

INSTITUTO DE DESARROLLO INDUSTRIAL TECNOLÓGICO Y DE SERVICIOS (IDITS)

Concurso de Precio y Proyecto – N° 01/2019

“Concesión y Explotación del Servicio de BUFFET y cafetería del MENDOZA TIC PARQUE TECNOLÓGICO”

PLIEGO PARTICULAR DE BASES Y CONDICIONES

El **MENDOZA TIC PARQUE TECNOLÓGICO**, a través del **IDITS**, en adelante el “CONCESIONANTE” o “Administrador”, ofrece en CONCESIÓN al “CONCESIONARIO” por concurso de precios y antecedentes, el **servicio de buffet** -cafetería y comidas ligeras- situado en el Edificio Central (lote D4) del MENDOZA TIC PARQUE TECNOLÓGICO (en adelante **MTPT** o **PARQUE TIC**), ubicado en Rafael Cubillos N° 2056 esquina Julio Preciado N° 800, Godoy Cruz, Mendoza sobre la base del pliego de bases y condiciones particulares que forma parte del presente y de las condiciones que se consignan a continuación:

ARTICULO 1º. OBJETO DEL LLAMADO

Este llamado tiene por objeto la contratación del SERVICIO DE BUFFET situado en un local destinado a tal fin en planta baja del Edificio Central (lote D4) del MENDOZA TIC PARQUE TECNOLÓGICO (**MTPT**), sito en Rafael Cubillos N° 2056 esquina Julio Preciado N° 800, Godoy Cruz, Mendoza.

ARTICULO 2º.- ESPECIFICACIONES TECNICAS Y TAREAS A REALIZAR

2.1- Especificaciones generales

El presente tiene por objeto brindar **SERVICIO DE BUFFET** al público en general del MENDOZA TIC PARQUE TECNOLÓGICO, en días hábiles de **lunes a viernes**, y en horario de **8 a 20 horas**. Además, podrá ofrecer servicio para actividades extraordinarias, eventos o reuniones afines a las actividades del Parque TIC en el horario especificado con aviso previo y expresa autorización de la Administración del CONCESIONANTE.

Para actividades que se realicen en el Parque TIC fuera del horario o días especificados, o bien sumar servicio de buffet los días sábados, deberá el CONCESIONARIO solicitar su aprobación al CONCESIONANTE, con un plazo de antelación no menor a cinco días. Asimismo, el CONCESIONANTE, informará con la misma antelación en caso de solicitar el espacio de buffet y sus servicios para ampliar el SUM (salón de usos múltiples) en caso de algún evento especial que requiera más espacio.

El espacio destinado para el Buffet es de 215 m², con 3 espacios cubiertos (salón buffet de 73m², cocina y sala de servicios) y espacio semi cubierto para expansión de Buffet (de 50m²). Cuenta con electricidad, agua potable, una barra con mesón de acero inoxidable con estantes, de 11 metros, la sala está equipada de aires acondicionados, cámaras de video vigilancia y no cuenta con gas natural. Tiene conexiones sanitarias sin artefactos (cañerías para piletas o bachas y para la instalación de un calefón eléctrico), y cuenta con artefactos de luz, luz de emergencia, tablero eléctrico (sin servicio, a solicitar), cámaras de vigilancia, un AccessPoint (servicio a contratar) y un extintor de 5 kg a base de polvo bajo presión (triclase ABC). Todos los elementos, instalaciones y local se encuentran nuevos y sin uso.

El servicio que brindará el CONCESIONARIO comprenderá: Cafetería completa, kiosco, comidas ligeras y elaboradas (que incluya viandas y menú ejecutivo del día). Los artículos que se ofrezcan y los insumos y elementos que se empleen en dicho servicio deberán ser de primera calidad, como así también, toda la mercadería que se expendá deberá cumplir con la legislación vigente Municipal, Provincial y Nacional correspondientes al Código Alimentario Argentino o Código Bromatológico Vigente. Al respecto se exige que previo a la explotación, se presente la habilitación de las autoridades de aplicación para este tipo de establecimiento.

