

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETIVO DE LA CONCESIÓN

El presente llamado está orientado a la concesión del comedor universitario para la elaboración y provisión de seiscientas (600) viandas diarias. A través de dicho servicio la Universidad pretende acceder a una oferta de alimentos sana, variada y económica, que esté al alcance de los estudiantes.

El concesionario deberá dirigir toda su actividad en la Universidad a satisfacer las necesidades de la Comunidad Universitaria, quedando prohibido realizar servicios a terceros, fiestas particulares no autorizadas o cualquier otro evento que no se ajuste a los fines explicitados.

El CONCESIONARIO deberá contar siempre con todos los menú incluidos en la lista del Anexo I y todos aquellos que ofrezca en su propuesta y sean aprobados por la UNaF. En su propuesta deberá agregar opciones de menú para celíacos y saludables.

Si por motivo no justificado, alguno llegase a faltar en forma circunstancial, deberá ofrecer otro de similares características e igual precio que el faltante, aún si aquel fuese de precio menor. Se entenderá motivo justificado a cualquier motivo no imputable al CONCESIONARIO (escasez, veda, etc.) razonablemente interpretado y fehacientemente comprobado por la UNaF.

CONCESIONARIO

La concesión del servicio será otorgada a una persona de existencia física o jurídica con capacidad civil para obligarse, que cumpla con los requisitos generales establecidos por el Reglamento para la Adquisición, enajenación y contratación de bienes y servicios del Estado Nacional y el Reglamento de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional de Formosa y que además reúna los siguientes requisitos:

- a. Poseer referencias comerciales y bancarias que acrediten su responsabilidad moral y material.
- b. Acreditar experiencia en la actividad gastronómica (EXCLUYENTE). En particular se considerará a aquellos que demuestren experiencia en el manejo de mercados permanentes y cerrados (comedores escolares, universitarios, de fábricas, etc.).

- c. No haber sido suspendido o inhabilitado para contratar con el Estado Nacional.
- d. Acreditar idoneidad técnica para la atención de la concesión licitada.

ESPACIO FÍSICO

La Universidad cederá al concesionario a título precario los espacios detallados a continuación:

- Edificio del comedor universitario ubicado en el campus de la universidad.

DESTINO DEL ESPACIO CEDIDO

a. Amoblamiento:

La Universidad entregará el espacio referido precedentemente con las instalaciones que oportunamente se detallan.

Sin perjuicio de ello, el oferente podrá presentar una propuesta alternativa para obtener el mejor aprovechamiento del espacio físico. Ésta deberá ser aprobada por la Universidad.

La UNaF, a través de los servicios que a tal fin destaque, podrá solicitar el agregado o reemplazo, cuando su desgaste así lo aconseje. Todo material a incorporar será de tipo y características uniformes.

b. Sistema de preservación ambiental:

El concesionario deberá asegurar con extractores, campanas y conductos de ventilación con salida a los cuatro vientos la eliminación completa de humos y olores del local. Asimismo el concesionario deberá procurar preservar el lugar de ruidos que perturben el normal funcionamiento de las actividades universitarias. Será de responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de residuos. En

este caso se deberá prever la disposición y separación de residuos en recipientes y bolsas diferenciadas (orgánico y reciclable), los que serán depositados en contenedores destinados a tal fin.

MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN

El sistema adoptado para la prestación del servicio será, básicamente, el de elaboración y provisión de viandas con bandejas individuales (éstas serán servidas por personal de la concesión). Deberá garantizarse una clara separación del sector de entrega de pedidos y del cobro de los productos o caja, a los fines de facilitar una rápida atención evitando la acumulación de personas y filas extensas.

A tal fin, el concesionario deberá contar con cantidad suficiente de personal de forma tal que el servicio se brinde de manera normal, procurando mantener la atención del público en forma rápida y fluida. Además, se deberá garantizar la envoltura de las comidas para su traslado.

El Sector de cobranza estará a cargo de la Universidad Nacional de Formosa.

Todo ello sin perjuicio de la implementación de la propuesta de servicios que presente el oferente, conforme a la aceptación o no que de la misma se efectúe al momento de ser considerada y evaluada por la comisión evaluadora. Dicha propuesta de servicios podrá tener prevista la prestación de servicios complementarios, innovaciones, etc.

