

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Entidad Contratante: **UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO**

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria

Procedimiento de Selección:

Tipo: Contratación Directa N° 15/2023- Por Compulsa Abreviada

Ejercicio: 2023

Clase: Etapa única - Nacional

Modalidad: Sin modalidad

Expediente: N°_EEX:23984 **Ejercicio:** 2023

Objeto de la contratación: "Servicio de Catering para Eventos"

Presentación de ofertas:	Plazo y horario
Casilla de correo electrónico contrataciones@fcai.uncu.edu.ar , Secretaría Administrativa Financiera, FCAI, UNCUYO	Hasta el día 15/08/2023 a las 9:30 horas
Acto de Apertura: Día y Hora	
15/08/2023 10:00 HORAS	

.....
Firma y Sello del Proponente

INVITACIÓN A COTIZAR

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

San Rafael, 8 de Agosto de 2023.-

Señor Oferente:

"Oferente"

"Dirección"

"Localidad"

Sírvase cotizar precio (**en pesos**) por los servicios que se indican a continuación, de acuerdo con las especificaciones que se detallan y las Condiciones Particulares que se anexan.

Las ofertas deberán ser entregadas, ÚNICAMENTE, en la casilla de correo contrataciones@fcai.uncu.edu.ar hasta las 9:30 horas del día 15/08/2023.-

Saludo a Ud. muy atentamente.



Diego Hernán Pagliano
Secretario Administrativo Financiero
FCAI-UNCUYO

Secretaria Administrativa Financiera – Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria – UNCUIYO – SAN RAFAEL (Mza.)
e-mail: contrataciones@fcai.uncu.edu.ar Tel: 02604 4421947/4436213 int. 1506 /1525

Renglón	Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	1	<p>Servicio de Catering para el Consejo Superior UNCUIYO, a realizarse el día 30 de Agosto del corriente año en el Campus San Rafael. Cantidad: 120 personas en total, de las cuales 15 son celíacos y 15 veganas.</p> <p>El servicio es tipo buffet y debe incluir:</p> <p>*Tabla de fiambres compuesta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2400grs. Queso Pategrás, - 2400grs. Queso Dambo, - 2400grs. Queso Fontina, - 2400grs. Queso ahumado, - 1200grs. Queso vegano, - 2400grs. Lomo de cerdo a las finas hierbas, - 2400grs. Salame picado grueso, - 2400grs. Longaniza calabresa, - 2400grs. Jamón crudo serrano, - 4800grs. Mix de frutos secos (nuez, almendra, pistacho, maní, castaña de cajú), - 2400grs. Aceitunas, - 9600grs. Pan Casero, - Mayonesa saborizada a las finas hierbas, 		

.....
Firma y Sello del Proponente

Renglón	Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	1	<p>- 1200grs. Humus de garbanzo saborizado.</p> <p>*Empanadas de matambre cortadas a cuchillo, con opción apta para celíacos;</p> <p>*Empanadas veganas de vegetales grillados con queso vegano;</p> <p>*Mini strudel de cebolla, espinaca y hongos;</p> <p>*Cazuela de osobuco braseado al Malbec, con opción apta para celíacos;</p> <p>*Cazuela de arroz persa, apto vegano y celíaco;</p> <p>*Cazuela de calamares;</p> <p>*Postres: Mini frascos con tiramisú y mini brownie con crema;</p> <p>*Agua saborizada sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar;</p> <p>*Agua sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar;</p> <p>*Tener en cuenta individualizar para todos los menús las mesas con opciones aptas para veganos y celíacos.</p> <p>*Disponer de mesas exclusivas para el expendio de bebidas.</p> <p>*Servicio de mozos (uno cada 15 personas), chafing, mesas, mantelería, cristalería y vajilla.</p> <p>*Contemplar los insumos y el equipamiento necesario para mantener la comida y la bebida, según corresponda, caliente o refrigerada.</p>		
2	1	<p>Servicio de Catering para el 5° Encuentro de Egresados FCAI 2023, a realizarse el día 29 de Setiembre del corriente año en el Campus San Rafael. Cantidad: 70 personas en total, de las cuales 10 son celiacas y 10 veganas.</p> <p>El servicio es tipo buffet y debe incluir:</p> <p>*Tabla de fiambres compuesta de:</p> <p>- 1400grs. Queso Pategrás,</p> <p>- 1400grs. Queso Dambo,</p> <p>- 1400grs. Queso Fontina,</p> <p>- 1400grs. Queso ahumado,</p> <p>- 700grs. Queso vegano,</p> <p>- 1400grs. Lomo de cerdo a las finas hierbas,</p> <p>- 1400grs. Salame picado grueso,</p> <p>- 1400grs. Longaniza calabresa,</p> <p>- 1400grs. Jamón crudo serrano,</p> <p>- 2800grs. Mix de frutos secos (nuez, almendra, pistacho, maní, castaña de cajú),</p> <p>- 1400grs. Aceitunas,</p> <p>- 5600grs. Pan Casero,</p> <p>- Mayonesa saborizada a las finas hierbas,</p>		