2.2- Tareas -obligaciones

Queda a cargo del CONCESIONARIO contar con los servicios de mantenimiento de los equipos y provisión permanente de insumos necesarios para asegurar la continua calidad y prestación del servicio.

El CONCESIONANTE se reserva el derecho de realizar inspecciones periódicas, sin previo aviso, para constatar su cumplimiento. Asimismo, el CONCESIONANTE se reserva el derecho de inspeccionar la prestación del servicio en lo referente a atención al público, condiciones de higiene, calidad de los productos y precios.

Para el inicio formal de la prestación del servicio, el CONCESIONANTE exigirá una vez adjudicada la concesión, la Habilitación Municipal correspondiente o la constancia del inicio formal del trámite ante el Municipio jurisdiccional. Del mismo modo exigirá toda la documentación necesaria exigible por la normativa vigente para este tipo de servicios, factor ocupacional, ordenanzas y toda aquella que se explicita en este pliego.

El CONCESIONARIO se hará cargo: de los seguros contra robo, incendio, y de responsabilidad civil a favor de terceros y de acuerdo a la ocupación, y además cualquier otro que se le exija a fin de resguardar equipos, mobiliario, instalaciones, local y terceros, que eventualmente pudiese afectar al CONCESIONANTE y al CONCESIONARIO por la prestación del servicio. Los seguros a contratar por el CONCESIONARIO deberán serlo ante aseguradoras de primer nivel de la República Argentina, a entera satisfacción del CONCESIONANTE manifestado por escrito. Asimismo, el CONCESIONARIO deberá exhibir todos los meses ante la Administración del Parque los recibos de pago de las pólizas en cuestión. El CONCESIONARIO se hace único y total responsable de todas y cada una de las acciones judiciales y extrajudiciales que surjan como consecuencia de la prestación del servicio y que pudiesen afectar al CONCESIONANTE.

Queda prohibido al CONCESIONARIO ceder por cualquier título – inclusive gratuito – total y/o parcialmente, su interés en la explotación, transferir, arrendar, subarrendar, las instalaciones, bienes o cosas objeto del presente, ni tampoco ninguna de las obligaciones por él asumidas, sin previa conformidad del CONCESIONANTE.

Asimismo, el CONCESIONARIO estará obligado a satisfacer las siguientes exigencias:

- a) Realizar un uso racional y eficiente del servicio de agua. El CONCESIONANTE se reserva el derecho de colocar medidor para el servicio.
- b) Solicitar ante la Cooperativa Eléctrica de Godoy Cruz el medidor independiente de energía, que se instala en el tablero previsto del Edificio, y abonar el consumo que le corresponda.
- c) Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación de acuerdo con la naturaleza del presente Contrato de CONCESIÓN, y el pago de todos sus impuestos, tasas, patentes y gravámenes nacionales, provinciales y/o municipales establecidos sobre los bienes y servicios afectados a dicha actividad.
- d) No atender otros servicios que no sean los especificados en este pliego, a excepción de aquellos que fueran previamente solicitados, o bien autorizados, por escrito por el CONCESIONANTE.
- e) Mantener en perfectas condiciones de limpieza e higiene todas las instalaciones correspondientes a los espacios concesionados para la prestación del servicio, así como colaborar con la limpieza de baños de planta baja y el pasillo de comunicación a los mismos. También se aplica a los equipos instalados, utensilios, mesadas, lavadero, mostrador, paredes, pisos, vidrios y puertas.
- f) Llevar un manejo integrado de plagas y desinfecciones de acuerdo a la reglamentación vigente para este tipo de servicio.
- g) Ejecutar un manejo adecuado de los alimentos así como del manejo de los residuos.
- h) Asegurar que los proveedores de los distintos alimentos abastezcan al buffet antes de las 10:00 horas. o entre las 14:00 horas y las 16:00 horas, o en horario a convenir con el CONCESIONANTE.

