

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Organismo Contratante: Universidad Nacional de Entre Ríos

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Licitación Privada 16/2023
Clase: De etapa única nacional
Modalidad: Sin Modalidad
Encuadre legal: Ordenanza 445
Expediente: EXP : 223/2023
Objeto de la contratación: CONTRATACION SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL PARA LAS FACULTADES DE CS. DE LA ADMINISTRACION Y CS. DE LA ALIMENTACION.
Rubro: Serv. profesional y comercial
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:	22/06/2023	Día y hora:	30/06/2023 a las 17:00 hs.
Fecha de finalización:	30/06/2023 a las 17:00 hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
---------	-------------	------------------	----------

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	SERVICIO DE COMEDOR ESTUDIANTIL PARA ALUMNOS BECADOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN Y DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RÍOS	MU	11.970,00

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 Av. Mons. TAVELLA 1424 - Oficina de Compras, 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.

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.

3) 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.

4) 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:

Se abonará un valor unitario por menú estudiantil para alumnos becados, efectivamente consumido. En caso de que el mismo sea inferior al valor unitario adjudicado, la diferencia se cobrará a los estudiantes becados que concurren al comedor.

El pago se efectuará por transferencia bancaria, dentro de los 7 (siete) días hábiles posteriores a la recepción definitiva de la factura mensual por el servicio adjudicado. En ningún caso se efectuará pago anticipado. La Universidad es agente de retención de impuestos provinciales y nacionales.

La facturación deberá ser entregada en forma personal o enviada por correo electrónico a la casilla de correo compras.fcad@uner.edu.ar que tramite la Licitación
CUIT UNER : 30-56225215-7 IVA EXENTO

ARTÍCULO 4: FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

El servicio de comedor será provisto por el oferente en el salón destinado a tal fin, ubicado en el subsuelo del edificio correspondiente a la FCAL., a partir del 24 de julio de 2023 o de la fecha que indique el contrato respectivo hasta el 16/12/2023, retomándose el servicio a partir del 4/3/2024 hasta el 30/4/2024, inclusive. Se podrá prorrogar el servicio de mediar acuerdos de las partes, por igual o menor plazo, en las mismas condiciones.

Los horarios del servicio de comedor serán de lunes a sabados de 11:30 hs. hasta las 14 hs., pudiendo modificarse los mismos de acuerdo con la Comisión de Seguimiento y Control designada al efecto.

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 OCHO MILLONES (\$8.000.000,00) **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.

Los depósitos en efectivo para constituir garantías de cualquier indole deberán realizarse en la cuenta de la Unidad academica (consultar al Correo Electronico de dicha Unidad)

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 OCHO MILLONES (\$8.000.000,00) **NO ES OBLIGATORIA SU PRESENTACION**
- La garantía deberá constituirse según se establece en el artículo "Formas de Garantía" del

presente pliego.

ARTÍCULO 7: 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 8: 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 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 DOS MILLONES OCHENTA MIL (\$2.080.000,00). Esta forma de garantía no es combinable con las restantes enumeradas en el presente artículo

d) 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 9: MODELO DE PAGARE

El díade.....de 2023 Pagaré sin protesto en carácter de GARANTÍA DE OFERTA correspondiente a la LICITACION PRIVADA XXXX EXPEDIENTE XXX a favor de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RIOS la cantidad de Pesos..... Pagadero en EVA PERON 24 CONCEPCION DEL URUGUAY ENTRE RIOS
Nombre (de la Empresa)
Calle N°
Localidad..... C P
Teléfono:.....

ARTÍCULO 10: PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

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

ARTÍCULO 11: EVALUACION DE 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 12: ADJUDICACION

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

El organismo contratante tiene 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 los gastos en que hubieren incurrido en la preparación de la oferta o a ser indemnizados por cualquier otro motivo.

Finalmente, el organismo contratante podrá revocar, modificar o sustituir el contrato por razones de mérito, oportunidad y/o conveniencia.

