

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Procedimiento de selección: **Contratación Directa por Compulsa Abreviada 54/2023**

Clase: Sin Clase

Modalidad: Sin Modalidad

Motivo contratación directa: Urgencia

Encuadre Legal: Decreto Delegado N° 1023/01

Expediente: EX : 9413/2023

Objeto de la contratación: Adquisición de viandas para Comedor Central, Anexos y Facultad de Ciencias Agrarias. Contratación Directa por Razones de Urgencia

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	Portal Compras (http://compras.mdp.edu.ar) y Diag. Juan B. Alberdi N° 2695, 3° Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires	Dirección:	Portal de Compras (http://compras.mdp.edu.ar) y Diag. Juan B. Alberdi N° 2695, 3° Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires
Plazo y horario:	Hasta la fecha y horario de finalización de presentación de ofertas	Plazo y horario:	Hasta la fecha y horario de finalización de presentación de ofertas
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	Diagonal Juan B. Alberdi N° 2695, 3° Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires	Lugar/Dirección:	Diagonal Juan B. Alberdi N° 2695, 3° Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires
Fecha de inicio:	18/09/2023	Día y hora:	26/09/2023 a las 11:00 hs.
Fecha de finalización:	26/09/2023 a las 11:00 hs.		

REGLONES

Reglón	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, para el primer mes de contratación.	UNIDAD	25.000,00
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) y logística para el Comedor Central, para el segundo mes de contratación	UNIDAD	25.000,00
3	Por la provisión de raciones pre-elaboradas para Anexos 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 primer mes de contratación.	UNIDAD	20.000,00
4	Por la provisión de raciones pre-elaboradas para Anexos 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	UNIDAD	20.000,00

Reglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
	cubiertos (tenedor, cuchillo y cucharita de postre), servilletas y logística, para el segundo mes de contratación.		
5	Por la provisión de raciones pre-elaboradas para Fac. de Ciencias Agrarias 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 primer mes de contratación.	UNIDAD	3.000,00
6	Por la provisión de raciones pre-elaboradas para Fac. de Ciencias Agrarias 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 segundo mes de contratación.	UNIDAD	3.000,00

CLAUSULAS PARTICULARES

1. CONSULTA Y RETIRO DE PLIEGOS:

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

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

c) En el Portal de Compras Públicas de la Universidad Nacional de Mar del Plata: <http://compras.mdp.edu.ar>. A los efectos de las notificaciones previas a la Apertura de Ofertas, el Oferente deberá informar que ha descargado el pliego a compras@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.

ACLARACIONES AL PLIEGO:

Las consultas al Pliego de Bases y Condiciones Particulares deberán efectuarse por escrito ante la Dirección de Suministros **exclusivamente al correo electrónico compras@mdp.edu.ar** y hasta CUARENTA Y OCHO (48) horas antes de la fecha fijada como límite para la presentación de ofertas. No se aceptarán consultas telefónicas y no serán contestadas aquéllas que se presenten fuera de término.

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, 1576/2020 y 217/2023), 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 ENTREGA Y PAGO:

LUGARES DE ENTREGA:

_____ • **Reglones 1 y 2:** La provisión se efectuará en el Comedor Universitario Sede Central sito en Rodríguez Peña 4040.

_____ • **Reglones 3 y 4:** 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), DERECHO (25 de Mayo 2865), MEDICINA (Ayacucho 3489) y COLEGIO ILLIA (Matheu 4051).

_____ • **Reglones 5 y 6:** La provisión se efectuará en el Comedor de la Facultad de Ciencias Agrarias - Ruta 226 - km 73,5 - Balcarce.

El precio cotizado deberá incluir todos los costos hasta la entrega de los bienes en su destino

final. Estará a cargo del adjudicatario: el flete, la descarga y la estiba en los lugares indicados por el área destinataria, dentro del predio de la Universidad.

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.

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.

FACTURACIÓN: Las facturas deberán ser electrónicas. Quincenalmente las facturas con la cantidad efectivamente entregada en dicho período, junto con una constancia de CBU, deberán ser presentadas una vez conformada el Acta de Recepción Definitiva, en el DEPTO. DE DEPOSITO Y ALMACENES (deposito@mdp.edu.ar), lo que dará comienzo al plazo fijado para el pago. Queda prohibida la subcontratación, la cesión de contrato y la cesión de facturación.

PLAZO DE PAGO: 15 DIAS CORRIDOS.