.....
Firma y Sello del Proponente

Renglón	Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
2	1	<p>- 700grs. Humus de garbanzo saborizado.</p> <p>*Empanadas de matambre cortada a cuchillo, con opción apta para celíacos;</p> <p>*Empanadas veganas de vegetales grillados con queso vegano;</p> <p>*Cazuela de osobuco braseado al Malbec, con opción apta para celíacos;</p> <p>*Cazuela de arroz persa, opción apta para celíacos y veganos;</p> <p>*Cazuela de calamares, opción apta para celíacos;</p> <p>*Postres: mini frascos de Tiramisú y brownie con crema, opción apta para celíacos y veganos;</p> <p>*Agua saborizada sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar;</p> <p>*Agua sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar;</p> <p>*Servicio de café;</p> <p>*Tener en cuenta individualizar para todos los menús las mesas con opciones aptas para veganos y celíacos.</p> <p>*Disponer de mesas exclusivas para el expendio de bebidas.</p> <p>*Servicio de mozos (uno cada 15 personas), chafing, mesas, mantelería, cristalería, vajilla y vasos térmicos para café.</p> <p>*Contemplar los insumos y el equipamiento necesario para mantener la comida y la bebida, según corresponda, caliente o refrigerada.</p>		
3	1	<p>Servicio de Catering para el Consejo de Bromatología, a realizarse el día 6 de Octubre del corriente año en el Campus San Rafael. Cantidad: 40 personas en total, de las cuales 5 son celíacos y 5 veganas.</p> <p>El servicio es tipo buffet y debe incluir:</p> <p>*Tabla de fiambres compuesta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 800grs. Queso Pategrás, - 800grs Queso Dambo, - 800grs. Queso Fontina, - 800grs. Queso ahumado, - 400grs. Queso vegano, - 800grs. Lomo de cerdo a las fina hierbas, - 800grs. Salame picado grueso, - 800grs. Longaniza calabresa, - 800grs. Jamón crudo serrano, - 800grs. Jamón cocido natural, 		

.....
Firma y Sello del Proponente

Renglón	Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
3	1	<ul style="list-style-type: none"> - 1600grs. Mix de frutos secos (nuez, almendra, pistacho, maní, castaña de cajú), - 800grs. Aceitunas, - 3200grs. Pan Casero, - Mayonesa saborizada a las finas hierbas, - 400grs. Humus de garbanzo saborizado. *Empanadas de carne mendocinas, con opción apta para celíacos; *Empanadas veganas de vegetales grillados con queso vegano; *Mini strudel de cebolla, espinaca y hongos; *Sandwich de bondiola braseada con salsa de Barbacoa en pan de papa, con opción apta para celíacos; *Agua saborizada sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar; *Agua sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar; *Tener en cuenta individualizar para todos los menús las mesas con opciones aptas para veganos y celíacos. *Disponer de una mesa exclusiva para el expendio de bebidas. *Servicio de mozos (Cantidad: 2), chafing, mesas, mantelería, cristalería y vajilla. *Contemplar los insumos y el equipamiento necesario para mantener la comida y la bebida, según corresponda, caliente o refrigerada. 		
4	1	<p>Servicio de Catering para el Acto de Colación, a realizarse el día 20 de Octubre del corriente año en el Centro de Congresos de San Rafael. Cantidad: 300 personas en total, de las cuales 30 son celíacos y 30 veganas.</p> <p>El servicio es tipo buffet y debe incluir:</p> <p>*Tabla de fiambres compuesta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6000grs. Queso Pategrás, - 6000grs Queso Dambo, - 6000grs. Queso Fontina, - 6000grs. Queso ahumado, - 3000grs. Queso vegano, - 6000grs. Lomo de cerdo a las finas hierbas, - 6000grs. Salame picado grueso, - 6000grs. Longaniza calabresa, - 6000grs. Jamón crudo serrano, - 6000grs. Jamón cocido natural, - 12000grs. Mix de frutos secos (nuez, almendra, pistacho, maní, castaña de cajú), - 6000grs. Aceitunas, 		