DURACIÓN DEL CONTRATO

La concesión del servicio tendrá una vigencia a partir de la firma del contrato y hasta el 30 de noviembre, (exceptuando el receso de julio) y podrá ser prorrogado por un período, previo acuerdo de partes expreso y por escrito, con una anticipación de treinta (30) días al vencimiento del plazo del contrato.

HORARIO DE ATENCIÓN

El horario de entrega de vianda será de lunes a viernes de 11 a 14 horas. El horario podrá sufrir pequeñas variaciones acordes a las necesidades de la Universidad o a pedido de la concesionaria previa aprobación por parte de la Universidad.

GASTOS

Los siguientes gastos estarán a cargo del concesionario:

- Gastos de electricidad, gas y agua que se discriminarán mediante medidores propios.
- Servicio de limpieza, que estará a cargo del concesionario.
- Seguros requeridos para la cobertura del equipamiento.

Las liquidaciones de estos gastos se abonarán en la Dirección de Tesorería de la UNaF a mes vencido, dentro de los CINCO (5) días de remitidas las mismas.

PRECIOS Y REAJUSTES

El concesionario garantizará un listado fijo de por lo menos dos (2) platos calientes, que variarán por cada día de la semana y al menos dos de ellos no se repetirán dentro de la misma semana (esto incluye también la no repetición de las guarniciones), los cuales deberán satisfacer la demanda diaria de 600 unidades diarias.

Los precios y la calidad del servicio serán los que se fijen en los pliegos, contrato u oferta, de acuerdo a la propuesta que resulte adjudicada.

Los menús se deberán publicar en cartelera visible de manera mensual

Los precios de los productos deberán ser respetados estrictamente por el concesionario quien deberá publicarlos en lugar fácilmente visible.

Dichos precios se podrán reajustar UNICAMENTE si se registra un aumento sustancial en el costo de las mercaderías correspondientes

(circunstancia que deberá ser acreditada y justificada debidamente por el concesionario) y mediando expreso pedido del concesionario, y autorización por escrito de la Universidad.

TENENCIA

El concesionario recibe el espacio en las condiciones en que se encuentra y lo deberá devolver en las mismas condiciones, salvo el desgaste natural por el transcurso del tiempo. Son a cargo del concesionario los gastos de mantenimiento sin derecho a reembolso o indemnización. Las mejoras que introduzcan las adecuaciones de espacios deberán ser autorizadas por la Universidad y quedarán en poder y en beneficio de la misma sin necesidad de resarcimiento alguno por parte de ella al concesionario.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Se prohíbe al concesionario el expendio y venta de bebidas alcohólicas y de cigarrillos.

PERSONAL - SEGUROS

El personal será designado por el concesionario y no tendrá ninguna relación laboral con la Universidad.

El concesionario será responsable en forma exclusiva de todas y cada una de las obligaciones que, en su carácter de empleador, asumirá respecto del personal que contrate y que trabaje bajo su dependencia en el Comedor. En tal sentido deberá contratar, para la totalidad de su personal, el Seguro de Riesgos del Trabajo, no asumiendo la Universidad responsabilidad alguna en tal sentido.

El resarcimiento de los perjuicios que no obstante se produjeren correrá por cuenta exclusiva del concesionario.

CONTROL POR PARTE DE LA CONCEDENTE

La Universidad se reserva el derecho de realizar auditorías técnico-contables y de calidad de la prestación de los servicios concedidos. Se conformará una Comisión Especial. Esta Comisión tendrá funciones de control, fiscalización, verificación e inspección y deberá informar al Rector durante el desarrollo de la prestación por parte del concesionario.

Las observaciones que realice la Universidad no atendidas por el concesionario en tiempo y forma serán penalizadas por multas, las cuales serán fijadas por el Rector a propuesta de la Comisión Especial y el concesionario las deberá ingresar en la Tesorería de la Universidad dentro de los tres (3) días corridos de notificada salvo especificación de plazo especial. La reiteración de cinco (5) observaciones no atendidas dará lugar a la rescisión del contrato

INVERSIÓN INICIAL

Previo a la apertura del local, el concesionario podrá realizar una inversión inicial para pintar, decorar y equipar el local según las reglas del buen arte. Para esto, deberá presentar una propuesta de inversión detallando los trabajos a realizar y el equipamiento y mobiliario a incorporar. La propuesta del adjudicatario será aprobada previamente por la Universidad.

