dos (2) recipientes para residuos con tapa, en uno se depositarán los desperdicios y estará ubicado fuera del sector de elaboración de los comestibles, y el otro secundario se utilizará en el momento de la preparación de los alimentos y limpieza.

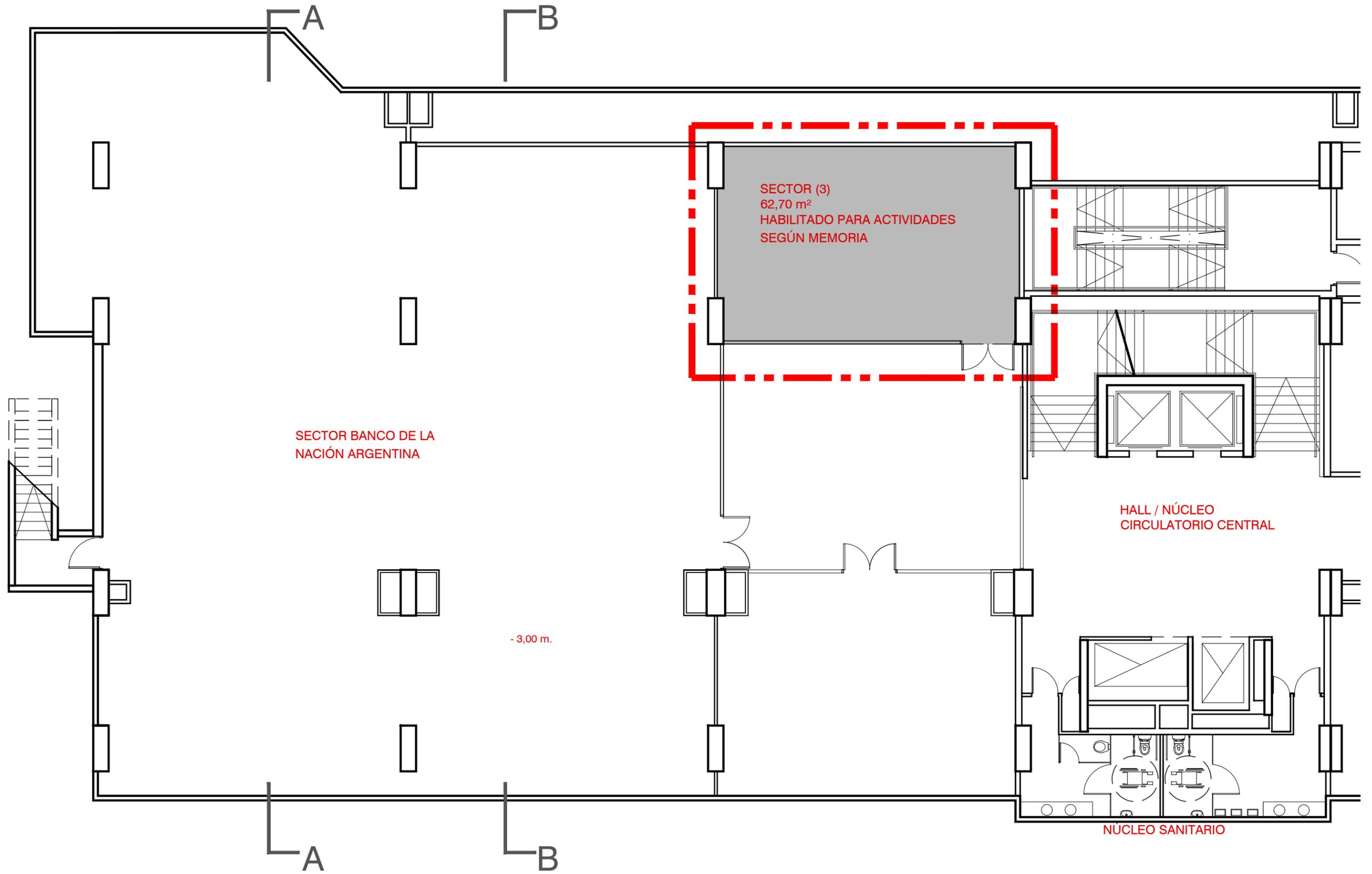
Otras consideraciones:

