

## **CONTRATO N.º**

### **Concesión y Explotación la la Cantina Bar del Predio UNL/ATE**

En la ciudad de Santa Fe, a los .... días del mes de ..... de ...., entre la Universidad Nacional del Litoral, representada por el Sr. Rector Enrique José Mammarella, DNI N° 16.573.392 con domicilio en calle Bv. Pellegrini N° 2750 de la ciudad de Santa Fe, en adelante "LA UNIVERSIDAD" y el ....., CUIT N° ....., con domicilio legal en calle L.....de la ciudad de Santa Fe, y domicilio electrónico ..... en adelante "EL CONCESIONARIO", convienen celebrar el presente Contrato de Concesión y Explotación de la Cantina - Bar ubicada en el Predio UNL/ATE, sito en calle Av. Alicia Moreau de Justo S/Nº, ciudad de Santa Fe, (tramitado por Expte. N.º REC-.....-24.- CD N° /22024, el que se sujetará a las siguientes cláusulas:

**PRIMERA:** Este contrato se integra con las disposiciones aplicables a la contratación pública (Decreto N° 1023/01 y Régimen de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional del Litoral aprobado por Res. CS N° 392/12 y Res. CS N° 22/15 modificatoria), demás normas complementarias y modificatorias, el Pliego de Bases y Condiciones Particulares y la oferta.

**SEGUNDA:** El CONCESIONARIO se obliga a proveer el servicio de Cantina - Bar ubicado en el Predio UNL/ATE, destinándose a tal fin los siguientes espacios: cantina, galería, explanada de reticulado, SUM, cocina con depósito (en los meses de diciembre, enero y febrero, cuando no funcione el servicio de Comedor Universitario).--

**TERCERA:** El plazo de la concesión será de doce (12) meses a partir del 01 de diciembre de 2024, hasta el 30 de noviembre de 2025, con opción a prórroga por doce (12) meses, sólo si a criterio de la Universidad resultare conveniente. -

**CUARTA:** El CONCESIONARIO se obliga a pagar los siguientes cánones mensuales, determinados en término de módulos (M), según lo dispuesto en el Artículo 26º del Reglamento de Compras y Contrataciones de esta Universidad:

- Diciembre 2024 a febrero 2025: .... módulos mensuales, equivalentes a pesos ..... (\$.....).
- Marzo 2025 a noviembre 2025: .... módulos mensuales, equivalentes a pesos ..... (\$.....).

El valor del módulo vigente asciende a pesos cuarenta mil con 00/100 (\$40.000,00), el cual está determinado por Res. Rectoral 3903/24 y, en función de lo establecido por Res. C.S. 624/2018, el mismo podrá sufrir modificaciones a futuro, lo que implicará, en

dicho caso, que el canon mensual a abonar por el concesionario se incrementará proporcionalmente, en función a dicho incremento.

De optarse por la opción de prórroga se convendrá un nuevo valor entre las partes.

El canon deberá ser abonado entre los días 1 y 10 de cada mes a través del sistema de cobro MERCURIO, ingresando a: <https://servicios.unl.edu.ar/mdcobro/>. El atraso en el pago del canon determinará en todos los casos la aplicación de una multa por mora en el cumplimiento del contrato. Dicha multa será del cero como cinco (0,5) por ciento del valor de lo satisfecho fuera de término por cada diez (10) días hábiles de atraso o fracción mayor de cinco (5) días hábiles. Ese porcentaje además se aplicará para los retrasos y moras sin pedido de prórroga. Cualquier solicitud de reducción del canon por causas no imputables al concesionario, siempre y cuando las mismas provengan de casos fortuitos o de fuerza mayor, estando las mismas debidamente probadas y documentadas, serán resueltas por la AUTORIDAD DE APLICACIÓN. En este caso el concesionario deberá presentar un pedido ante la mencionada autoridad con copia a la Dirección de Compras y Contrataciones de la UNL. La Autoridad de aplicación deberá volcar dicha determinación en el correspondiente acto administrativo. Dicha resolución deberá ser resuelta y comunicada fehacientemente dentro de los diez (10) días hábiles de recepcionado el pedido, al concesionario con copia a la Dirección de Compras y Contrataciones.

