

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: Universidad Nacional de Entre Ríos

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Licitación Privada 6/2022
Clase: De etapa única nacional
Modalidad: Sin Modalidad
Encuadre legal: Ordenanza 445
Expediente: EXP : 152/2022
Objeto de la contratación: CONTRATACION SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL FCAD./FCAL., AÑO 2022.
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:	de lunes a viernes, de 16 a 22 hs.	Plazo y horario:	de 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:	26/04/2022	Día y hora:	05/05/2022 a las 17:00 hs.
Fecha de finalización:	05/05/2022 a las hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	CONTRATACION DE SERVICIO COMEDOR ESTUDIANTIL	MU	27.160,00

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
	PARA LAS FACULTADES DE CS. DE LA ADMINISTRACION Y CS. DE LA ALIMENTACION, AÑO 2022.		

CLAUSULAS PARTICULARES

ARTÍCULO 1: NORMATIVA APLICABLE

La presente Contratación se regirá por las disposiciones contenidas en el presente pliego particular, el Pliego de Condiciones Generales (Disp ONC 63/16 modificada por Anexo 3 de Ordenanza N°445) y el Reglamento de compras y contrataciones (Dto 1030/2016 modificado por Anexo 1 de Ordenanza 445). Así también por el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por Decreto Delegado N° 1.023/2001.

Links de consulta:

Dto 1023/2001 Link:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/65000-69999/68396/texact.htm>

Dto 1030/2016

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/265000-269999/265506/texact.htm>

Pliego de Bases y condiciones Generales (Disp ONC 63/16)

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/265000-269999/265968/texact.htm>

Ordenanza N°445 Link:

digesto/documento.frame.php?cod=57076

ANEXO 1 : Modificaciones al Reglamento de Compras y Contrataciones

<http://digesto/documento.frame.php?cod=57075>

ANEXO 3: Modificaciones Pliego General de Condiciones

<http://digesto/documento.frame.php?cod=57079>

ARTÍCULO 2: 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.

Deberán ser redactadas en idioma nacional.

Las testaduras, enmiendas, raspaduras o interlíneas, si las hubiere, deberán estar debidamente salvadas por el firmante de la oferta.

La propuesta deberá contener la siguiente documentación e información:

- 1) La oferta económica consignando precios unitarios y totales, no se permiten cotizaciones parciales de los renglones.
- 2) Razón social.
- 3) Domicilio legal y real.
- 4) Nota constituyendo dirección de correo electrónico válida para notificaciones pertinentes, según el régimen de notificaciones electrónicas establecido en la Ordenanza N° 444 , que podrá ser consultada en la página "digesto.uner.edu.ar" Deberan incluir el texto :
"Presto mi conformidad para que la Universidad Nacional de Entre Ríos, a través de sus distintas dependencias, proceda a practicar notificaciones electrónicas en el correo electrónico antes declarado. el cual manifiesto -bajo declaración jurada- es una cuenta válida y de mi titularidad. Dichas notificaciones serán consideradas fehacientes, según lo establecido en la Ordenanza 444 y Resolución Rectoral 023/19 que declaro conocer y aceptar en todos sus términos."
- 5) Constancia de inscripción emitida por AFIP.
- 6) 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 N° "05", último presentado o el que lo reemplace en el futuro.
- 7) 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, N° 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) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años (detallar antecedentes en el rubro).

2) Personas jurídicas:

- I) Razón social y domicilio real.
- II) Número de teléfono y/o fax.
- III) 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.
- IV) 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.
- V) Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de designación.
- VI) 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.
- VII) 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.

4) Cooperativas, Mutuales y otros:

- I) Denominación y domicilio real.
- II) Número de teléfono y/o fax.
- III) 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.

IV) Nómina de los actuales integrantes.

V) Lugar, fecha, objeto y duración del instrumento constitutivo y datos de inscripción, con copia certificada por autoridad competente del instrumento respectivo.

VI) Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración, de corresponder, con copia certificada por autoridad competente del instrumento de designación.

VII) 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.