- Todos los equipos y maquinarias con partes móviles se mantendrán en perfecto estado de conservación. No se permitirá el anclaje directo de maquinarias o soportes de las mismas en paredes que den hacia sectores ajenos al área concesionada. El anclaje de toda máquina o partes móviles de las mismas en el suelo, pisos o estructuras se realizará interponiendo dispositivos anti vibratorios.
- En caso de colocar equipos, instalaciones o procesos que produzcan calor y/o frío y pudieran transmitirlos a través de los muros, tabiques o entrepisos divisorio del sector concesionado, deberán situarse distanciados de los mismos o apropiadamente aislados, a fin de evitar cambios térmicos.
- En caso de contar con instalaciones, equipos o procesos que produzcan humedad en cantidad tal que pudiera pasar a través de los muros o tabiques o entrepisos a sectores fuera del área concesionada, deberán acondicionarse con una correcta aislación hidrófuga que impida el pasaje de la humedad
- Condiciones generales de la instalación eléctrica. Prueba de artefactos de seguridad: disyuntores, térmicas.
- Gas: aptitud general de la instalación.

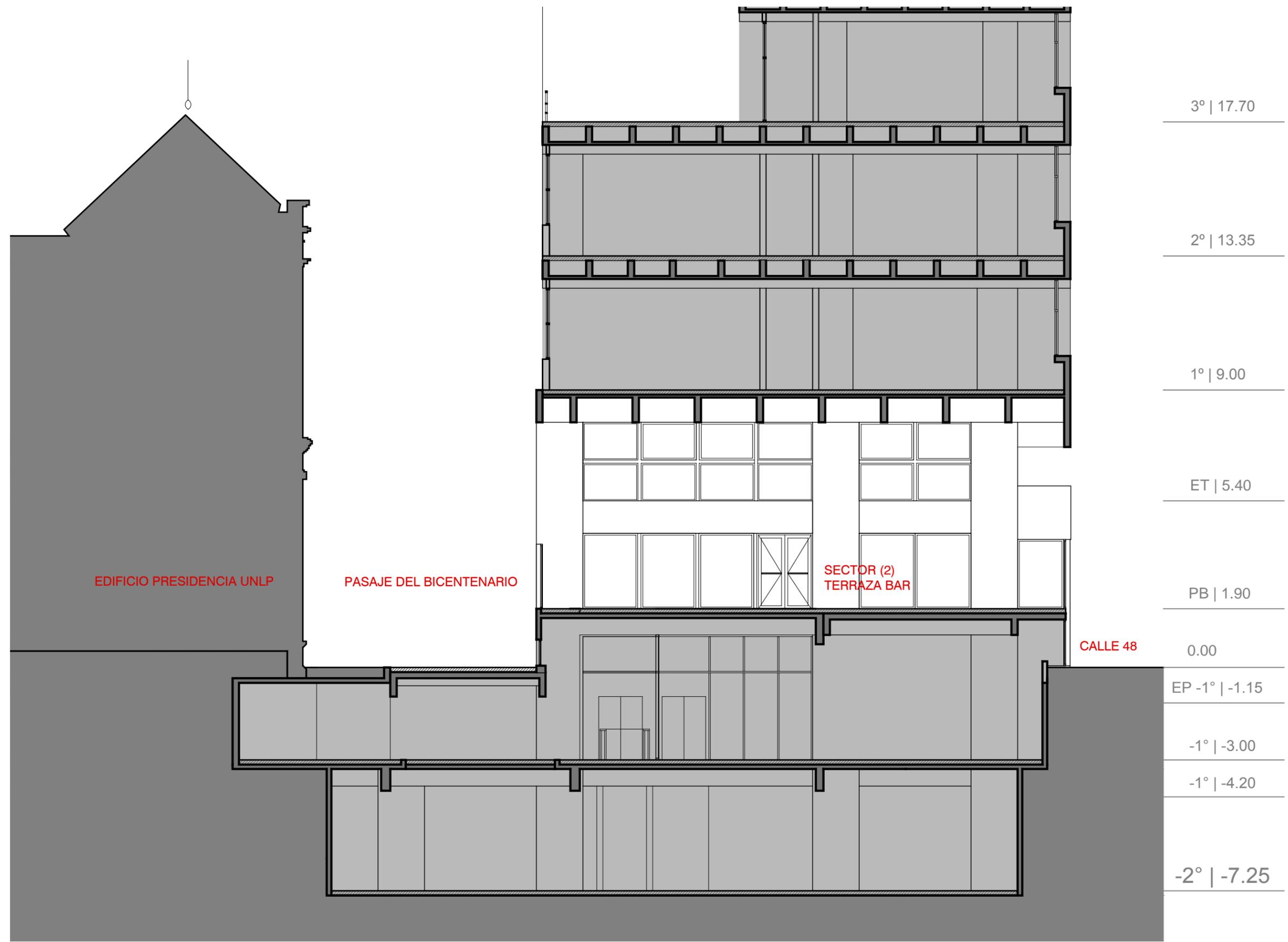


EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF
 PAUTAS ARQUITECTÓNICAS PARA INSTALACIÓN DE BAR
 PLANTA BAJA URBANA GENERAL / ESCALA 1/200





EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF
 PAUTAS ARQUITECTÓNICAS PARA INSTALACIÓN DE BAR
 PLANTA PRIMER SUBSUELO / ESCALA 1/125