**QUINTA:** LA UNIVERSIDAD ha hecho entrega de las llaves del lugar destinado a tal fin, el que se encuentra en excelente estado de conservación, labrándose la correspondiente Acta De Toma de posesión de las instalaciones e Inventario, de la cual deberá elevarse nota a la Dirección de Compras y Contrataciones de la Universidad para que forme parte del presente contrato. El CONCESIONARIO declara que ya ha constatado el lugar e inmueble a utilizar. Las mejoras que debiera introducir el CONCESIONARIO para colocar en perfecto estado de funcionamiento el bar y comedor serán supervisadas y aprobadas por la Dirección de Obras y Servicios Centralizados.

**SEXTA:** El CONCESIONARIO deberá cumplimentar las obligaciones descriptas en la normativa vigente para la contratación pública y las que se determinen por este contrato.

**SEPTIMA:** Se constituirán desde el momento de entrar en funcionamiento la Cantina - Bar, por todo el término del contrato, los siguientes seguros: a) Seguro contra incendio endosado a favor de LA UNIVERSIDAD que cubra la edificación y adyacencias, donde se desarrolla la concesión, asignándole a la misma un valor de \$22.694.490,00-; b) Seguro de cristales por un valor de \$2.090.686,25-; c) Seguro de responsabilidad civil

con los adicionales de rayo, explosión, descargas eléctricas y escapes de gas; suministro de alimentos, d) seguro de accidentes de trabajo para el personal que trabaje bajo su dependencia. Deberá entregar constancia en la que se exprese el nombre de los asegurados que se renovará ante cada nueva designación. En caso de prórroga deberá preverse una actualización de los mismos. Las respectivas pólizas deberán ser entregadas a la Comisión Verificadora designada por la Autoridad de Aplicación para ser mantenidas en custodia, dentro de los cinco (5) días luego de la notificación de adjudicación, corriendo por cuenta exclusiva del Concesionario las sucesivas renovaciones a que haya lugar, cuya constancia deberá ser entregada a la Comisión Verificadora diez (10) días antes del vencimiento de las vigentes. La inobservancia de esta obligación podrá dar lugar a la rescisión del contrato. La Comisión Verificadora deberá informar el cumplimiento de dicha obligación en los informes trimestrales.

**OCTAVA:** Serán causales de rescisión por culpa del CONCESIONARIO:

- a) Falta de pago del canon acordado en el plazo establecido.
- b) Falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes o negativa a su habilitación, salvo causas justificadas a juicio de la dependencia contratante.
- c) Destinar los bienes a un uso o goce distinto del estipulado.
- d) Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las demás obligaciones establecidas en este Reglamento o en los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares.
- e) Interrupciones reiteradas de las obligaciones emergentes de la concesión.
- f) Cuando el contrato sea transferido en todo o parte, sin que la misma haya sido autorizada previamente por el organismo contratante.
- g) Insolvencia del concesionario, quiebra o concurso civil, inhabilitación, fallecimiento o disolución de la sociedad.
- h) Aumento de precios sin autorización otorgada por escrito de LA UNIVERSIDAD (Autoridad de Aplicación)

**NOVENA:** ENERGÍA ELÉCTRICA y GAS: El CONCESIONARIO abonará un treinta por ciento (30 %) del canon ofrecido en concepto de Energía eléctrica y Gas, el que será liquidado con el canon mensual o en caso de existir medidor se deberá hacer cargo del total del consumo que marque el mismo.

IMPUESTOS TASAS Y CONTRIBUCIONES: Será a cargo del CONCESIONARIO el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones y servicios, creados o a crearse. No se aceptará la devolución del local encontrándose impagos los servicios.