3) Organismos públicos:

Cuando el proveedor sea una jurisdicción o entidad del Estado Nacional o un organismo provincial, municipal o del Gobierno de la Ciudad 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.

ARTÍCULO 3: FORMA Y PLAZO DE PAGO:

Las Facultades de Cs. de la Administración y Cs. de la Alimentación abonarán un monto unitario de \$ 152,78 por menú estudiante, efectivamente consumido, debiendo la diferencia de precio con el valor unitario ofertado y adjudicado, cobrarla el adjudicatario a los estudiantes becados que concurren al comedor. En la medida en que se cuenta con refuerzos presupuestarios para afectar al servicio de comedor, se aumentará el monto mínimo precitado.

El pago se efectuará preferentemente por transferencia bancaria y excepcionalmente mediante cheque de plaza, librado "NO A LA ORDEN y CRUZADO", dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la recepción conforme definitiva de la factura mensual del servicio adjudicado. En ningún caso se efectuará pago anticipado. La Universidad es agente de retención de impuestos provinciales y nacionales.

La facturación deberá ser enviada por correo electrónico a la casilla de correo electrónico de la Unidad Operativa de Compras de la Unidad Académica que tramite la Licitación

CUIT UNER : 30-56225215-7 IVA EXENTO

ARTÍCULO 4: FORMA Y PLAZO DE PROVISION

El servicio de comedor será provisto en el salón destinado a tal fin, ubicado en el subsuelo del edificio correspondiente a la FCAL, a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato y hasta el 23 de diciembre de 2022, inclusive. Estableciéndose que se podrá prorrogar el servicio por igual o menor lapso de tiempo, de mediar acuerdos de partes, en iguales términos y condiciones, a partir del mes de marzo o abril de 2023. El servicio de comedor se prestará de lunes a viernes, en horario matutino de 11,30 a 13,30 horas y en horario vespertino de 19,30 a 21,30 horas, pudiendo modificarse los mismos de común acuerdo con la Comisión de Seguimiento y Control designada al efecto. Los días sábados funcionará mediodía de 11,30 a 13,30 hs. Durante el receso invernal de la UNER -2 semanas- no se prestará servicio ni se retribuirá el mismo.

ARTÍCULO 5: GARANTÍA DE OFERTA:

De acuerdo a lo establecido en el Decreto Delegado N° 1.023/2001, y la Ordenanza N° 445 la garantía debe ser el 5% del monto presupuestado.

- Si el monto de la oferta no supera el monto de PESOS CUATRO MILLONES (\$4.000.000,00) **NO ES OBLIGATORIA SU PRESENTACION**
- 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 "Formas de Garantía" del presente pliego.

ARTÍCULO 6: GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN

De acuerdo a lo establecido en el Decreto Delegado N° 1.023/2001, y , la Ordenanza N° 445 (la garantía debe ser del 10% del monto adjudicado).

- Si el monto de la Orden de compra no supera el monto de PESOS CUATRO MILLONES (\$4.000.000,00) **NO ES OBLIGATORIA SU PRESENTACION**
- La garantía deberá constituirse según se establece en el artículo "Formas de Garantía" del presente pliego.

ARTÍCULO 7: 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.
- 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.

ARTÍCULO 8: PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

La oferta se mantendrá por 15 (quince) días hábiles.

ARTÍCULO 9: EVALUACION DE LAS OFERTAS

Luego de analizadas las ofertas y las situaciones de los oferentes se determinaran las ofertas admitidas y no admitidas. De las admitidas se establecerá un orden de merito considerando el factor económico de las mismas.

Los oferentes podrán impugnar el dictamen de evaluación dentro de los TRES (3) días de su notificación, previa integración de la garantía de impugnación. TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato.

ARTÍCULO 10: ADJUDICACION

La adjudicación se realizará en favor de la oferta más conveniente económicamente.

Se deja establecido que la adjudicación se realizará de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria vigente al momento del acto adjudicatario.