ARTÍCULO 13: NOTIFICACIONES

El oferente al presentarse al tramite 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 14: PROPUESTA DE MENU

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

Se detallan a continuación en menú básico sugerido, pudiendo ofrecerse un menú alternativo, asegurando la variedad, cantidad y calidad nutricional, a saber:

LUNES: Milanesa de carne vacuna (200 grs.) con pure de papas (350 grs.) - Ensalada de frutas - Agua o jugo. Opción: Tarta de pollo (con 300 grs. de pollo) - Gelatina - Agua o jugo.

MARTES: Canelones de verdura con salsa bolognesa (3 unidades) - Fruta de estación - Agua o jugo - Opción Tortilla de papas con ensalada de lechuga y tomates - Flan - Agua o jugo.

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

JUEVES: Pastel de fuente (150 grs. carne) - Ensalada de frutas - Agua o jugo. Opción Guiso de arroz con pollo (300 grs.) - Gelatina - Agua o jugo.

VIERNES: Fideos (250 grs.) con estofado de pollo (200 grs.) - Gelatina - Agua o jugo. Opción Hamburguesa de carne (150 grs.) con pure de zapallo - Flan - Agua o jugo.

SABADOS: Milanesa de carne vacuna (200 grs.) con pure de papa (300 grs.) - Fruta de estación - Agua o jugo. Opción Pizza chica (100 grs. queso) - Fruta de estación - Agua o jugo.

La propuesta será evaluada por la comisión de evaluación que podrá requerir asesoramiento de un profesional nutricional para la aprobación del menú ofertado. Se podrá acordar con el adjudicatario modificaciones al menú durante el transcurso del contrato.

El adjudicatario deberá contemplar la existencia de menú para diabéticos y sin tacc, así como prever menús para el personal de las Facultades.

ARTÍCULO 15: EQUIPAMIENTO.

El organismo contratante proveerá al adjudicatario equipos gastronómicos, mobiliario y vajilla de cocina, debidamente detallados en el inventario del comedor que formará parte del contrato respectivo. Será responsabilidad del adjudicatario el buen uso, mantenimiento y reparación del equipamiento cedido. Una vez vencido el contrato, deberán reintegrarse los bienes en igual o similar estado de uso y conservación.

El costo de energía eléctrica y gas natural estará a cargo del organismo contratante.

ARTÍCULO 16: INSPECCIÓN

La Comisión de Seguimiento y Control está autorizada para efectuar todas las verificaciones que considere convenientes, en el momento que lo considere conveniente, sin previa comunicación al concesionario, en las instalaciones, muebles y específicamente en los alimentos en cualquier estado del proceso de elaboración requiriendo al efecto, de ser necesarios, el concurso de los técnicos y profesionales que sean menester. El concesionario está obligado a prestar a la Inspección la máxima colaboración para el mejor resultado de su cometido.

ARTÍCULO 17: SUPRESIÓN DEL SERVICIO

El contrato quedará rescindido sin lugar a indemnización a favor del concesionario en el supuesto que las partidas establecidas no sean suficientes para abonar mensualmente el servicio o si por alguna otra causa originada en las necesidades del servicio las Facultades decidieran rescindirlo.

ARTÍCULO 18: OBLIGACIONES

- a) Recibir el local asignado por "LAS FACULTADES" para la explotación del servicio.-
- b) Elaborar los menús para los estudiantes becarios incluidos en la nómina a realizar por

ambas facultades. Brindar el servicio de almuerzo de lunes a sábados, desde las 11:30 hasta las 14:00 horas los que podrán ser modificados con el acuerdo de la Comisión de Seguimiento y Control.