**DÉCIMA:** AUTORIDAD DE APLICACIÓN: sin perjuicio de las facultades con que cuentan las autoridades de la UNIVERSIDAD, la Autoridad de Aplicación en el lugar de concesión de las normas contenidas en el contrato, será el CONSORCIO del PREDIO UNL-ATE. La misma podrá designar los inspectores, comisiones verificadoras \* o asesores técnicos que considere conveniente, los cuales podrán efectuar visitas de inspección en el momento que lo consideren importante, sin previa comunicación al CONCESIONARIO. La Comisión Verificadora deberá presentar informes trimestrales sobre el cumplimiento de las cláusulas contractuales por parte del CONCESIONARIO, en la Dirección de Compras y Contrataciones UNL.

\* Comisión Verificadora (Comisión de seguimiento): Grupo de personas con autoridad para controlar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato en el lugar de la concesión, estando autorizados a efectuar todas las verificaciones, en el momento que lo considere conveniente, sin previa comunicación al CONCESIONARIO, en el inmueble, muebles, instalaciones y específicamente en los alimentos en cualquier estado del proceso de elaboración; requiriendo al efecto, de ser necesarios, el concurso de los técnicos y profesionales de la UNIVERSIDAD que sea menester. El CONCESIONARIO está obligado a prestar a la Inspección la máxima colaboración para el mejor resultado de su cometido.

**DÉCIMA PRIMERA:** La lista de precios de los servicios y tipos de menús que ofrecerá el CONCESIONARIO, se ajustarán a lo estipulado por la UNIVERSIDAD. Sin perjuicio de ello, deberá exhibir la lista de precios de venta de los productos y servicios ofrecidos, discriminados por unidad, a la vista de los usuarios, en forma destacada y en los distintos ambientes y espacios destinados a la atención de los mismos. El menú diario será publicado y su contenido será igual al incluido en la propuesta presentada por el CONCESIONARIO, que forma parte integrante de este contrato.

La descripción de los menús, sus precios, el listado de precios de bebidas y productos para el desarrollo de la explotación, como el detalle del equipamiento constan en la oferta presentada por el CONCESIONARIO, la cual forma parte integrante del presente instrumento.

**DÉCIMA SEGUNDA:** La adjudicación de la presente contratación otorga al CONCESIONARIO la exclusividad en la prestación de los servicios de la cantina-bar y proveeduría del PREDIO UNL-ATE, en los términos de este contrato. Para el caso de

eventos especiales organizados por la Dirección del Predio (reuniones, cenas, actividades, etc.) la entidad se obliga a solicitar presupuesto al concesionario, lo que no implica obligación alguna de contratación con el mismo.

El SUM estará disponible mediante el sistema de reservas que la Dirección del Predio instrumente, para su alquiler por parte de quienes éste determine, a los fines de la realización de eventos institucionales o particulares. En aquellos casos en que el carácter de la actividad requiera la utilización de espacios de la zona concesionada, el CONCESIONARIO deberá colaborar en la realización de los mismos de acuerdo a lo previsto. Asimismo, los terceros que alquilen el SUM con fines particulares, deberán solicitar en primer lugar, presupuesto al CONCESIONARIO, no quedando por ello obligados a la contratación con el mismo.

**DÉCIMA TERCERA:** RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO: Será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados a los bienes de propiedad de la UNIVERSIDAD afectados a la concesión, que no obedezcan al uso normal y regular de los mismos. Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes la adjudicataria no formulara observación, se entenderá que los recibe en excelente estado de conservación, conforme dispone la cláusula cuarta de este instrumento. Asimismo será responsable exclusivo de todo daño provocado a terceros por causa o en ocasión de la concesión.

El CONCESIONARIO es el único responsable del personal que contrate para desempeñarse en la Cantina - Bar respecto de todas las tareas y funciones que el cumplimiento del contrato de concesión requiera, respondiendo de todo reclamo, sea laboral, de daños y perjuicios, previsional o de la seguridad social o asistencial, liberando a la UNIVERSIDAD de toda responsabilidad respecto de aquel personal. En igual forma, es único responsable respecto de los terceros con los cuales contrate, relevando también en este caso a la UNIVERSIDAD de toda responsabilidad frente a ellos.