.....
Firma y Sello del Proponente

Renglón	Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
4	1	<ul style="list-style-type: none"> - 24000grs. Pan Casero, - Mayonesa saborizada a las finas hierbas, - 3000grs. Humus de garbanzo saborizado. *Empanadas de carne mendocinas, con opción apta para celíacos; *Empanadas veganas de vegetales grillados con queso vegano; *Mini strudel de cebolla, espinaca y hongos; *Cazuela de osobuco braseado al Malbec, con opción apta para celíacos; *Cazuela de calamares; *Sandwich de bondiola braseada con salsa de Barbacoa en pan de papa, con opción apta para celíacos; *Postres: Mini brownie con crema y cuadraditos de coco y dulce de leche; *Agua saborizada sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar; *Agua sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar; *Servicio de café; *Tener en cuenta individualizar para todos los menús las mesas con opciones aptas para veganos y celíacos. *Disponer de mesas exclusivas para el expendio de bebidas. *Servicio de mozos (uno cada 15 personas), chafing, mesas, mantelería, cristalería, vajilla y vasos térmicos para el café. *Contemplar los insumos y el equipamiento necesario para mantener la comida y la bebida, según corresponda, caliente o refrigerada. 		
5	1	<p>Servicio de Catering para el Día del Personal de Apoyo, a realizarse el día 26 de Noviembre del corriente año en el Campus San Rafael. Cantidad: 50 personas en total, de las cuales 5 son celíacos.</p> <p>El servicio es tipo buffet y debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Tabla de fiambres compuesta de: <ul style="list-style-type: none"> - 1000grs. Queso Pategrás, - 1000grs Queso Dambo, - 1000grs. Queso Fontina, - 1000grs. Queso ahumado, - 1000grs. Lomo de cerdo a las fina hierbas, - 1000grs. Salame picado grueso, - 1000grs. Longaniza calabresa, - 1000grs. Jamón crudo serrano, - 1000grs. Jamón cocido natural, 		

.....
Firma y Sello del Proponente

Renglón	Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
5	1	<ul style="list-style-type: none"> - 2000grs. Mix de frutos secos (nuez, almendra, pistacho, maní, castaña de cajú), - 1000grs. Aceitunas, - 4000grs. Pan Casero, - Mayonesa saborizada a las finas hierbas, - 500grs. Humus de garbanzo saborizado. *Empanadas de carne mendocinas, con opción apta para celíacos; *Empanadas de vegetales grillados con queso; *Mini strudel de cebolla, espinaca y hongos; *Sandwich de bondiola braseada con salsa de Barbacoa en pan de papa, con opción apta para celíacos; *Agua saborizada sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar; *Agua sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar; *Tener en cuenta individualizar para todos los menús las mesas con opciones aptas para celíacos. *Disponer de una mesa exclusiva para el expendio de bebidas. *Servicio de mozos (Cantidad: 3), chafing, mesas, mantelería, cristalería y vajilla. *Contemplar los insumos y el equipamiento necesario para mantener la comida y la bebida, según corresponda, caliente o refrigerada. 		
6	1	<p>Servicio de Catering para el Acto de Fin de Año, a realizarse el día 7 de Diciembre del corriente año en el Campus San Rafael. Cantidad: 300 personas en total, de las cuales 30 son celíacos y 30 son veganas.</p> <p>El servicio es tipo buffet y debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Empanadas de carne mendocinas, con opción apta para celíacos; *Empanadas veganas de vegetales grillados con queso vegano; *Hamburguesa: medallón de carne casero x 60grs., queso cheddar, lechuga, tomate, mayonesa de pepinillos en pan de papa; *Hamburguesa vegana: medallón Marca tipo Felices Las Vacas o similar, queso vegano, lechuga, tomate, mayonesa de pepinillos; *Sandwich de bondiola braseada con salsa de Barbacoa en pan de papa, con opción apta para celíacos; *Mesa de snacks: Papas fritas, Maní Salado, Maíz Frito, Tutucas y Chicositos de queso; *Postre: Palito bombón helado; 		