- c) La prestación del servicio podrá llevarse a cabo en horario especial para la atención de los asistentes a jornadas, congresos, etc., previa conformidad entre las partes de al menos 72 horas de anticipación.
- d) Elaborar cada menú con alimentos de primera calidad y en cantidad suficiente, contemplado: plato principal, pan, bebida (jugo o agua), y postre.
- e) Brindar menús opcionales para diabéticos y celíacos.
- f) Proveer a los comensales de utensilios, servilletas y vajillas debidamente higienizados.--
- g) Contar con la correspondiente libreta sanitaria del personal a su cargo durante el tiempo en que se preste el servicio y presentar la constancia actualizada que acredite la realización del curso sobre manipulación de alimentos.
- h) Cumplir con todas las normas bromatológicas en vigencia.
- i) Será responsable por los eventuales daños que pudieran ocasionarse a los usuarios del servicio prestado. Será responsable de todas las cargas impositivas que surjan del presente contrato y de las obligaciones fiscales, laborales, previsionales del personal que emplee para prestar el servicio, sin que corresponda ninguna obligación subsidiaria a las facultades.
- j) El personal afectado al servicio deberá usar la vestimenta adecuada a las tareas a cumplir, en buen estado de conservación y aseo. Utilizará cofia y guantes para manipular los alimentos. En el desarrollo del mismo deberán dar un trato cordial y respetuoso a quienes utilicen el servicio
- k) Mantener la higiene y la limpieza de los espacios concesionados (cocina, comedor, depósitos, cámara de frío, pasillos).
- l) Retirar diariamente en bolsas los residuos derivados del servicio, las que serán depositadas en los canastos ubicados en el exterior de las instalaciones.
- m) Tener a disposición de los concurrentes y difundir su existencia con carteles en lugares visibles, un libro de quejas y sugerencias foliado y habilitado por los secretarios administrativos de ambas facultades.
- n) Llevar un registro diario de los consumos realizados por los estudiantes becarios, con sus respectivas firmas, para su presentación mensual a la Comisión de Seguimiento y Control.
- o) Deberá reparar o renovar los bienes e instalaciones de propiedades de las Facultades cedidos y que sean deteriorados o destruidos por el uso normal, como así también por cualquier tipo de circunstancias extraordinarias, incluidas la fuerza mayor.
- p) Deberá reintegrar una vez vencido el contrato o producida su rescisión, los muebles e instalaciones provistas por las Facultades, según inventario a realizarse oportunamente, en perfectas condiciones de uso, conservación y funcionamiento.
- q) Es responsable de la totalidad de las relaciones laborales que mantenga con el personal empleado para el servicio de comedor cualquiera fuera la naturaleza de las mismas.

ARTÍCULO 19: PROHIBICIONES

- 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 20: RESCISIÓN

Serán causales de rescisión por culpa del concesionario sin perjuicio de otras establecidas en estos pliegos y en la normativa aplicable:

- a) Falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes salvo causa justificada a juicio de las dependencias contratantes.
- b) Destinar los bienes a un uso distinto del estipulado.
- c) Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las obligaciones establecidas.
- d) Interrupciones reiteradas de las obligaciones emergentes de la concesión.
- e) Aumentos de precios sin autorización otorgada por escrito por las Facultades.
- f) Que haya sido transferido el contrato en todo o en parte.
- g) Insolvencia del adjudicatario, quiebra o concurso civil, inhabilitación, fallecimiento o disolución de la sociedad.

ARTÍCULO 21: 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.

ARTÍCULO 22: 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 23: CONTROL DE 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 consultará 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 24: MONEDA DE COTIZACION.

La cotización deberá realizarse en PESOS MONEDA NACIONAL.

ARTÍCULO 25: CONTROVERSIA

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

ARTÍCULO 26: 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 27: DATOS DE LA OFICINA DE CONTRATACIÓN

Oficina de contratación: Facultad de Ciencias de la Administración
Dirección: Tavella 1424 - Concordia - E.R.
Teléfono: 0345 - 4231424
Dirección de correo electrónico: **compras.fcad@uner.edu.ar**

Las consultas relativas a esta contratación deberán ser remitidas al correo electrónico a la casilla de correo electrónico de la Oficina de Contratación que tramita la Licitación
Los pliegos y el avance de las etapas de la contratación pueden ser consultados en la web de compras: compras.uner.edu.ar