**DÉCIMA CUARTA:** PROHIBICIÓN DE CEDER, SUBLOCAR O SUBCONTRATAR: Se prohíbe la sublocación o cesión del contrato en forma total o parcial, salvo autorización expresa otorgada por escrito por la UNIVERSIDAD.

**DÉCIMA QUINTA:** El CONCESIONARIO deberá mantener la higiene de todos los elementos, muebles e inmuebles afectados al servicio de acuerdo al Código Alimentario Argentino y a las Ordenanzas Municipales y normas usuales en la materia y hacerlas cumplir a los empleados. Si a criterio de la Autoridad de Contralor la zona correspondiente al bar, cocina, comedor y adyacencias, no se encontrara en perfecto

estado de limpieza e higiene, el CONCESIONARIO se hará pasible de multa o rescisión del contrato, según la gravedad del incumplimiento.

**DÉCIMA SEXTA:** El equipamiento de la Cantina-Bar deberá ser suficiente para albergar con asiento confortable a cien (100) personas sentadas. Durante la temporada alta (de diciembre a marzo), dicha capacidad deberá ampliarse a un mínimo de ciento cincuenta (150) personas.

El concesionario deberá proveer y afectar al servicio el equipamiento necesario, apto, estéticamente acorde al lugar y en perfecto estado de conservación que garantice la satisfacción plena de las necesidades del usuario y la prestación del servicio con celeridad y comodidad, aún en las horas pico de atención al público. Deberá ajustar dicho equipamiento al crecimiento que pudiera experimentar la afluencia de personas en los meses de temporada alta, de manera de asegurar en todo momento la comodidad del usuario y la eficiencia del servicio.

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

**DÉCIMA SÉPTIMA:** HORARIO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: En temporada baja (de marzo a noviembre) el CONCESIONARIO prestará el servicio de lunes a jueves de 10:00 hs. a 21:00 hs., sábados, domingos y feriados a convenir según las necesidades del PREDIO UNL-ATE. En temporada alta (de diciembre a febrero) se prestará el servicio de 08:00 a 01:00 (día siguiente) todos los días.

EL PREDIO UNL-ATE se reserva el derecho de modificar cualquiera de los horarios del servicio antes mencionados de común acuerdo con el CONCESIONARIO y de acuerdo a sus necesidades.

DEL COMEDOR UNIVERSITARIO: Durante el periodo que se desarrolle el Comedor Universitario - de acuerdo al calendario académico - la empresa deberá implementar los mecanismos necesarios para el uso y la buena convivencia con el Proyecto Universitario. La Universidad se reserva del derecho de establecer normas y procedimientos a tales efectos.

SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES: Si por razones de fuerza mayor, el Predio UNL-ATE suspendiera actividades del Área Recreativa, Cultural y Deportiva durante un período de tiempo, no se reconocerá al CONCESIONARIO derecho alguno o lucro cesante ni indemnización de ninguna especie.

**DÉCIMA OCTAVA:** Las obligaciones del concesionario son las siguientes:

- a) serán a cargo del concesionario: las reformas o modificaciones edilicias para mejorar el servicio durante el tiempo pactado. Cada intervención deberá tener el aval del Consorcio del Predio UNL - ATE y ser presentado en tiempo y forma bajo carpeta de ejecución de proyectos. De ser autorizadas, las mejoras quedarán a beneficio del Predio, sin compromiso ni obligación de compensación por parte del Predio UNL – ATE, quedando estrictamente prohibido, introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito de la dependencia contratante.
- b) cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo con la naturaleza de la concesión, y con el pago de los impuestos, tasas, contribuciones, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes por su explotación o actividad.
- c) Satisfacer en todos los casos las indemnizaciones por despido, accidentes y demás pagos originados por la concesión.
- d) No destinar los bienes a otro uso que el estipulado, o hacer uso indebido de los mismos.
- e) Mantener los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y goce y, en su caso, efectuar con la periodicidad establecida en las cláusulas particulares, los trabajos de mantenimiento o mejoras que corresponda.
- f) Facilitar el acceso de inspectores autorizados a todas las instalaciones, libros de contabilidad y documentación vinculada con el cumplimiento del contrato y firmar las actas de infracción que se labren.
- g) Mantener el sector concesionado e instalaciones, en perfectas condiciones de uso y limpieza, cuidando la observación de las normas que por la actividad correspondan. Asimismo, estará a su cargo la limpieza del sector exterior inmediato al espacio concesionado.
- h) Mantener una actitud de colaboración para la realización de los eventos, actividades recreativas, culturales y académicas llevadas adelante por el Predio UNL – ATE.
- i) Entregar los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y funcionamiento – según inventario elaborado al momento de recibirlos -, dentro de los diez (10) días corridos de vencido el contrato o de comunicada su rescisión.
- j) Satisfacer las multas por infracciones dentro del plazo fijado al efecto.