.....
Firma y Sello del Proponente

Renglón	Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
6	1	<p>*Mesa Navideña: Pan dulce, garrapiñadas de maní, turrón semiblando de maní (Mantecol), confites de maní de colores, dos variedades de budines, todo Marca tipo Georgalos o calidad similar,</p> <p>*Agua saborizada sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar;</p> <p>*Agua sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar;</p> <p>*Tener en cuenta individualizar para todos los menús las mesas con opciones aptas para veganos y celíacos.</p> <p>*Disponer de mesas exclusivas para el expendio de bebidas.</p> <p>*Servicio de mozos (uno cada 15 personas), chafing, mesas, mantelería, cristalería y vajilla.</p> <p>*Contemplar los insumos y el equipamiento necesario para mantener la comida y la bebida, según corresponda, caliente o refrigerada.</p>		
7	1	<p>Servicio de Catering a realizarse en Diciembre del corriente año en el Campus San Rafael. Cantidad: 40 personas en total, de las cuales 10 son celíacos y 10 veganas.</p> <p>El servicio es tipo buffet y debe incluir:</p> <p>*Tabla de fiambres compuesta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 800grs. Queso Pategrás, - 800grs. Queso Dambo, - 800grs. Queso Fontina, - 800grs. Queso ahumado, - 400grs. Queso vegano, - 800grs. Lomo de cerdo a las fina hierbas, - 800grs. Salame picado grueso, - 800grs. Longaniza calabresa, - 800grs. Jamón crudo serrano, - 800grs. Jamón cocido natural, - 1600grs. Mix de frutos secos (nuez, almendra, pistacho, maní, castaña de cajú), - 800grs. Aceitunas, - 3200grs. Pan Casero, - Mayonesa saborizada a las finas hierbas, - 400grs. Humus de garbanzo saborizado. <p>*Empanadas de carne mendocinas, con opción apta para celíacos;</p> <p>*Empanadas veganas de vegetales grillados con queso vegano;</p> <p>*Mini strudel de cebolla, espinaca y hongos;</p> <p>*Sandwich de bondiola braseada con salsa de Barbacoa en pan de papa, con opción apta para celíacos;</p>		

.....
Firma y Sello del Proponente

Renglón	Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
7	1	*Agua saborizada sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar; *Agua sin gas, Marca tipo Sierra de los Padres o similar; *Tener en cuenta individualizar para todos los menús las mesas con opciones aptas para veganos y celíacos. *Disponer de una mesa exclusiva para el expendio de bebidas. *Servicio de mozos (Cantidad: 2), chafing, mesas, mantelería, cristalería y vajilla. *Contemplar los insumos y el equipamiento necesario para mantener la comida y la bebida, según corresponda, caliente o refrigerada.		
TOTAL				

La oferta asciende a la suma de pesos.

.....

Deberá indicarse la alícuota del impuesto al valor agregado aplicada a cada Renglón.

Renglones	IVA
	21 %
	10,5 %

.....
Firma y Sello del Proponente

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARTICULARES

Uno de los principales desafíos de la UNCUYO y en particular, de esta Unidad Académica, es desarrollar sus procesos de compra de manera sostenible.

De la misma manera, enmarcamos la contratación contemplando los principios y desafíos establecidos en el Plan Estratégico UNCUYO 2030 que contempla los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) adoptados en la Agenda 2030 por la Asamblea General de las Naciones Unidas, en especial los siguientes (en relación a la presente contratación):

- Objetivo 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible;
- Objetivo 3: Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades;
- Objetivo 11: Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles;
- Objetivo 12: Garantizar patrones de consumo y producción sostenibles.

Para la prestación del servicio no se permitirá elaborar y/o cocinar alimentos dentro del Campus San Rafael (entendiendo ésto como el proceso inicial de transformación de la materia prima en el producto final). Así entonces, solo se asignará un espacio en donde la empresa adjudicada pueda instalar el equipamiento necesario para mantener la comida y la bebida, según corresponda, caliente o refrigerada y realizar el expendio de los mismos.

En función de lo anterior, se exige:

- **HABILITACIÓN MUNICIPAL DEL LOCAL DE ELABORACIÓN DE COMIDAS (de acuerdo al rubro respectivo):** Esto permite garantizar que el establecimiento de elaboración de alimentos cumpla con las normas sanitarias y de higiene exigidas por las autoridades locales. Esta medida busca prevenir la contaminación y el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, asegurando que el oferente cumpla con los estándares de calidad y seguridad necesarios.
- **RESPONSABLE TÉCNICO DEL ESTABLECIMIENTO CON NÚMERO DE MATRÍCULA Otorgado por el Departamento de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza (Bromatólogo, Ing. en Alimentos, etc.):** Una supervisión experta en materia de seguridad alimentaria, durante el proceso, permite reducir significativamente el riesgo de intoxicaciones alimentarias atendiendo a la inocuidad de los alimentos. Asimismo, previo al inicio del evento se deberá presentar informe del responsable técnico que de cuenta de la salubridad de los alimentos y del proceso de elaboración dentro del local de elaboración declarado y en el lugar del evento.
- **TRANSPORTE DE ALIMENTOS DESDE EL LOCAL DE ELABORACIÓN HASTA EL LUGAR DEL EVENTO EN VEHICULO HABILITADO POR SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria):** El uso de vehículos habilitados para el transporte de alimentos contribuye a que se cumplan los requisitos específicos para garantizar la cadena de frío, evitar contaminación cruzada y asegurar la preservación de las condiciones sanitarias de los mismos. Esto es esencial para prevenir la proliferación de microorganismos patógenos y mantener la calidad de los alimentos hasta su llegada al lugar del evento.

.....
Firma y Sello del Proponente

CONDICIONES PARTICULARES

Los oferentes deberán cotizar los bienes y/o servicios acorde con los requerimientos del presente Pliego.

Serán declaradas inadmisibles las ofertas que modifiquen o condicionen las cláusulas del mismo y/o impliquen apartarse del régimen aplicado.

No se reconocerá ningún gasto por concepto alguno que no haya sido cotizado en la oferta respectiva, asumiendo el Adjudicatario dichos costos en caso de que se originen.

El Organismo Convocante se reserva el derecho de no adjudicar, si considera que las ofertas presentadas le resultan insatisfactorias, sin mediar explicación alguna ante los oferentes.

Toda la documentación presentada con la Oferta tendrá carácter de declaración jurada y cualquier omisión y/o falsedad de los datos aportados que se comprobare podrá importar – a juicio de la Autoridad de Aplicación – el rechazo de la Oferta.

1. **OBJETO:** Servicio de Catering para Eventos.
2. **DÍA Y HORA MÁXIMA PARA PRESENTACIÓN DE OFERTA:** Hasta el día 15 de Agosto del 2023 a las 9:30 horas se recepcionarán las ofertas.
3. **DÍA Y HORA DE APERTURA:** El día 15 de Agosto del 2023 a las 10:00 horas.
4. **DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL DONDE SERÁN RECIBIDAS LAS OFERTAS:** Todas las ofertas que se presenten deberán ser remitidas a la casilla de correo contrataciones@fcai.uncu.edu.ar, perteneciente a la Secretaria Administrativa Financiera de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo.
5. **MARCO NORMATIVO:** La presente Contratación Directa se rige, en este orden de prelación, por:
 - 5.1 Ordenanza Consejo Superior Nº 86/2014, sus modificatorias y complementarias.
 - 5.2 Decreto Delegado Nº 1023/2001.
 - 5.3 Decreto Nº 1030/2016, siempre y cuando sus disposiciones no resulten contrarias a la normativa indicada precedentemente, sean acordes a la autonomía Universitaria y resulten aplicables teniendo en cuenta las particularidades y necesidades de la Universidad.
 - 5.4 Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Pliego de Especificaciones Técnicas.
6. **PLAZOS:** Todos los plazos establecidos en este Pliego y en toda otra documentación, relacionada con el llamado a esta Contratación, se computarán en días hábiles administrativos para la UNCUYO, salvo que en forma expresa se establezcan en días corridos. Cuando el vencimiento de algún plazo coincida con un día feriado o día inhábil, se prorrogará hasta el primer día hábil administrativo siguiente.
7. **MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS:** La oferta presentada será mantenida por el plazo de TREINTA (30) días hábiles contados a partir del día siguiente a la fecha de apertura. A su

.....
Firma y Sello del Proponente

vencimiento, ésta se renovará automáticamente, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no hacerlo con una antelación mínima de 10 días corridos al vencimiento de cada plazo (art. 54 del Anexo del Decreto N° 1030/16).

