

ORDENANZA N° 1.204

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA LOCALIDAD DE QUILINO Y
VILLA QUILINO**

SANCIONA EN SEGUNDA LECTURA CON FUERZA DE

ORDENANZA

Artículo 1º: CONVOQUESE a la presentación de Proyectos para la **EXPLOTACIÓN COMERCIAL Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO CANTINA BALNEARIO MUNICIPAL**, bajo la modalidad de Concesión por el periodo comprendido entre el 20 de Noviembre de 2021 al 15 de Abril de 2022. El predio está integrado por un local para servicio de bar-comedor, baños, asadores, mesas y bancos, vestuarios, etc. El local será afectado para la explotación del servicio de bar, restaurante y bufete.

Artículo 2º: PRESUPUESTO OFICIAL - CANON PROPUESTO A PAGAR POR EL CONCESIONARIO. Sin costo con cargo de mejoras

Artículo 3º: ORDÉNESE la publicidad de la presente Ordenanza con una anticipación mínima de cinco (5) días antes de la fecha fijada para la apertura de sobres, por medio de colocación del llamado en la web Municipal, Sede Municipal o espacios públicos, carteles y redes sociales.

Artículo 4º: RÉGIMEN LEGAL. El presente Concurso de Precios se ajustará en un todo a la presente Ordenanza, a la Ordenanza de Contratación que establece el Régimen de Contrataciones de la

Administración Municipal - Ordenanza N° 1.099 - y toda otra legislación provincial y municipal vigente en la materia.

La presentación a concursar será considerada como manifestación del proponente de conocer las modalidades y características del concurso y la concesión, y que acepta las cláusulas que rigen el llamado a concurso.

Artículo 5º: APERTURA DE SOBRES. El Acto de Apertura de Sobres tendrá lugar en la Sede Administrativa de la Municipalidad de Quilino, sito en calle Av. Argentina N° 227 de esta localidad, el **12 de Noviembre de 2.021 a partir de las 12:00 horas**; labrándose el Acta correspondiente en la que quedará constancia de todo lo acontecido durante el Acto de Apertura y que deberá ser firmada por las Autoridades Municipales y asistentes.

En este acto sólo se verificará la presentación de la documentación exigida en este Pliego, quedando a criterio de la Autoridad Municipal las cuestiones relativas a la validez legal y a la admisibilidad de la documental aportada.

Artículo 6º: COMISIÓN APERTURA DE SOBRES. El Acto de Apertura de Sobres estará a cargo de una Comisión integrada por dos Concejales y un Secretario del Departamento Ejecutivo Municipal. Esta Comisión será la encargada de analizar los Proyectos, labrándose acta al respecto y recomendando al Departamento Ejecutivo Municipal la contratación respectiva.

Artículo 7º: OFERENTES – REQUISITOS. Oferentes: El Concurso estará destinado a personas físicas con residencia y/o domicilio en Quilino y Villa Quilino, las que aportaran los datos completos de identidad.

No se podrán presentar como oferentes: a) Quienes tengan causas judiciales o litigios pendientes de resolución con la Municipalidad de Quilino. b) Los quebrados mientras no obtengan su rehabilitación y los que tuvieren concursos de acreedores y cuyo acuerdo se encuentra pendiente de homologación. c) Los condenados en juicio y con sentencia firme por el cobro de tasa y contribuciones Municipales y que no hayan dado cumplimiento de las sanciones. d) Los que no tuvieren la libre disposición de sus bienes.

Mandatarios: Todo participante deberá expresar si lo hace en ejercicio de un derecho propio o por el de un tercero. Si lo hace por derecho que no sea el propio, deberá acompañar Poder Especial o general otorgado por Escribano Público que acredite fehacientemente los términos y alcances de la representación invocada.

Artículo 8º: PLIEGOS. Los Pliegos podrán ser consultados y retirados por los interesados en la Sede Municipal de calle Av. Argentina N° 227 de la localidad de Quilino, en horario de 8:00 a 13:00 hs., cuya recepción de las propuestas se realizará en la Sede Municipal, hasta el 12 de Noviembre de 2021, a las **11:30 hs.** Las que ingresaren vencido estos plazos se considerarán fuera de hora, sin valor para el Concurso.

