

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Procedimiento de selección: Licitación Pública 7/2019

Clase:	De etapa única nacional
Modalidad:	Sin Modalidad
Encuadre Legal:	null
Expediente:	EXP : 1-11147/2019
Objeto de la contratación:	Adquisición de viandas para Comedor Central y Anexos.

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	JUAN B. ALBERDI 2695, 3er Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires	Dirección:	JUAN B. ALBERDI 2695, 3er Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires
Plazo y horario:	de lunes a viernes de 08.00 a 13.00 hasta la fecha de Apertura de Ofertas	Plazo y horario:	de lunes a viernes de 08.00 a 13.00 hasta la fecha de Apertura de Ofertas
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	JUAN B. ALBERDI 2695, 3er Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires	Lugar/Dirección:	JUAN B. ALBERDI 2695, 3er Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires
Fecha de inicio:	26/12/2019	Día y hora:	29/01/2020 a las 10:00 hs.
Fecha de finalización:	29/01/2020 a las 10:00 hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	Por la provisión de raciones pre-elaboradas incluyendo plato principal, pan, postre y aderezos (condimento para ensalada, queso rallado, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, según corresponda) y logística para el Comedor Central, según ANEXO.	UNIDAD	55.000,00
2	Por la provisión de raciones pre-elaboradas incluyendo plato principal, pan, postre y aderezos (condimento para ensalada, queso rallado, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, según corresponda), porcionados en bandejas descartables de aluminio y/o microondas según corresponda, con cubiertos (tenedor, cuchillo y cucharita de postre), servilletas y logística para los Anexos de Mar del Plata, según ANEXO.	UNIDAD	30.000,00
3	Por la provisión de raciones pre-elaboradas incluyendo plato principal, pan, postre y aderezos (condimento para ensalada, queso rallado, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, según corresponda), porcionados en bandejas descartables de aluminio y/o microondas según corresponda, con cubiertos (tenedor, cuchillo y cucharita de postre), servilletas y logística para el Anexo de Balcarce, según ANEXO.	UNIDAD	14.000,00

CLAUSULAS PARTICULARES

1. CONSULTA Y RETIRO DE PLIEGOS:

a) De Lunes a Viernes, de 08 a 13 horas, en la Dirección de Suministros.

b) En el sitio web: <https://comprar.gob.ar/BuscarAvanzadoPublicacion.aspx>.

c) En el sitio Web de la Universidad www.mdp.edu.ar, ingresando a “Compras y Contrataciones” y luego a “Contrataciones Vigentes”.

A los efectos de las notificaciones previas a la Apertura de Ofertas, el Oferente deberá informar que ha descargado el pliego a <ofertas@mdp.edu.ar>, indicando su nombre o razón social, domicilio y correo electrónico para que se le pueda comunicar cualquier aclaración o modificación al pliego.

Los oferentes que no hubiesen retirado o descargado el pliego, o que no lo hubiesen notificado, no podrán alegar desconocimiento de las actuaciones que se hubiesen producido hasta el día de apertura de ofertas.

2. NORMAS LEGALES DE APLICACIÓN: La presente contratación se regirá por el Decreto Delegado N° 1023/01 y sus modificaciones, por el Reglamento de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional de Mar del Plata aprobado por la Ordenanza del Consejo Superior (OCS) N° 370/13 (modificado por OCS N° 2524/2017), Ley 25.551 de Compre Nacional, Decreto 312/10 (Sistema de protección integral de discapacitados) y demás normas concordantes y/o consecuentes de aplicación.

3. CONDICIONES DE EJECUCIÓN Y PAGO:

3.1 LUGARES DE EJECUCIÓN (El precio cotizado deberá incluir todos los costos necesarios para la ejecución de los servicios contratados):

- **Reglón 1:** La provisión se efectuará en el Comedor Universitario Sede Central sito en Rodríguez Peña 4040.

- **Reglón 2:** La provisión se efectuará en el Comedor Universitario Sede Central sito en Rodríguez Peña 4040 y desde allí distribuirla a los distintos Anexos: INGENIERÍA (Av. Juan B. Justo y Pampa), INGENIERÍA ANEXO (Av. Juan B. Justo y Galicia), DERECHO (25 de Mayo 2865)

- **Reglón 3:** La provisión se efectuará debidamente racionada, en la boca de expendio del Comedor Universitario de la Facultad de Ciencias Agrarias sito en la Unidad Integrada Balcarce: Ruta 226, km 73,5.