8. REQUISITOS DE LAS OFERTAS: Las ofertas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- 8.1** Deberán ser redactadas en idioma nacional.
- 8.2** El original deberá estar firmado en todas y cada una de las hojas, por el oferente o su representante legal.
- 8.3** Las testaduras, enmiendas, raspaduras o interlíneas deberán ser debidamente salvadas por el firmante de la oferta.
- 8.4** Las propuestas deberán remitirse **ÚNICAMENTE** a la casilla de correo perteneciente a la Secretaría Administrativa Financiera de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, contrataciones@fcai.uncu.edu.ar, **en un solo archivo PDF**, de modo tal que sean recibidas antes del día y hora fijados para su presentación y de modo que permita su identificación, indicar en el Asunto del correo electrónico **“OFERTA CONTRATACIÓN DIRECTA N°15/2023”**. Este requisito es indispensable para mantener la transparencia del procedimiento licitatorio.
- 8.5** En el caso de necesitar realizar consultas varias previas a la fecha de apertura, referidas a la contratación, enviar correo electrónico a: contrataciones@fcai.uncu.edu.ar, colocar en el Asunto “CONSULTA” o palabra similar que permita su identificación o en su defecto comunicarse a los siguientes números telefónicos (0260) 4421947 / 4436213 int. 1506 / 1525, de 9 a 13hs.
- 8.6** Las ofertas que no fueren enviadas de acuerdo a lo establecido anteriormente o lleguen después de la hora y día establecidos no serán tenidas en cuenta.

9. OFERTAS ALTERNATIVAS Y VARIANTES: Se aceptarán, según lo establecido en el Art. 56 y 57 Anexo del Decreto N° 1030/2016 “Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional”. Deberá indicarse claramente, en los casos en que se efectúen ofertas alternativas y/o variantes, cual es la oferta base y cuales las alternativas o variantes. En todos los casos deberá existir una oferta base.

10. COTIZACIÓN:

- 10.1** La cotización deberá realizarse en **PESOS**.
- 10.2** **Los precios deberán llevar incluido el IVA.**
- 10.3** Deberá indicarse la alícuota del impuesto al valor agregado en el cuadro detallado al pie de la planilla de cotización.
- 10.4** Los precios cotizados –unitarios y totales- deberán contemplar los gastos de flete, acarreo, seguro de transporte y entrega, así como todo otro costo o gasto para el acabado cumplimiento del contrato resultante del presente procedimiento de selección.
- 10.5** No se reconocerá bajo ningún concepto, costo y/o gastos adicionales que no estén taxativamente especificados en los ofertados originalmente.
Será **OBLIGATORIO** por parte del oferente, **MENCIONAR LA MARCA** del bien que oferta, debiendo ser el mismo de **PRIMERA CALIDAD, NUEVO Y SIN USO.**

.....
Firma y Sello del Proponente

La especificación de materiales por su marca y modelo determinados, es a solo efecto de establecer un nivel de referencia de calidad y prestación mínima con la que el oferente basará su cotización.

Podrán ser reemplazados por equivalentes o calidad superior, cuando así este indicado. En el caso de optar por su reemplazo, deberán presentarse los comprobantes necesarios, que avalen las características de las equivalencias con respecto a lo especificado. Esta condición es necesaria para la aprobación y aceptación de los mismos.

11. DOCUMENTACIÓN QUE DEBE ACOMPAÑAR A LA PROPUESTA: En el momento de presentar la oferta y formando parte de la misma, los oferentes deberán presentar:

11.1 CONSTANCIA DE HABILITACIÓN MUNICIPAL: vigente del local de elaboración de alimentos;

11.2 RESPONSABLE TÉCNICO DEL ESTABLECIMIENTO: Los oferentes deberán presentar la documentación que respalde su idoneidad;

11.3 HABILITACIÓN DE SENASA DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Los oferentes deberán declarar el transporte a utilizar, ya sea propio o alquilado. Presentar Constancia de habilitación vigente del mismo de acuerdo a lo solicitado.

11.4 INSCRIPCIONES: Constancia de Inscripción en AFIP y en Ingresos Brutos.

11.5 CONSTITUCIÓN DE DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO (ANEXO I): Los oferentes deberán declarar dirección de correo electrónico donde la Institución podrá cursar las comunicaciones.

11.6 CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN REGISTRO DE PROVEEDORES DE LA UNCUYO: En caso de no encontrarse inscripto, el trámite deberá iniciarse a través de la página web de la Universidad Nacional de Cuyo: <http://proveedores.uncu.edu.ar/> y deberá subir en formato PDF la documentación que se indique. Para cualquier tipo de consulta contactarse con la Encargada del Registro de Proveedores el Sra. Mariana Iza al correo electrónico: miza@uncu.edu.ar Se podrá prescindir de la inscripción al momento de la apertura de las ofertas, pero será obligatorio al momento de la adjudicación.

11.7 DATOS DE LA EMPRESA OFERENTE (ANEXO II): Declaración Jurada de que los datos obrantes en el Registro de Proveedores de la UNCUYO se encuentran actualizados.