CRITERIOS PARA LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN DE OFERTAS.

El estudio y comparación de las ofertas será realizado por una Comisión de Evaluación designada a tal efecto, la cual analizará y propiciará la oferta más conveniente para la UNaF teniendo en cuenta los siguientes criterios de evaluación y selección de las ofertas: Precios – calidad – variedad - Experiencia previa - antecedentes y referencias – Estructura Organizativa actual - Inversión propuesta.

La adjudicación recaerá en la oferta que, cumpliendo todos los requisitos necesarios, resulte la más conveniente para la explotación del servicio. Se considerará como la mas conveniente aquella que resulte mejor posicionada de acuerdo al resultado de la evaluación de los ítems mencionados anteriormente.

MANIPULEO DE LOS PRODUCTOS

Todos los insumos, utensilios, vehículos y demás equipamiento necesario para efectuar el abastecimiento, como así mismo el manipuleo de los alimentos, deberá realizarse bajo estrictas condiciones de aseo, con productos de primera calidad y ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Nacional, el Reglamento del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y toda otra normativa vigente que sea de obligación.

La Universidad tendrá la facultad de visitar las instalaciones, equipos y vehículos que utilice el proveedor a fin de constatar la calidad e higiene en los procesos de elaboración.

Los vehículos afectados al transporte de productos cárnicos y víveres perecederos varios, deberán garantizar el transporte de los productos sin romper la cadena de frío. Los vehículos afectados al transporte de carne y productos deberán estar habilitados a esos efectos.

Todos los productos serán entregados con envases que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación, que eviten el contacto del mismo con el medio ambiente.

La constatación de productos en mal estado dará lugar a la rescisión inmediata de la contratación con culpa del proveedor con las penalidades emergentes con más las acciones indemnizatorias a que hubiera lugar.

OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

1 -PÓLIZAS DE SEGURO A PRESENTAR: Dentro de los cinco (5) días hábiles administrativos de recibida la Orden de Compra o de la firma del contrato, la CONCESIONARIA deberá presentar las garantías y seguro que a continuación se detallan:

- **GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN O DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:** La CONCESIONARIA integrará, para avalar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales, una garantía por el 10% (diez por ciento) del monto adjudicado. Dicha garantía será devuelta y/o liberada luego de haberse restituido el local a la UNIVERSIDAD de manera conforme. Anualmente podrá renovarla adecuándola al importe resultante por el período pendiente de la concesión. Para esta garantía, la única forma admisible

es la Póliza de Seguro de Caución Digital expedida por una Compañía de Seguros debidamente autorizada, cumpliendo al menos una de las siguientes alternativas:

- las intervenciones del Escribano Público y del Colegio Profesional (cuando correspondiere) sean con firma digital.
- la póliza contenga procedimiento de verificación online.
- la póliza se encuentre firmada digitalmente por representante legal de la Cía. Aseguradora, acreditando personería.

• GARANTÍA POR DEVOLUCION DEL LOCAL: Por tratarse de bienes del Estado Nacional, por los daños que pudieran ocasionarse por reparaciones o reposiciones, la CONCESIONARIA integrará una garantía por el 10% (diez por ciento) del monto total de la Orden de Compra por la devolución del local. Al término de la concesión, se procederá a la restitución de la garantía si se recibe el local en perfectas condiciones y en la fecha contractualmente establecida. Para esta garantía, la única forma admisible es la Póliza de Seguro de Caución Digital expedida por una Compañía de Seguros debidamente autorizada, cumpliendo al menos una de las siguientes alternativas:

- las intervenciones del Escribano Público y del Colegio Profesional (cuando correspondiere) sean con firma digital,
- la póliza contenga procedimiento de verificación online,
- la póliza se encuentre firmada digitalmente por representante legal de la Cía. Aseguradora, acreditando personería.

• SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL: La CONCESIONARIA deberá presentar un Seguro de Responsabilidad Civil con Suministro de Alimentos con Cláusula de No Repetición hacia la Universidad Nacional de Formosa.