Artículo 9º: PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA. La presentación se efectuará en el lugar, fecha y hora indicada para el Acto de Apertura de Sobres bajo un único sobre con mención al Concurso de que se trata, el cual se encontrará debidamente cerrado, y contendrá la siguiente DOCUMENTACIÓN:

- a) Pliego debidamente firmado por el oferente.
- b) Fotocopia del DNI del Oferente o Constancia CUIT

- c) Constitución de domicilio legal en la localidad de Quilino, Provincia de Córdoba, válido a todos los efectos del presente Concurso y del respectivo contrato de concesión.
- d) Constitución de domicilio electrónico (e-mail) válido a todos los efectos del presente Concurso y del respectivo contrato de concesión
- e) Proyecto: el misma deberá presentarse debidamente cumplimentado y firmado por el oferente. La propuesta se considerará firme y válida hasta la adjudicación o desistimiento de la misma.

Artículo 10º: RECHAZO DE LOS PROYECTOS. La falta de cumplimiento de los requisitos establecidos en los incisos del Artículo anterior será causal de rechazo de la presentación, siempre que la omisión no pudiere ser salvada en el acto de apertura.

Cualquiera de las causales de rechazo establecidas precedentemente que pasaren inadvertidas en el Acto de Apertura de Sobres, podrá surtir efectos posteriores al ser advertidas por la Autoridad Municipal en el transcurso del estudio de la documental aportada por los proponentes.

Las decisiones adoptadas por la Autoridad Municipal son definitivas e irrecurribles.

INADMISIBILIDAD: En caso de que la totalidad de los Proyectos fueren inadmisibles, las mismas serán declaradas tales y rechazadas, considerándose desierto al concurso.

En caso de no presentarse proponentes, el Concurso se declarará desierto.

Artículo 11º: ADJUDICACIÓN. Es requisito para la adjudicación que el proponente acredite una solvencia técnica y económica financiera que asegure la cantidad y calidad de elementos necesarios para lograr una prestación eficiente en la concesión que se otorga. La Municipalidad se reserva el derecho de declarar nulo o rechazar todas las propuestas sin que ello origine derecho alguno en favor de los oferentes.

La Autoridad Municipal analizará en su conjunto la totalidad de las propuestas presentadas, reservándose el derecho de adjudicar el Concurso al Proyecto más conveniente a los intereses Municipales, no teniendo derecho los oferentes a efectuar reclamos de ninguna naturaleza al respecto, por lo que las resoluciones adoptadas por la Municipalidad en tal sentido serán definitivas e irrecurribles.

El contrato de concesión se firmará dentro de las tres (3) días de producida la notificación fehaciente de la adjudicación, quedando la redacción del mismo a cargo de la Municipalidad.

Artículo 12º: MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN. El adjudicatario se encuentra obligado a efectuar la prestación de acuerdo a lo establecido en el Pliego Particular. Será responsabilidad del adjudicatario la efectiva prestación de las tareas y servicios ofrecidos.

Artículo 13º: PERSONAL. El proponente deberá responsabilizarse por el personal a su cargo en caso de resultar adjudicatario.

Artículo 14º: SANCIONES – RESCISIÓN. Por no adecuarse el concesionario a la prestación del servicio, incumplimiento de los Protocolos COE y demás obligaciones previstas en la presente Ordenanza y Contrato de Concesión respectivo, será causal de rescisión de contrato por parte de la Municipalidad en forma unilateral y

justificadamente, sin derecho a reclamo alguno por parte del Concesionario. Si la falta del Concesionario fuera causal de rescisión del contrato, perderá las garantías aportadas y responderá por los daños y perjuicios que cause. Sin perjuicio de ello, la determinación, por la Municipalidad o por denuncia constatada, de los hechos o circunstancias que a continuación se mencionan, darán lugar a las siguientes **MULTAS** que deberán ser abonadas por el Concesionario dentro del término de diez días (10) hábiles, a contar del momento en que la sanción adquiriese el carácter de firme, sin perjuicio del deber de este último de subsanar la falta inmediatamente de verificada: **a)** Falta a las medidas de seguridad: multa de Pesos Veinticinco (\$ 25.000). **b)** Falta de higiene en las instalaciones y sanitarios: multa de Pesos Quince Mil (\$ 15.000). **c)** No cumplir con las demás obligaciones previstas: multa por un mínimo de Pesos Quince Mil (\$ 15.000) y un máximo de Pesos Cuarenta Mil (\$ 40.000). En caso de reincidencia o gravedad de la falta, incluso, podrá la Municipalidad disponer la inmediata y automática caducidad de la Adjudicación.