- i) Exhibir en forma permanente, actualizada y visible, la lista completa de artículos y servicios que se brindan, con sus correspondientes precios, los que, en promedio, deberán ser iguales o menores al promedio de precios de idénticos artículos y o servicios en negocios similares de la zona del MTPT.
- j) No permitir la permanencia, dentro del local destinado al servicio, personas o grupos que se reúnan perturbando a los demás clientes o las personas que trabajan o concurren al Edificio del Parque TIC. En estos casos, además de las acciones disuasorias de/los encargados del local, deberán efectuar inmediata denuncia a las autoridades que brinden seguridad en el Edificio, o a la Policía de la Jurisdicción en caso de corresponder. Queda expresamente prohibidos la práctica de ninguno de los denominados “juegos de azar”, sean a título gratuito como oneroso, como así también el expendio de bebidas alcohólicas de ningún tipo y festejos con música fuerte o baile, salvo autorización por escrito de la Gerencia del Parque TIC en oportunidad de realizar eventos autorizados.
- k) Tener como opción productos para personas celiacas.

2.3 Personal contratado por el concesionario.

El personal que atienda el servicio deberá estar dotado de la vestimenta adecuada exigida para este tipo de servicio y presentarse en óptimas condiciones de higiene personal. El CONCESIONARIO deberá proveer al personal los elementos de seguridad e higiene, indumentaria y calzado, correspondientes a la actividad a desarrollar, respetando las Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, donde la Administración, Empresa y Trabajador se encuentran involucrados en el cuidado de la persona y el individuo social. No se permitirá que dicho personal preste servicio sin estas exigencias; todo en correspondencia del inc. a) Del Art. 2º de la ley 24.557 de Riesgos de Trabajo.

Deberá proveerse el personal necesario para la correcta atención y mantenimiento adecuado de los servicios, aclarándose expresamente que ese personal NO TENDRA VINCULO ALGUNO DE NATURALEZA LABORAL con el CONCESIONANTE, por lo que el CONCESIONARIO deberá asumir las cargas patronales, aportes sociales, obra social, seguro de vida, ART, y cualquier otra exigencia legal, DEBIENDO COMUNICAR A LA ADMINISTRACIÓN, previo inicio del servicio: datos personales, certificado de buena conducta y domicilio de las personas que atiendan el servicio, tanto al inicio de las actividades como las nuevas incorporaciones que se produzcan en el período de la CONCESIÓN. Tanto el CONCESIONARIO como el personal a su cargo deberán estar munidos de la correspondiente Libreta Sanitaria, debiendo actualizarla en la forma y plazo que establezcan las reglamentaciones vigentes. El CONCESIONANTE podrá exigir en cualquier momento al CONCESIONARIO el cumplimiento de todos los débitos laborales, especialmente las contrataciones de la ART que cubran los riesgos de trabajo de los dependientes del inmueble concesionado.

Los dependientes afectados al servicio estarán bajo la total responsabilidad civil y laboral del CONCESIONARIO -es decir que dicho personal no tendrá ningún tipo de relación de dependencia con el CONCESIONANTE, especialmente en lo atinente a horarios, sueldos, salarios, leyes sociales y laborales, seguros, riesgos de trabajo y enfermedades laborales.

El CONCESIONANTE se reserva el derecho de exigir el reemplazo de cualquier empleado de la Empresa, cuando al solo juicio de la Administración del Parque estime necesario. En tal caso dicho reemplazo deberá efectuarse dentro de las 24 horas de solicitado. Asimismo, el adjudicatario es responsable por la reparación de los daños que causara el personal en cuestión en las instalaciones y equipamiento proporcionado por el CONCESIONANTE.