EDIFICIO PRESIDENCIA UNLP

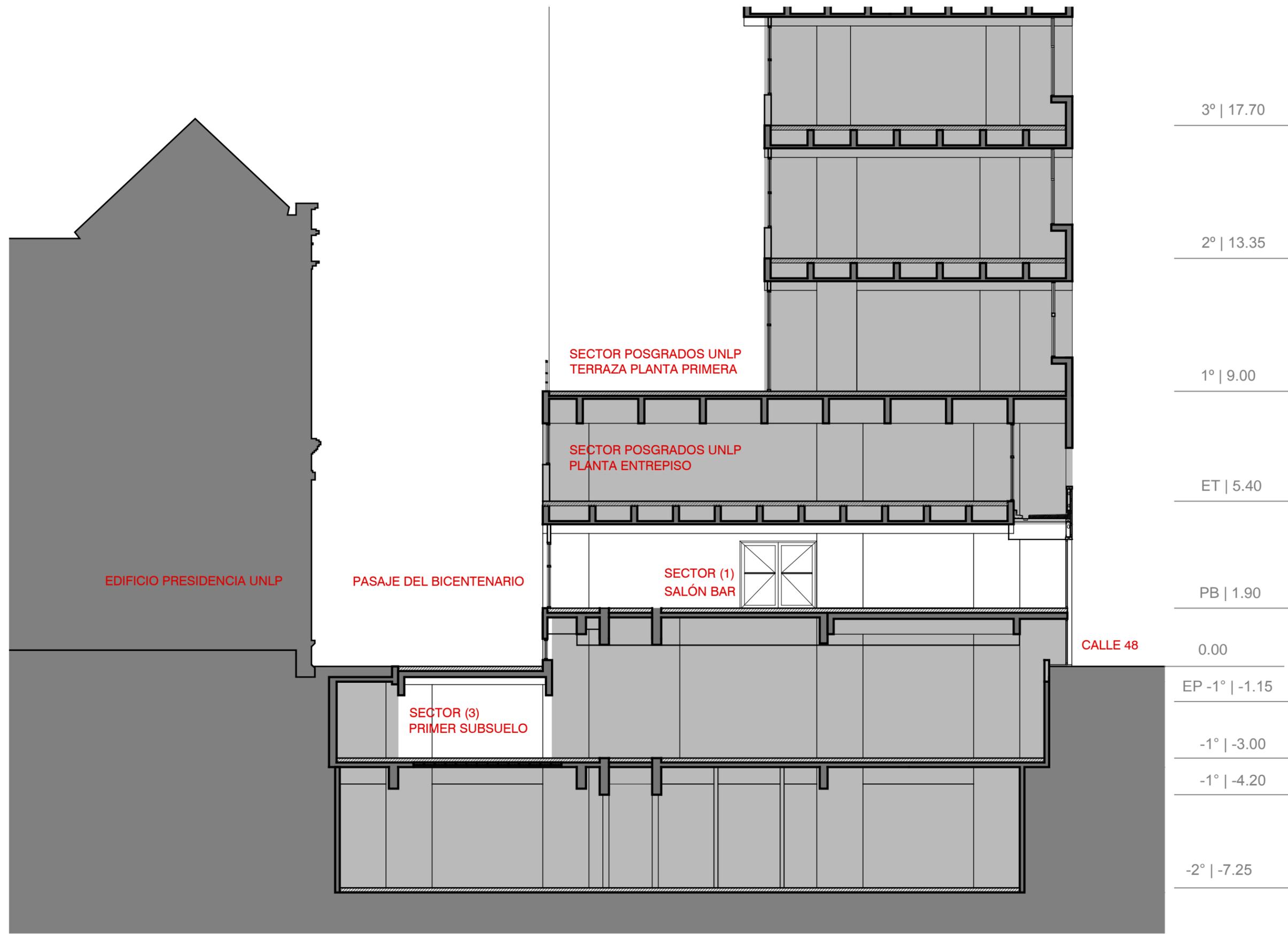
PASAJE DEL BICENTENARIO

SECTOR (2)
TERRAZA BAR

CALLE 48

CORTE A-A

EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF
 PAUTAS ARQUITECTÓNICAS PARA INSTALACIÓN DE BAR
 SECCIÓN POR TERRAZA DEL BAR / ESCALA 1/125



EDIFICIO PRESIDENCIA UNLP

PASAJE DEL BICENTENARIO

SECTOR POSGRADOS UNLP
TERRAZA PLANTA PRIMERA

SECTOR POSGRADOS UNLP
PLANTA ENTREPISO

SECTOR (1)
SALÓN BAR

SECTOR (3)
PRIMER SUBSUELO

CALLE 48

3° | 17.70

2° | 13.35

1° | 9.00

ET | 5.40

PB | 1.90

0.00