2 - NOTIFICACIONES: El domicilio especial en la ciudad de Formosa (postal y electrónico), será a donde se remitirán todas las notificaciones respecto a la licitación y/o consecuente contratación, debiendo el oferente adoptar todas las medidas necesarias para la correcta recepción de las notificaciones que se le cursen bajo apercibimiento de tener éstas por cumplidas con el solo despacho de la

comunicación respectiva.

3 - ASEO DEL LUGAR: El Concesionario mantendrá perfectamente limpios y ordenados los locales y espacios asignados para el servicio, debiendo además admitir la inspección por parte de la Universidad en cuantas oportunidades se estime conveniente. Las falencias respecto a la seguridad y/o higiene facultará a la Universidad a rescindir de pleno derecho la presente concesión, no dando lugar a compensación alguna.

4 - CUSTODIA DE LOS BIENES: Los materiales para la prestación del servicio, deberán ser debidamente guardados por el concesionario no admitiéndose por parte de la Universidad responsabilidad alguna por su pérdida, sustracción, destrucción parcial o total incluyendo los casos de fuerza mayor o caso fortuito.

5 - MEJORAS SOBRE EL LOCAL: El Concesionario deberá mantener las instalaciones originales de la construcción en cuanto a su forma, distribución y utilización de materiales, salvo que la Universidad autorice expresamente y por escrito la modificación, contemplando en todos los casos que lo prioritario sea la búsqueda del mejor servicio posible a efectos de optimizar la atención de los estudiantes, docentes y no docentes de la Universidad. La ejecución de modificaciones, trabajos u obras sin el consentimiento referido, obligará exclusivamente al Concesionario; en tal caso, éste deberá hacerse cargo de todos los gastos para adecuarlas, destruirlas o removerlas de inmediato y volver los bienes a su estado anterior según el caso, a sólo requerimiento del Concedente. Las mejoras efectuadas quedarán incorporadas al patrimonio de la Universidad y no darán lugar a compensación alguna.

6 - RECEPCION DE LAS INSTALACIONES: Si en el momento de recibir las instalaciones y los bienes muebles, al comenzar la vigencia del contrato, el Concesionario no formulara observación, se entenderá que las recibe en perfectas condiciones de uso.

7 - ENTREGA Y DEVOLUCION DE BIENES, ESPACIOS E INSTALACIONES: Los bienes, espacios e instalaciones involucrados en la concesión serán entregados al Concesionario documentadamente por Acta en la que constará un completo inventario. El inventario de entrega al Concesionario de bienes, instalaciones, espacios y servicios se realizará al momento de la entrada en vigencia del Contrato o Concesión. Al expirar la Concesión o en caso de Rescisión, revocación, rescate, etc. de la misma, el Concesionario deberá devolver dentro de los diez (10) días corridos de vencido el contrato, o de comunicada su rescisión, esos bienes, espacios e instalaciones en iguales o mejores condiciones operativas, técnicas, de mantenimiento y administrativas que aquellas en que los recibiera. El Concedente controlará en tal oportunidad que, a pesar de los efectos del tiempo y el buen uso, se constate que el Concesionario haya cumplido cabalmente con sus obligaciones referentes al mantenimiento preventivo y restaurativo de los bienes, espacios, instalaciones y Obras. El inventario de devolución al Concedente se realizará en una oportunidad tal que permita perfeccionarlo en la fecha que expire la Concesión, cualquiera sea la causa de terminación de la misma.

8 - FALTA DE RESTITUCION: La falta de restitución de los bienes, espacios e instalaciones al finalizar la concesión, cualquiera fuere su causa, el Concesionario será sancionado con la pérdida total de LA GARANTÍA POR DEVOLUCIÓN DEL LOCAL, más la multa que corresponda. Asimismo, se efectuará la desocupación administrativa, trasladándose los efectos que sean de propiedad de aquel, al sitio que se designe. Queda 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 gastos de traslado y depósito.