DÍAS Y HORARIOS: El servicio se cumplirá a demanda de la Universidad dentro de los días hábiles, en el horario establecido en el Anexo, pudiéndose ampliar los días y horarios, mediante acuerdo de las partes y a exclusiva opción de LA UNIVERSIDAD.

MULTA POR MORA: La entrega fuera del plazo establecido, dará lugar a una multa del 0,5% del valor de lo entregado fuera de término, por cada 10 (diez) días hábiles de atraso o fracción mayor de 5 (cinco) días hábiles.

3.2 VIGENCIA DE LA CONTRATACIÓN: Desde la emisión de la Orden de Compra hasta el 31 de Agosto del 2020. La constatación de la reducción de los precios de mercado de lo adjudicado, podrá determinar en cualquier momento la rescisión del contrato, sin culpa de ninguna de las partes, siempre que el proveedor no aceptase cumplir con la prestación según el nuevo valor.

3.3 OPCIÓN DE PRÓRROGA: A criterio de la UNMDP y con acuerdo del adjudicatario, se prevé la opción de prórroga por única vez y por un plazo igual o menor al del contrato original (en caso de contratos plurianuales, la prórroga no podrá ser por más de un año) en las mismas condiciones a las pactadas originariamente. Si los precios de mercado hubieren variado, la UNMDP realizará una propuesta al proveedor a los fines de adecuar los precios estipulados en el contrato original. En caso de no llegar a un acuerdo, no podrá hacer uso de la opción de prórroga y no corresponderá la aplicación de penalidades.

3.4 CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN: La conformidad de la recepción se otorgará dentro del plazo de DIEZ (10) días hábiles. Dicho plazo comenzará a correr a partir del día hábil inmediato siguiente al de la fecha de entrega de los bienes/servicios.

3.5 FACTURACIÓN: Las facturas deberán ser presentadas una vez conformada el Acta de Recepción Definitiva, en el DEPTO. DE DEPOSITO Y ALMACENES (DIAG. ALBERDI 2695, PLANTA BAJA, CP 7600, MAR DEL PLATA), lo que dará comienzo al plazo fijado para el pago.

3.6 FORMA DE PAGO: Semanalmente, presentará la facturación debidamente conformada, por la cantidad efectivamente entregada en dicho período y se abonará en un plazo no mayor de 15 (quince) días corridos. La misma deberá remitirse a: RODRIGUEZ PEÑA 4040, COMEDOR UNIVERSITARIO, 7600 - MAR DEL PLATA. La facturación se efectuará según el tipo y cantidad de raciones provistas, por el importe convenido. Si por la condiciones de comercialización, el adjudicatario expendiese al público algunos de los artículos que componen la presente a menor precio que el establecido, se facturará según el valor al público. La constatación de la reducción de los precios de mercado de lo adjudicado, podrá determinar en cualquier momento la rescisión del contrato, sin culpa de ninguna de las partes, siempre que el proveedor no aceptase cumplir con la prestación según el nuevo valor. La provisión de todos los insumos que por su diversidad y cantidad, no fuese posible fijar precios, se efectuará por importes que no deberán superar en ningún momento los precios de mercado y con la conformidad de la Secretaría de Bienestar de la Comunidad Universitaria. En caso de formularse objeciones, a la facturación presentada, se dará traslado de las mismas al COCONTRATANTE, para su corrección. La formulación de objeciones no exime del cumplimiento de las obligaciones al cocontratante, quien deberá cumplir sus prestaciones en tiempo y forma.

3.7 FORMA DE ENTREGA: La provisión de raciones pre-elaboradas deberá realizarse en los días, horarios y en los lugares de entrega indicados, debidamente racionadas y en envases descartables individuales. Cuando las circunstancias así lo ameriten, teniendo en cuenta el menú que se servirá, la UNIVERSIDAD podrá solicitar la provisión a granel de las raciones pre-elaboradas. En todos los casos, la entrega se ajustará a las exigencias de calidad y características establecidas en el presente Pliego, siendo causal de rechazo total o parcial de aquello que no reúna las condiciones solicitadas y pasibles de la rescisión del contrato con las penalidades emergentes. Las raciones pre-elaboradas, deberán ser entregadas como una totalidad, la no entrega de manera completa, importará la rescisión por incumplimiento, por mala ejecución en el modo de entrega. Se deja establecido, que para los casos de tratarse de viandas de pastas que impliquen raciones de queso rallado, el mismo se entiende que está incluido en el precio unitario cotizado de la vianda, entendiéndose que el plato de pastas más el queso rallado, salsa, porción de pan y el postre es una única e indisoluble ración de vianda unitaria, y por lo tanto debe ser entregada de manera completa. Para los casos de viandas que impliquen algún aderezo adicional (aceite, vinagre, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, etc.), los mismos deberán ser entregados en sobres.

