

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Compulsa Abreviada por Monto – Modalidad Orden de Compra Abierta Locación de salón de eventos y servicios accesorios – Cena de Gala UNC “150 años para el futuro”

1. OBJETO

El presente procedimiento tiene por objeto la locación temporaria de un salón de eventos y la prestación de los servicios accesorios necesarios para la realización de la Cena de Gala de la Universidad Nacional de Córdoba, en el marco del Programa de Modernización de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales “150 años para el futuro” (RHCD-2026-117-E-UNC-DEC#FCEFYN), con capacidad prevista para hasta quinientos (500) invitados, a realizarse el día 9 de septiembre de 2026, en el horario comprendido entre las 20:00 y las 01:30 horas.

2. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN – ORDEN DE COMPRA ABIERTA

La presente contratación se tramita bajo la modalidad de Orden de Compra Abierta (artículo 27° inciso c) del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la UNC y artículos 90° a 95° del Manual de Procedimientos), en virtud de que la cantidad definitiva de comensales dependerá de la venta de entradas del evento y no puede fijarse con precisión al momento del llamado.

- La cantidad MÁXIMA de comensales que podrá requerirse es de quinientos (500), conforme el Renglón 2 del cuadro de renglones (punto 3).
- El adjudicatario queda obligado a proveer el servicio hasta dicho máximo, sin que la emisión de una solicitud de provisión por una cantidad inferior genere responsabilidad, reclamo o derecho a indemnización alguna a su favor (artículos 94° y 95° del Manual de Procedimientos).
- La cantidad definitiva de comensales a proveer será comunicada al adjudicatario mediante la correspondiente Solicitud de Provisión (artículo 94° del Manual de Procedimientos), con una antelación mínima de CINCO (5) días hábiles a la fecha del evento (9 de septiembre de 2026), en función del cierre de venta de entradas.
- La notificación de la Solicitud de Provisión dará inicio al plazo de cumplimiento de la prestación por parte del adjudicatario.

3. RENGLONES Y FORMA DE COTIZACIÓN

Los oferentes deberán cotizar separadamente los siguientes renglones:

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad de referencia	Cantidad máxima
1	Locación del salón de eventos con equipamiento e infraestructura (sonido, iluminación, pantalla LED, escenario, climatización, grupo electrógeno, seguridad, coordinación general, limpieza, guardarropa y decoración base), en el horario de 20:00 a 01:30 hs.	Global	1	1

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad de referencia	Cantidad máxima
2	Servicio integral de catering por comensal: recepción, gastronomía (con alternativas sin TACC y vegetarianas), bebidas, mobiliario de mesa (mesas, sillas, mantelería y vajilla) y personal de mozos y barras, según propuesta técnica del oferente.	Comensal / silla ocupada	500	500

El Renglón 1 (monto fijo global) no varía en función de la cantidad de asistentes. El Renglón 2 deberá cotizarse como precio unitario por comensal, el que se aplicará sobre la cantidad efectivamente informada en la Solicitud de Provisión.

A los efectos de la comparación de ofertas (artículo 14° del Manual de Procedimientos), el monto total de cada oferta se calculará como: Renglón 1 (monto fijo) + Renglón 2 (precio unitario × 500 comensales – cantidad de referencia). La facturación real y definitiva se realizará conforme la cantidad de sillas efectivamente ocupadas el día del evento, según conste en la conformidad de recepción.

4. MONTO ESTIMADO Y GARANTÍAS

El monto total estimado de la contratación asciende a la suma de PESOS CUARENTA Y CINCO MILLONES (\$45.000.000), equivalente a NOVECIENTOS VEINTICUATRO COMA DIEZ MÓDULOS (924,10 M), calculado sobre la cantidad máxima de quinientos (500) comensales y conforme el valor del módulo de PESOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS (\$48.696) establecido por RESOL-2026-15-UNC-SG#AGI (artículo 5° del Anexo III – Régimen de Competencias y Montos).

La garantía de mantenimiento de oferta será del CINCO POR CIENTO (5%) del monto total ofertado, calculado sobre la cantidad máxima de 500 comensales (artículos 84° inciso a) y 92° del Reglamento y Manual de Procedimientos, respectivamente).

No se exigirá al adjudicatario garantía de cumplimiento de contrato, conforme lo dispuesto en el artículo 92° del Manual de Procedimientos para la modalidad de Orden de Compra Abierta.

5. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Los oferentes deberán mantener sus ofertas por el término de SESENTA (60) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura, conforme el artículo 57° del Reglamento del Régimen de Contrataciones de la UNC.

6. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas deberán presentarse hasta el día 17 de agosto de 2026, a través del Portal de Proveedores de la UNC, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y en el presente pliego.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DEL SERVICIO

- Fecha del evento: 9 de septiembre de 2026.
- Capacidad del salón: hasta 500 personas sentadas.
- Disponibilidad horaria: de 20:00 a 01:30 horas.
- Mobiliario: mesas, sillas, mantelería y vajilla acordes a un evento institucional de gala.

- Climatización, pantalla LED, sonido e iluminación adecuados para la recepción de autoridades universitarias, representantes de organismos públicos y privados, cámaras empresariales, instituciones científicas y demás invitados.
- Que cuente con una amplia trayectoria organizando eventos corporativos/institucionales.
- Escenario, servicio de seguridad, coordinación integral del evento y limpieza.
- Guardarropa, personal de mozos y barras, decoración y grupo electrógeno de respaldo.
- Ubicación a pocos minutos de la Ciudad de Córdoba, preferentemente en zona Sur.
- Que cuente con flexibilidad de adaptar el evento dependiendo si se realiza indoor/outdoor, teniendo en cuenta la cantidad de invitados.
- Que la gastronomía tenga un alto estándar de calidad, teniendo en cuenta restricciones alimenticias, es decir menú para celíacos, vegetarianos.
- Los oferentes deberán presentar una propuesta técnica detallando menú, bebidas y demás prestaciones incluidas en el servicio de catering.

8. CRITERIO DE EVALUACIÓN

La adjudicación recaerá sobre la oferta más conveniente, considerando el precio total resultante conforme el cálculo indicado en el punto 3, la propuesta técnica presentada y el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas exigidas en el punto 7.

9. NORMATIVA APLICABLE

La presente contratación se rige por el Reglamento del Régimen de Contrataciones de Bienes y Servicios de la UNC (Anexo I), el Manual de Procedimientos (Anexo II), el Régimen de Competencias y Montos (Anexo III), el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y por las disposiciones del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.



Universidad Nacional de Córdoba
2026

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Pliego Bases Condiciones Particulares

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.