El CONCESIONANTE no aceptará bajo ningún concepto, incumplimiento del servicio parcial o total, motivado por reclamos del personal de la empresa prestadora ante la falta de pago de haberes en los plazos que estipula la legislación en vigencia. En el supuesto caso que el CONCESIONANTE fuera demandado por un trabajador o ex trabajador del CONCESIONARIO –Contratista-, podrá repetir al CONCESIONARIO cualquier gasto, costo, honorarios y cualquier eventualidad que se genere por dicha situación judicial con más los daños y perjuicios que pudiesen corresponder.

El CONCESIONARIO deberá tomar todos los recaudos necesarios para asegurar la concurrencia de su personal para la prestación del servicio en caso de huelga, paro o reclamo gremial de las empresas de transporte público de pasajeros que impidan su asistencia a las instalaciones.

La manipulación de alimentos deberá ser acorde al Código Alimentario Argentina, al Manual de Higiene y Seguridad en el trabajo y manual de Bioseguridad para instituciones de salud públicas y privadas del Ministerio de Salud de la provincia, en todas las etapas del servicio. La empresa deberá contar como mínimo con un referente técnico profesional idóneo, como responsable técnico a los efectos de coordinar un adecuado cumplimiento de las etapas del servicio licitado que acredite solvencia y formación.

2.4- Del Equipamiento

Correrá por cuenta del CONCESIONARIO, el equipamiento del local y de la totalidad de los elementos necesarios para el correcto y eficiente cumplimiento del servicio motivo de la CONCESIÓN, teniendo en cuenta que todo el mobiliario deberá cumplir estrictas condiciones de seguridad e higiene y adecuarse al estilo y características del Edificio. La cantidad de equipamiento (mesas y sillas) deberá estar acorde a la cantidad de usuarios del servicio considerando la reglamentación vigente en materia de higiene y seguridad.

Las mejoras que introduzca el CONCESIONARIO, deberán estar autorizadas y aprobadas por el CONCESIONANTE, quedando para éste dichas mejoras –excluido el mobiliario que incorpore el CONCESIONARIO- sin que ello implique reconocimiento alguno de gastos; los que serán asumidos en su totalidad por el CONCESIONARIO.

El CONCESIONANTE, entrega al CONCESIONARIO, a los efectos de la prestación del servicio, un espacio ubicado en la planta baja del Edificio Central del **MTPT**, dotado de agua corriente, instalación eléctrica, desagües y cloacas. El CONCESIONARIO debe respetar las normas de higiene y seguridad y prever los espacios necesarios para la libre circulación y seguridad.

El CONCESIONARIO, al momento de la firma del contrato, luego de adjudicado el objeto de este CONCURSO, deberá presentar un listado del equipamiento a utilizar e instalar y un plano-croquis con la propuesta de ubicación de los mismos, el cual deberá cumplir preferentemente con los estándares de “Eficiencia Energética” no mayor de A o B según la Norma IRAM 2404-3: 1998. Para equipos distintos a los recomendados, deberá solicitar autorización al CONCESIONANTE.

El CONCESIONARIO no podrá destinar o usar los elementos e instalaciones afectados a la CONCESIÓN para otros fines que no estén comprendidos dentro de su objeto.

El CONCESIONARIO será responsable del cuidado y mantenimiento en perfectas condiciones de los bienes muebles e inmuebles que reciba del CONCESIONANTE, debiendo proceder a su reparación y/o reposición –según corresponda en cada caso- en un lapso no mayor de treinta (30) días corridos en caso de producirse

algún hecho que así lo amerite. Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes, el concesionario no formulara observación, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones.

2.5- De las Responsabilidades

El CONCESIONANTE en ningún caso será responsable por los daños que puedan sufrir las personas y bienes que se encuentren en el área del CONCESIONARIO, por caso fortuito o fuerza mayor, meteoros, inundaciones, terremotos, robos, incendios, huelgas, tumultos, ocupación del local por disturbios, actos de autoridad, o por cualquier hecho de la naturaleza o del hombre, aunque éstos sean personal del Edificio central o de las empresas instaladas en el predio.