9 - RELACION CON LOS EMPLEADOS: El concesionario deberá cumplir satisfactoriamente con las leyes laborales y de seguridad social de sus trabajadores, siendo responsable en todos los casos por las indemnizaciones por despidos, accidentes y demás pagos originados por la relación con sus empleados. La Universidad se reserva el derecho a exigir en cualquier momento las constancias de los distintos pagos impositivos y previsionales, y de efectuar cuando lo considere pertinente, el control sanitario del personal mencionado. El concesionario deberá proveer y tendrá a su cargo con exclusiva relación de dependencia, la totalidad del personal necesario para la

realización del servicio objeto de la presente licitación. El concesionario deberá suministrar la nómina del personal afectado al mismo, con todos los datos de identidad, domicilio y funciones. Asimismo, deberá comunicar los datos del personal que se incorpore posteriormente. La Universidad se reserva el derecho, de exigir la baja inmediata del personal del concesionario que viole las disposiciones de orden, higiene, disciplina, etc., sin perjuicio de las acciones que correspondiere iniciar como consecuencia de esa conducta, debiendo el concesionario cargar con las indemnizaciones de la ley si así correspondiere. El concesionario será responsable del comportamiento del personal a su cargo debiendo este observar las normas de buena conducta y aseo. Deberá permanecer en los lugares de trabajo prohibiéndose su circulación por áreas ajenas al comedor, salvo cuando razones de trabajo así lo exijan. También deberá dispensar atención esmerada y trato cortés a los comensales. El personal del concesionario deberá tener actualizada su libreta sanitaria y cumplir en tiempo y forma con los requerimientos de índices bromatológicos creados o a crearse. El concesionario deberá contratar una A.R.T, que cubra a todo el personal de su dependencia, durante todo el tiempo que dure la prestación, presentando mensualmente el listado y comprobantes de pago respectivos, no pudiendo incorporar ninguna persona al servicio sin la conformidad por escrito de la Universidad.

10 - CESION DE DERECHOS: El concesionario no podrá vender, transferir o de algún modo ceder a terceros los derechos y acciones que correspondan por esa explotación sino mediante autorización escrita expresa y previa acordada por esta Universidad. En caso de fallecimiento o incapacidad del concesionario, la Universidad tendrá la facultad de aceptar la continuación de la concesión, siempre que los derechohabientes o el curador unifiquen la personería y ofrezcan garantías suficientes. Si la sustitución no fuera aceptada, el contrato quedará rescindido sin aplicación de penalidades.

11 - CAUSALES DE RESCISION: Serán causales de rescisión:

- Las causas establecidas en el artículo 96 -97 del Reglamento de Compras y Contrataciones de la UNaF;
- Insolvencia, quiebra o concurso civil, inhabilitación, fallecimiento o disolución de la sociedad;
- El contrato también podrá ser rescindido por decisión de la Universidad. En este último caso, la rescisión será comunicada al concesionario con una antelación de treinta (30) días corridos. Durante esos treinta (30) días el concesionario deberá mantener el

servicio. La rescisión en este caso, operará de pleno derecho, sin necesidad de intervención judicial o extrajudicial alguna, y sin perjuicio de las penalidades que correspondiere, no dando derecho a indemnización o compensación alguna.

12 - EFECTOS DE LA RESCISION: Cualquiera fuera su causa, la rescisión operará de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y sin perjuicio de las penalidades que correspondiere, no dando derecho a indemnización o compensación alguna.

13 - PERDIDA PROPORCIONAL DE LA GARANTIA: La rescisión del contrato por culpa del concesionario importará la pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato prevista en el presente pliego, en proporción al período que reste para su cumplimiento, sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de las multas y sanciones que correspondieren, quedando obligado a indemnizar los perjuicios ocasionados, que sea consecuencia de circunstancias imputables al concesionario.

14 - DEMÁS OBLIGACIONES: Sin perjuicio de lo establecido en el Pliego y sus Anexos, el concesionario estará obligado a:

1. Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sea de aplicación de acuerdo con la naturaleza de la concesión, y al pago de los impuestos, tasas, contribuciones, patentes y demás obligaciones que graven los bienes propios por su aplicación o actividad.
2. No destinar los bienes a otro uso o goce que el estipulado, o hacer uso indebido de los mismos, ni agregar ramos no incluidos en el llamado.
3. Asumir la responsabilidad total por los eventuales daños que pudiere ocurrir a las personas que utilizan el servicio; por consecuencias o accidentes del servicio o por descuido del personal a su cargo.
4. Asumir la responsabilidad total de las relaciones laborales con el personal empleado en la explotación del servicio y con terceros resultantes de la explotación del servicio.
5. Satisfacer la multa por infracciones dentro de los cinco (5) días corridos de notificado, bajo apercibimiento de rescisión
6. No permitir ningún tipo de propaganda o publicidad fuera del local, que no fuese autorizada expresamente por la Universidad.