OPCIÓN PAGO ANTICIPADO: Podrá utilizarse la opción de pago anticipado sólo en los siguientes casos:

- i) al inicio de la contratación**, por el monto equivalente a las viandas a entregarse en el primer mes
- ii) finalizado el primer mes de contratación**, por el monto equivalente a las viandas a entregarse en el segundo mes

En tales casos, junto con la factura y la constancia de CBU, el adjudicatario deberá presentar, dentro de las 72 horas de notificada la Orden de Compra, en la DIRECCIÓN DE SUMINISTROS (compras@mdp.edu.ar) como contragarantía de anticipo, una póliza de seguro de caución digita por el monto a anticipar, a satisfacción de la UNMDP y conforme a la Cláusula 6 del presente pliego. El pago anticipado será dentro de los cinco (5) días hábiles de presentada la documentación de manera conforme. La póliza será devuelta una vez emitida la Recepción Definitiva de las viandas abonadas anticipadamente.

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 presentación de ofertas, 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. CONSTITUIR DOMICILIO
- d. 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 es un Trámite Simplificado, no se admiten ofertas por correo electrónico o fax.

5. COTIZACIÓN: 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. La cotización deberá estar **FIRMADA** (por titular, representante legal o apoderado, adjuntando la documentación que lo acredite) **con aclaración de firma o sello.**

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. GARANTÍAS:

GARANTÍA DE OFERTA: Por tratarse de una Contratación Directa encuadrada en el Apartado 5 (Urgencia), del inciso d) del artículo 25 del Decreto N° 1.023/01, y de acuerdo a lo previsto en artículo 139, inciso I) del Reglamento de Compras y Contrataciones de la UNMDP, no será necesario presentar esta garantía.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN: Por tratarse de una Contratación Directa encuadrada en el Apartado 5 (Urgencia), del inciso d) del artículo 25 del Decreto N° 1.023/01, y de acuerdo a lo previsto en artículo 139, inciso I) del Reglamento de Compras y Contrataciones de la UNMDP, no será necesario presentar esta garantía.

GARANTÍA DE ANTICIPO: Por razones operativas, sólo se admitirá como Garantía o Contragarantía de Anticipo, la **Póliza de Seguro de Caucción Digital**. Será por el 100% del monto a anticipar, y expedida por una Compañía de Seguros debidamente autorizada, cumpliendo al menos una de las siguientes alternativas:

- con firma digital del Escribano Público y del Colegio Profesional
- con procedimiento de verificación online
- con firma digital y acreditación de personería del representante legal de la Cía. Aseguradora.

La póliza será devuelta una vez emitida la conformidad de recepción (Acta de Recepción Definitiva) de los bienes/servicios.

7. MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: El oferente mantendrá la oferta por el plazo de 30 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.

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.

Los documentos a), b) y c) podrán ser descargados del sitio web de la UNMDP www.mdp.edu.ar, ingresando a "Compras y Contrataciones" y luego a "Normativa".

10. MODALIDAD: 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.

El requerimiento en menor cantidad a la establecida en la Orden de Compra 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. Las cantidades son APROXIMADAS.

Se dará preferencia a oferentes que cuenten con local habilitado en el Partido de General Pueyrredón.

11. VIGENCIA DEL CONTRATO: DOS (2) MESES, desde la emisión de la Orden de Compra o hasta que se agoten las cantidades adjudicadas, lo que ocurra primero. 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.

POSIBILIDAD DE PRÓRROGA: A opción de la Universidad y con acuerdo del adjudicatario, se podrá extender el plazo contractual por un período igual a la vigencia del Contrato original o por un término menor, teniendo en cuenta las cantidades máximas de la Orden de Compra inicial.

Las fechas de inicio de las prórrogas serán las siguientes:

- **COMEDOR CENTRAL:** 11/03/2024

- **ANEXOS:** 18/03/2024

- **FAC.CS.AGRARIAS:** 05/02/2024

En caso de optarse por la prórroga, la Universidad podrá consensuar los precios estipulados en la Orden de Compra con el proveedor a los fines de adecuar dichos precios a los valores de mercado. Aprobada dicha modificación por el correspondiente acto administrativo, será comunicado fehacientemente al adjudicatario.

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. 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".

14. SISTEMA DE INFORMACIÓN DE PROVEEDORES (SIPRO/COMPR.AR): De acuerdo a lo previsto en el Artículo N° 139, inciso h), de la OCS N° 370/13, no será exigible el requisito de incorporación al Sistema de Información de Proveedores, por parte del oferente.