Los organismos contratantes tienen la potestad de dejar sin efecto el procedimiento de selección de contratista en cualquier momento anterior a la adjudicación, sin que ello acuerde derecho alguno a los oferentes para que les reembolsen gastos en que hubieran incurrido en la preparación de la oferta o a ser indemnizados por cualquier otro motivo.

Finalmente, las Facultades contratante podrán revocar, modificar o sustituir el contrato por razones de mérito, oportunidad y/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: NOTIFICACIONES:

El oferente al presentarse al trámite licitatorio, presta conformidad para que la Universidad Nacional de Entre Ríos, a través de sus distintas dependencias, proceda a practicar notificaciones electrónicas en el correo electrónico declarado en la oferta, el cual manifiesta que es una cuenta válida y de su titularidad. Dichas notificaciones serán consideradas fehacientes, según lo establecido en la Ordenanza 444 y Resolución Rectoral 023/19 que declaro conocer y aceptar en todos sus términos."

La notificación del Dictamen de Evaluación, Adjudicación y Orden de Compra se realizará según el régimen de notificaciones electrónicas establecido en la Ordenanza N° 444 de la Universidad.

ARTÍCULO 12: GARANTÍA DE IMPUGNACIÓN

En caso de que un oferente realice una impugnación, la misma deberá estar acompañada obligatoriamente, por la garantía de impugnación

La garantía de impugnación se constituirá de la siguiente forma:

a) De impugnación al dictamen de evaluación de las ofertas: TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato.

Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

Si el impugnante fuera alguien que no reviste la calidad de oferente en ese procedimiento o para el renglón o los renglones en discusión y el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación será equivalente al monto fijo que se estipule en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.

Cuando lo que se impugne no fuere uno o varios renglones específicos, sino cuestiones generales o particulares del dictamen de evaluación, el importe de la garantía de impugnación será equivalente al monto fijo que se estipule en el pliego de bases y condiciones particulares.

Cuando se impugne la recomendación efectuada sobre uno o varios renglones específicos y, además, cuestiones generales o particulares del dictamen de evaluación, el importe de la garantía de impugnación se calculará acumulando los importes que surjan de aplicar los criterios estipulados con anterioridad.

Las garantías de impugnación serán reintegradas al impugnante sólo en caso de que la impugnación sea resuelta favorablemente.

ARTÍCULO 13: PROPUESTA DE MENU

El oferente deberá acompañar con su oferta una propuesta de menú, que deberá contemplar las combinaciones de platos a suministrar en el menú básico y por un plazo de 2 semanas, como así también la época del año.

Se detalla a continuación, un menú básico sugerido, pudiendo ofrecerse un menú alternativo, asegurando la variedad, cantidad y calidad nutricional.

LUNES: Milanesa de carne vacuna (200 grs.) con puré de papas (350 grs.) - Ensalada de frutas - Agua o jugo - Tarta de pollo (10 a 15 cm x 3 cm espesor, con 300 grs. de pollo) - Gelatina - Agua o jugo.

MARTES: Canelones de verdura con salsa bolognesa (3 unidades de 15 cm. de largo) - Fruta de estación - Agua o jugo - Tortilla de papas (10 a 15 cm., 3 cm de espesor) con ensalada de lechuga y tomate - Flan - Agua o jugo.

MIÉRCOLES: Pollo (1/4) al horno con papas o batatas - Fruta de estación - Agua o jugo - Pizza redonda (15 cm con 100 grs de queso) - Gelatina - Agua o jugo.

JUEVES: Pastel de fuente (15 cm x 3 cm espesor con 150 grs. de carne) - Ensalada de frutas - Agua o jugo - Guiso de arroz con pollo (300 grs de pollo) - Flan - Agua o jugo.

VIERNES: Fideos (300 grs.) con estofado de pollo (1/4) - Fruta de estación - Agua o jugo - Hamburguesa de carne (150 grs.) con pure de zapallo - Flan - Agua o jugo.

SABADOS: Milanesa de carne vacuna (200 grs.) con pure de papas (300 grs.) - Ensalada de frutas - Agua o jugo -

La propuesta será evaluada por la Comisión de Evaluación de ofertas que podrá requerir asesoramiento un profesional nutricional para la aprobación del menú ofertado.