11.8 DECLARACION JURADA DE DOMICILIO LEGAL (ANEXO III): Declaración Jurada en la que conste el Domicilio Legal del Oferente.

11.9 CAUSALES DE INHABILIDAD (ANEXO IV): Declaración Jurada en la que conste que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con el Estado Nacional.

11.10 DECLARACIÓN JURADA (ANEXO V): sometiéndose a la competencia de los TRIBUNALES FEDERALES CON ASIENTO EN LA PROVINCIA DE MENDOZA para la resolución de cualquier controversia que pudiera suscitar con motivo de la presente contratación, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción.

11.11 SITUACIÓN FISCAL: De conformidad con lo establecido por la R.G. N° 4164/17 (AFIP), al momento de la evaluación de las ofertas se verificará si el proveedor se encuentra habilitado desde el punto de vista fiscal para contratar con la Universidad Nacional de Cuyo mediante consulta a la base de datos habilitada en la página web de AFIP. En caso de verificarse la existencia de deudas con el fisco nacional, se desestimaré la oferta del proveedor.

.....
Firma y Sello del Proponente

A los fines de conocer su situación, deberá ingresar a AFIP con su clave fiscal al servicio "Sistema de Cuentas Tributarias" >> menú "Cuenta Corriente" >> opción "Detalle de Deuda Consolidada" >> se deberá seleccionar el ítem "Consulta de Deuda Proveedores del Estado" >> se deberá seleccionar el ítem "Consultar".

- 12. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA Y CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:** No deberán presentarse en esta contratación, de acuerdo a lo dispuesto en el Anexo del Decreto N° 1030/2016 "Reglamento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional", art. 80 inc. c) y d) respectivamente.
- 13. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS:** A los fines de analizar las ofertas, se tendrá en cuenta el cumplimiento de los aspectos formales en la presentación de las ofertas, la calidad y antecedentes de los oferentes, el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas, la calidad de los bienes ofertados y su relación con el precio ofrecido. Asimismo, a los efectos del orden de mérito y/o precalificación de ofertas, constituirán elementos de juicio suficiente para recomendar la desestimación de una oferta, los antecedentes de incumplimientos en esta Universidad.
De conformidad con lo establecido en el Art. 15 del Decreto N° 1023/2001 "Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional", la UNCUYO se reserva el derecho de adjudicar o no los bienes y/o servicios cotizados, en función de lo que le resulte más conveniente a sus intereses (prestaciones, antecedentes, precio, etc.), pudiendo utilizar un único criterio o una combinación de ellos para tomar su decisión.
- 14. GARANTÍA DE IMPUGNACIÓN:** Los oferentes que presenten impugnación al dictamen de evaluación de ofertas, deberán en forma previa constituir garantía de impugnación por el 3% del monto de la oferta del renglón o de los renglones en cuyo favor se hubiera aconsejado adjudicar el contrato.
- 15. ORDEN DE COMPRA:** La Orden de Compra resultante de la adjudicación, es el contrato del presente procedimiento de selección y como tal, se encuentra alcanzado por el sellado correspondiente.
La orden de compra será emitida en la moneda en la que se cotiza el Pliego.
- 16. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** Una vez comunicada la adjudicación, los servicios se prestarán en las fechas programadas para los eventos, salvo que existan causales debidamente justificadas y la entidad re programe los mismos.
- 17. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** Los Servicios adjudicados de los eventos a realizarse en el Campus San Rafael, deberán ser prestados en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Bernardo de Irigoyen N° 375, San Rafael, (Mza.) y aquel que se va a desarrollar en el Centro de Congresos y Exposiciones, deberá ser prestado en Tirasso N°1.025, San Rafael, (Mza.).
- 18. CONDICIÓN DE PAGO GENERAL:** Contado VEINTE (20) días corridos, a partir de la conformidad definitiva o desde la presentación de la factura, lo que fuere posterior.

.....
Firma y Sello del Proponente

19. RECEPCIÓN - CONFORMIDAD DEFINITIVA: La comisión de recepción recibirá los bienes con carácter provisional. Las mercaderías deberán entregarse acompañadas con remito o documento equivalente. El Organismo Convocante se reserva un plazo de DIEZ (10) días hábiles de recibidos los bienes destinado a efectuar la verificación de las especificaciones requeridas. Si los bienes no cumplen con las exigencias, los funcionarios competentes para otorgar la Recepción Definitiva intimarán al Adjudicatario para salvar las deficiencias. En caso de no satisfacerse la adecuación de lo entregado con lo solicitado, se podrá dar por terminada la adjudicación correspondiente, no reconociendo el Organismo Convocante ningún tipo de gasto, como así tampoco tendrá el proveedor derecho a reclamo alguno de cualquier naturaleza. Los proveedores estarán obligados a retirar los elementos rechazados dentro de los diez (10) días hábiles de notificado el acta de recepción que se confecciona a tal efecto. Vencido el plazo mencionado, se considerará que ha habido renuncia tácita en favor del organismo, pudiendo este disponer de los elementos.