k) No crear condiciones motivadas por el modo de prestación, que generen riesgos a los usuarios de los servicios, mayores a las previsibles y normales de la actividad.

l) En caso de vencimiento o rescisión del contrato, deberá entregar el local en el término de diez (10) días hábiles de extinguido el vínculo contractual en perfecto estado de conservación y mantenimiento, sin requerimiento de interpelación previa. Deberá presentar copia del Acta de Recepción definitiva a la Dirección de Compras y Contrataciones.

m) Contratar los seguros por accidentes y hacerse cargo de ellos, así como aportes previsionales del personal que contrate. Todo personal que trabaje en el bar y que por su contratación quedara vinculado al concesionario, no tiene ninguna relación con la UNIVERSIDAD O ASOCIACIÓN TRABAJADORES DEL ESTADO, la que no se hará responsable por ninguna causa o reclamo, siendo el concesionario responsable de la totalidad de las relaciones laborales que mantenga con el personal empleado en la concesión, cualesquiera fuera la naturaleza de las mismas.

n) Encontrarse presente en el local, físicamente o a través del representante que designe, durante la prestación del servicio;

o) garantizar la cantidad suficiente de personal, a fin de asegurar la correcta atención de los usuarios del servicio tanto de cantina como del bar, atendiendo a las variaciones en la cantidad de asistentes en función de las temporadas.

p) prestar el servicio en forma eficiente, dispensando a los usuarios atención esmerada y trato cortés, observando en todo momento las reglas de la moral y buenas costumbres. Asimismo, deberá atender los pedidos realizados desde la Dirección, sirviendo lo solicitado en sus lugares de trabajo ante su requerimiento.

q) Por el hecho de la concesión, asume íntegramente la responsabilidad de las relaciones que mantenga con terceros, referidas a la explotación y uso de los locales - ya sean éstos usuarios o no-, con el Estado, en cualquiera de sus funciones de fiscalización o recaudación o cualquier persona física o jurídica;

r) Mantener la higiene de todos los elementos, muebles e inmuebles afectados al servicio de acuerdo al reglamento Alimentario Nacional y normas usuales en la materia y hacerlas cumplir a los empleados. Asimismo, deberán disponer apropiadamente y en forma diaria, de los residuos que se generen como resultado de su actividad, respetando las medidas de clasificación y separación vigentes y contratando con empresas especializadas, siempre que fuese necesario;



s) Establecer y presentar al Consorcio del PREDIO UNL-ATE cronograma de fumigación. El mismo deberá coordinarse con el del Comedor Universitario, al sólo efecto de optimizar los resultados.

t) Si a criterio de la autoridad de aplicación, la zona correspondiente al bar, comedor, cocina, galería y adyacencias no se encontrase en perfecto estado de limpieza e higiene, el concesionario se hará pasible de una multa y de reiterarse la falta, a la rescisión del contrato.

u) proceder al reemplazo del personal cuando el Consorcio del Predio UNL - ATE lo considere necesario y así lo exija por razones de higiene, moralidad o seguridad, dentro de los tres días hábiles de haberle sido comunicada la decisión, corriendo por su exclusiva cuenta el pago de las indemnizaciones o remuneraciones que puedan corresponder de acuerdo a la legislación laboral vigente al momento del cese.

v) Cumplir las indicaciones y responder a las observaciones formuladas por el Consorcio del PREDIO UNL-ATE y que éste último le notifique, siendo pasible de multas en caso contrario.