15. 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.

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

17. 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.

18. 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, con productos de primera calidad y ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Nacional, el Reglamento del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y toda otra normativa vigente que sea de obligación.

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.

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.

19. MAQUINARIA Y DISPENSERS: El adjudicatario deberá poner a disposición de la Universidad, bajo la modalidad de COMODATO, toda la maquinaria y dispensers necesarios para de garantizar la óptima prestación del servicio.

20. EXCLUSIVIDAD: 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 contrata.

21. ANTECEDENTES DEL OFERENTE: Será de especial consideración los antecedentes por servicios similares, para lo cual se adjuntará el listado de los lugares y tipo de prestación afectado y los rubros en que se encuentre habilitado para la actividad.

22. DOCUMENTACIÓN ADICIONAL: Además de lo estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, **el oferente deberá presentar:**

- Habilitación Municipal acorde al tipo de establecimiento
- Fotocopia simple del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS que acredite haberse capacitado en la manipulación higiénico-sanitaria. Esta condición es obligatoria para el titular y/o empleados dedicados a la elaboración, distribución, fraccionamiento, depósito, venta y transporte de alimentos de elaboración propia destinados al consumo humano, que es objeto de esta contratación.
- 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, **salvo la que se detalla a continuación, que será exigible a los adjudicatarios:**
- Dentro de los cinco (5) días hábiles de notificada la adjudicación, los adjudicatarios deberán presentar las constancias de poseer vehículo habilitado para el transporte de sustancias alimenticias.

ANEXO CONVOCATORIA

54/2023

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica
1	<p>Se adjunta archivo con el menú quincenal, 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"> • 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.
2	<p>Se adjunta archivo con el menú quincenal, 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"> • 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

Renglón	Especificación Técnica
2	<p>envasados dos veces por semana (ej. yogur, flan, ensalada de fruta, gelatina, mousse, duraznos en almibar, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, 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 con separación de guranición y plato principal cuando sea necesario, para microndas o aluminio según solicite cada Anexo</p> <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.
4	<p>Se adjunta archivo con el menú quincenal, 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 con separación de guranición y plato principal cuando sea necesario, para microndas o aluminio según solicite cada Anexo</p>

Renglón	Especificación Técnica
4	<p>Las viandas de los Anexos se recibirán en el Comedor central a partir de las 8 hs. y luego de su control deberán distribuirlas en los distintos anexos.</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.
5	<p>Se adjunta archivo con el menú quincenal, 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 con separación para guarnición y plato principal cuando sea necesario, 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.
6	<p>Se adjunta archivo con el menú quincenal, 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</p>

Renglón	Especificación Técnica
	<p>6 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 con separación para guarnición y plato principal cuando sea necesario, 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 1° SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
RAVIOLES VEGETARIANOS C/SALSA	TARTA PASCUALINA C/ENSALADA	LASAGNA DE VERDURA Y QUESO C/SALSA MIXTA	PASTEL DE PAPAS VEGETARIANO	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 2° SEMANA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ÑOQUIS C/SALSA	TARTA TRICOLOR CON ENSALADA	PIZZETAS CON MORRON Y HUEVO	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: Contratación Directa por Compulsa Abreviada 54/2023

Expediente: EX:9413/2023

Asunto: Adquisición de viandas para Comedor Central, Anexos y Facultad de Ciencias Agrarias. Contratación Directa por Razones de Urgencia

Empresa oferente:

C.U.I.T:

Reglón	Tipo	Unidad de medida	Cantidad	Descripción	Precio unitario	Precio total
1	PRINCIPAL	UNIDAD	25000	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, para el primer mes de contratación.		0,00
2	PRINCIPAL	UNIDAD	25000	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, para el segundo mes de contratación.		0,00
3	PRINCIPAL	UNIDAD	20000	Por la provisión de raciones pre-elaboradas para Anexos 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 primer mes de contratación.		0,00
4	PRINCIPAL	UNIDAD	20000	Por la provisión de raciones pre-elaboradas para Anexos 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 segundo mes de contratación.		0,00
5	PRINCIPAL	UNIDAD	3000	Por la provisión de raciones pre-elaboradas para Fac. de Ciencias Agrarias 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 primer mes de contratación.		0,00
6	PRINCIPAL	UNIDAD	3000	Por la provisión de raciones pre-elaboradas para Fac. de Ciencias Agrarias 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 segundo mes de contratación.		0,00

Total Oferta

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 hubieren 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