Se podrá acordar con el adjudicatario modificaciones al menú ofertado, durante la vigencia del contrato.

El oferente deberá contemplar la existencia de menús para personas vegetarianas, veganas, celíacas y diabéticas, así como prever menús opcionales con precios diferenciales para el personal de las Facultades o público en general que asista a eventos académicos.

ARTÍCULO 14: REVISION DE PRECIOS

Se podrá efectuar considerando períodos cuatrimestrales, siempre y cuando los organismos contratantes dispongan de refuerzos presupuestarios para tal fin.

Tal revisión se efectuará considerando la variación oficial de precios de los principales insumos que componen los menús.

ARTÍCULO 15: EQUIPAMIENTO

Las Facultades proveerán al adjudicatario equipos gastronómicos, mobiliario, vajilla y utensilios de cocina, debidamente detallados en el inventario de comedor que formará parte del contrato respectivo, corriendo por cuenta del adjudicatario su buen uso, mantenimiento y reparación. Una vez vencido el contrato de prestación deberán reintegrarse los bienes en igual o similar estado de uso y conservación.

El servicio de provisión de energía eléctrica y gas natural serán a cargo de las Facultades.

ARTÍCULO 16: DISPOSICIONES GENERALES

Esta Universidad aplica lo dispuesto en el Decreto 312/2010 "Sistema de protección integral de los discapacitados", y lo dispuesto en la ley 25.551 "Compre Trabajo Argentino".

ARTÍCULO 17: CONTROL DEL LICITANTE - INHABILIDAD PARA CONTRATAR

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

Por otro lado; aquel oferente que tenga algún incumplimiento tributario y/o previsional quedará inhabilitado para contratar de acuerdo a lo dispuesto en el inciso f) del Artículo N°28 del 1023/2001. Esta situación se consultara en AFIP, de acuerdo al procedimiento previsto en la Resolución General de AFIP 4164/2017.

Para consultar el detalle de las deudas líquidas y exigibles y la falta de presentación de declaraciones juradas, el contribuyente deberá ingresar al Sistema Cuentas Tributarias y seleccionar en el menú la opción "Detalle de Deuda Consolidada" y, dentro de esta opción, el trámite "Consulta de deuda proveedores del estado"

Así también están inhabilitados para contratar los que se encuentren dentro de los supuestos establecidos por el Dto delegado 1023/2001 y su reglamentación (Ordenanza N° 445)

ARTÍCULO 18: MONEDA DE COTIZACION

La cotización deberá realizarse en PESOS MONEDA NACIONAL.

ARTÍCULO 19: CONTROVERSIA

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

ARTÍCULO 20: DISPOSICIONES FINALES

En lo no previsto por el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, se aplicarán supletoriamente, disposiciones contenidas, en el Pliego de Condiciones Generales aprobado por ORDENANZA N° 445 , el Reglamento de compras y contrataciones aprobado por la mencionada ordenanza, y el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional, aprobado por Decreto Delegado N° 1.023/2001

ARTÍCULO 21: OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- 1) Recibir el local asignado por las Facultades para la prestación del servicio.
- 2) Prestar el servicio de comedor de lunes a sábados, incluyendo dos (2) comidas diarias -almuerzo y cena- los días hábiles y una (1) comida diaria los días sábados. Los horarios de prestación del servicio serán de 11,30 a 13,30 horas y de 19,30 a 21,30 hs., pudiendo acordarse modificaciones de los mismos con la Comisión de Seguimiento y Control.
- 3) Cada Facultad podrá solicitar el servicio en horarios especiales para la atención de asistentes a eventos académicos, en tal caso se acordará con el adjudicatario las características y precios de los menús con una antelación mínima de 72 horas.
- 4) El menú deberá ser elaborado con insumos y materia prima de primera calidad y en un ambiente de sanidad.
- 5) El costo de la elaboración de los menús estará a cargo del adjudicatario.
- 6) Proveer a los comensales de utensilios, servilletas y vajilla debidamente higienizados.
- 7) Mantener limpio los espacios afectados al servicio (cocina, comedor, pasillos, etc.) y en adecuadas condiciones de higiene para la prestación del servicio. Los residuos derivados del servicio deberán ser retirados diariamente en bolsas, las cuales deberán ser depositadas en los canastos ubicados en el exterior de las instalaciones.

