

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

**Organismo Contratante:** Facultad de Ingeniería - Universidad de Buenos Aires

## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

**Tipo:** Licitación Privada 6/2026  
**Clase:** De etapa única nacional  
**Modalidad:** Sin Modalidad  
**Expediente:** EXP -EX-2026-03487898- -UBA-DIMEDA#SA\_FI-2026--UBA-DIMEDA#SA\_FI  
**Objeto de la contratación:** Contratación de un servicio de catering  
**Rubro:** Servicios  
**Lugar de entrega único:** Sede Paseo Colón (Av. Paseo Colón 850, PB (1063) Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires)

| Retiro del pliego             |                                                                                                   | Consulta del pliego     |                                                                                                   |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dirección:</b>             | Av. Paseo Colón 850, PB, (1063), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires | <b>Dirección:</b>       | Av. Paseo Colón 850, PB, (1063), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires |
| <b>Plazo y horario:</b>       | 00/00/0000                                                                                        | <b>Plazo y horario:</b> | 22/07/2026 a las 14:30                                                                            |
| <b>Costo del pliego:</b>      | \$ 0,00                                                                                           |                         |                                                                                                   |
| Presentación de ofertas       |                                                                                                   | Acto de apertura        |                                                                                                   |
| <b>Dirección:</b>             | Av. Paseo Colón 850, PB, (1063), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires | <b>Lugar/Dirección:</b> | Av. Paseo Colón 850, PB, (1063), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ciudad Autónoma de Buenos Aires |
| <b>Fecha de inicio:</b>       | 22/07/2026                                                                                        | <b>Día y hora:</b>      | 06/08/2026 a las 14:30 hs.                                                                        |
| <b>Fecha de finalización:</b> | 06/08/2026 a las 14:30 hs.                                                                        |                         |                                                                                                   |

## RENGLONES

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

| Renglón | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unidad de medida | Cantidad |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| 1       | <p><b>Descripción:</b> PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE BRINDIS PARA 1 EVENTO DE 600 PERSONAS, SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Mes durante el cual se requerirá el servicio: 2 quincena de Octubre, se avisara con al menos diez días hábiles de anticipación a la fecha exacta. Área solicitante: Subsecretaria de relación con graduados (Evento Bodas Graduados) Tipo de servicio: brindis Duración del evento 2 horas Bebida: - 300 botellas de Gaseosa en envases de 1.5 Litros (30% light) distribuidos de la siguiente manera: 210 botella de marca Pepsi original calidad similar o superior 90 botellas marca Pepsi light calidad similar o superior. -50 botellas de Agua mineral sin gas 1.5 Litros villadelsur marca similar o superior, -50 botellas de Agua mineral con gas 1.5 Litros villadelsur marca similar o superior. Comida: - 1200 unidades de brusquetas (3 sabores) (2 unidades por persona).- Servicio Maitre ( Servicio de 1 mozo) - Personal uniformado para bandejeo. -Vajilla, mantelería de tela en color oscuro y servilletas descartables - Transporte del envío al lugar indicado (Paseo Colon 850)</p> <p><b>Subrubro:</b> De Catering<br/> <b>Entrega muestra:</b> No<br/> <b>Visita técnica:</b> Sí<br/> <b>Permite prórroga:</b> No<br/> <b>Especificaciones:</b><br/> <b>Plazo de garantía del producto:</b></p>                                                                                                                                                                             | UNIDAD           | 1,00     |
| 2       | <p><b>Descripción:</b> Descripción: PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA EVENTO DE 350 PERSONAS, SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Fecha de servicio: mes de julio (Se avisara con al menos 10 días hábiles de anticipación la fecha exacta). Área solicitante: COMISION INTERNA Cantidad de personas: 350 PERSONAS Catering: Pizza Party Duracion del evento: 2 horas Entrada: Empanaditas surtidas (4 sabores) Bandejeo degustación de pizzas (4 sabores diferentes). Incluir 35 menús vegetarianos (correspondientes al 10% del total de personas) y 18 menús celiacos (correspondientes al 5% del total de personas). Bebida: - 150 botellas de Gaseosa en envases de 1.5 Litros (30% light) distribuidos de la siguiente manera: 105 botellaS de marca Pepsi original calidad similar o superior 45 botellas marca Pepsi light calidad similar o superior -15 botellas de Agua mineral sin gas 1.5 Litros villadelsur marca similar o superior, -15 botellas de Agua mineral con gas 1.5 Litros villadelsur marca similar o Superior. Servicio: -Maitre -Personal uniformado para bandejeo. - Vajilla, mantelería de tela en color oscuro y servilletas descartables para la cantidad de invitados. - Enfriado de bebidas. - Transporte del envío de las bebidas al lugar indicado (Paseo Colon 850)</p> <p><b>Subrubro:</b> De Catering<br/> <b>Entrega muestra:</b> No<br/> <b>Visita técnica:</b> Sí<br/> <b>Permite prórroga:</b> No<br/> <b>Especificaciones:</b><br/> <b>Plazo de garantía del producto:</b></p> | UNIDAD           | 1,00     |
| 3       | <p><b>Descripción:</b> PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA EVENTO DE 400 PERSONAS, SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Fecha de servicio: mes de DICIEMBRE (Se avisará con al menos 10 días hábiles de anticipación la fecha exacta). Área solicitante: Comisión Interna Cantidad de personas: 400 Tipo de servicio: catering Duración del evento: 2 hs Bebida: - 214 botellas de Gaseosa en envases de 1.5 Litros (30% light) distribuidos de la siguiente manera: 150 botella de marca Pepsi original calidad similar o superior 64 botellas marca Pepsi light calidad similar o o 15 botellas de Agua sin gas marca Villavicencio calidad similar o superior en envases de 1.5 litros. - 15 botellas de agua con gas marca Villavicencio calidad similar o superior en envases de 1.5 litros. Variedad de fríos: -800 unidades de sandwiches de copetín surtidos (3 sabores). -800 unidades de sandwiches surtidos (8 cm x 6cm aprox.) de miga rectangulares (3 sabores). 40 menús para para comensales vegetariano (correspondiente al 10% del total de personas) y 20</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UNIDAD           | 1,00     |

| Renglón | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unidad de medida | Cantidad |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
|         | menús para comensales celiacos (correspondiente al 5% del total de personas) Servicio: -Maitre (Servicio de 1 mozo) - Personal uniformado para bandejeo. - Vajilla, mantelería de tela en color oscuro y servilletas descartables - Transporte del envío al lugar indicado (Paseo Colon 850)<br><b>Subrubro:</b> De Catering<br><b>Entrega muestra:</b> No<br><b>Visita técnica:</b> Sí<br><b>Permite prórroga:</b> No<br><b>Especificaciones:</b><br><b>Plazo de garantía del producto:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |          |
| 4       | <b>Descripción:</b> PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA EVENTO DE 100 PERSONAS, SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Fecha de servicio: mes de diciembre (Se avisara con al menos 10 días hábiles de anticipación la fecha exacta). Área solicitante: Laboratorio de Sistemas Embebidos (reunion cierre de actividades con comunidad LSE) Cantidad de personas: 100 Catering: Pizza Party Duracion del evento: 2 horas Entrada: Empanaditas surtidas (4 sabores) Bandejeo degustación de pizzas (4 sabores)diferentes. Incluir 10 menús vegetarianos (correspondientes al 10% del total de personas) y 5 menús celiacos (correspondientes al 5% del total de personas). Bebida: - 100 botellas de Gaseosa en envases de 1.5 Litros (30% light) distribuidos de la siguiente manera: 70 botella de marca Pepsi original calidad similar o superior 30 botellas marca Pepsi light calidad similar o superior -10 botellas de Agua mineral sin gas 1.5 Litros villadelsur marca similar o superior, -10 botellas de Agua mineral con gas 1.5 Litros villadelsur marca similar o superior Servicio: -Maitre -Personal uniformado para bandejeo. - Vajilla, mantelería de tela en color oscuro y servilletas descartables para la cantidad de invitados. -Enfriado de bebidas. - Transporte del envío de las bebidas al lugar indicado (Paseo Colon 850)<br><b>Subrubro:</b> De Catering<br><b>Entrega muestra:</b> No<br><b>Visita técnica:</b> Sí<br><b>Permite prórroga:</b> No<br><b>Especificaciones:</b><br><b>Plazo de garantía del producto:</b> | UNIDAD           | 1,00     |
| 5       | <b>Descripción:</b> PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA EVENTO DE 400 PERSONAS, SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Fecha de servicio: mes de diciembre (Se avisara con al menos 10 días hábiles de anticipación la fecha exacta). Área solicitante: Comunidad FIUBA (brindis fin de año) Cantidad de personas: 400 Catering: Tipo de servicio: brindis Duración del evento 2 horas Comida: - 1200 unidades de brusquetas (3 sabores) (3 unidades por persona) Incluir 40 menús vegetarianos (correspondientes al 10% del total de personas) y 20 menús celiacos (correspondientes al 5% del total de personas). Bebida: - 214 botellas de Gaseosa en envases de 1.5 Litros (30% light) distribuidos de la siguiente manera: 150 botella de marca Pepsi original calidad similar o superior 64 botellas marca Pepsi light calidad similar o botellas de champagne Chandon o de similar calidad de 750 ml (una copa de brindis por persona) Servicio: - Maitre ( Servicio de 1 mozo) - Personal uniformado para bandejeo. -Vajilla, mantelería de tela en color oscuro y servilletas descartables - Transporte del envío al lugar indicado (Paseo Colon 850)<br><b>Subrubro:</b> De Catering<br><b>Entrega muestra:</b> No<br><b>Visita técnica:</b> Sí<br><b>Permite prórroga:</b> No<br><b>Especificaciones:</b><br><b>Plazo de garantía del producto:</b>                                                                                                                                                                                        | UNIDAD           | 1,00     |
| 6       | <b>Descripción:</b> Descripción: PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE VIANDAS PARA 1 EVENTO DE 200 PERSONAS SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Fecha de servicio: noviembre (Se avisara con al menos 10 días hábiles de anticipación la fecha exacta).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNIDAD           | 1,00     |

| Renglón | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unidad de medida | Cantidad |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
|         | <p>Área solicitante: Museo (Noche de los Museos) Cantidad de personas: 200 Duración del evento: 2 hs Tipo de servicio: viandas - VIANDAS 1 por persona: -sándwich de milanesa de pollo con pan tipo figaza. Se aceptan variantes y alternativas, incluir menú 5% para celiacos (correspondiente a 10 viandas) y 10% para vegetarianos (correspondiente a 20 viandas). -alfajor chocolate simple con dulce de leche Marca Terrabusi calidad similar o superior - Maitre - Transporte del envío de las viandas y bebidas al lugar indicado (sede av. Gral. Las Heras 2214)</p> <p><b>Subrubro:</b> De Catering<br/> <b>Entrega muestra:</b> No<br/> <b>Visita técnica:</b> Sí<br/> <b>Permite prórroga:</b> No<br/> <b>Especificaciones:</b><br/> <b>Plazo de garantía del producto:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |          |
| 7       | <p><b>Descripción:</b> PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA EVENTO DE 100 PERSONAS, SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Fecha de servicio: mes de octubre (Se avisara con al menos 10 días hábiles de anticipación la fecha exacta). Área solicitante: IGPUBA Cantidad de personas: 100 personas Tipo de servicio: catering Duración del evento: 2 hs Bebida: - 70 botellas de Gaseosa (30% light) distribuidas de la siguiente manera: 49 botellas de pepsi original calidad similar o superior distribuidos en envases de 1.5 Litros 21 botellas de pepsi light calidad similar o superior distribuidos en envases de 1.5 Litros -15 botellas de Agua sin gas marca Villavicencio calidad similar o superior en envases de 1.5 litros. -15 botellas de agua con gas marca Villavicencio calidad similar o superior en envases de 1.5 litros. Variedad de fríos: -300 unidades de sandwiches de copetín surtidos (3 sabores). -300 unidades de sandwiches surtidos (8 cm x 6cm aprox.) de miga rectangulares (3 sabores). 10 menús para para comensales vegetariano (correspondiente al 10% del total de personas) y 5 menús para comensales celiacos (correspondiente al 5% del total de personas) Servicio: -Maitre (servicio de 1 mozo) -Personal uniformado para bandejeo. - Vajilla, mantelería de tela en color oscuro y servilletas descartables - Transporte del envío al lugar indicado (las heras 2214)</p> <p><b>Subrubro:</b> De Catering<br/> <b>Entrega muestra:</b> No<br/> <b>Visita técnica:</b> Sí<br/> <b>Permite prórroga:</b> No<br/> <b>Especificaciones:</b><br/> <b>Plazo de garantía del producto:</b></p> | UNIDAD           | 1,00     |
| 8       | <p><b>Descripción:</b> PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE 2210 MEDIALUNAS DE MANTECA PARA EVENTOS VARIOS.- EVENTO DE 60 PERSONAS SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Fecha de servicio: DEPARTAMENTO DE GESTION; 1440 60 MEDIALUNAS PARA 2 EVENTOS JULIO, 60 MEDIALUNAS EN 4 ENCUENTROS AGOSTO, 60 MEDIALUNAS EN 5 ENCUENTROS SEPTIEMBRE, 60 MEDIALUNAS EN 4 ENCUENTROS OCTUBRE, 60 MEDIALUNAS EN 4 ENCUENTROS NOVIEMBRE, 60 MEDIALUNAS EN 5 ENCUENTROS DICIEMBRE DIRECCION DOCENTE: 770 MEDIALUNAS REPARTIDAS EN LOS SIGUIENTES MESES: JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE,NOVIEMBRE, DICIEMBRE.- (Se avisara con al menos 10 días hábiles de anticipación la fecha exacta). Área solicitante: Departamento de Gestión, Dirección Docente. Duración del evento: 2 hs Tipo de servicio: MEDIALUNAS DE MANTECA envió de las medialunas al lugar indicado (sede av. Paseo Colon 850 y las heras 2214)</p> <p><b>Subrubro:</b> De Catering<br/> <b>Entrega muestra:</b> No<br/> <b>Visita técnica:</b> Sí<br/> <b>Permite prórroga:</b> No<br/> <b>Especificaciones:</b><br/> <b>Plazo de garantía del producto:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UNIDAD           | 1,00     |

| Renglón | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unidad de medida | Cantidad |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| 9       | <b>Descripción:</b> PROVISIÓN DE UN SERVICIO DE MEDIALUNAS RELLENAS DE JAMON Y QUESO PARA 350 PERSONAS DIVIDIDAS EN 5 ENCUENTROS DE 70 PERSONAS CADA UNO SEGÚN EL SIGUIENTE DETALLE: Fecha de servicio: AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE (Se avisara con al menos 10 días hábiles de anticipación la fecha exacta). Área solicitante: SECRETARIA DE GESTION ACADEMICA Transporte del envío al lugar indicado (sede av. Paseo Colon 850)<br><b>Subrubro:</b> De Catering<br><b>Entrega muestra:</b> No<br><b>Visita técnica:</b> Sí<br><b>Permite prórroga:</b> No<br><b>Especificaciones:</b><br><b>Plazo de garantía del producto:</b> | UNIDAD           | 1,00     |

## CLAUSULAS PARTICULARES

### ARTÍCULO 1: Forma de pago:

Mediante transferencia / cheque oficial de cobro (cruzado y no a la orden), dentro de los 15 (quince) días corridos a partir de la fecha de conformidad de la recepción de los bienes o servicios adjudicados, según Certificado emitido por el Departamento de Gestión de la Comisión de Recepción de Bienes y Servicios (Av. Paseo Colón 850 CABA), y presentación posterior de la factura original, lo que dará comienzo al plazo fijado para el pago. La Factura deberá emitirse a nombre de: UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES - CUIT 30-54666656-1 - IVA EXENTO - DOMICILIO VIAMONTE 444 (CABA).

### ARTÍCULO 2: Cotización:

En pesos (\$) – IVA incluido en el precio final.

**IMPORTANTE:** cotizar según el orden de renglones indicados en el Pliego Particular, haciendo mención del Renglón que se cotiza (no alterar el orden de los renglones al ofertar).

La oferta deberá incluir precio unitario, precio total por renglón y precio total final.

### ARTÍCULO 3: Mantenimiento de oferta

**60 (sesenta) días corridos**, a computarse desde la fecha del acto de apertura de las ofertas, prorrogables automáticamente por idénticos plazos, y así sucesivamente.

El oferente tendrá la opción de retirar su oferta según art.23 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Artículo 59 de la RES. (CS) N° 8240/13)

**ARTÍCULO 4:** Plazo de Ejecución

El plazo de ejecución será desde julio a diciembre

**ARTÍCULO 5:** Lugar de Entrega:

Sedes:

- Av. Paseo Colón 850, C.A.B.A –
- Av. Gral. Las Heras 2214, C.A.B.A\_

**ARTÍCULO 6:** Importante

**LOS OFERENTES DEBERAN ESTAR INSCRIPTOS EN EL RUPUBA ANTES DE LA PREADJUDICACION**

**PARA INSCRIBIRSE, COMUNICARSE A: RUPUBA@REC.UBA.AR Ó AL: (5-285-5493).**

**DE ENCONTRARSE INSCRIPTO EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES “RUPUBA”, CONSIGNAR LOS DATOS DE SU INSCRIPCIÓN.**

**OFERENTES INSCRIPTOS EN EL RUPUBA: SOLO DEBERÁN PRESENTAR JUNTO CON LA OFERTA LA DECLARACIÓN JURADA DE:**

• **DDJJ NO ENCONTRARSE INCURRIENDO EN NINGUNA DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD PARA CONTRATAR CON LA UNIVERSIDAD Y LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

• **DDJJ DE CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACION LABORAL VIGENTE**

• **DDJJ CAUSALES DE INELEGIBILIDAD**

• **DDJJ PERSONA FISICA O PERSONA JURIDICA**

**Y SI LOS DATOS INCORPORADOS EN EL SISTEMA HUBIERAN VARIADO DEBERÁN ACTUALIZARLOS EN LA MISMA FORMA PREVISTA PARA LA PRESENTACIÓN ORIGINAL. ART. 199 –RES. (CS)8240/13.**

**ARTÍCULO 7:** Visita Técnica

**SI CORRESPONDE.**

La visita deberá realizarse, sin excepción, con un mínimo de 72hs de antelación a la fecha de apertura.

**Protocolo, Ceremonial y Organización de eventos**

Facultad de Ingeniería UBA

Av. Paseo Colón 850, CABA

+54 11 52850614 - [ceremonial@fi.uba.ar](mailto:ceremonial@fi.uba.ar)

**ARTÍCULO 8:** Normas Vigentes

Según ANEXO Item 5

**ARTÍCULO 9:** Seguros y ART

## Según ANEXO Item 12

**ARTÍCULO 10:** Garantía de Mantenimiento de Oferta

**Ud. deberá presentar al momento de la apertura de ofertas una garantía por el 5% de su oferta de mayor monto. EN LA FORMA EN QUE SE DETALLA A CONTINUACIÓN, DEPENDIENDO DEL MONTO DEL PORCENTAJE ANTERIORMENTE MENCIONADO.**

**PAGARÉ A LA VISTA DESDE \$ 330.000,01 HASTA \$ 990.000,00**

**SEGURO DE CAUCION DESDE \$ 990.000,01**

**MONTO TOTAL OFERTA MAYOR:**

**\$ 6.600.000,01 HASTA \$ 19.800.000 CORRESPONDE PAGARÉ.**

**A PARTIR DE \$ 19.800.000,01 CORRESPONDE SEGURO DE CAUCIÓN.**

**ARTÍCULO 11:** Garantía de Adjudicación

**Ud. deberá presentar, de resultar adjudicado, una por el 10% del total de lo adjudicado) EN LA FORMA EN QUE SE DETALLA A CONTINUACIÓN, DEPENDIENDO DEL MONTO DEL PORCENTAJE ANTERIORMENTE MENCIONADO.**

**SERÁ OBLIGATORIA LA PRESENTACIÓN DE DICHA GARANTÍA PARA AQUELLOS SERVICIOS QUE SEAN ANUALES O CON FORMA DE PAGO MENSUAL (POR EL PERIODO QUE CORRESPONDA).**

**PAGARÉ A LA VISTA DESDE \$ 330.000,01 HASTA \$ 990.000,00.-**

**SEGURO DE CAUCIÓN DESDE \$ 990.000,01.-**

**MONTO TOTAL OFERTA MAYOR:**

**A PARTIR DE \$ 3.300.000,01 HASTA \$ 9.900.000,00.- CORRESPONDE PAGARÉ**

**A PARTIR DE \$ 9.900.000,01.- CORRESPONDE SEGURO DE CAUCIÓN**

**ARTÍCULO 12:** Declaraciones Juradas

*Ud. recibirá en el e-mail de invitación a cotizar un archivo conteniendo las declaraciones juradas, que deberá completar, firmar y adjuntar a la oferta. de confeccionarlas por escrito, deberán hacerlas con letra clara. El anexo "Declaraciones Juradas", forma parte del presente Pliego de Bases y Condiciones.*

*Si visualiza el Pliego desde la WEB de la Facultad de Ingeniería, podrá descargar las Declaraciones Juradas desde el Siguiete Link:*

*<https://tinyurl.com/yc28a9xk>*

**ARTÍCULO 13:** COND. GENERALES: Marco Normativo:

En todo cuanto no esté previsto en estas Cláusulas Particulares, se regirá por la RES. (CS) N° 8240/13 y sus modificatorias: RES. (CS) N° 1073/16 Y RES. (REC) N° 154/24, Reglamento del Régimen de



Contrataciones de la Universidad de Buenos Aires (Pliego Único de Bases y Condiciones Generales), por el DTO. DEL. PEN N° 1023/01, Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional y sus modificaciones, y toda otra norma vigente en el ámbito nacional, las cuales se encuentran para conocimiento y/o consulta de los interesados y potenciales oferentes en las siguientes páginas de Internet oficiales [www.ingenieria.uba.ar](http://www.ingenieria.uba.ar) y [www.infoleg.gov.ar](http://www.infoleg.gov.ar). Los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares se encuentran para su visualización y/o descarga online en el Sitio Web del Organismo.

**ARTÍCULO 14:** COND. GENERALES: Presentacion de Oferta:

La presentación de la oferta implica para el oferente conocer sus efectos, por lo cual el proponente conoce y acepta la totalidad de las prescripciones contenidas en las presentes normas y disposiciones reglamentarias, así como la evaluación de todas las circunstancias y la previsión de sus consecuencias.

**ARTÍCULO 15:** COND. GENERALES: Computo de Plazos:

Todos los plazos establecidos en el presente reglamento se computarán en días hábiles administrativos, salvo que en el mismo se disponga expresamente lo contrario.

**ARTÍCULO 16:** COND. GENERALES: Terminología/Glosario:

A los efectos de aplicación del presente pliego y de todo otro documento contractual, se utilizarán las siguientes denominaciones:

“Organismo Contratante”

Por la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires (o FIUBA).

“Oferente”

Por la persona física y/o jurídica que presenta oferta.

“Adjudicatario”

Por la persona física y/o jurídica cuya oferta ha sido adjudicada.

“Días”

Siempre se computarán en días hábiles administrativos, salvo que en el presente pliego se establezca lo contrario.

**ARTÍCULO 17:** COND. GENERALES: Etapa de Observación al Proyecto de Pliego - Trámite de

Cuando se realice la etapa prevista de Observaciones al Proyecto de Pliego de Bases y Condiciones Particulares, “...la publicidad de la convocatoria para recibir observaciones al Pliego se efectuará mediante la difusión en el sitio web oficial del Organismo con 10 días corridos como mínimo de antelación a la fecha del plazo para formular observaciones. Durante ese lapso cualquier persona podrá realizar las observaciones al proyecto de pliego sometido a consulta pública...”. (Art. 48 Res. (CS) 8240/13).

**ARTÍCULO 18:** COND. GENERALES: Obtención de Pliegos:

Los interesados en participar del presente procedimiento de selección podrán obtener Pliego de Condiciones Particulares del sitio de Internet de la Facultad de Ingeniería: [www.ingenieria.uba.ar](http://www.ingenieria.uba.ar) – Portal Compras; ó retirarlo del Organismo en forma personal de la Dirección de Compras y Contrataciones sita en Av. Paseo Colón N° 850, Planta Baja, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de Lunes a Viernes de 11 a 17HS.

No será requisito para presentar oferta ni para la admisibilidad de las mismas ni para contratar haber retirado o comprado pliegos en el Organismos contratante o haberlos descargado del



Sitio de Internet Oficial de la dependencia contratante, no obstante quienes no los hubiesen retirado, comprado o descargado no podrán alegar el desconocimiento de las actuaciones que se hubieran producido hasta el día de la apertura de las ofertas, quedando bajo su responsabilidad llevar adelante las gestiones necesarias para tomar conocimiento de aquéllas.

**ARTÍCULO 19: COND. GENERALES: Comunicaciones, consultas, aclaraciones y circulares**

En cada uno de los procedimientos de selección previstos en el artículo 25 del Decreto Delegado N° 1.023/01 y sus modificaciones, la publicidad de las actuaciones deberá ajustarse a las siguientes reglas: a) Los días de antelación a la fecha fijada para la apertura de las ofertas se computarán a partir del día hábil inmediato siguiente al de la última publicación de la convocatoria en el órgano oficial de publicidad de los actos de gobierno, o en aquellos casos en que no se realice tal publicidad, al del envío de las invitaciones pertinentes y sin contar dentro del plazo de antelación el día de apertura. b) El plazo de antelación se computará hasta el día corrido inmediato anterior a la fecha de vencimiento del plazo establecido para la presentación de las ofertas. c) Los plazos de publicación y antelación fijados en el artículo 32 del Decreto Delegado N° 1.023/01 y sus modificaciones y los previstos en este reglamento, son mínimos y deberán ampliarse en los casos de procedimientos de selección que por su importancia, complejidad u otras características lo hicieran necesario. d) Toda vez que corresponda cursar invitaciones por cualquier medio deberá dejarse constancia en el expediente de la fecha y hora de la realización de la diligencia, indicándose el nombre o razón social del destinatario, así como el domicilio, número de fax o dirección de correo electrónico a la cual se hubiera remitido. e) En todos los procedimientos de selección del cocontratante en que la invitación a participar se realice a un determinado número de personas físicas o jurídicas, las dependencias que realicen el llamado deberán considerar y evaluar las ofertas presentadas por quienes no fueron convocados. f) En todos los medios por los cuales se den a conocer las convocatorias de los procedimientos de selección y de sus respectivas circulares aclaratorias y modificatorias se deberá hacer constar que se podrá tomar vista o se podrá descargar o retirar el pliego de bases y condiciones particulares, así como el pliego único de bases y condiciones generales, en el sitio de Internet Oficial de la dependencia contratante consignando la dirección del mismo.

**ARTÍCULO 20: COND. GENERALES: Garantías del Procedimiento:**

A) Garantía de mantenimiento de oferta: en caso de corresponder; (si el monto de la oferta supera los \$6.600.000,01) deberán presentar una garantía por el 5% del valor de la oferta. El momento de presentación es al cotizar (dentro del sobre contenedor de la oferta).

B) Garantía de cumplimiento de contrato:

EL ADJUDICATARIO DEBERÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DEL DIEZ (10) % DEL VALOR TOTAL DE LA ADJUDICACIÓN, Res. 8240/13, Art. 92, Inc. "B".

C) De impugnación: en los casos de impugnaciones contra el dictamen de evaluación de las ofertas, el importe de la garantía será equivalente al 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 se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

**ARTÍCULO 21: COND. GENERALES: Forma de Presentación de las Garantías:**

Las garantías se constituirán en la misma moneda de la oferta, mediante una o una combinación de las siguientes formas:

1) Con cheque certificado contra una entidad bancaria, con preferencia del lugar donde se realice la contratación o del domicilio del organismo contratante. El Organismo depositará el

cheque dentro de los plazos que rijan para estas operaciones.

2) Con aval bancario u otra fianza a satisfacción del organismo contratante, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano, y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión, este último en los términos del 1.583 y 1.584 del Código Civil y Comercial de la Nación, así como al beneficio de interpelación judicial previa.

3) Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACION, extendidas a favor de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires y a entera satisfacción de la dependencia contratante. Se podrá establecer los requisitos de solvencia que deberán reunir las compañías aseguradoras, con el fin de preservar el eventual cobro del seguro de caución. La dependencia contratante deberá solicitar al oferente o al 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. 4) Con pagaré 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 el pliego, no supere la suma de PESOS DOSCIENTOS VEINTICUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE CON 99/100 (\$ 224.999,99).

FACILADES DEL PAGARÉ: Extendidos a la vista - Sin enmienda/errores - Sin fecha de vencimiento - Con beneficiario correcto - Con fecha de la emisión - Con aclaración de firma - Con datos del librador - Con lugar de pago - En la moneda en que se hubiera hecho la oferta.

La elección de la forma de garantía, en principio, queda a opción del oferente o adjudicatario.

Todas las garantías deberán cubrir el total cumplimiento de las obligaciones contraídas, debiendo constituirse en forma independiente para cada procedimiento de selección.

**ARTÍCULO 22: COND. GENERALES:** Excepciones a la obligación de presentar garantías:

1. Cuando el monto de la garantía no fuere superior a \$ 329.999,99 (PESOS TRESCIENTOS VEINTINUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE CON 99/100)
2. Ejecución de la prestación dentro del plazo de integración de la garantía.
3. En las contrataciones directas por Trámite Simplificado.
4. Cuando el oferente sea una jurisdicción o entidad perteneciente al Sector Público Nacional en los términos del ART. 8 de la LEY N° 24.156 y sus modificaciones.
5. Cuando el oferente sea un organismo provincial, municipal o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Todos los oferentes, adjudicatarios y co-contratantes contraen la obligación de hacer efectivos los importes de las garantías a requerimiento de la dependencia contratante, en caso de resolución de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires que así lo disponga, sin que puedan interponer reclamo alguno, sino después de realizado el pago.

**ARTÍCULO 23: COND. GENERALES:** Devolución de garantías a sus titulares:

La unidad operativa de contrataciones deberá notificar a los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, dentro de los plazos fijados, para que retiren las garantías que se detallan a continuación: a) Las garantías de mantenimiento de la oferta, dentro de los DIEZ (10) días de notificado el acto administrativo de adjudicación o el acto por el cual se ponga fin al procedimiento de selección. b) En los procedimientos de etapa múltiple se devolverá la garantía de mantenimiento de la oferta, a los oferentes que no resulten preseleccionados, en oportunidad de la apertura del sobre que contiene la oferta económica. c) Las garantías de cumplimiento del contrato o las contragarantías, dentro de los DIEZ (10) días de cumplido el contrato a satisfacción de la dependencia contratante, cuando no quede pendiente la

aplicación de multa o penalidad alguna. d) Las garantías de impugnación al dictamen de evaluación de las ofertas o a la precalificación, dentro de los DIEZ (10) días de dictado el acto administrativo que haga lugar a la impugnación presentada. Si la impugnación fuera rechazada se ejecutará la garantía integrada. La unidad operativa de contrataciones deberá remitir a la Tesorería de la dependencia contratante una copia de la notificación cursada a los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes para que retiren las garantías, indicando la fecha de comienzo y finalización del plazo con que cuentan los interesados para retirarlas. La Tesorería de la dependencia contratante será el organismo encargado de devolver las garantías y para ello deberá haber recibido la correspondiente comunicación de la unidad operativa de contrataciones.

**ARTÍCULO 24: COND. GENERALES: Devolución de Garantías a pedido de parte:**

Las garantías podrán ser reintegradas a solicitud de los interesados y, salvo el caso de los pagarés a la vista, podrá procederse a la devolución parcial de las garantías en proporción a la parte ya cumplida del contrato, para lo cual se aceptará la sustitución de la garantía para cumplir los valores resultantes. El interesado deberá presentar su solicitud por ante la Dirección de Mesa de Entradas, Despacho y Archivo de la Facultad de Ingeniería, indicando razón social, N° de EXP-UBA, N° y tipo de procedimiento de selección y objeto de la contratación y, posteriormente, la Dirección de Compras y Contrataciones comunicará tal circunstancia a la Dirección de Tesorería para que proceda a la devolución del valor.

**ARTÍCULO 25: COND. GENERALES: Renuncia tácita a las garantías:**

Si los oferentes, adjudicatarios o co-contratantes no retirasen las garantías dentro del plazo de 180 (ciento ochenta) días corridos a contar de la fecha de la notificación del acto administrativo, implicará la renuncia tácita a favor de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires de lo que constituya la garantía, y la Dirección de Tesorería de la dependencia contratante estará facultada para destruir aquellas que hubiesen sido integradas mediante pagarés o aquellas que no puedan ser ingresadas patrimonialmente (pólizas de seguro de caución, aval bancario u otra fianza). Tal como lo estipula el ART. 97 de la RES. (CS) 8240/13. De ello se labrará un acta.

**ARTÍCULO 26: COND. GENERALES: Forma de cotizar:**

- En idioma nacional.
- En original y copia de la oferta económica. El original constituirá el fiel de la oferta y deberá estar firmado en todas y cada una de sus hojas por oferente o por representante legal.
- Deberá indicarse el ORIGEN DE LOS PRODUCTOS (indicar si los productos son de origen local; en caso de no serlo, se deberá indicar el lugar de fabricación de los mismos).
- Las testaduras, enmiendas, raspaduras y/o interlíneas, si las hubiere, deberán estar debidamente salvadas por el firmante de la oferta.
- Los sobres, cajas o paquetes que contengan las ofertas se deberán presentar perfectamente cerrados e indicarán en su cubierta la identificación del procedimiento de selección a que corresponden, lugar, día y hora del acto de apertura, junto al nombre o la razón social del proponente.
- La cotización deberá contener: precio unitario, el subtotal por renglón y el total final, indicando en los dos primeros casos los renglones cotizados y la unidad de medida, describiendo el bien/servicio ofertado, evitando utilizar códigos comerciales internos, respetando los renglones del pliego de bases y condiciones particulares y la moneda consignada en este último.
- Se admitirán hasta dos ofertas alternativas a la oferta base por cada renglón.
- La cotización deberá realizarse en PESOS, IVA incluido, y como máximo se podrá colocar

dos decimales (Ej.: \$ 2,88). Para las cotizaciones que no cumplan con este requisito, serán considerados solamente los dos primeros dígitos, sin redondeo. En el monto de la cotización se considerarán incluidos todos los impuestos vigentes, gastos indirectos, gastos generales, y todo otro gasto o impuesto que resulte de las condiciones que se establecen en la documentación del llamado y que puedan incidir en el valor final de los efectos. A los efectos del Impuesto al Valor Agregado (IVA), la Facultad de Ingeniería, será considerada como "Consumidor Final".

- Se entenderá que antes de presentar su oferta, el oferente se ha asegurado de que su cotización cubrirá todas las obligaciones emergentes del contrato, así como todo lo necesario para su correcta ejecución. Se entenderá, en consecuencia, que se encuentran incluídas las prestaciones y servicios adicionales que, de acuerdo a su juicio y experiencia, deberá realizar para el fiel y estricto cumplimiento de sus obligaciones, aunque los mismos no estén explicitados en la oferta.

#### **ARTÍCULO 27: COND. GENERALES: Ofertas alternativas:**

Sólo se admitirán hasta dos (2) ofertas alternativas cuando los pliegos de bases y condiciones particulares lo acepten expresamente. Se admitirán ofertas alternativas, entendidas por éstas aquellas que, cumpliendo en un todo las especificaciones técnicas de la prestación previstas en el pliego de bases y condiciones particulares, ofrece distintas soluciones técnicas que hace que pueda haber distintos precios para el mismo producto o servicio.

Sólo se admitirán cuando los pliegos de bases y condiciones particulares lo acepten expresamente.

La dependencia contratante podrá elegir cualquiera de las dos ó más ofertas presentadas ya que todas compiten con la de los demás oferentes.

#### **ARTÍCULO 28: COND. GENERALES: Ofertas variantes:**

Se admitirán ofertas variantes, entendiéndose por éstas a aquellas que, modificando las especificaciones técnicas de lo requerido en el pliego de bases y condiciones particulares, ofrece una solución con una mejora que no sería posible en caso de cumplimiento estricto del mismo. El Organismo sólo comparará la oferta base de los distintos proponentes y sólo considerará la oferta variante del oferente que tuviera la oferta base más conveniente.

#### **ARTÍCULO 29: COND. GENERALES: Inmodificabilidad de la oferta:**

La posibilidad de modificar la oferta caducará con el vencimiento del plazo para presentarla, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia.

#### **ARTÍCULO 30: COND. GENERALES: Gastos no contemplados en el precio cotizado:**

La Facultad de Ingeniería no reconocerá ningún cargo por ningún concepto, más allá de los precios cotizados. Todos los aranceles, tasas y otros gastos involucrados, correrán por cuenta exclusiva del Adjudicatario.

#### **ARTÍCULO 31: COND. GENERALES: Incompatibilidades y prohibiciones de los oferentes:**

Los interesados en cotizar deberán estar habilitados para contratar con el Administración Pública Nacional y sus entes descentralizados, no encontrándose incursos en los siguientes supuestos:

a) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren sancionadas en virtud de las

disposiciones previstas en los apartados 2. y 3. del inciso b) del artículo 29 del DTO. 1023/01 (las personas físicas o jurídicas que estuvieren sancionadas por la ONC con suspensión o inhabilitación).

b) Los agentes y funcionarios del Sector Público Nacional y las empresas en las cuales aquéllos tuvieran una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ética Pública, N° 25.188.

c) Los condenados por delitos dolosos, por un lapso igual al doble de la condena.

d) Las personas que se encontraren procesadas por delitos contra la propiedad o contra la Administración Pública Nacional o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.

e) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido con sus obligaciones tributarias y previsionales, de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.

f) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido en tiempo oportuno con las exigencias establecidas por el último párrafo del artículo 8° de la Ley N° 24.156.

#### **ARTÍCULO 32: COND. GENERALES: Presentación de las ofertas:**

Las ofertas se deberán presentar en el lugar y hasta el día y hora que determine la dependencia contratante en la convocatoria.

El organismo contratante deberá rechazar sin más trámite las ofertas que se pretendan presentar fuera del término fijado en la convocatoria para su recepción, aún si el acto de apertura no se hubiera iniciado.

-Las ofertas podrán presentarse hasta el segundo inmediato anterior al fijado para la apertura de ofertas.

-La fecha podrá constatarse en el sitio Web oficial de la Facultad de Ingeniería ([www.ingenieria.uba.ar](http://www.ingenieria.uba.ar)), donde figuran la fecha y la hora de cierre.

-A los efectos de la presentación de la oferta, el horario para la misma se regirá por el que figura en la Dirección de Compras y Contrataciones, el cual se encuentra sincronizado con la hora oficial.

-El Organismo contratante deberá rechazar sin más trámite las ofertas que se pretendan presentar fuera del término fijado en la convocatoria para su recepción, aun si el acto de apertura no se hubiera iniciado.

-Las ofertas que se reciban por correo postal deberán consignar fecha y hora de recepción, y tipo, n° de procedimiento de selección al que corresponda, precisándose el lugar, día y hora límite para la presentación de la propuesta y el lugar, día y hora de apertura, y se considerarán presentadas en ese momento. En caso en que la oferta no estuviere así identificada, y aun presentada en término, no estuviere disponible para ser abierta en el momento de celebrarse el acto de apertura, se considerará como presentada fuera de término y la dependencia contratante deberá devolverla al presentante. El lugar de presentación de ofertas por vía de correo postal es, únicamente, la Dirección de Compras y Contrataciones (Av. Paseo Colón N° 850, Planta Baja, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, C.P. 1063).

-La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las normas y cláusulas que rijan el procedimiento de selección al que se presenten, por lo que no será necesaria la presentación de los pliegos firmados junto con la oferta.

-La posibilidad de modificar la oferta concluirá con el vencimiento del plazo para presentarla, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia.

- No será necesaria la presentación de copias del Pliego Particular.

#### **ARTÍCULO 33: COND. GENERALES: Documentación/información a presentar:**

Toda la documentación deberá encontrarse firmada y sellada por el oferente o representante legal, sin excepción. **FORMULARIOS SIPRO NO RIGEN PARA LA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES.**

**IMPORTANTE:**

LOS OFERENTES DEBERAN ESTAR INSCRIPTOS EN EL RUPUBA ANTES DE LA PREADJUDICACION

PARA INSCRIBIRSE, COMUNICARSE A: RUPUBA@REC.UBA.AR Ó AL: (5-285-5493).

DE ENCONTRARSE INSCRIPTO EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES "RUPUBA", CONSIGNAR LOS DATOS DE SU INSCRIPCIÓN.

OFERENTES INSCRIPTOS EN EL RUPUBA: SOLO DEBERÁN PRESENTAR JUNTO CON LA OFERTA LA DECLARACIÓN JURADA DE:

- DDJJ NO ENCONTRARSE INCURRIENDO EN NINGUNA DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD PARA CONTRATAR CON LA UNIVERSIDAD Y LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA NACIONAL
- DDJJ DE CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACION LABORAL VIGENTE
- DDJJ CAUSALES DE INELEGIBILIDAD
- DDJJ PERSONA FISICA O PERSONA JURIDICA

Y SI LOS DATOS INCORPORADOS EN EL SISTEMA HUBIERAN VARIADO DEBERÁN ACTUALIZARLOS EN LA MISMA FORMA PREVISTA PARA LA PRESENTACIÓN ORIGINAL. ART. 199 –RES. (CS)8240/13.

a) Personas físicas:

I) Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real, estado civil y número de documento de identidad.

II) Número de fax y dirección de correo electrónico.

III) Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en el que serán válidas las comunicaciones y notificaciones que se cursen en dichos procesos.

IV) Número de Código Unico de Identificación Tributaria.

V) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años.

VI) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Universidad y la Administración Pública Nacional.

VII) Comprobante de Deuda emitido por la Web de AFIP- Resolución General E AFIP N° 4164 - 2017.

b) Personas jurídicas:

I) Razón social y domicilio real.

II) Número de fax y dirección de correo electrónico.

III) Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el que serán válidas las comunicaciones y notificaciones que se cursen en dichos procesos.

IV) Número de Código Unico de Identificación Tributaria.

V) Lugar, fecha, objeto y duración del contrato social y datos de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.

VI) Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.

VII) Fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización.

VIII) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años.

IX) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Universidad y la Administración Pública Nacional.



- X) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente.
- XI) Ultimos tres Balances, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.
- XII) Comprobante de Deuda emitido por la Web de AFIP- Resolución General E AFIP N° 4164 - 2017.

c) Agrupaciones de Colaboración y Uniones Transitorias de Empresas:

- I) Denominación y domicilio real.
- II) Número de fax y dirección de correo electrónico.
- III) Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el que serán válidas las comunicaciones y notificaciones que se cursen en dichos procesos.
- IV) Número de Código Unico de Identificación Tributaria.
- V) Lugar y fecha del compromiso de constitución y su objeto.
- VI) Datos de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.
- VII) Identificación de las personas físicas o jurídicas que los integran.
- VIII) Nómina de los actuales integrantes de los órganos de fiscalización y administración de cada empresa integrante y las fechas de comienzo y finalización de los mandatos.
- IX) 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.
- X) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años, de la UTE y de cada sociedad o persona física integrante de la misma.
- XI) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Universidad y la Administración Pública Nacional.
- XII) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente.
- XIII) Ultimos tres Balances de la UTE y las sociedades integrantes, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.
- XIV) Comprobante de Deuda emitido por la Web de AFIP- Resolución General AFIP N° - 4164 E - 2017.

d) Cooperativas, Mutuales y otros:

- I) Denominación y domicilio real.
  - II) Número de fax y dirección de correo electrónico.
  - III) Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el que serán válidas las comunicaciones y notificaciones que se cursen en dichos procesos.
  - IV) Número de Código Unico de Identificación Tributaria.
  - V) Nómina de los actuales integrantes.
  - VI) Lugar, fecha, objeto y duración del instrumento constitutivo y datos de inscripción.
  - VII) Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años.
  - VIII) Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con Universidad y la Administración Pública Nacional.
  - IX) Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente.
  - X) Ultimos tres Balances, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.
  - XI) Comprobante de Deuda emitido por la Web de AFIP- Resolución General E AFIP N° 4164 - 2017.
- e) No se requerirá la presentación de la copia del Pliego de Bases y Condiciones Particulares con la oferta.

- f) En caso de presentarse por apoderado (personas físicas/personas jurídicas), acompañar copia



del poder debidamente firmado, aclarando que el mismo se encuentra vigente a la fecha del acto de apertura de ofertas.

**ARTÍCULO 34: COND. GENERALES: Plazo de mantenimiento de las ofertas:**

Las ofertas tendrán validez desde la fecha del acto de apertura. Si los oferentes no manifestaran en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento de la oferta con una antelación mínima de 10 (diez) días corridos al vencimiento de cada plazo, la oferta se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial, y así sucesivamente. Si el oferente, en la comunicación mediante por la cual manifestara que no mantendrá su oferta indicare expresamente desde qué fecha retira la oferta (siempre dentro de los plazos señalados en la primera parte de la presente), la Facultad de Ingeniería tendrá por retirada la propuesta en la fecha por él expresada. En caso de no indicar una fecha, se considerará que retira la oferta a partir de la fecha de vencimiento del plazo de mantenimiento de oferta en curso. El oferente que manifestara que no mantendrá su oferta, quedará excluido del procedimiento de selección desde la fecha indicada en las dos últimas oraciones, sin pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta. En cambio, si retirase su oferta fuera de los plazos previstos, corresponderá excluirlo del procedimiento, ejecutando la garantía de mantenimiento de la oferta. Con posterioridad a notificación de la adjudicación, el plazo de mantenimiento de oferta se registrará en el marco del perfeccionamiento del contrato/orden de compra.

El retiro de la oferta se realiza en la Dirección de Compras y Contrataciones presentando en tiempo oportuno una nota firmada por representante legal con mandato vigente, de manera de acreditar en las actuaciones la capacidad del presentante. Esta nota deberá contemplar: a) fecha de acto de apertura; y b) fecha en que habría de operar el vencimiento de la oferta.

**ARTÍCULO 35: COND. GENERALES: Prohibición de participar en mas de una oferta:**

Cada oferente podrá participar solamente en una oferta, ya sea por sí solo o como integrante de un grupo, asociación o persona jurídica. Se desestimarán todas aquellas ofertas en las que participe quien transgreda esta prohibición. No se configurará esta prohibición cuando se trate de la presentación de ofertas con descuentos, alternativas o variantes.

**ARTÍCULO 36: COND. GENERALES: Causas de inadmisibilidad y desestimación de ofertas:**

Serán las únicas causales de inadmisibilidad de la oferta:

- si no estuviera redactada en idioma nacional;
- si la oferta económica no tuviera la firma del oferente o su representante legal en alguna de las hojas que la integran; o
- que tuviere raspaduras, enmiendas o interlíneas en el precio, cantidad, plazo de entrega o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato (descripción del bien/servicio ofrecido, plazo de entrega), y no estuvieren debidamente salvadas; o
- que careciera de la garantía exigida o no se lo hiciera en la forma debida o la misma fuera insuficiente en más de un 10% (DIEZ) por ciento del monto correcto; o
- si estuviera escrita en lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros; o
- si fuere formulada por personas que tuvieran una sanción vigente de suspensión o inhabilitación para contratar con la Universidad de Buenos Aires al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación; o
- si fuera formulada por personas que no estuvieran incorporadas en el Registro Único de Proveedores de la Universidad de Buenos Aires al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de las ofertas, o a la fecha de la adjudicación en los casos en los que no se emita dictamen de evaluación o en los procedimientos en que no sea obligatorio presentar junto con la oferta la información y documentación para ser incorporado en el aludido registro;

o

- que fuera efectuada por personas física o jurídicas no habilitadas para contratar con la Universidad de Buenos Aires, al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación; o
- si contuviera condicionamientos; o
- si contuviera cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación o que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas; o
- cuando contuviere errores u omisiones esenciales; o
- si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio; o
- si el oferente fuera inelegible de conformidad con las PAUTAS DE ELEGIBILIDAD que se detallarán en el siguiente artículo; o
- Cada oferente podrá participar solamente en una oferta, ya sea por sí solo o como integrante de un grupo, asociación o persona jurídica. Se desestimarán todas aquellas ofertas en las que participe quien transgreda esta prohibición. No se configurará esta prohibición cuando se trate de la presentación de ofertas con descuentos, alternativas o variantes de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 63, inciso g), apartado 2, y en los artículos 64 y 65 del presente reglamento, respectivamente.
- si las muestras no fueren acompañadas en el plazo fijado en el Pliego Particular.

**ARTÍCULO 37: COND. GENERALES: Causales de desestimación subsanables:**

Cuando proceda la posibilidad de subsanar errores u omisiones se interpretará en todos los casos en el sentido de brindar a la dependencia contratante la posibilidad de contar con la mayor cantidad de ofertas válidas posibles y de evitar que, por cuestiones formales intrascendentes, se vea privada de optar por ofertas serias y convenientes desde el punto de vista del precio y la calidad. La subsanación de deficiencias se posibilitará en toda cuestión relacionada con la constatación de datos o información de tipo histórico obrante en bases de datos de organismos públicos, o que no afecten el principio de igualdad de tratamiento para interesados y oferentes y de que las ofertas deben ajustarse sustancialmente a los documentos de la contratación. En estos casos la comisión evaluadora o la unidad operativa de contrataciones deberá intimar al oferente a que subsane los errores u omisiones dentro del término de DOS (2) días, salvo que en el pliego de bases y condiciones particulares se fijará un plazo mayor. La corrección de errores u omisiones no podrá ser utilizada por el oferente para alterar la sustancia de la oferta o para mejorarla o para tomar ventaja respecto de los demás oferentes. Será posible requerir la subsanación de defectos en la oferta, de conformidad con las pautas establecidas y especialmente, en los siguientes supuestos: a) Si la oferta original técnica estuviera en parte firmada y en parte no. En estos casos la dependencia contratante intimará a la subsanación del defecto. Si no fuere subsanado en el plazo establecido, se desestimarán la oferta. b) Si la garantía de mantenimiento de oferta acompañada fuera insuficiente, siempre que el error en el importe de la garantía no supere un DIEZ POR CIENTO (10%) del monto correcto. En este caso la dependencia contratante intimará a la subsanación del defecto. Si no fuere subsanado en el plazo establecido, se desestimarán la oferta. c) Si no se acompañare la documentación que de conformidad con este reglamento, con las normas que se dicten en su consecuencia y con el pliego de bases y condiciones particulares aplicable, se debe suministrar en el momento de presentar la oferta. En los casos en que dicha documentación no se acompañara junto con la oferta, la dependencia contratante intimará a la subsanación del defecto. Si no fuere subsanado en el plazo establecido, o bien si presentada la documentación en ese plazo se comprobara que los requisitos exigidos no estaban vigentes al momento de la apertura de las ofertas, se desestimarán la oferta.

**ARTÍCULO 38: COND. GENERALES: Pautas para la inelegibilidad:**

Deberá desestimarse la oferta cuando de la información del oferente:

- pueda presumirse que el oferente es una continuación, transformación, fusión, escisión de

otras empresas no habilitadas para contratar con la Universidad de Buenos Aires o con la Administración Pública Nacional; o

- se trate de integrantes de empresas no habilitadas para contratar con la Universidad de Buenos Aires o la Administración Pública Nacional; o

- se trate del cónyuge o pariente hasta el primer grado de consanguinidad de personas no habilitadas para contratar con la Universidad de Buenos Aires o la Administración Pública Nacional; o

- puedan existir indicios que por su precisión y concordancia hicieran presumir que los oferentes han concertado o coordinado posturas en el procedimiento de selección (ej.: presentación de ofertas por cónyuges o parientes hasta el primer grado de consanguinidad, salvo que se pruebe lo contrario); o

- puedan existir indicios que por su precisión y concordancia hicieran presumir que media en el caso una simulación tendiente a eludir los efectos de las causales de inhabilidad para contratar con la Universidad de Buenos Aires o la Administración Pública Nacional; o

- se haya dictado, dentro de los 3 (tres) años calendario anteriores a su presentación, alguna sanción judicial o administrativa contra el oferente por abuso de posición dominante o dumping, cualquier forma de competencia desleal o por concertar o coordinar posturas en los procedimientos de selección; o

- cuando exhiban incumplimientos graves en anteriores contratos de acuerdo a lo que se disponga en los respectivos pliegos de bases y condiciones particulares.

A ESTE FIN, DEBERÁ PRESENTARSE UNA DECLARACIÓN JURADA, SEGÚN ANEXO DEL PRESENTE DOCUMENTO.

#### **ARTÍCULO 39: COND. GENERALES: Criterio y evaluación de ofertas:**

Las ofertas se evaluarán de la siguiente forma:

Se controlará que ninguna de las ofertas posean causales de inadmisibilidad y/o desestimación establecidas y las determinadas en este Pliego.

La adjudicación recaerá en la oferta más conveniente, entendiéndose por tal, la que resulte así de una completa evaluación del cumplimiento de toda la documentación del llamado y la consecuente satisfacción de las necesidades del Organismo.

La expresión "MÁS CONVENIENTE" no significa, necesariamente, la oferta de menor precio.

Se verificará que cumplan los aspectos formales requeridos por Ley, por el Dto. 1023/01, RES. CS 8240/13, normas complementarias y el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

En caso de empate de ofertas se procederá conforme lo establece el presente Pliego.

#### **ARTÍCULO 40: COND. GENERALES: Desempate de ofertas:**

En caso de igualdad de precios y calidad, se aplicarán en primer término las normas sobre preferencias que encabeza la norma vigente.

De mantenerse la igualdad se invitará a los respectivos oferentes para que formúlenla mejora de precios.

Para ello se deberá fijar día, hora y lugar y comunicarse a los oferentes llamados a desempatar y se labrará el acta correspondiente. Si un oferente no se presentará, se considerará que mantiene su propuesta original.

De subsistir el empate, se procederá al sorteo público de las ofertas empatadas. Para ello se deberá fijar día, hora y lugar del sorteo público y comunicarse a los oferentes llamados a desempatar. El sorteo se realizará en presencia de los interesados, si asistieran, y se labrará el acta correspondiente.

#### **ARTÍCULO 41: COND. GENERALES: Vista del expediente:**

Toda persona que acredite fehacientemente algún interés podrá en cualquier momento, tomar vista de las actuaciones referidas a la contratación, con excepción de la documentación de la documentación amparada por normas de confidencialidad o la declara reserva o secreta por

autoridad competente, desde el acto de apertura de ofertas hasta la finalización del contrato. No se podrá tomar vista de las actuaciones durante la etapa de evaluación de las ofertas. Los originales serán exhibidos durante 2 (dos) días hábiles desde el día hábil inmediato al del acto de apertura, pudiendo los oferentes, a su costa, extraer copias de las mismas. En caso de único oferente, el Organismo podrá optar por prescindirse del plazo de vista.

La vista se realiza en la Dirección de Compras y Contrataciones, presentando una nota de autorización a quien vaya a tomarla, formada por representante legal.

**ARTÍCULO 42: COND. GENERALES:** actuaciones/ofertas:

Desde que la unidad operativa de contrataciones remite las actuaciones a la Comisión Evaluadora y hasta la notificación del Dictamen de Evaluación a todos los oferentes, no podrá ejercerse el derecho de vista, por tener esta etapa carácter de confidencial.

**ARTÍCULO 43: COND. GENERALES:** Dictamen de Evaluación de ofertas:

Luego del acto de apertura, efectuado el cuadro comparativo de ofertas (en el supuesto de existir más de un oferente en la compulsa), la Dirección de Compras y Contrataciones girará las actuaciones a la Comisión Evaluadora de Ofertas para que se expida mediante el Dictamen de Evaluación de Ofertas, que será notificado dentro del plazo de 2 (dos) días de emitido a todos los oferentes.

Impugnación al Dictamen de Evaluación: Los oferentes podrán impugnar el dictamen de evaluación dentro de los CINCO (5) días de su comunicación, previa integración de la garantía regulada en el art. 92 de la RES 8240/13, en caso de corresponder.

**ARTÍCULO 44: COND. GENERALES:** Adjudicación por renglón:

Realizado lo anterior, dentro del plazo de 3 (tres) días de dictado el acto administrativo de adjudicación, éste será notificado a todos los oferentes, y en este mismo acto se resolverán las impugnaciones, en caso de haberse interpuesto.

**ARTÍCULO 45: COND. GENERALES:** Orden de Compra/Contrato - Coordinación de

La notificación de la orden de compra/contrato producirá el perfeccionamiento del contrato, notificándose al domicilio de correo postal o electrónico denunciado por el adjudicatario en su oferta dentro de los 15 (quince) días de la fecha del acto administrativo de adjudicación. El adjudicatario recibirá el documento en que constará la información para coordinación de la entrega/prestación del bien/servicio, pago, y detalles de relevancia para concretar la operación. Los plazos son perentorios, por lo que no se admitirán dilaciones, salvo expreso pedido dirigido a la Comisión de Recepción de Bienes y Servicios, explicitando los motivos que impiden el cumplimiento en término. El proveedor coordinará con 48 HORAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN con la unidad requirente la entrega de lo requerido.

Para el caso en que vencido el plazo del párrafo anterior no se hubiera efectivizado la notificación de la orden de compra ó venta por causas no imputables al adjudicatario, éste podrá desistir de su oferta sin que le sean aplicables ningún tipo de penalidades ni sanciones.

**ARTÍCULO 46: COND. GENERALES:** Competencia Judicial:

Ante cualquier divergencia que pudiera suscitarse, las partes quedan sometidas a la jurisdicción de los Tribunales Federales con asiento en la Capital Federal, con exclusión de cualquier otro fuero o jurisdicción que les pudiera corresponder.

**ARTÍCULO 47:** COND. GENERALES: Opciones a favor de la Administración:

Según lo establecido en el Art. 116 de la Res(CS) 8240/13

**ARTÍCULO 48:** COND. GENERALES: Recepción de Bienes y/o servicios:

La Comisión de Recepción recibirá los bienes con carácter provisional y los recibos o remitos que se firmen quedarán sujetos a la conformidad de la recepción.

Si la entrega de las cantidades o servicios faltantes o el cumplimiento de la prestación conforme al Pliego Particular, luego de la intimación, se realizara fuera de los plazos de cumplimiento originalmente pactados, corresponderá la aplicación de la multa por mora en el cumplimiento de la obligación.

**ARTÍCULO 49:** COND. GENERALES: Plazo para la conformidad de la Recepción:

La conformidad de la recepción se otorgará dentro de los 10 (diez) días, plazo que comenzará a regir a partir del día hábil inmediato siguiente al de la fecha de entrega de los elementos o al del vencimiento del período que se hubiera establecido en el pliego. En caso de silencio, una vez vencido dicho plazo, el proveedor podrá intimar la recepción. Si la dependencia contratante no se expidiera dentro del plazo de 10 (diez) días siguientes al de la recepción de la intimación, los bienes y/o servicios se tendrán por recibidos de conformidad.

**ARTÍCULO 50:** COND. GENERALES: Facturación y Pagos:

Las facturas deberán ser presentadas una vez recibida la conformidad de la recepción en la forma y el lugar indicado en el respectivo Pliego de Bases y Condiciones Particulares, lo que dará comienzo el plazo fijado para el pago.

- Sólo se aceptarán facturas "B" ó "C".(IVA exento) Las mismas deberán reunir los requisitos que al respecto determina la AFIP y serán presentadas en la Comisión de Recepción de Bienes y Servicios, sita en Av. Paseo Colón N° 850 – Planta Baja, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de Lunes a Viernes en el horario de 15 a 19HS .

- Las facturas deberán reunir las siguientes características: a) N° de expediente; b) N° de orden de provisión; c) tipo y N° de procedimiento de selección; d) renglón/es adjudicado/s, y breve descripción; e) precio subtotal por renglón; f) precio total de la orden de provisión; g) deberá presentarse factura vigente; h) la razón social deberá coincidir con la de la orden de provisión.

- El adjudicatario deberá proporcionar la información que establece la Resolución N° 262/95 de la Secretaría de Hacienda del Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos de la Nación y sus normas modificatorias.

- El pago de las facturas se efectuará en pesos (\$), mediante cheque oficial de pago en el día, dentro de los 15 (quince) días corridos de la fecha de presentación de la factura.

**ARTÍCULO 51:** COND. GENERALES: Orden de prelación en caso de discrepancias:

Todos los documentos que integran el contrato serán considerados como recíprocamente explicativos. En caso de existir discrepancias entre los referidos documentos, regirá el siguiente orden de prelación:

- Decreto delegado N° 1023/01 y sus modificatorias.
- Res. (CS) N° 8240/13 y modificatoria 1073/18.
- Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos.
- Oferta.
- Acto de Adjudicación.
- Orden de Compra / Contrato.

**ARTÍCULO 52:** COND. GENERALES: Transferencia de Contrato:

Según lo establecido en el Art. 117 de la Res (CS) 8240/13.

**ARTÍCULO 53:** COND. GENERALES: Cesiones de Crédito:

Según lo establecido en el Art. 117 de la Res (CS) 8240/13

**ARTÍCULO 54:** COND. GENERALES: Recursos:

Los recursos que se deduzcan contra los actos administrativos que se dicten en los procedimientos de selección se regirán por lo dispuesto en la LEY Nº 19.549/72 y sus modificaciones, y normas reglamentarias.

**ARTÍCULO 55:** COND. GENERALES: Penalidades:

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO ART 118 – CLASES DE PENALIDADES

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO ART 119 – LIMITE A LA APLICACIÓN DE MULTAS

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO ART 120 - COMPETENCIA

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO ART 121 – AFECTACION DE PENALIDADES

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO ART 122 – RESARCIMIENTO INTEGRAL

**ARTÍCULO 56:** COND. GENERALES: Sanciones:

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO VI - ART 123 – CLASES DE SANCIONES

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO VI - ART 124 – APLICACIÓN DE SANCIONES

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO VI - ART 125 - CONSECUENCIAS

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO VI - ART 126 - PRESCRIPCION

Según Normativa Vigente RES (CS) 8240/2013, CAPITULO VI - ART 127 – ENVIO DE INFORMACION

**ARTÍCULO 57:** DECLARACIONES JURADAS

Ud. recibirá en el e-mail de invitación a cotizar un archivo conteniendo las declaraciones juradas, que deberá completar, firmar y adjuntar a la oferta.

*Si visualiza el presente Pliego desde la web de la Facultad de Ingeniería, en el siguiente Link podrá descargar las Declaraciones Juradas.*

<https://tinyurl.com/yc28a9xk>



Observaciones generales para las características del servicio:

1) El adjudicatario deberá proveer el servicio hasta la finalización del mismo. Asimismo, prever el tiempo de preparación necesario a fin de cumplir con el horario de inicio.

2) Las instalaciones deberán quedar en perfectas condiciones de higiene una vez terminado el evento.

3) Provisión y calidad de las preparaciones: El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio

Provisión y calidad de las preparaciones: El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando las siguientes condiciones, en el marco de lo normado en el Código Alimentario Argentino, en lo que corresponda:

1. Mercadería de primera calidad.

2. Caracteres organolépticos satisfactorios.

3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.

4) Limpieza e higiene: El adjudicatario se compromete a mantener en condiciones óptimas de aseo e higiene el espacio donde se prestará el servicio. Los vehículos utilizados para el transporte de mercaderías, como así también las plantas elaboradoras y depósitos que utilice para la prestación del servicio cuya contratación se propicia, deberán contar con la adecuada higienización, corriendo por cuenta del adjudicatario todo gasto que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tales fines. Una vez finalizado el evento el adjudicatario deberá retirar la vajilla para su correspondiente limpieza.

5) Personal: El personal deberá estar capacitado en normas de seguridad e higiene y será competente para su cometido. Deberán ser mayores de dieciocho (18) años de edad y contar con libreta sanitaria, habilitante y actualizada. Correrá por cuenta del adjudicatario estimar la cantidad de personal necesario para dar acabado cumplimiento con el servicio de camaradería. El adjudicatario proveerá a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios necesarios para la función que desempeñen, ajustada a las condiciones que exige la reglamentación vigente. El personal deberá presentarse a tomar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de prestación e higiene, en colores claros (Código Alimentario Argentino). Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos deberá mantener una adecuada higiene, tanto el personal como su indumentaria y deberá usar el cabello recogido. El comportamiento del personal deberá ser, en todo momento, correcto y eficiente.

6) Servicio: El proveedor del servicio deberá asegurar que las cantidades de bebidas e infusiones estipuladas en el presente pliego sean suficientes para abastecer a la cantidad de comensales definidas para el evento en particular. Deberá considerarse especialmente la presentación del servicio, incorporando detalles de diseño e innovación. Deberá incluir el mobiliario necesario para la presentación del catering en el evento, y demás equipamiento necesario para mantener los alimentos a la temperatura adecuada según corresponda frío/ calor.

7) En todos los casos, los servicios deberán incluir envío a domicilio garantizando que la totalidad de los alimentos se entreguen en perfecto estado. En caso de preparación de alimentos in situ,

deberá encontrarse incluido en el costo tanto los equipos como el personal correspondiente. Desarme de mobiliario y retiro de vajilla, limpieza de la totalidad de los elementos utilizados en el evento, así como los traslados de retiro deberán estar incluidos en el precio cotizado.

8) Supervisión: La adjudicataria deberá designar a un (1) supervisor para cubrir las necesidades de las acciones llevadas a cabo en el marco del evento o reunión y tener el control del resto del personal afectado siendo los responsables de la asistencia del personal y de los materiales con los que se deberá contar para el desarrollo del evento.

9) El plazo de ejecución será desde julio a diciembre.

10) Tener en cuenta que se deberá hacer una visita previa al/los lugar/lugares donde se efectuarán los servicios para evaluar las instalaciones.

11) Se comunicará la fecha y horarios exactos, al proveedor, 10 días hábiles antes del evento.

12) Condiciones del personal de la empresa que realice trabajos en la Facultad:

Deberá cumplir todo el personal a cargo con todas las normativas en Seguridad e Higiene así como seguros, ART y Terceros.

La empresa que resulte adjudicataria deberá contar con los siguientes seguros, que deberán contratarse con una compañía autorizada por la Superintendencia de Seguros de la Nación o por la Superintendencia de Riesgos de Trabajo según el caso, los que deberán acreditarse a los cinco (5) días hábiles de recibida la Orden de Compra, y que podrán ser requeridos por esta Facultad cada vez que se lo considere pertinente:

a- Accidente de Trabajo: El adjudicatario asume toda responsabilidad respecto de accidentes o enfermedades de su personal, comprometiéndose a dejar indemne a la Universidad de Buenos Aires y/o Facultad de Ingeniería.

Correspondiendo acreditar dicho contrato de seguro de Riesgo de Trabajo (ART) vigente debiendo presentar antes de hacerse cargo del servicio Certificado de Cobertura con Cláusula de no repetición a favor de la Universidad de Buenos Aires con nómina del personal afectado al servicio consignándose Apellido, Nombre, Documento Nacional de Identidad y Domicilio. El referido seguro deberá ser contratado por un monto suficiente para proteger a esta Facultad de Ingeniería y/o Universidad de Buenos Aires, de cualquier responsabilidad por lesiones, enfermedades o incapacidades de cualquier clase, sean totales o parciales, permanentes o temporales, a cualquiera de los empleados o dependientes, incluyendo cualquier reclamación o indemnización que pudiera resultar en virtud de cualquier reglamentación o ley en vigencia.

b- Responsabilidad Civil: El adjudicatario deberá contratar un Seguro de Responsabilidad Civil contractual o extracontractual por daños a terceros, que cubra todos los riesgos respecto de personas y/o cosas que se produzcan en cualquier momento y por cualquier causa relacionada con el objeto contractual y/o a consecuencia de la presentación del servicio contratado. Asimismo, deberá considerarse en la póliza que los alumnos, el personal no docente y docente de esta Facultad sea considerado como tercero y que también deberá consignarse expresamente en una Cláusula Adicional que en caso de Siniestro la Facultad de Ingeniería y/o la Universidad de Buenos

Aires deberá ser considerada como Coasegurada. Se deberá contratar como CAPITAL ASEGURADO \$35.000.000 (tope mínimo) - Coaseguro obligatorio: La póliza debe incluir como coasegurado a la FACULTAD DE INGENIERÍA UBA (CUIT 30-54666656-1) e INCLUIR: CLAUSULA DE SUBROGACIÓN - Queda entendido y convenido que no obstante lo indicado en el artículo 80 de la ley de seguros n°17.418, el asegurador no hará uso de la subrogación otorgada en la misma por siniestros que fueren imputables a (\*) y/o funcionarios, empleados y/u obreros, renunciando el asegurador a las acciones legales que pudieran corresponder por tales hechos. Si con motivo de daños y perjuicios por el Asegurado a terceros y cubiertos por la póliza, dichos terceros reclamaran directa o indirectamente contra (\*), el Asegurador mantendrá indemne a (\*) con los mismos alcances y condiciones establecidos en este seguro a favor del Asegurado. (\*) Nombre del beneficiario de la cláusula: FACULTAD DE INGENIERÍA UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES CUIT 30-54666656-1

c- Seguro de Vida Obligatorio: El Adjudicatario deberá presentar contrato de seguro y certificado de cobertura original vigente con nómina de quienes efectúen la prestación. Asimismo, el Adjudicatario deberá dar cumplimiento con lo estipulado con la Ley de Seguridad e Higiene n° 19.587 y su Decreto Reglamentario n° 351/79. Los lugares posibles donde se llevarán a cabo las ceremonias podrán ser: en avenida Paseo Colón 850 o las Heras 2214.-