3.8 MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN: La Universidad emitirá una Orden de Compra por el total de la contratación al precio adjudicado, pero efectuará los requerimientos a medida de su necesidad, durante el lapso de vigencia de la contratación. A tal efecto la cantidad mencionada es aproximada y a solo efecto para que el oferente tenga una estimación del servicio. El requerimiento en menor cantidad o el no requerimiento de la provisión durante la vigencia del contrato, no generará ninguna responsabilidad para la Universidad y no dará lugar a reclamo indemnizatorio a favor del proveedor. En caso que por fuerza mayor surgieran inconvenientes para la entrega del menú solicitado, deberán reemplazarlo con otra opción, pero sin dejar de proveer las raciones comprometidas. La falta de prestación del servicio adjudicado, su mala ejecución en el modo, forma y/o plazo o cualquier otro incumplimiento contractual, será causal de rescisión del contrato, sin necesidad de previa interpelación judicial o extrajudicial alguna, quedando LA UNIVERSIDAD liberada de toda obligación y en condición de sustituir al COCONTRATANTE, en la prestación del servicio. El proveedor tendrá la exclusividad para la provisión de los bienes/servicios de los renglones por los que resulte adjudicatario durante el periodo de vigencia de la contratación.

MANIPULEO DE LOS PRODUCTOS: Todos los insumos, utensilios, vehículos y demás

equipamiento necesario para efectuar el abastecimiento, como así mismo el manipuleo de los alimentos, deberá realizarse bajo estrictas condiciones de aseo, cumpliendo con las normativas vigentes, con ingredientes de primera calidad y ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Nacional. La Universidad tendrá la facultad de visitar las instalaciones, equipos y vehículos que utilice el proveedor a fin de constatar la calidad e higiene en los procesos de elaboración. Los vehículos afectados al transporte de productos cárnicos y víveres perecederos varios, deberán garantizar el transporte de los productos sin romper la cadena de frío. Los vehículos afectados al transporte de carne y productos, deberán estar habilitados a esos efectos. Todos los productos serán entregados con envases que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación, que eviten el contacto del mismo con el medio ambiente. Los alimentos deberán ser transportados en condiciones de refrigeración adecuadas y respetando las normas de conservación de la Ley 18.284 Código Alimentario Argentino Cap. VI art 248. Se realizarán controles aleatorios de la temperatura de arribo de las viandas, pudiendo ser rechazadas las mismas, si superan los 5°C . La constatación de productos en mal estado dará lugar a la rescisión inmediata de la contratación con culpa del proveedor con la penalidades emergentes con más las acciones indemnizatorias a que hubiera lugar.

4. PRESENTACIÓN DE OFERTAS: Las ofertas se presentarán en el domicilio de la Universidad Nacional de Mar del Plata Diag. Juan B. Alberdi N° 2695, 3er. Piso, Dirección de Suministros, hasta el día y hora fijados para la apertura del acto, en sobre cerrado identificada la contratación a que corresponde, día y hora de apertura de ofertas e identificación del oferente, incluyendo:

- a. LA COTIZACIÓN, según lo establecido en cláusula N° 5
- b. C.U.I.T., fotocopia simple de inscripción
- c. GARANTÍA DE OFERTA, según cláusula N° 6
- d. CERTIFICADO SIPRO según cláusula N° 15
- e. CONSTITUIR DOMICILIO
- f. DECLARACIÓN JURADA adjunta, debidamente completa y firmada.

EFFECTOS DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS: La presentación de la oferta significa por parte del proponente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado a contratación, por lo que no es necesario la presentación de los pliegos con la propuesta.

PRESENTACIÓN DE OFERTAS POR E-MAIL: No se admiten ofertas por correo electrónico o fax.