w) Exhibir a la vista de los usuarios, en forma destacada y en los distintos ambientes destinados a la atención de los mismos, tanto la lista de precios de venta de los productos ofrecidos, discriminados por unidad, como así también la carta de menús con sus respectivos precios;

x) Mantener a disposición de los usuarios el libro de quejas anunciando dicha disponibilidad en lugares destacados del local.

y) Respetar los precios establecidos en la oferta. Los precios de los productos que consigne el oferente en su cotización serán los iniciales que el futuro concesionario deberá aplicar en la explotación de la concesión. Toda modificación de precios en los productos en venta deberá ser aprobada por la Autoridad de Aplicación. Para ello el Concesionario presentará un pedido de modificación de los precios ante esa Autoridad con copia a la "Comisión Verificadora" y a la Dirección de Compras y Contrataciones. Para calcular dicha modificación deberá tomarse como valor máximo los índices que brinda el INDEC para precios al consumidor. De considerarlo pertinente la "Comisión Verificadora" aprobará los aumentos en un plazo máximo de 72 horas, vencido el cual el concesionario podrá incrementar los mismos ante la falta de respuesta de la Comisión. Este aumento, ya sea autorizado por la Comisión o producido ante su falta de respuesta, será "Ad Referéndum" de la que finalmente haga la Autoridad de Aplicación, quien contará con un plazo total, desde su toma de conocimiento de las

intenciones del CONCESIONARIO, de diez (10) días hábiles. Vencido el mismo y no habiendo manifestación en contrario se entenderá que la mencionada Autoridad da por aprobada la solicitud.

z) ofrecer planes alimentarios saludables, así como también promover el consumo de frutas y verduras con el objeto de fomentar prácticas de alimentación saludable, pudiendo además ofrecer menús especiales que contemplen necesidades nutricionales específicas (Celiaquía u otros).

aa) PUBLICIDAD: el CONCESIONARIO no podrá exhibir publicidad de ninguna naturaleza en los espacios otorgados, salvo que haya obtenido las autorizaciones que al efecto dicte la autoridad de aplicación y se haya avenido a las condiciones vigentes en el lugar de la Concesión.

ab) Proponer con anticipación a la UNIVERSIDAD los representantes o reemplazantes con facultad para obligarlo.

#### REGLAMENTO DE COCINA:

1- La dotación completa del personal deberá llevar en forma permanente su ficha identificatoria asegurada en su chaqueta.

Todo el personal, previo al inicio de su trabajo, deberá lavarse las manos con jabón o detergente y cepillarse las uñas repitiendo dicha operación cuando se la considere necesaria. En caso de presentar heridas expuestas las mismas deberán ser cubiertas y protegidas con material impermeable.

Para la manipulación de alimentos, el personal se colocará guantes de plástico descartables.

Está totalmente prohibido fumar, tener el cabello suelto o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y servicio de alimentos. Quién no cumpla con lo aquí enunciado no podrá continuar en su tarea y se dejará constancia de ello.

#### 2- Libreta sanitaria.

El personal que se desempeñe en el ámbito de la Cantina Bar, deberá tener la Libreta sanitaria correspondiente. La Universidad podrá verificar la vigencia de las Libretas sanitarias en cualquier momento y sin aviso previo. Como medida excepcional podrá otorgarse un plazo de quince (15) días de espera para la presentación de la Libreta sanitaria, contados a partir del momento del comienzo de la relación laboral con el concesionario. Si transcurrido el plazo no se presenta, el concesionario deberá abonar diariamente una multa equivalente al doble de salario diario del empleado involucrado.

El CONCESIONARIO queda obligado a informar la incorporación de nuevo personal dentro del plazo de tres (3) días hábiles de efectivizado.

### 3- Detalle del personal.

El CONCESIONARIO queda obligado a exhibir la planilla conteniendo el detalle de todo el personal que se desempeña en el comedor, indicando nombre y apellido, edad, domicilio, tarea que realiza, número de inscripción en los organismos previsionales y A.R.T., número de libreta sanitaria y fecha de vencimiento de la misma.