Artículo 15º: GARANTÍA DE CONTRATO. Notificada la adjudicación, el Concesionario deberá constituir, como condición previa a la firma del contrato y tenencia de las instalaciones, una garantía de cumplimiento de contrato el equivalente a PESOS QUINIENTOS MIL (\$ 500.000) la que deberá integrarse y hacerse mediante dos (2) Pagaré con Cláusula sin Protesto por la suma de Pesos Doscientos Cincuenta Mil (\$ 250.000) cada uno.

Artículo 16º: Se establece que el Contrato de Concesión es de carácter intransferible en todo o en parte y en consecuencia el Adjudicatario no podrá cederlo total o parcialmente, ni asociarse con otro, ni subcontratar,

HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE

sin conformidad expresa del Municipio. En caso de violación de la presente disposición, la Municipalidad podrá disponer la caducidad del Contrato de pleno derecho.

Artículo 17: El Contrato podrá rescindirse: **1º)** por voluntad concurrente de ambas partes; **2º)** cuando razones de interés público, así lo exijan; **3º)** por Incumplimiento del Adjudicatario.

Artículo 18º: COMUNIQUESE, Publíquese, Protocolícese, dese al Registro Municipal y Archívese.

**DADO EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO DELIBERANTE DE
QUILINO Y VILLA QUILINO A LOS CUATRO DIAS DEL MES DE
NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTIUNO.-**



ALDANA CRIADO BEDIRIAN
Secretario HCD
Municipalidad de Quilino y V. Quilino



Ing. Agr. MARTIN LUNA
Presidente HCD
Municipalidad de Quilino y V. Quilino

ANEXO I –PLIEGO: CONDICIONES GENERALES Y PARTICULARES

CONDICIONES GENERALES

Artículo 1º: Se establece como requisito para poder presentar Proyecto: **1)** Poseer solvencia económica; **2)** El Proyecto deberá referirse o contener: **a)** Días y horarios en los que mantendrá abierto el bar/cantina, que será como mínimo en los horarios de 9 a 20 horas de lunes a viernes y sábados y domingo de 9 a 22 horas; **b)** Modalidad de atención del Bar/cantina e inversión proyectada; **e)** Aporte en bienes muebles.

Artículo 2º: CONDICIONES GENERALES A OBSERVAR:

- Todas las propuestas deberán adaptarse a los Protocolos COVID-19 para Turismo y Gastronomía emitidos por el Centro de Operaciones de Emergencia de la Provincia de Córdoba (COE).

- Se deberá realizar todas las tareas necesarias a fin de lograr la excelente calidad en las normas de higiene y confort que permitan el uso de la familia de Quilino y Villa Quilino y visitantes de localidades vecinas.

- El concesionario es el único responsable civil, penal, administrativo y fiscal por la actividad que realizare y/o contingencia de cualquier tipo que ocurra en la explotación de la Cantina.

-El local destinado a la actividad comercial de bar deberá ser destinado exclusivamente a la explotación comercial del negocio bar, restaurante, confitería y anexos, guardando en todos los casos las normas que

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

regulan la elaboración de alimentos y comercialización de bebidas alcohólicas. El expendio de cualquier otro producto que se aparte del destino específico de local o que no fuera consumido en el mismo local y/o predio, deberá ser objeto de aprobación previa y expresa de la municipalidad.

- El horario de explotación del rubro quedará a criterio de los concesionarios dentro del marco de los horarios fijados en la presente Ordenanza.

- La atención al público deberá ser esmerado, y tanto el local como los elementos de servicio serán objeto del más riguroso aseo, de acuerdo a las normas de inspección sanitario-bromatológica. La Municipalidad realizara controles periódicos pudiendo rescindir la concesión, sin derecho de indemnización alguna al concesionario, ante infracciones graves a las normas vigentes en la materia.