El CONCESIONARIO se hará responsable en forma exclusiva de las acciones judiciales y extrajudiciales que surjan como consecuencia de la prestación del servicio.

El CONCESIONARIO será responsable por cualquier daño intencional o accidental, provocados a las personas y sus bienes, patrimonio y elementos del **MTPT** y a personas, que se produzcan al efectuar la prestación, como así también por la falta, pérdida o extravío de elementos, bienes o documentación, ya sea por negligencia o dolo por parte del personal del CONCESIONARIO.

El CONCESIONARIO deberá ajustarse a la reglamentación vigente del **MTPT** y las correspondientes al Edificio Central.

2.6- Del Desempeño Ambiental (no excluyente)

Se ponderará propuestas del servicio de cafetería/buffet tendientes a mejorar continuamente el desempeño ambiental. Para ello el CONCESIONARIO buscará prevenir la contaminación provocada, en este caso, por los residuos generados, reduciendo los impactos a través de la concientización de los funcionarios, proveedores y contratistas, con el fin de fortalecer la gestión ambiental, en materia de Residuos Sólidos Urbanos, del mismo modo en el uso eficiente de los recursos naturales e institucionales (energía eléctrica, agua, instalaciones e infraestructura), enfatizando el consumo responsable e incorporando el concepto de las 3 R (Reducción, Reutilización y Reciclaje). El CONCESIONARIO debe contribuir con el mantenimiento de limpieza y el orden en cuanto a los residuos que se generen.

Debe colaborar en la disposición y entrega de alimentos que sea de tal manera para que evite envoltorios innecesarios. En el desempeño y funcionamiento del servicio de Buffet deberá propiciar que los alimentos sean servidos por medio de elementos NO DESCARTABLES, (preferentemente cubiertos de metal, vasos de vidrio, tazas de porcelana, etc.); evitando el uso indiscriminado de insumos o materiales plásticos. Así como tender a comercializar bebidas por medio de envases de vidrio y/o botellas plásticas RETORNABLES. Deberá ofrecer alimentos de altos valores nutritivos y mínimamente procesados (como frutas, jugos naturales y ensaladas).

ARTÍCULO 3º.- CONTRATACIÓN

La CONCESIÓN de la explotación del servicio se otorgará por el término de CUARENTA Y OCHO (48) MESES, con opción de PRÓRROGA del contrato por un año más.

La Empresa Adjudicataria deberá firmar el Contrato de Locación de Servicios, dentro de las 72 horas de notificada la adjudicación, en el que se acordará la fecha efectiva de comienzo de prestación del mismo. El Contratista no podrá ceder el contrato, sin previa conformidad por escrito del CONCESIONANTE.

La cesión del Contrato, en todo o en parte, solo podrá autorizarse en casos debidamente justificados y siempre que el nuevo Contratista reúna, al menos, iguales condiciones y solvencia técnica, financiera y moral. El sellado del contrato será exclusivamente a cargo del Contratista.

Sin necesidad de invocar causa alguna el CONCESIONANTE podrá rescindir el contrato, notificando a la otra por escrito, con una anticipación de SESENTA (60) días corridos, sin que ello genere derecho a indemnización alguna a favor del concesionario o de sus trabajadores.

El CONCESIONANTE se reserva el derecho de RESCINDIR EL CONTRATO DE CONCESIÓN, para el caso de que por negligencia, impericia, imprudencia o por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas en este pliego de condiciones o del contrato de concesión a suscribir entre el CONCEDENTE y el adjudicatario.