### 4- Limpieza de pisos y paredes del local y cocina.

Deberán adoptarse las medidas necesarias que aseguren el máximo de pulcritud y limpieza de los mismos, teniéndose que lavar los pisos, como mínimo, dos veces al día con solución de detergente biodegradable y desinfectantes según resulte necesario.

### 5- Condiciones generales de la cocina:

La cocina deberá ajustarse a los siguientes requisitos:

5.a) El cielorraso deberá estar en buenas condiciones y pintado.

5.b) Contar con un sistema de ventilación, para conducir hacia el exterior olores, humo y calor excesivo.

5.c) Tener buena iluminación natural y artificial.

5.d) Disponer en forma permanente de agua corriente potable, fría y caliente en cantidad suficiente.

5.e) Contar con el equipo adecuado para cumplir con las normas de higiene vigentes.

5.f) Disponer del equipamiento suficiente para la conservación y protección de alimentos y utensilios.

### 6- Material de uso en el salón comedor.

La UNIVERSIDAD a través de los servicios que a tal fin destaque, podrá solicitar el agregado o reemplazo, cuando su desgaste así lo aconseje, de sillas, mesas, y otros elementos utilizados para la atención al público.

### 7- Almacenamiento de los alimentos.

Los víveres que se adquieran deberán estar convenientemente almacenados, según sus características, ya sean frescos o secos. Las instalaciones utilizadas como depósito deberán estar ordenadas y aseadas.

#### 8- Higiene de los utensilios.

Los utensilios se mantendrán limpios y protegidos de toda contaminación, para ello deberán ser lavados con agua caliente y detergente. Se enjuagarán con abundante agua tibia, cuidando que no queden restos de jabón y detergente. Luego serán secados y guardados en lugar adecuado.

#### 9- Personal especializado.

La UNIVERSIDAD podrá designar personal especializado en control de calidad de los alimentos y/o higiene y salubridad y/o nutricionista, los que efectuarán las supervisiones sobre las tareas que se realicen en el comedor y de los productos que allí se expendan, todo ello sin perjuicio de la actividad que desarrollará la inspección. El concesionario queda obligado a acatar de inmediato las indicaciones impartidas por los profesionales actuantes.

En tal sentido se habilitará un Libro de órdenes el que deberá encontrarse a disposición en todo momento.

#### 10- Agua caliente y fría.

La cocina y demás dependencias en las que se proceda al lavado de utensilios y demás materiales de uso en el comedor, deberá contar con agua corriente caliente y fría en forma adecuada. Será responsabilidad del concesionario adoptar todas las medidas necesarias para asegurar que este servicio se cumpla a satisfacción.

#### 11- Botiquín de primeros auxilios.

Deberá contarse con un botiquín de primeros auxilios para uso general.

#### 12- Eliminación de residuos.

Será de responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de residuos, debiendo depositarse los mismos en recipientes herméticos en lugares habilitados para tal fin, con las máximas condiciones de seguridad e higiene. Cuando no exista recolección diaria de residuos a través de los servicios municipales, el concesionario deberá contratarlo a su cargo. El almacenamiento de residuos deberá realizarse fuera del área de manipulación de alimentos.

**DECIMA NOVENA: MULTAS Y CONTRAVENCIONES:** Las observaciones formuladas por la Inspección, no atendidas en tiempo y forma por el concesionario serán penalizadas con las siguientes multas por incumplimiento de las obligaciones del concesionario:

1ra. Penalidad: 50% DEL CANON VIGENTE

2da. Penalidad: 75% DEL CANON VIGENTE

3ra. Penalidad: 100% DEL CANON VIGENTE

Efectuada la pertinente notificación al concesionario sobre las observaciones formuladas, éste deberá proceder al pago de la penalidad dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a su notificación, salvo que el contrato estableciera otro plazo en cuyo caso prevalecerá este último. El pago se efectuará a través del sistema de cobro MERCURIO, ingresando a: <https://servicios.unl.edu.ar/mdcobro/>

En esta URL, colocará el Código de Pago asignado por Tesorería General, el cual será notificado mediante electrónico, para luego acceder a la información personal y a los conceptos a pagar cargados por la UNL con la respectiva información. Por consultas técnicas con el sistema de para el pago deberán comunicarse vía email a [tesoreria@unl.edu.ar](mailto:tesoreria@unl.edu.ar)

A partir de la tercera penalidad o para el caso de que el concesionario no efectuara los depósitos dentro de los plazos estipulados, la Universidad podrá declarar, rescindido el contrato, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y sin derecho a reclamo por parte del concesionario.