La recepción definitiva no libera al adjudicatario de las responsabilidades emergentes de vicios redhibitorios que se adviertan durante un lapso de un (1) año, contados a partir de la conformidad definitiva. El adjudicatario quedará obligado a efectuar las reposiciones o reparaciones correspondientes que le indique el Organismo Convocante.

20. PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS: Las facturas se enviarán por correo electrónico a contrataciones@fcai.uncu.edu.ar. Las facturas ("B" o "C") deberán ser emitidas a nombre de la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO – Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria**, Bernardo de Irigoyen N° 375, San Rafael, (Mza.). C.U.I.T. N° **30-54666946-3**; y deberá hacer referencia al N° de Expediente y N° de Orden de Compra de que se trata. Se informa que esta Universidad reviste el carácter de EXENTO frente al I.V.A. e Ingresos Brutos. En todos los casos las facturas deberán emitirse electrónicamente. Dado que la UNCUYO es agente de retención tanto del Impuesto al Valor Agregado, Impuesto a las Ganancias e Ingresos Brutos, en el caso de que las firmas adjudicatarias cuenten con una exención a dichas retenciones o revistan la condición de agentes de retención de los mencionados tributos, deberán presentar junto con la factura documentación que acredite tal situación.

Saludo a Uds. Atentamente.



Diego Hernán Pagliano
Secretario Administrativo Financiero
FCAI-UNCUYO

.....
Firma y Sello del Proponente

ANEXO I
DECLARACIÓN JURADA DE DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO

El que suscribe, con facultades suficientes para este acto, DECLARA BAJO FE DE JURAMENTO que la dirección de correo electrónico donde la Institución podrá cursar las comunicaciones es la siguiente:

.....

Firma:

Aclaración:

Tipo y N° de Documento:

ANEXO II
DECLARACIÓN JURADA SOBRE DATOS OBRANTES EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES DE LA UNCUIYO

El que suscribe, con facultades suficientes para este acto, DECLARA BAJO FE DE JURAMENTO que los datos de la empresa obrantes en el Registro de Proveedores de la UNCUIYO se encuentran actualizados y que existe documentación incorporada al Registro que acredita la representación de quienes suscriben la oferta económica.

Firma:

Aclaración:

Tipo y N° de Documento:

ANEXO III
DECLARACIÓN JURADA DE DOMICILIO LEGAL

El que suscribe, con facultades suficientes para este acto, DECLARA BAJO FE DE JURAMENTO que el DOMICILIO LEGAL del Oferente es el siguiente:

.....

Firma:

Aclaración:

Tipo y N° de Documento:

.....
Firma y Sello del Proponente

ANEXO IV

**DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL
DECRETO DELEGADO Nº 1023/2001**

El que suscribe, con facultades suficientes para este acto, DECLARA BAJO FE DE JURAMENTO que esta habilitado para contratar con la ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, en razón de cumplir con los requisitos del Artículo 27 del Decreto Delegado Nº 1023/2001 y que no está incurso en ninguna de las causales de inhabilidad establecidas en los incisos a) a g) del Artículo 28 del citado plexo normativo.

Firma:

Aclaración:

Tipo y Nº de Documento:

ANEXO V

**ACEPTACIÓN DE JURISDICCIÓN EN CASO DE CONTROVERSIAS Y DECLARACIÓN JURADA DE JUICIOS
CONTRA EL ESTADO NACIONAL Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO**

El que suscribe, con facultades suficientes para ello, se somete, en caso de controversias, a la jurisdicción de los Tribunales Federales con asiento en la Provincia de Mendoza, con renuncia a cualquier otro fuero y jurisdicción que pudiera corresponder. Asimismo, DECLARA BAJO FE DE JURAMENTO que no mantiene juicios contra el ESTADO NACIONAL y/o la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, o sus entidades descentralizadas (caso contrario, mencionar los mismos con carátula, número de expediente, juzgado y secretaría).

Firma:

Aclaración:

Tipo y Nº de Documento:

.....
Firma y Sello del Proponente