ARTÍCULO 4º.- COTIZACIÓN

A los efectos de la presente CONCESIÓN se fija como BASE MÍNIMA de propuesta en el primer año, un total anual desde la adjudicación de \$200.000 (pesos doscientos mil) y de \$260.000 (pesos doscientos sesenta mil) para el segundo año. El canon mensual será propuesto por el oferente, explicando en forma tal, que pueda establecerse con exactitud cual es el importe propuesto para cada uno de los meses de duración del contrato de concesión. Deberá adjuntar en planilla de cálculo el detalle del desarrollo y movilidad del canon mes a mes, es decir mes 1 al mes 24, y no podrá ser menor a la base fijada. *Por ejemplo:* dos meses iniciales de gracias desde la firma de inicio del contrato; a partir del tercer mes un canon de \$12.500 y luego a partir del sexto mes de \$25.000. Para el segundo año, con un aumento del 30% respecto al último canon.

El canon referido precedentemente podrá actualizado semestralmente de acuerdo al índice del INDEC, pudiendo la Gerencia del Parque ad referendum de la Comisión Directiva efectuar un descuento cuando las circunstancias de la contratación y la situación del país así lo justifiquen. El canon será abonado por EL CONCESIONARIO en efectivo por mes adelantado, cuyo vencimiento operará el día 10 de cada mes. En caso de incumplimiento, deberá pagar en concepto de interés punitivo al 1,5 % sobre el monto del canon mensual, por cada día de retraso. Se deja aclarado que un mes de retraso en el pago del canon mensual con su respectivo recargo, podrá ser causal de rescisión del contrato.

Además, a cada unidad locada le corresponde pagar un canon de los gastos comunes del Edificio y del Parque Mendoza TIC; conforme a un porcentual correspondiente a los m² alquilados, a partir de la firma del contrato.

ARTÍCULO 5º.- MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Los Oferentes deberán mantener el precio cotizado durante un plazo mínimo de sesenta (60) días corridos contados a partir de la fecha de la apertura del presente concurso; transcurridos los mismos sin haberse dispuesto la adjudicación definitiva, se considerara prorrogada automáticamente la Oferta por otros sesenta (60) días corridos, salvo manifestación en contrario del Proponente, en forma fehaciente, antes del

vencimiento del plazo de garantía de la Propuesta. Vencido dicho plazo y su prórroga, sin que se hubiere efectuado la adjudicación el Oferente podrá mantener su oferta a los fines de la adjudicación.

ARTICULO 6º.- DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Las empresas oferentes deberán acreditar con carácter excluyente:

- Antigüedad de la empresa mayor a 2 años bajo la misma Razón Social.
- Balances de los últimos dos ejercicios contables.
- Es requisito excluyente que el servicio anual cotizado sea menor o igual al 40% de los servicios cobrados en el último ejercicio anual presentado de acuerdo al balance.
- Disponibilidad mínima de 2 empleados con experiencia y antigüedad mínima de 1 año en la empresa oferente con ejercicio del servicio en condiciones similares.
- Referencias de prestación de servicios en empresas con una duración mínima de 2 años.
- Inscripción en ATM por ingresos brutos y AFIP de acuerdo a los impuestos que deba tributar. Presentación del F960/D –Data fiscal – y Constancia de cumplimiento fiscal vigente emitida por Administración Tributaria Mendoza de acuerdo a lo establecido por el Art. 3 Pto. III de la RG N°5/2013 y por el Art. 13, punto 3, de la Ley Impositiva provincial N°8778/2015. Listado de información necesaria para obtener el Certificado que acredite que no está inscripto en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos.

LA PRESTADORA deberá cumplir con las normativas fijadas por el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Mendoza y por cualquier otro ente nacional, provincial y/o municipal que emita normas que regulen las empresas de Buffet, Confitería.

ARTÍCULO 7º.- EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

A los fines de la evaluación de las ofertas se tendrá en cuenta los antecedentes y propuesta de servicios de las empresas oferentes y la cotización económica por la prestación del servicio, lo que se tabulará asignando puntajes de la siguiente forma:

- Los antecedentes de la empresa junto con la propuesta a presentar de servicios, diseño con mobiliarios y gestión de residuos serán calificados con un puntaje comprendido entre 0 y 50 puntos.
- La cotización económica será calificada con un puntaje comprendido entre 0 y 50 puntos. Resultando la calificación total que se adjudique a cada oferta, de la suma de los puntajes obtenidos por cada una de ellas, en cada uno de los referidos ítems (antecedentes, propuesta y cotización económica).