5. FORMA DE COTIZAR: SE COTIZARÁ PROPONIENDO UN ÚNICO IMPORTE POR RACIÓN EN CADA RENGLÓN, SEGÚN PLANILLA DE COTIZACIÓN ADJUNTA. El oferente deberá considerar todo aquello que, sin estar especificado, sea necesario para la correcta ejecución de la provisión.

No se aceptarán alternativas ni variantes.

La Universidad Nacional de Mar del Plata, reviste el carácter de EXENTO (CUIT 30-58676172-9), por lo tanto el precio cotizado (I.V.A. incluido) se entenderá, que es PRECIO FINAL.

MONEDA DE COTIZACIÓN: PESOS. No cotizar con más de dos (2) decimales, caso contrario, sólo se tendrán en cuenta los primeros dos (2).

6. GARANTÍA DE LA OFERTA: Por un importe del 5% del valor total de la oferta (en caso de cotizar con alternativas, la garantía se calculará sobre el mayor valor propuesto), mediante las siguientes formas:

a) Pagaré: cuando el importe de la garantía no supere la suma de \$260.000. Esta forma de garantía no es combinable con las restantes enumeradas en el presente artículo. El domicilio de pago del pagaré deberá ser en la ciudad de Mar del Plata

b) Póliza de Caución: expedida por una Compañía de Seguros debidamente autorizada. La entidad aseguradora deberá certificar las firmas en los respectivos instrumentos por Notario Público. La firma del Escribano actuante deberá ser legalizada por el respectivo Colegio Profesional cuando aquel fuere de jurisdicción distinta a la de la Provincia de Buenos Aires.

c) Efectivo: mediante depósito en Banco Nación, Suc. Centro de Mar del Plata a la cuenta N° 35057203/83. Adjuntar fotocopia del comprobante.

CUANDO EL MONTO DE LA OFERTA NO SUPERE:

- La cantidad que represente \$ 1.300.000, NO SE REQUIERE Garantía de Oferta.
- La cantidad que represente \$ 5.200.000, PODRÁ UTILIZARSE PAGARÉ como Garantía de

Oferta.

7. MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: El oferente mantendrá la oferta por el plazo de 60 días corridos contados desde la fecha de apertura, período que se considerará automáticamente prorrogado por un lapso igual al inicial y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara fehacientemente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos al vencimiento de cada plazo.

8. CAPACIDAD DE LOS OFERENTES: Los proponentes deberán tener competencia técnico-financiera en relación con el objeto que se licita. La Universidad podrá requerir todos los informes necesarios a tal fin. Asimismo, la UNMDP verificará el cumplimiento de las normas previsionales, laborales y tributarias, quedando establecido que si de los datos obrantes en el Organismo se detectase que el Adjudicatario adherido al Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes, supera el límite establecido en la normativa, se efectuarán todas las retenciones previstas en concepto de Impuesto a las Ganancias, IVA y cualquier otra que pudiera corresponder en los pagos a efectuar.

IDONEIDAD OFERENTE: Para demostrar la idoneidad del oferente, deberá presentar con su oferta:

1. HABILITACIÓN MUNICIPAL acorde al tipo de establecimiento. Se dará preferencia a oferentes que cuenten con local habilitado en el Partido de General Pueyrredón.
2. CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS o similar que acredite haberse capacitado en la manipulación higiénico-sanitaria. Esta condición es obligatoria para el titular y/o dependientes y/o empleados dedicados a la elaboración, distribución, fraccionamiento, depósito, venta y transporte de alimentos destinados al consumo humano, que es objeto de esta licitación.
3. Cualquier otra habilitación, inscripción o condición exigida por la reglamentación municipal, provincial o nacional en materia de higiene y salubridad vigente a la fecha de la convocatoria de ofertas.
4. Listado de antecedentes por servicios similares, incluyendo lugar y tipo de prestación efectuada.

9. CRITERIOS DE APLICACIÓN: Todos los documentos que integran esta contratación serán considerados como recíprocamente explicativos. En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

- a) Decreto Delegado N° 1023/01 y sus modificaciones
- b) Las disposiciones del Reglamento de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional de Mar del Plata aprobado por la Ordenanza del Consejo Superior N° 370/13, sus modificaciones y las normas que se dicten en su consecuencia.
- c) Pliego Único de Bases y Condiciones Generales de la Universidad Nacional de Mar del Plata
- d) Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- e) La oferta y las muestras que se hubieren acompañado.
- f) El acto administrativo de adjudicación.
- g) La Orden de Compra o Contrato resultante.