- 8) El adjudicatario será responsable de todas las obligaciones impositivas que surjan de la presente contratación de servicios y de las obligaciones laborales, previsionales y sociales del personal que pueda emplear en la prestación del servicio, no correspondiendo ninguna obligación subsidiaria a las Facultades contratantes.
- 9) El personal deberá contar con libreta sanitaria correspondiente, durante todo el período de prestación y además poseer el curso de manipulación de alimentos y presentar constancia actualizada del mismo.
- 10) El personal afectado al servicio deberá usar vestimenta adecuada a las tareas a cumplir, utilizar cofia y guantes para la manipulación de alimentos.
- 11) En el desarrollo del servicio deberá brindar un trato cordial y respetuoso a los asistentes del comedor.
- 12) Contar dentro del local asignado con extinguidores adecuados para el caso que se produzca algún tipo de incendio.
- 13) Deberá mantener a disposición de los asistentes el libro de quejas y sugerencias, foliado y habilitado por los Secretarios Administrativos de las Facultades y difundir su existencia con carteles visibles para los asistentes. El mismo deberá estar a disposición tanto para los alumnos becados, público en general y la Comisión de Seguimiento y Control para su consulta.
- 14) Permitir a los integrantes de la Comisión de Seguimiento y Control inspeccionar en cualquier momento de la prestación, los procesos de elaboración y el cumplimiento de las presentes obligaciones contractuales.
- 15) El adjudicatario deberá llevar una planilla de registro diario de los consumos realizados por los estudiantes becados, con sus respectivas firmas para su presentación mensual ante la Comisión de Seguimiento y Control.

ARTÍCULO 22: PROHIBICIONES DEL ADJUDICATARIO

- 1) Subcontratar total o parcialmente.
- 2) Exender bebidas alcoholicas.
- 3) Destinar al local asignado para otras actividades ajenas a la naturaleza del servicio, salvo que cuente con la autorización previa de las autoridades de las Facultades.
- 4) Vender o distribuir artículos que no sean específicos del servicio de comedor estudiantil.
- 5) Invocar el nombre de la UNER o las Facultades de Cs. de la Administración o Cs. de la Alimentación o sus autoridades en ocasión de concretar cualquier tipo de operación comercial y ofrecer garantías y responsabilidad de las nombradas.
- 6) Introducir modificaciones en las instalaciones cedidas para realizar la explotación del servicio, salvo las expresamente autorizadas.

ARTÍCULO 23: COMISION DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Las facultades contratantes por intermedio de sus funcionarios de gestión y/o estudiantes que designe al efecto, ejercerán el control de la prestación del servicio e informarán periódicamente a los Decanos de las condiciones en que se desarrolla el mismo.

En caso de comprobarse algún tipo de incumplimiento de las obligaciones contractuales, las autoridades competentes podrán aplicar las siguientes sanciones y/o penalidades, a saber: 1) Llamado de atención. 2) Multas por un valor de hasta 100 menús. 3) Rescisión del contrato.

Para la graduación de las sanciones se considerará que la obligación específica del adjudicatario es la prestación del servicio de comedor y la existencia de antecedentes o reiteraciones de incumplimientos será causal de agravamiento de las sanciones y/o penalidades.

ARTÍCULO 24: DATOS DE LA OFICINA DE CONTRATACION



Oficina de contratación: Dpto. Compras de la Facultad de Cs. de la Administración.

Dirección: Tavella 1424 - Concordia-

Teléfono: 0345 - 4231424

Dirección de correo electrónico: **compras.fcad@uner.edu.ar**

Las consultas relativas a esta Licitación Privada deberán ser remitidas a la casilla del correo electrónico precitado.