En este caso la Universidad efectuará la pertinente comunicación al concesionario con al menos quince (15) días corridos de antelación a la fecha que fije para el cese, a partir de la cual el concesionario contará con un plazo único e improrrogable de diez (10) días corridos para hacer entrega del local con sus instalaciones y muebles de propiedad de la Universidad, labrándose acta de recepción con detalle del estado de las obras e inventario de bienes.

Multa por mora en el cumplimiento de sus obligaciones: (de pago de canon):

Se aplicará una multa del cero coma cinco (0,5) por ciento del valor de lo satisfecho fuera de término por cada diez (10) días hábiles de atraso o fracción mayor de cinco (5) días hábiles. (Art 114 inc c) punto 1 Reglamento de Compras y Contrataciones UNL).

**VIGÉSIMA:** SERVICIOS A TERCEROS: El CONCESIONARIO podrá prestar el servicio de Cantina – Bar a terceros no integrantes del Predio, en tanto le fuera expresamente autorizado por el Consorcio del Predio UNL/ATE. Pero siempre tendrá prioridad en la atención el asociado al Predio.

**VIGÉSIMA PRIMERA:** RESTITUCIÓN DEL INMUEBLE: Si el CONCESIONARIO no hubiese restituido los bienes en el plazo fijado al efecto, se lo intimará para que

desaloje el lugar. De persistir el incumplimiento, una vez vencido el término para proceder al desalojo, se efectuará la desocupación administrativa, trasladándose los efectos que sean de propiedad de aquél al sitio que se designe, quedando establecido que en tal caso la UNIVERSIDAD no será responsable por los deterioros o pérdidas que sufran los mismos, quedando a cargo del CONCESIONARIO los correspondientes gastos de traslado y depósito. Transcurridos tres (3) meses contados desde la desocupación administrativa, sin que el CONCESIONARIO gestione la devolución de los efectos a que se refiere el artículo anterior, los mismos pasarán a ser propiedad de la UNIVERSIDAD sin cargo, quien quedará facultada para resolver sobre el destino de las mismas.

**VIGÉSIMA SEGUNDA:** SUPRESIÓN DEL SERVICIO: El contrato quedará rescindido sin lugar a indemnización en favor del CONCESIONARIO, en el supuesto de que se haya suprimido o refundido el servicio que presta o si por alguna otra causa originadas en las necesidades del servicio que presta, la UNIVERSIDAD decidiera rescindirlo.

**VIGÉSIMA TERCERA:** NOTIFICACIONES: Las partes constituyen domicilios en los señalados ut supra, donde serán válidas todas las comunicaciones o notificaciones que se dirijan y/o practiquen.

**VIGESIMA CUARTA:** Se deja expresamente establecido que el presente contrato está repuesto con el cincuenta por ciento (50%) del sellado de Ley Provincial, por cuanto LA UNIVERSIDAD declara que se encuentra exenta de su pago, asumiendo la responsabilidad por lo manifestado y la vigencia de la exención referida. El monto tributado ha sido soportado por el CONCESIONARIO.

**VIGÉSIMA QUINTA:** JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA: Las partes se someten a la competencia y jurisdicción de la Justicia Federal de la Ciudad de Santa Fe, para el supuesto de reclamo judicial por causa o con relación a la interpretación, aplicación o ejecución de este contrato, fijando sus domicilios según se indica precedentemente, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponderles.

En el lugar y día indicados, previa lectura y ratificación, se firman dos (2) ejemplares de un mismo e idéntico tenor.