10. MARCAS: La mención de marcas es al sólo efecto de precisar las características y calidad de lo solicitado, pudiendo cotizar cualquier marca equivalente o superior que cumpla con lo requerido.

11. MUESTRAS: No se requieren muestras.

12. CRITERIO DE SELECCIÓN: La adjudicación se realizará a favor de la oferta más conveniente para el Organismo Contratante. Los productos que reúnan calidades o prestaciones superiores a las requeridas, también serán evaluados y podrán ser objeto de adjudicación si la relación "precio/ calidad/ prestación/ idoneidad del oferente" fuese conveniente.

Podrá adjudicarse todos o algunos de los renglones licitados o con la conformidad del oferente, adjudicar parcialmente el o los renglones, o dejar sin efecto la convocatoria en cualquier momento previo al perfeccionamiento del contrato, sin lugar a indemnización alguna a favor de los oferentes.

Aquella empresa que tenga personas contratadas con discapacidad, al momento de la oferta deberá acreditarlo documentadamente, indicando si ocupa personal en esa situación y el porcentaje de ocupación.

PUBLICIDAD DE LAS ADJUDICACIONES: La Universidad publicará las adjudicaciones en su sitio

web www.mdp.edu.ar, ingresando al enlace “Compras y Contrataciones” y accediendo a “Publicidad de Adjudicaciones”.

13. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Dentro de los 5 (CINCO) días hábiles administrativos de recibida la Orden de Compra o firma del Contrato, se integrará en concepto de garantía de cumplimiento, el 10% (diez por ciento) del monto adjudicado en cualquiera de las formas previstas en la reglamentación vigente, pudiéndose utilizar pagaré solamente cuando el importe de la garantía no supere los \$ 260.000. Dicha garantía será devuelta al emitirse la Recepción Definitiva. Vencido el plazo contractual sin la entrega de los bienes o la prestación del servicio, se declarará la rescisión del contrato sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial, con la pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato, sin perjuicio de ser responsable el proveedor por los daños y perjuicios emergentes de su incumplimiento.

14. HABILIDAD PARA CONTRATAR: La UNMDP no podrá contratar con personas físicas o jurídicas con incumplimientos tributarios y previsionales en los términos del inciso f) del artículo 28 del Decreto Delegado N° 1023/01. En tal sentido, se verificará al momento de la adjudicación, la habilidad para contratar de los potenciales proveedores, de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución General AFIP N° 4164/17. Para consultar el detalle de las deudas líquidas y exigibles y la falta de presentación de declaraciones juradas, el contribuyente deberá ingresar al Sistema Cuentas Tributarias y seleccionar en el menú la opción “Detalle de Deuda Consolidada” y, dentro de esta opción, el trámite “Consulta de deuda proveedores del estado”.

15. SIPRO (Sistema de Información de Proveedores): El oferente debe estar incorporado en el Sistema de Información de Proveedores administrado por la Oficina Nacional de Contrataciones (ONC). Si no está inscripto, podrá incorporarse al mismo mediante el procedimiento de “Preinscripción” accediendo al sitio de Internet de COMPR.AR, donde completarán la información requerida en los formularios de pre-inscripción. Los interesados podrán consultar el “Procedimiento de Inscripción”, “Documentación a presentar”, junto con los instructivos y manuales de apoyo a proveedores, disponibles en el sitio <https://comprar.gob.ar>.

16. RECHAZO DE OFERTAS: Respecto a la desestimación, perfeccionamiento y la inelegibilidad de las ofertas son de aplicación los arts. 83 a 85 del Reglamento de la UNMDP, especialmente serán desestimadas las ofertas sin la firma correspondiente, o escritas a lápiz, sin la presentación de la garantía de oferta o de las muestras cuando se exigiere, efectuadas por personas no habilitadas para contratar con el Estado, con condicionamientos, con cláusulas contrarias al pliego, que tuviera raspaduras, interlíneas, enmiendas no salvadas o que imposibiliten la lectura precisa, en cualquier parte esencial de la oferta.

17. RESCISIÓN: La Universidad podrá rescindir la contratación en cualquier momento, sin necesidad de intervención judicial o extrajudicial, sin derecho a indemnización o compensación alguna.

18. JURISDICCIÓN FEDERAL: Toda divergencia resultante de la licitación en todas sus etapas, ya sea de la adjudicación, contrato, cumplimiento o cualquier otra, serán sometidas a los Tribunales Federales de Mar del Plata, con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción.

19. CESIÓN: Quedará terminantemente prohibido ceder, transferir tanto en forma parcial como total los derechos emergentes de la adjudicación o del contrato que se celebre, salvo que la Universidad lo autorice expresamente y por escrito.

20. RELACIONES LABORALES: LA UNIVERSIDAD, no toma a su cargo ni se responsabiliza por las relaciones laborales del ADJUDICATARIO, que serán de su exclusiva cuenta, quedando también a cargo del ADJUDICATARIO el pago de impuestos, tasas, gravámenes, derechos, etc., nacionales, provinciales o municipales que afecten a la índole de la explotación.

ANEXO CONVOCATORIA

7/2019

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica
1	<p>Se adjunta archivo con el menú quincenal (el cual se repetirá dos veces por mes, todos los meses), con las especificaciones correspondientes tanto para su elaboración como para el peso de las raciones (manjar, guarnición y postre). Se pueden consensuar entre las partes variaciones del menú dentro de lo solicitado. Cualquier modificación deberá ser consensuada con el Director y/o Jefe de Cocina del Comedor.</p> <p>Para este renglón las viandas se entregarán a granel salvo el postre que será entregado fraccionado y envasado individualmente.</p> <p>Se recibirán en el Comedor Central en el horario de 8 a 9.30 hs.</p> <p>Especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las viandas mismas serán entregadas con pan (2 mignones) y postre. • El postre debe ser frutas fresca de estación tres veces por semana y postres elaborados o envasados dos veces por semana (ej. yogur, flan, ensalada de fruta, gelatina, mousse, duraznos en almibar, etc.) • Las viandas que contengan carne (vacuna/pollo/pescado/cerdo) como principal ingrediente, deben tener aproximadamente entre 200/250gr de carne mas la guarnición que debe ser de 150 a 200 grs. • Las viandas que contengan carne (ej guisos/estofados) debe tener 150 grs como mínimo de carne totalizando 450 grs. totales de vianda. • La porción de pastas frescas rellenas debe ser de 300 grs. y entre 80 y 100 cc. de salsa. • Todas las viandas deben pesar entre 400 y 450 grs. por comida tanto en las viandas con guarnición como en las viandas de plato único. • Tanto en los platos de pastas como en los guisos de arroz y risotos deberá proveerse con queso rallado individual. • Las guarniciones de ensalada deben contar como mínimo 2 ingredientes de estación: lechuga, tomate, zanahoria, huevo, lenteja, arroz, choclo, remolacha, chauchas, arvejas, papa, etc.)y los aderezos correspondientes. No tendrá que repetirse en el menú quincenal.
2	<p>Se adjunta archivo con el menú quincenal (el cual se repetirá dos veces por mes, todos los meses), con las especificaciones correspondientes tanto para su elaboración como para el peso de las raciones (manjar, guarnición y postre). Se pueden consensuar entre las partes variaciones del menú dentro de lo solicitado. Cualquier modificación deberá ser consensuada con el Director y/o Jefe de Cocina del Comedor.</p> <p>Se entregarán las viandas acompañadas por sus correspondientes cubiertos descartables y servilletas, además de los aderezos. Fraccionadas individualmente en descartables para microndas o aluminio según solicite cada Anexo según detalle:</p>