EP -1° | -1.15

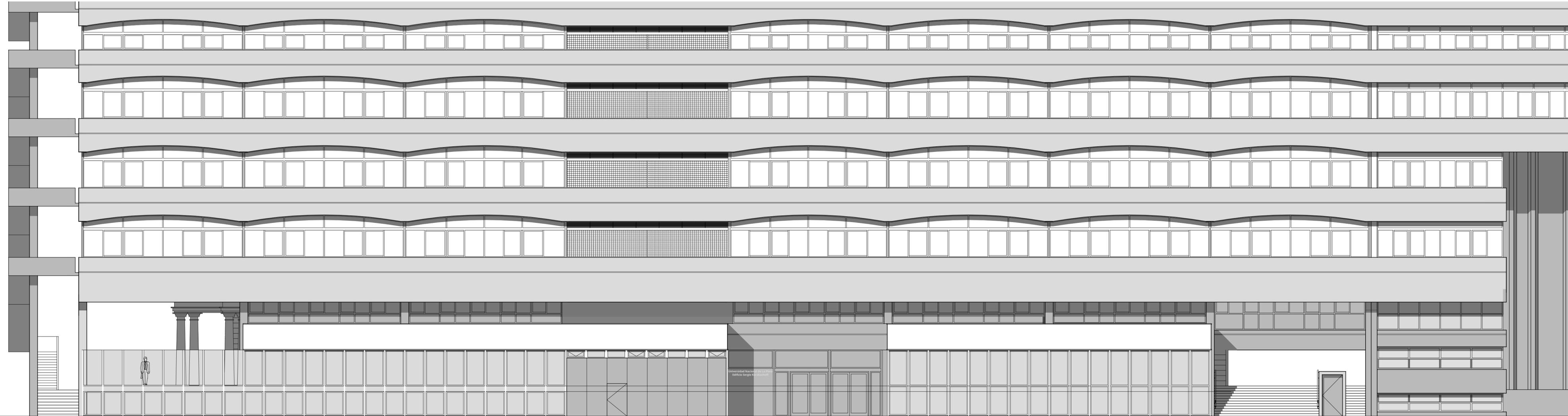
-1° | -3.00

-1° | -4.20

-2° | -7.25

CORTE B-B

EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF
PAUTAS ARQUITECTÓNICAS PARA INSTALACIÓN DE BAR
SECCIÓN POR SALÓN DEL BAR / ESCALA 1/125



ACCESO A TERRAZA DESDE
VÍA PÚBLICA

SECTOR (2)
TERRAZA SALÓN BAR

SECTOR (1)
SALÓN BAR

EDIFICIO SERGIO KARAKACHOFF
PAUTAS ARQUITECTÓNICAS PARA INSTALACIÓN DE BAR
VISTA CALLE 48 / ESCALA 1/125

SECRETARÍA DE
PLANEAMIENTO,
OBRAS Y SERVICIOS



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA