PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: Universidad Nacional de Entre Ríos

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Contratación Directa por Compulsa Abreviada 22/2018

Clase: Sin Clase

Modalidad: Sin Modalidad

Motivo contratación directa: Por monto

Expediente: EXP : 29/2018

Objeto de la contratación: CONTRATACION SERVICIO DE COMEDOR PARA ESTUDIANTES Y PERSONAL DE LAS FACULTADES DE CS. DE LA ADMINISTRACION Y CS. DE LA ALIMENTACION.

Rubro: Alimentos

Lugar de entrega único: Fac. de Cs. de la Administración (Monseñor Tavella 1424 (3200) CONCORDIA, Entre Ríos)

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	Monseñor Tavella 1424, (3200), CONCORDIA, Entre Ríos	**Dirección:**	Monseñor Tavella 1424, (3200), CONCORDIA, Entre Ríos
Plazo y horario:	LUNES A VIERNES DE 16 A 22 HS.	**Plazo y horario:**	LUNES A VIERNES DE 16 A 22 HS.
Costo del pliego:	$ 0,00		
Presentación de ofertas		**Acto de apertura**	
Dirección:	Monseñor Tavella 1424, (3200), CONCORDIA, Entre Ríos	**Lugar/Dirección:**	Monseñor Tavella 1424, (3200), CONCORDIA, Entre Ríos
Fecha de inicio:	08/03/2018	**Día y hora:**	15/03/2018 a las 18:00 hs.
Fecha de finalización:	15/03/2018 a las 18:00 hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	SERVICIO DE COMEDOR PARA ESTUDIANTES Y PERSONAL DE LAS FACULTADES DE CS. DE LA ADMINISTRACION Y CS. DE LA ALIMENTACION (UNER).	MU	28.700,00

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: OFERTAS

La presente Contratacion se regirá por las disposiciones contenidas en la Resolucion del Consejo Superior Nº 287/2016 y el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por Decreto Delegado N° 1.023/2001.
OFERTAS: Las ofertas se presentarán en SOBRE CERRADO en el lugar arriba indicado, en original precisándose en dicho sobre el lugar, día y hora de la apertura y los datos del expediente y de la contratación que correspondan. Las propuestas deberán estar firmadas por el titular o su representante legal.
La propuesta deberá contener la siguiente documentación:
* La oferta económica consignando precio unitario del menú y precio total (los primeros en números y los últimos en números y letras). Precios de los menú para personal de la FCAD. y/o público. Precios de menú alternativo, de proponer el mismo, todo ello en pesos moneda nacional.
* Razón social. *CUIT
* Antecedentes del oferente.
* Dirección de correo electrónico para realizar las notificaciones pertinentes, según el régimen de notificaciones electrónicas establecido en la Ordenanza Nº 392/12, que podrá ser consultada en la página web: www.digesto.uner.edu.ar.
* Constancia de inscripción emitida por AFIP.
* Condición frente al impuesto sobre los Ingresos Brutos, presentando constancia. En caso de ser exento adjuntar dicha constancia. En caso de estar inscripto en convenio multilateral adjuntar el formulario Nº "05", último presentado o el que lo reemplace en el futuro.
* Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre del oferente con indicación de la razón social del banco emisor, Nº de sucursal y CUIT
INFORMACIÓN A SUMINISTRAR. Al momento de realizar la oferta los interesados deberán suministrar la información que se detalla a continuación:
1) Personas humanas:
I) Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real, estado civil y número de documento de identidad.
II) Fotocopia del documento nacional de identidad certificado por autoridad competente.
III) Número de teléfono y/o fax.
IV) Deberán consignar una dirección electrónica, para dar cumplimiento a la Ordenanza 392 y/o sus modificatorias o excepcionalmente un domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la unidad de gestión contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.
V) Constancia emitida por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP) del número de Código Único de Identificación Tributaria del oferente.
VI) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, en caso que así se indique en el pliego de bases y condiciones particulares.
VII) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PUBLICA NACIONAL.
VIII) Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre del oferente con indicación de la razón social del banco emisor.

2) Personas jurídicas:
I) Razón social y domicilio real.
II) Número de teléfono y/o fax.
III) Deberán consignar una dirección electrónica, para dar cumplimiento a la Ordenanza 392 y/o sus modificatorias o excepcionalmente un domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la unidad de gestión contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.
IV) Constancia emitida por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP) del número de Código Único de Identificación Tributaria del oferente.
V) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, en caso que así se indique en el pliego de bases y condiciones particulares.
VI) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PUBLICA NACIONAL.
VII) Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre del oferente con indicación de la razón social del banco emisor.
VII) Lugar, fecha, objeto y duración del contrato social con copia certificada por autoridad competente del mismo y datos de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.
IX) Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de designación.
X) Fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización, con copia certificada por autoridad competente del instrumento que lo indique.
XI) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.
XII) Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.
3) Agrupaciones de Colaboración y Uniones Transitorias de Empresas:
I) Denominación y domicilio real.
II) Número de teléfono y/o fax.
III) Deberán consignar una dirección electrónica, para dar cumplimiento a la Ordenanza 392 y/o sus modificatorias o excepcionalmente un domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la unidad de gestión contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.
IV) Constancia emitida por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP) del número de Código Único de Identificación Tributaria del oferente.
V) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, en caso que así se indique en el pliego de bases y condiciones particulares.
VI) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PUBLICA NACIONAL.
VII) Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre de uno de los integrantes de la agrupación o unión con indicación de la razón social del banco emisor.
VIII) Lugar y fecha del compromiso de constitución y su objeto, con copia certificada por autoridad competente del instrumento respectivo.
IX) Datos de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.
X) Identificación de las personas humanas o jurídicas que los integran, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de identificación.
XI) Identificación de las personas humanas que integran cada empresa, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de identificación.
XII) Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato.
XIII) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo

y ausencia de trabajo infantil.
XIV) Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.
4) Cooperativas, Mutuales y otros:
I) Denominación y domicilio real.
II) Número de teléfono y/o fax.
III) Deberán consignar una dirección electrónica, para dar cumplimiento a la Ordenanza 392 y/o sus modificatorias o excepcionalmente un domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la unidad de gestión contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.
IV) Constancia emitida por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP) del número de Código Único de Identificación Tributaria del oferente.
V) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, en caso que así se indique en el pliego de bases y condiciones particulares.
VI) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PUBLICA NACIONAL.
VII) Constancia bancaria de tipo y número de cuenta bancaria, clave bancaria uniforme (CBU) a nombre de uno de los integrantes de la agrupación o unión con indicación de la razón social del banco emisor.
VIII) Nómina de los actuales integrantes.
IX) Lugar, fecha, objeto y duración del instrumento constitutivo y datos de inscripción, con copia certificada por autoridad competente del instrumento respectivo.
X) Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración, de corresponder, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de designación.
XI) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.
XII) Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.
e) Organismos públicos:
Cuando el proveedor sea una jurisdicción o entidad del Estado Nacional o un organismo provincial, municipal o del Gobierno de la Cuidad Autónoma de Buenos Aires deberá proporcionar la siguiente información:
I) Denominación.
II) Nómina de los actuales funcionarios con competencia para obligar al organismo público oferente, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de designación.
III) Rubro en el que haya efectuado provisiones o prestado servicios.

b) Deberán ser redactadas en idioma nacional.
c) El original deberá estar firmado, en todas y cada una de sus hojas, por el oferente o su representante legal.
d) Se presentarán con la cantidad de copias que indique el pliego de bases y condiciones particulares.
e) Las testaduras, enmiendas, raspaduras o interlíneas, si las hubiere, deberán estar debidamente salvadas por el firmante de la oferta.
f) Los sobres, cajas o paquetes que las contengan se deberán presentar perfectamente cerrados y consignarán en su cubierta la identificación del procedimiento de selección a que corresponden, precisándose el lugar, día y hora límite para la presentación de las ofertas y el lugar, día y hora del acto de apertura.
g) Deben incluir una declaración jurada en la que expresan que no están comprendidos en los términos del inciso f) del artículo 28 del Decreto Delegado N° 1.023/01 y sus modificatorios y complementarios.

ARTÍCULO 2: FORMA Y PLAZO DE PAGO:

FORMA Y PLAZO DE PAGO:
Las Facultades becarán a SETENTA (70) estudiantes y acordarán con el concesionario el valor del menú que abonarán a través del sistema de becas de la UNER.
Mensualmente se abonará al concesionario el importe resultante de multiplicar el valor unitario acordado por la cantidad de menúes efectivamente consumidos, debiendo el concesionario cobrar al estudiante la diferencia que surja entre el valor acordado a través del sistema de becas y el precio del menú.
Los estudiantes becados accederán a la provisión del menú base durante todas las comidas establecidas en las Obligaciones del concesionario (2 comidas diarias, de lunes a viernes, y una comida los días sábados).
El adjudicatario prestará la colaboración que le sea requerida por las autoridades de las Facultades para constatar el consumo de los menú por parte de los becarios.
El pago se efectuará preferentemente por transferencia bancaria y excepcionalmente mediante cheque de plaza, librado “NO A LA ORDEN y CRUZADO”, dentro de los CINCO (5) días hábiles posteriores a la recepción definitiva de los servicios mensuales prestados.
En ningún caso se efectuará pago anticipado. La Universidad es agente de retención de impuestos provinciales y nacionales.

ARTÍCULO 3: FORMA Y PLAZO DE PRESTACION:

FORMA Y PLAZO DE PRESTACION: Los servicios serán provistos por el oferente en el lugar correspondiente al COMEDOR UNIVERSITARIO sito en la planta baja de la FCAL., a partir del primer día hábil de abril de 2018 conforme los términos del Contrato respectivo hasta el 31 de marzo de 2019.
No se prestará servicios desde el 22 de diciembre de 2018 hasta el 16 de marzo 2019.
El servicio de comedor se prestará de lunes a viernes, en horario matutino (11,30 hs. a 13,30 hs) y vespertino (20,30 hs. a 23 hs.). Los días sábados, medio día, en horario de 11,30 hs. a 13,30 hs., pudiendo modificarse los mismos en acuerdo con la Comisión de Seguimiento y Control designada al efecto.

ARTÍCULO 4: GARANTÍA DE OFERTA

GARANTÍA DE OFERTA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto Delegado N° 1.023/2001, y la Resolucion del Consejo Superior Nº 287/2016 la garantía debe ser el 5% del monto total presupuestado.

• Si el monto de la garantía no excede los $5.000 (PESOS CINCO MIL CON 00/100) no es obligatoria su presentación.
• En el caso de cotizar con alternativas la garantía se calculará sobre el mayor valor presupuestado.
• La garantía deberá constituirse según se establece en el artículo Nº 6 del presente pliego.

ARTÍCULO 5: GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN:

GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN: De acuerdo a lo establecido en el Decreto Delegado N° 1.023/2001, y , la Resolucion del Consejo Superior Nº 287/2016 (la garantía debe ser del 10% del monto total adjudicado).
• Si el monto de la garantía no excede los $5.000 (PESOS CINCO MIL CON 00/100) no es obligatoria su presentación.
• La garantía deberá constituirse según se establece en el artículo Nº 6 del presente pliego.

ARTÍCULO 6: FORMAS DE GARANTÍAS:

FORMAS DE GARANTÍAS: Las garantías a que se refiere el artículo anterior podrán constituirse de las siguientes formas, o mediante combinaciones de ellas:
a) En efectivo, mediante depósito bancario en la cuenta de la entidad contratante, o giro postal o bancario.
b) Con cheque certificado contra una entidad bancaria, con preferencia del lugar donde se realice el procedimiento de selección o del domicilio de la entidad contratante. La entidad deberá depositar el cheque dentro de los plazos que rijan para estas operaciones.
c) Con títulos públicos emitidos por el ESTADO NACIONAL con posterioridad al 31 de diciembre de 2001. Los mismos deberán ser depositados en el BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA a la orden de la entidad contratante, identificándose el procedimiento de selección de que se trate. El monto se calculará tomando en cuenta la cotización de los títulos al cierre del penúltimo día hábil anterior a la constitución de la garantía en la Bolsa o Mercado correspondiente. Se formulará cargo por los gastos que ocasione la ejecución de la garantía. El eventual excedente quedará sujeto a las disposiciones que rigen la devolución de garantías.
d) Con aval bancario u otra fianza a satisfacción de la entidad contratante, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión, así como al beneficio de interpelación judicial previa en los términos de lo dispuesto en el Código Civil y Comercial de la Nación.
e) Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN, extendidas a favor de la entidad contratante y cuyas cláusulas se conformen con el modelo y reglamentación que a tal efecto dicte la Autoridad de Aplicación. Se podrán establecer los requisitos de solvencia que deberán reunir las compañías aseguradoras, con el fin de preservar el eventual cobro del seguro de caución. La entidad contratante deberá solicitar al oferente o adjudicatario la sustitución de la compañía de seguros, cuando durante el transcurso del procedimiento o la ejecución del contrato la aseguradora originaria deje de cumplir los requisitos que se hubieran requerido.
f) Mediante la afectación de créditos líquidos y exigibles que el proponente o adjudicatario tenga en entidades de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL, a cuyo efecto el interesado deberá presentar, en la fecha de la constitución de la garantía, la certificación pertinente y simultáneamente la cesión de los mismos al organismo contratante.
g) Con pagarés a la vista, cuando el importe que resulte de aplicar el porcentaje que corresponda, según se trate de la garantía de mantenimiento de oferta, de cumplimiento de contrato o de impugnación, o bien el monto fijo que se hubiere establecido en el pliego, no supere la suma de PESOS QUINCE MIL ($15.000). Esta forma de garantía no es combinable con las restantes enumeradas en el presente artículo.
Las garantías de mantenimiento de la oferta serán constituidas por el plazo de validez de aquélla y su eventual prórroga. Todas las garantías deberán cubrir el total cumplimiento de las obligaciones contraídas.

ARTÍCULO 7: PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA: La oferta se mantendrá por 20 días hábiles.

ARTÍCULO 8: NOTIFICACIONES

NOTIFICACIONES: La notificación del Dictamen de Evaluación, Adjudicación y Orden de Compra se realizará según el régimen de notificaciones electrónicas establecido en la Ordenanza Nº 392/12 de la Universidad. Los oferentes podrán impugnar el dictamen de evaluación dentro de los CINCO (5) días de su notificación.

ARTÍCULO 9: REVISION Y/O ACTUALIZACION DE PRECIOS

La revisión y/o actualización de precios se podrá efectuar considerando períodos cuatrimestrales, sin perjuicio de una revisión anterior si la Comisión de Seguimiento lo considerá pertinente conforme la modificación de los costos de la materia prima de los menú. Tal revisión y/o actualización se realizará de acuerdo a la variación de los precios de los principales insumos que componen los menú propuestos.

ARTÍCULO 10: COMISION DE EVALUACION

La Comisión Evaluadora tendrá a su cargo la valoración de las ofertas recibidas y propondrá el orden de mérito respectivo en base a la capacidad e idoneidad técnica del oferente, antecedentes y experiencia en el rubro, propuesta del menú, precios del menú base para estudiantes y para el público en general.
El organismo contratante se reserva el derecho de evaluar las propuestas recibidas en base a los criterios mencionados en el párrafo anterior a fin de establecer la propuesta más conveniente. Asimismo, en caso de que ninguna de las ofertas recibidas resulte satisfactoria, las Facultades podrán declarar fracasada la presente contratación, como así también dejar sin efecto el procedimiento de selección en cualquier momento anterior a la adjudicación, sin que ello acuerde derecho alguno a los oferentes para que les reembolsen gastos en que hubieren incurrido en la preparación de la oferta o a ser indemnizados por cualquier motivo.
Finalmente, las Facultades contratantes podrán revocar, modificar o sustituir el contrato por razones de mérito, oportunidad o conveniencia. En caso de rescisión de contrato se comunicará la misma con treinta (30) días corridos de anticipación y sin que por ello se deba abonar indemnización alguna.

ARTÍCULO 11: CONFORMACION DEL MENU

Propuesta de menú: el oferente deberá acompañar a su oferta una Propuesta de Menú, que deberá contemplar las combinaciones de platos a suministrar en el menú básico y por un período de 2 semanas. Se detalla a continuación un menú básico sugerido, el oferente podrá ofrecer un menú alternativo o variante al sugerido, asegurando la variedad, cantidad y condiciones nutricionales en él contenidas.
MENU SUGERIDO:
LUNES: Milanesa de carne vacuna (200 grs.) con puré de papas (350 grs.) - Fruta de estación - Tarta de pollo (10 a 15 cm y 3 cm. de espesor, con 300 grs. de pollo) - Gelatina - Agua o jugo.
MARTES: Canelones de verdura con salsa boloñesa (3 unidades de 15 cm de largo) - Gelatina -Tortilla de papas (10 a 15 cm x 3 cm de espesor) con ensalada de tomate y lechuga - Fruta de estación - Agua o jugo.
MIERCOLES: Pollo (un cuarto) al horno con papas y/o batatas -Fruta de estación - 1/2 Pizza redonda (10 a 15 cm. con 100 grs. de queso) -Gelatina -Agua o jugo.
JUEVES: Pastel de fuente (10 a 15 cm x 3 cm de espesor, con 150 grs. de carne) - Flan - Guiso de arroz con pollo (300 cm3.) - Fruta de estación. Agua o jugo.
VIERNES: Fideos (300 cm3) con estofado de pollo (un cuarto) - Fruta de estación - Hamburguesa de carne con puré de zapallo (150 grs. carne picada) - Flan. Agua o jugo.
LUNES: Milanesa de carne vacuna (200 grs.) con puré de papas (350 grs.) - Fruta de estación - Arroz con albondigas - Fruta de estación - Agua o jugo.
MARTES: Canelones de verdura con salsa mixta (3 unidades de 15 cm. de largo) - Gelatina - Tortilla de papas (10 a 15 cm. 3 cm. de espesor) con ensalada - Fruta de estación - Agua o jugo.
MIERCOLES: Pollo (un cuarto) al horno con papas y/o batatas - Fruta de estación - 1/2 Pizza redonda (10 a 15 cm. con 100 grs. de queso) - Fruta de estación - Agua o jugo.
JUEVES: Pastel de carne (10 a 15 cm. y 3 cm. espesor) - Flan - Guiso de arroz con pollo (300 cm.3) - Gelatina - Agua o jugo.
VIERNES: Fideos (300 cm3) con estofado de pollo (un cuarto) - Fruta de estación -

Hamburguesa de carne con pure de zapallo (150 grs. de carne picada) - Flan.
SABADOS: a elección del concesionario.
La propuesta será evaluado por la Comisión de Evaluación que podrá requerir asesoramiento de un profesional en cuestiones nutricionales para la aprobación del menú ofertado.
El organismo contratante podrá acordar con el oferente/adjudicatario la modificación del menú o sugerir uno diferente durante la vigencia del contrato.
El oferente deberá prever la existencia de menú opcionales con costos diferenciales tanto para personas diabeticas y/o celíacas como para el público en general y personal de las Facultades.

ARTÍCULO 12: COMISION DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

COMISION DE SEGUIMIENTO Y CONTROL: las Facultades por intermedio de los funcionarios que designe a tal efecto, ejercerán el control de la concesión y sus servicios e informará periódicamente a los Sres. Decanos de las condiciones en que se desarrolla el servicio.
En caso de comprobarse algún tipo de incumplimiento de contrato, las autoridades competentes podrán aplicar las siguientes sanciones:
1) Llamado de atención. 2) Multas por un valor de 100 menú a 500 menú. 3) Rescisión del contrato.
Para la graduación de la sanción deberá tenerse en cuenta, de manera especial, que la obligacación específica del concesionario es la prestación del servicio de comedor y que la reiteración de las infracciones será causal de agravamiento de la penalidad.

ARTÍCULO 13: EQUIPOS, MOBILIARIO, UTENSILIOS Y SERVICIO DE GAS Y LUZ.

Las Facultades proveerán al adjudicatario de equipos, mobiliario y utensilios de cocina que se detallan en el Anexo (inventario), corriendo por cuenta del concesionario su mantenimiento en óptimas condiciones de uso, así como su reparación a los fines de una correcta prestación del servicio. Dicho inventario, conformado por las partes contratantes, se considerará como parte integrante del contrato. El adjudicatario deberá, además, una vez finalizado el contrato, restituir los mencionados equipos, muebles y utensilios en similares condiciones a aquellas en las que fueron recibidos.
El servicio de gas natural como de energía eléctrica será provisto por el organismo contratante.

ARTÍCULO 14: CONTROL POR PARTE DEL LICITANTE - INHABILIDAD PARA CONTRATAR.

Los oferentes que cuenten con alguna sancion en el Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (REPSAL) de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 26940, estarán inhabilitados para contratar con el Estado Nacional.

Así también aquel oferente que tenga algun incumplimiento tributario y/o previsional quedará inhabilitado para contratar de acuerdo a los dispuesto en el inciso f) del Articulo Nº28 del 1023/2001.Esta situacion se consultara en AFIP, de acuerdo al procedimiento previsto en al Resolucion General de AFIP 4164/2017.

Así también estan inhabilitados para contratar los que se encuentren dentro de los supuestos establecidos por el Dto delegado 1023/2001, y su reglamentacion.

ARTÍCULO 15: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

Serán obligaciones del concesionario:
a) Recibir el local designado por las Facultades para la prestación del servicio.
b) Prestar el servicio de comedor de lunes a sábados, incluyendo dos (2) comidas diarias -almuerzo y cena- durante los días hábiles y los días sábados una comida (1) -almuerzo-. Los horarios de la prestación serán apertura y cierre matutina de 11,30 hs. hasta las 13,30 hs. y apertura y cierre vespertina de 20,30 hs hasta las 23 hs.. Estos horarios podrán ser modificados en acuerdo con la Comisión de Seguimiento y Control.
c) Cada Facultad podrá solicitar el servicio en horarios especiales para la atención de asistentes a jornadas, congresos, talleres, etc. En tal caso, se acordará con el concesionario las características y precios de la prestación, con un preaviso de 48 hs. de anticipación por parte de cada Facultad.
d) El menú deberá ser elaborado con insumos y materia prima de primera calidad y sanidad.
e) El costo de la elaboración de los 70 menúes para los estudiantes becarios estará a cargo del concesionario.
f) Proveer a los comensales de utensilios, servilletas y vajilla debidamente higienizados.
g) Mantener limpios los espacios afectados a la concesión (cocina, comedor, pasillos, depósito y cámara de frío) y en adecuadas condiciones de higiene para la prestación del servicio. Los residuos derivados del servicio deberán ser retirados diariamente en bolsas, las cuales serán depositadas en los canastos ubicados para su recolección en el exterior de las instalaciones.
h) El concesionario será responsable de todas las obligaciones impostivas que surgen de la presente contratación y de las obligaciones laborales, previsionales y sociales del personal dependiente que pueda emplear en la prestación, no correspondiente ninguna obligación subsidiaria a las Facultades.
i) El personal deberá contar con libreta santiaria vigente durante todo el período de prestación de servicio y además realizar el Curso de Manipulación de Alimentos y presentar constancia actualizada que acredite el mismo.
j) El personal afectado al servicio deberá usar vestimenta adecuada a las tareas que debe cumplir, utilizar cofia y guantes para la manipulación de alimentos, en buena conservación y aseo.
k) En el desarrollo del servicio deberá brindarse un trato cordial y respetuoso a los asistentes al comedor.
l) Contar dentro del local donde se lleve a cabo la concesión con extinguidores para el caso que se produzca algun incendio.
m) Deberá mantener a disposición de los asistentes el Libro de Quejas y Sugerencias, foliado y habilitado por los Secretarios Administrativos de ambas Facultades y difundir su existencia con carteles visibles para los asistentes. El mismo deberá estar a disposición de la Comisión de Seguimiento y Control para su consulta.
n) Permitir todos los controles que los integrantes de la Comisión de Seguimiento y Control o autoridades de las Facultades dispongan.
ñ) El adjudicatario deberá llevar una planilla de registro diario de los consumos realizados por los estudiantes becarios con sus respectivas firmas para su presentación mensual ante la Comisión de Seguimiento y Control o ante las autoridades competentes.

ARTÍCULO 16: PROHIBICIONES DEL CONCESIONARIO

El concesionario no podrá:
a) Subcontratar ni total ni parcialmente.
b) Expender bebidas alcohólicas.
c) Vender cigarrillos.
d) Destinar el local para otras actividades ajenas a la concesión, salvo que cuente con una autorización previa de las autoridades de ambas facultades.
e) Vender o distribuir artículos que no sean los específicos del servicio que se le autorice.

f) Invocar en nombre de la la Universidad o sus autoridades en oportunidad de concretar cualquier tipo de operación comercial y ofrecer garantías y responsabilidad en nombre de la Universidad.
g) Introducir modificaciones en las instalaciones cedidas para realizar la explotación , salvo las expresamente autorizadas por las autoridades de ambas facultades.

ARTÍCULO 17: CONTROVERSIA

CONTROVERSIA: En caso de controversia es competente la justicia Federal de Concepción del Uruguay, provincia de Entre Ríos.

ARTÍCULO 18: OTRAS DISPOSICIONES

Esta Universidad aplica lo dispuesto en el Decreto 312/10 Sistema de Protección Integral de los Discapacitados y lo dispuesto en la Ley 25.551 Compre Argentino.

ARTÍCULO 19: DISPOSICIONES FINALES

DISPOSICIONES FINALES: En lo no previsto por el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, se aplicarán supletoriamente, las disposiciones contenidas en la Resolucion del Consejo Superior Nº 287/2016 y el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por Decreto Delegado N° 1.023/2001.