Renglón	Especificación Técnica
2	<ul style="list-style-type: none"> • Fac. de Derecho: descartables para microndas • Fac. de Ingeniería: aluminio • Anexo Fac. de Ingeniería: aluminio <p>Las viandas de los Anexos se recibirán en el Comedor central a partir de las 8 hs. y luego de su control deberán distribuir las en los distintos anexos.</p> <p>Especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La viandas mismas serán entregadas con pan (2 mignones) y postre. • El postre debe ser frutas fresca de estación tres veces por semana y postres elaborados o envasados dos veces por semana (ej. yogur, flan, ensalada de fruta, gelatina, mousse, duraznos en almibar, etc.) • Las viandas que contengan carne (vacuna/pollo/pescado/cerdo) como principal ingrediente, deben tener aproximadamente entre 200/250gr de carne mas la guarnición que debe ser de 150 a 200 grs. • Las viandas que contengan carne (ej guisos/estofados) debe tener 150 grs como mínimo de carne totalizando 450 grs. totales de vianda. • La porción de pastas frescas rellenas debe ser de 300 grs. y entre 80 y 100 cc. de salsa. • Todas las viandas deben pesar entre 400 y 450 grs. por comida tanto en las viandas con guarnición como en las viandas de plato único. • Tanto en los platos de pastas como en los guisos de arroz y risotos deberá proveerse con queso rallado individual. • Las guarniciones de ensalada deben contar como mínimo 2 ingredientes de estación: lechuga, tomate, zanahoria, huevo, lenteja, arroz, choclo, remolacha, chauchas, arvejas, papa, etc.)y los aderezos correspondientes. No tendrá que repetirse en el menú quincenal.
3	<p>Se adjunta archivo con el menú quincenal (el cual se repetirá dos veces por mes, todos los meses), con las especificaciones correspondientes tanto para su elaboración como para el peso de las raciones (manjar, guarnición y postre). Se pueden consensuar entre las partes variaciones del menú dentro de lo solicitado. Cualquier modificación deberá ser consensuada con el Director y/o Jefe de Cocina del Comedor.</p> <p>Se entregarán las viandas acompañadas por sus correspondientes cubiertos descartables y servilletas, además de los aderezos. Fraccionadas individualmente en descartables para microndas y/o aluminio según se solicite</p> <p>Las viandas se recibirán en el Comedor de 8 hs. A 10 hs.</p> <p>Especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La viandas mismas serán entregadas con pan (2 mignones) y postre. • El postre debe ser frutas fresca de estación tres veces por semana y postres elaborados o envasados dos veces por semana (ej. yogur, flan, ensalada de fruta, gelatina, mousse, duraznos en almibar, etc.) • Las viandas que contengan carne (vacuna/pollo/pescado/cerdo) como principal ingrediente, deben tener aproximadamente entre 200/250gr de carne mas la guarnición que debe ser de 150 a 200 grs. • Las viandas que contengan carne (ej guisos/estofados) debe tener 150 grs como mínimo de carne totalizando 450 grs. totales de vianda. • La porción de pastas frescas rellenas debe ser de 300 grs. y entre 80 y 100 cc. de salsa. • Todas las viandas deben pesar entre 400 y 450 grs. por comida tanto en las viandas con guarnición como en las viandas de plato único. • Tanto en los platos de pastas como en los guisos de arroz y risotos deberá proveerse con queso rallado individual. • Las guarniciones de ensalada deben contar como mínimo 2 ingredientes de estación: lechuga, tomate, zanahoria, huevo, lenteja, arroz, choclo, remolacha, chauchas, arvejas, papa, etc.)y los aderezos correspondientes. No tendrá que repetirse en el menú quincenal.

COMEDOR UNIVERSITARIO
MENÚ QUINCENAL
COMEDOR CENTRAL

MENÚ 1º SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ESTOFADO DE CARNE Y VEGETALES	TARTA PASCUALINA C/ENSALADA	FILET DE MERLUZA C/GUARNICIÓN	TARTA TRICOLOR C/ENSALADA	MILANESA DE POLLO Y/O CERDO C/GUARNICIÓN

MENÚ 2º SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MILANESA DE CARNE C/GUARNICIÓN	GUIZO DE LENTEJAS	ALBONDIGAS C/ARROZ (C/SALSA)	TARTA CAPRESE C/ENSALADA	TORTILLA DE ZAPALLITOS C/ENSALADA

COMEDOR UNIVERSITARIO
 MENÚ QUINCENAL
ANEXOS

MENÚ 1º SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
RAVIOLES VEGETARIANOS C/SALSA	TARTA PASCUALINA C/ENSALADA	LASAGNA DE VERDURA Y QUESO C/SALSA MIXTA	TARTA TRICOLOR C/ENSALADA	HAMBURGUESAS VEGETARIANAS C/GUARNICIÓN
ESTOFADO DE CARNE Y VEGETALES	ARROZ C/POLLO (CON SALSA)	FILET DE MERLUZA C/GUARNICIÓN	TARTA DE JAMÓN Y QUESO C/ENSALADA	MILANESA DE POLLO C/GUARNICIÓN

MENÚ 2º SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PASTAS C/SALSA	PASTEL DE PAPAS VEGETARIANO	SOUFLE DE ZAPALLITOS C/ENSALADA	TARTA CAPRESE C/ENSALADA	TORTILLA DE ZAPALLITOS C/ENSALADA
MILANESA DE CARNE C/GUARNICIÓN	GUIZO DE LENTEJAS	ALBONDIGAS C/ ARROZ (C/SALSA)	¼ DE POLLO C/GUARNICIÓN	PASTEL DE PAPAS

PLANILLA DE COTIZACIÓN

Organismo contratante: Universidad Nacional de Mar del Plata

Procedimiento de selección: Licitación Pública 4/2019

Expediente: EXP:1-11147/2019

Asunto: Adquisición de viandas para Comedor Central y Anexos.

Empresa oferente:

C.U.I.T:

Rg.	Cantidad	Descripción	Precio unitario	Precio total
1	1,00	Por la provisión de raciones pre-elaboradas incluyendo plato principal, pan, postre y aderezos (condimento para ensalada, queso rallado, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, según corresponda) y logística para el Comedor Central, según ANEXO.		
2	1,00	Por la provisión de raciones pre-elaboradas incluyendo plato principal, pan, postre y aderezos (condimento para ensalada, queso rallado, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, según corresponda), porcionados en bandejas descartables de aluminio y/o microondas según corresponda, con cubiertos (tenedor, cuchillo y cucharita de postre), servilletas y logística para los Anexos de Mar del Plata, según ANEXO.		
3	1,00	Por la provisión de raciones pre-elaboradas incluyendo plato principal, pan, postre y aderezos (condimento para ensalada, queso rallado, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, según corresponda), porcionados en bandejas descartables de aluminio y/o microondas según corresponda, con cubiertos (tenedor, cuchillo y cucharita de postre), servilletas y logística para el Anexo de Balcarce, según ANEXO.		

Firma y sello del oferente

DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR

PERSONA / RAZÓN SOCIAL:

CUIT N°

DOMICILIO CONSTITUIDO:

E-MAIL PARA NOTIFICACIONES:

TELÉFONO:

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, DECLARA BAJO JURAMENTO que la persona cuyos datos se detallan al comienzo, está habilitada para contratar con la Universidad Nacional de Mar del Plata, en razón de cumplir con los requisitos del artículo 27 del Decreto 1023/2001 "Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional" y que no está incurso en ninguna de las causales de inhabilidad establecidas en el artículo 28 del citado del citado plexo normativo y sus modificatorios, cuyo texto se transcribe:

Artículo 27. — PERSONAS HABILITADAS PARA CONTRATAR. Podrán contratar con la Administración Nacional las personas físicas o jurídicas con capacidad para obligarse que no se encuentren comprendidas en las previsiones del artículo 28 y que se encuentren incorporadas a la base de datos que diseñará, implementará y administrará el órgano Rector, en oportunidad del comienzo del período de evaluación de las ofertas, en las condiciones que fije la reglamentación. La inscripción previa no constituirá requisito exigible para presentar ofertas.

Artículo 28. — PERSONAS NO HABILITADAS. No podrán contratar con la Administración Nacional:

- 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 presente.
- b) Los agentes y funcionarios del Sector Público Nacional y las empresas en las cuales aquéllos tuvieren una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ética Pública, N° 25.188.
- c) Los fallidos, concursados e interdictos, mientras no sean rehabilitados.
- d) Los condenados por delitos dolosos, por un lapso igual al doble de la condena.
- e) 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.
- f) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido con sus obligaciones tributarias y previsionales, de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.
- g) 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.
- h) Los empleadores incluidos en el Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (REPSAL) durante el tiempo que permanezcan en dicho registro.

Dejo expresa constancia que en la dirección de Correo Electrónico constituido serán validas todas las notificaciones que curse la Universidad Nacional de Mar del Plata referidas a la presente contratación. Contándose el plazo de notificaciones a partir del aviso de recibo o en caso de no contestación, los plazos correrán a partir del día hábil siguiente a la fecha de remisión.-----

.....
Firma y aclaración