- Los muebles, útiles e instalaciones destinadas al servicio deberán ajustarse al lineamiento estético con el que fue construido todo el conjunto, por ello cada elemento a incorporar deberá contar con la aceptación previa y expresa de la Municipalidad. En cuanto a los **bienes muebles**, el Concesionario deberá contar, como mínimo, con dos (2) freezer y sillas y mesas para atender, como mínimo, a veinte (20) personas

- El concesionario deberá exhibir y poner en conocimiento a la Municipalidad la **lista de precios** que cobrara para el expendio de su mercadería y el importe a cobrar en concepto de estacionamiento, así como las modificaciones posteriores que se fueran produciendo. El ingreso al predio será libre y gratuito.

- Las instalaciones de propiedad del concesionario que de algún modo no se adhieran al inmueble podrán ser retiradas a la expiración de la concesión. En su defecto, podrán obtener de la Municipalidad el reembolso de su costo, conforme haya quedado establecido en el convenio expreso.

Artículo 3º: OBLIGACIONES GENERALES: es exclusivo responsable y deberá cumplimentar la totalidad de las obligaciones: **a)** tributarias que correspondan por las actividades que desarrolle y que se relacionan con la adjudicación, tanto de orden Nacional, Provincial, Municipal, inclusive aquellas cuya percepción estuviera a cargo de personas jurídica públicas estatales y no estatales, así como los servicios que utilice; **b)** deberá tomar las precauciones necesarias para evitar daños o desperfectos a propiedades de la Municipalidad o de terceros, siendo por tanto responsable por los accidentes que ocurran a su personal contratado, propiedades o personas, ya sea por culpa del personal por él contratados o por acción de los elementos; **c)** pago de tasa que correspondiere efectuar por reproducción musical (por ejemplo ante SADAIC, AADI CAPIF ACR, ARGENTORES, etc.); quedando la MUNICIPALIDAD absolutamente liberada de toda responsabilidad al respecto; **d)** llevar a cabo una atención y vigilancia personalizada en la tarea a cumplir, no pudiendo por ningún concepto delegar tal responsabilidad. Asimismo, deberá cumplir y hacer cumplir sin excepciones las normas en materia de salubridad, higiene, seguridad, estética, moral y buenas costumbres dentro de la obra, pudiendo -si fuere necesario- requerir el auxilio de la fuerza pública, para asegurar el cumplimiento de tales cometidos. La violación de la normativa antes referida, facultará a la Municipalidad a disponer la caducidad de la Adjudicación. Igualmente, se compromete a prestar plena dedicación a

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

las tareas contratadas mientras dure la relación contractual, poniendo su mayor empeño, conocimiento y capacidad en el desarrollo de las tareas a ejecutar y a dar continuidad a las mismas, sin incurrir en interrupciones, salvo por causas de fuerza mayor previamente acordadas; **e)** exhibir la lista de precios en lugar bien visible del predio; **f)** abonar los gastos de consumo de los servicios que utilice. A tal fin el concesionario deberá gestionar ante los prestadores la titularidad de los servicios. Los servicios, tasas, impuestos, contribuciones y demás gravámenes a que se refiere el párrafo anterior deberán ser abonados por el concesionario, según corresponda, antes del vencimiento de las facturas correspondientes y la constancia de pago entregadas a la municipalidad dentro de los quince días posteriores al vencimiento, para su verificación, **g)** Las mercaderías adquiridas por el concesionario, así como los envases vacíos, deberán estar debidamente almacenados en la sección destinada a su aprovisionamiento, no pudiendo permanecer por ningún motivo, obstruyendo los lugares destinados a la atención del público ni tampoco cualquier otro lugar público; **h)** cumplir estrictamente con las normas de bromatología así como de buenas prácticas de manufactura, como así también el Reglamento Alimentario de la Nación y/o Provincia de Córdoba, disposiciones de la Secretaria de Comercio y demás Ordenanzas y Decretos Municipales vigentes y/o a dictarse en el futuro, en las disposiciones que le fueran atinentes; **i)** Cumplir y hacer cumplir los distintos Protocolos COVID-19 emitidos por el Centro de Operaciones de Emergencia de la Provincia de Córdoba (COE); **j)** incorporar a su costo y cargo los bienes muebles necesarios para la prestación del servicio; **k)** exhibir al público y poner en conocimiento a la Municipalidad la lista de precios; **l)** pintar paredes y aberturas; **ll)** colocar azulejos faltantes.

Artículo 4º: La Municipalidad se reserva el derecho de inspeccionar la correcta prestación de los servicios, en el horario y día que lo considere oportuno, a fin de controlar el estricto cumplimiento por parte del Adjudicatario de todas las obligaciones a cargo del mismo.

Artículo 5º: La Municipalidad no será responsable de ningún daño y/o perjuicio, deterioros mayores y/o menores, que pudieran experimentar el Adjudicatario como consecuencia de la ejecución del contrato de concesión; como tampoco de daños o perjuicios que sufrieran cosas, bienes, pertenencias o salud del mismo, del personal que contratare, de dependientes suyos o de terceros, por motivo alguno. En consecuencia, tales hipótesis, serán de exclusiva cuenta y/o responsabilidad del Adjudicatario, no pudiendo por ninguna causa exigir indemnización, retribución o reintegro alguno al Municipio, quién queda liberado al respecto de toda responsabilidad.

CONDICIONES PARTICULARES

1 -: Los Proyectos deberán proponer la prestación de los servicios de: cafetería, bebidas, sandwichería, minutas, parrilla, repostería y comidas típicas, desde la hora de apertura hasta el cierre del predio, teniendo en cuenta que el Concesionario podrá utilizar todos los espacios de la Cantina del Balneario (cocina, parrillas, hornos, barra y patio cubierto).

2 -: El Proyecto deberá especificar la cantidad de sillas y mesas que dispondrá.

3 -: La prestación del servicio a brindar será desde la hora de apertura hasta el cierre del predio. El horario será establecido por el Municipio.

4 -: **OBLIGACIONES PARTICULARES:** Se obliga a: **1)** Mantener abierta la cantina todos los días en los horarios acordados. **2)** Disponer de utensilios descartables. **3)** Conservar el espacio en condiciones de absoluta limpieza y/o aptitud, tanto en espacios internos, como a sus alrededores, colocando cestos para residuos con tapa. **4)** Contar con equipos de refrigeración y congelado, correspondientes y necesarios para la conservación de la materia prima y productos terminados que requieran dicha temperatura de frío (los que deberán mantenerse por debajo de los 08°C). **5)** Prohibir la venta y/o expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad. **6)** Contar con cestos de residuos con tapa instalados en el sector de atención al público. **7)** Disponer de cestos de basura con bolsas y tapa con sistema a pedal dentro del sector interno. **8)** Disponer de provisión de gas envasado para la cocina. **9)** Contar con elementos para la higiene de manos (jabón líquido, alcohol en gel, toallas de papel descartables) para el personal afectado. **10)** Disponer de un matafuego vigente y de un Botiquín con primeros auxilios. **11)** Asegurar que el personal de trabajo tenga permanentemente una gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar caída sobre los alimentos, llevar guardapolvo, chaquetilla o delantal de color claro utilizado solamente en el área de trabajo y guantes descartables. **12)** Ordenar que el personal asignado a caja no manipule alimentos. **13)** Tener Libreta Sanitaria al día para el personal afectado al servicio. **14)** Disponer que los productos se elaboren, cocinen y consuman en el mismo día. **15)** Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación de frío y dificulta la limpieza del equipo. **16)** Asegurar la correcta cocción de los alimentos, por encima de los 70°C. **17)** Colocar los alimentos crudos en las partes bajas de las heladeras, y

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

aquellos listos para consumir o que no requieran cocción en la parte superior, para evitar contaminación cruzada. **18)** Disponer que todos los alimentos almacenados estén debidamente tapados (tapers herméticos o papel film). **19)** Cuidar que toda materia prima empleada en la elaboración contenga etiqueta o rotulación correcta.

5 -: FACULTADES DEL CONCESIONARIO: La Concesión otorga facultad al Concesionario para explotar comercialmente la infraestructura (cocina, parrillas, hornos, barra y patio cubierto), en un todo sujeto a las prescripciones que surjan del presente y de la demás normativa aplicable. El equipamiento de muebles, útiles y demás enceres, necesarios para el funcionamiento del espacio, serán provistos por el Concesionario. También tendrá a su exclusivo cargo y costo la provisión de artículos y elementos de limpieza y/o desinfección, que resultaren necesarios para mantener dichos ambientes en el estado que se exige por este contrato.