Calificación de los antecedentes y propuesta de servicio:

Para la evaluación de los antecedentes se considerarán las referencias comerciales que se presenten, y que se obtengan de la consulta a los usuarios de la nómina acompañada por cada oferente como así de referencias de propietarios del MTPT, además de los antecedentes que disponga el CONCESIONANTE en relación a los servicios prestados en otras oportunidades por el oferente. También se evaluará la documentación que deben acompañar con la oferta. Para ello, se deberá adjuntar una propuesta del

servicio, con al menos detalle del equipamiento, cantidad y tipo de personal a contratar (cocinero, ayudante de cocina, personal auxiliar, etc.), diseño propuesto del local y modalidad del servicio (servicios a brindar, adjuntar planilla con menús propuestos y costos de los mismos).

Calificación de la propuesta económica:

La oferta económica más alta recibirá un puntaje de 50 puntos y para la calificación de las restantes se aplicará la siguiente fórmula: Calificación económica = $(50 \times \text{Valor oferta que se califica} / \text{Valor oferta máxima})$.

Calificación total:

Resultará de la suma de la calificación de los antecedentes y propuesta más la calificación de la propuesta económica.

ARTÍCULO 8º.- ENTREGA DE PLIEGOS - FORMA DE PAGO

Los interesados podrán adquirir el Pliego General y el Pliego Particular de Bases y Condiciones en IDITS, domicilio en calle Rafael Cubillos 2056, Edificio Central (D4), oficina 318, Provincia de Mendoza. Desde el día **13/02/19** hasta el día **06/03/19** (hasta a las 9 hs.), de lunes a viernes en el horario de 8:30 horas a 13:30 horas. Asimismo, podrán consultarlo en el sitio web del IDITS. (www.idits.org.ar)

Fijase en la suma de (PESOS DOS MIL CON 00/100 CENTAVOS) (\$ 2.000) el valor del Pliego General y Pliego Particular de Bases y Condiciones. Para obtener el mismo, previamente deberá depositarse dicho importe en la Cuenta Corriente N° 29126/9 radicada en el Banco Credicoop, Sucursal 115 o realizar el pago mediante cheque o efectivo en el domicilio de IDITS.

ARTICULO 9º.- VISITA AL PREDIO

Es imprescindible la visita de los ADQUIRENTES a los puntos operativos según ítems para dimensionar el servicio a prestar. Se deberá adjuntar a la presentación de la oferta el certificado de visita.

ARTÍCULO 10º.- PLAZOS

Todos los plazos establecidos para este CONCURSO DE PRECIO se contarán en días hábiles administrativos, salvo que expresamente se disponga lo contrario. Cuando el vencimiento del plazo coincida con un día domingo o feriado, se extenderá dicho vencimiento hasta el primer día hábil inmediato siguiente, a la misma hora.

No serán tenidas en cuenta aquellas ofertas que lleguen por Correo o cualquier otro medio con posterioridad al acto de apertura, aun cuando se justifique con el matasellos u otro elemento haber sido despachado oportunamente.

Quienes se presenten a este CONCURSO DE PRECIO, deberán concurrir al domicilio de IDITS hasta 24 horas antes de la fecha de apertura, en el horario de 8:30 hs a 13:30 hs a retirar las comunicaciones complementarias, si las hubiere.-

ARTÍCULO 11º.- LUGAR Y FECHA DE LA APERTURA

La apertura de los sobres conteniendo las OFERTAS de este CONCURSO DE PRECIO, serán abiertos en calle Rafael Cubillos 2056, Edificio Central (D4), oficina 320, Provincia de Mendoza, el día **06 de marzo de 2019 a las 10 horas.-**