7. Mantener el servicio comprometido que es objeto de esta licitación, en los días y horarios establecidos.
8. Exhibir en forma permanente y visible la lista de precios.
9. Facilitar el acceso al local de los representantes que la Universidad Nacional de Formosa designe en cada caso, en particular de sus nutricionistas o por terceros autorizados, cuantas veces lo consideren conveniente, quienes efectuarán: control de los procedimientos, productos y elementos utilizados en la presentación de los servicios, así como el cumplimiento de las exigencias establecidas en el pliego licitatorio. También se reservará el derecho de inspeccionar los libros de contabilidad del concesionario y la documentación vinculada al cumplimiento del contrato, así como verificar el cumplimiento de las obligaciones previsionales e impositivas. El concesionario deberá dar acceso al personal de la universidad encargada de la inspección de las obras que se lleven a cabo en el Comedor. El concesionario deberá facilitar a las personas autorizadas el acceso a las instalaciones y documentación mencionadas, brindarles el máximo de colaboración y firmar las actas de inspección que se labren.
10. Queda terminantemente prohibido el expendio de bebidas alcohólicas y la venta de cigarrillos.
11. El local, previa ocupación, deberá ser perfectamente acondicionado, en lo referente a normas municipales de habilitación, pintura y aseo de las instalaciones por exclusiva cuenta del concesionario. El personal a cargo del concesionario, hará uso de los sanitarios públicos con que cuenta el edificio.
12. El concesionario tendrá a su cargo los gastos de mantenimiento y conservación -para su correcto uso y funcionamiento- de los bienes muebles e inmuebles cedidos, incluyendo eventuales reparaciones.
13. El concesionario podrá incorporar, antes de la habilitación del servicio, todo lo necesario para su correcto funcionamiento. Los bienes aportados serán de primera calidad y en perfectas condiciones de uso, y podrán ser retirados por el concesionario al vencimiento del contrato. El concesionario no podrá incorporar al servicio ningún elemento o equipo sin la expresa conformidad de la Universidad. En todos los casos las conformidades serán a título precario y en cualquier momento y a solo y exclusivo criterio de la Universidad, ésta podrá exigir el inmediato retiro de los elementos del concesionario que así considere.
14. El adjudicatario deberá mantener el local, los patios laterales, los muebles afectados al servicio, la vajilla y los alimentos en perfectas

condiciones de limpieza e higiene.

15. Todos los víveres y alimentos que empleen en la preparación de las comidas serán de primera calidad ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Argentino.
16. El manipuleo de los alimentos deberá realizarse bajo estrictas condiciones de aseo, con productos de primera calidad y ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Nacional, el Reglamento del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y toda otra normativa vigente que sea de obligación. La entrada de mercadería perecedera deberá estar respaldada por un transporte adecuado y reunirá las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación. El transporte de los alimentos deberá hacerse en vehículos habilitados para tal fin y en buenas condiciones de mantenimiento e higiene, debiendo exhibir la habilitación del mismo por parte de la autoridad sanitaria que corresponda.
17. Todos los productos serán entregados con envases que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación, que eviten el contacto del mismo con el medioambiente.
18. La Universidad se reserva el derecho de recoger muestra para su análisis en cualquier momento, pudiendo en consecuencia rechazar y/o decomisar parcial o totalmente los mismos. Las raciones podrán ser controladas en crudo o en cocido comprometiéndose el concesionario a dar libre acceso a los locales habilitados para el almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos a quien la Universidad designe. El concesionario se hará cargo de todo requerimiento legal que se produzca por el suministro de alimentos que ocasione enfermedades y/o muerte de personas, haciéndose cargo de todos los gastos e indemnizaciones que surjan como consecuencia de lo expuesto. La constatación de productos en mal estado dará lugar a la rescisión inmediata de la contratación con culpa del proveedor con las penalidades emergentes con más las acciones indemnizatorias a que hubiera lugar.