

Pliego de Bases y Condiciones Particulares

Universidad Nacional de Lanús

Av. 29 de Septiembre 3901-R. de Escalada -

Pcia. De Buenos Aires

Telefax: 5533-5600 Internos 5624/5638/5657/5750-

Directo: 5533-5698

e-mail: compras@unla.edu.ar

Procedimiento de Selección:

<u>Tipo:</u> Contratación Directa	<u>Nº:</u> 154/2015	<u>Ejercicio:</u> 2015
<u>Clase:</u> Sin Clase		
<u>Modalidad:</u> Orden de Compra Abierta		
<u>Expediente Nº:</u> 3776/15		
<u>Rubro Comercial:</u> Servicio profesional y comercial		
<u>Objeto de la Contratación:</u> Servicio de preparación y entrega de viandas para Jardín Maternal A. Villaflor		
<u>Costo del Pliego:</u> \$ 0,00		

Presentación de Ofertas:

Lugar/ Dirección	Plazo y Horario
Sede del Rectorado, Edificio José Hernández, en la Dirección de Compras de la Universidad Nacional de Lanús, sito en la calle interna Pablo Nogués S/Nº, R. de Escalada	De lunes a viernes de 11.00 a 17.00hs y Hasta el 22 de Octubre de 2015 - 14:00 hs. EN SOBRE CERRADO

Se recepcionarán los sobres hasta las 14:00 hs., posteriormente no será aceptado ningún sobre aun si el acto de apertura no su hubiere iniciado, sin excepción (Anexo del Dto. 893/12, Art. 62). Se recomienda a los oferentes hacer la presentación del sobre conteniendo la propuesta, con la debida anticipación a la hora fijada para el acto de apertura.

Acto de Apertura:

Lugar/ Dirección	Día y Hora de Apertura
Sede del Rectorado de la Universidad Nacional de Lanús, Edificio José Hernández, sito en la calle interna Pablo Nogués S/Nº, R. de Escalada	22 de Octubre de 2015, 15:00 hs. (Si el día indicado deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente, en el mismo lugar y a la misma hora)

Cláusulas Particulares

El presente procedimiento se regirá por las disposiciones contenidas en el Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional (Decreto 1023/01), y su reglamentación contenida en el Anexo del Decreto 893/12, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Disposición N°58/2014 de la Oficina Nacional de Contrataciones; Ley N° 25.551 de Compre Argentino; Ley N° 25.300 de Fomento para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa y por las disposiciones contenidas en las cláusulas particulares del presente pliego.

Toda la normativa reseñada precedentemente podrá ser consultada libremente en el siguiente link:

www.unla.edu.ar/index.php/compras-y-licitaciones-informacion-general

“El Pliego de Bases y Condiciones Particulares de este procedimiento podrá ser consultado o retirado con el fin de presentarse a cotizar, en la Dirección de Compras de este Organismo o en el Sitio Web de la Oficina Nacional de Contrataciones: www.argentinacompra.gov.ar acceso directo “**Contrataciones Vigentes**”, Con usuario y contraseña”. Podrá también obtenerse a través del Sitio Web oficial de esta Institución (<http://www.unla.edu.ar/index.php/compras-y-licitaciones-compras>). En este último caso deberá considerarse lo previsto en el Art. 1.6 del presente pliego)

ARTICULO 1º.- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA, FORMALIDADES Y CONTENIDO DE LAS MISMAS

1.- La propuesta de cada oferente, EN ORIGINAL Y COPIA, completa y firmada, podrá presentarse hasta el día y hora indicados, en un sobre o paquete cerrado con identificación de la presente contratación, la fecha y hora establecidos para la apertura y la identificación del oferente (Nombre o Razón Social, Dirección y Tel/Fax), debiendo completar la totalidad de los datos solicitados en los formularios correspondientes que se adjuntan al presente como **Anexos I, II, III y IV**.

Cabe aclarar que únicamente se deberá presentar en original y copia, la oferta económica/ técnica, no así la documentación legal que se solicita en el presente pliego. Dicha copia no será agregada al expediente, presentándose al solo efecto de agilizar las evaluaciones de las ofertas presentadas.

2.- La oferta económica expresada a través de precios unitarios y ciertos en números, correctamente volcados en el formulario único y oficial de oferta que como **Anexo II** forma parte del presente pliego. Deberán cotizar precio unitario, total del ítem y total de la propuesta. Todos los precios con IVA incluido. Los precios cotizados (unitarios y totales) deberán incluir el envase, los gastos de embalaje y el costo del flete y acarreo al lugar de destino (Art. 70, apartado g) punto 2, del Anexo del Dto. 893/12).

Los precios ofertados deberán incluir la totalidad de los materiales necesarios para la prestación del servicio, conforme fuera solicitado. Atento lo señalado, no ha de reconocerse, bajo ningún concepto, costos adicionales a los ofertados originalmente.

La UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS no reconocerá ningún adicional o gasto por cualquier concepto que no esté taxativamente especificado en las ofertas. Los precios cotizados serán considerados a todos los efectos fijos e inamovibles.

3.- Moneda de Cotización: La cotización deberá ser en Moneda Nacional. No se podrá estipular el pago en moneda distinta de la establecida. Las cotizaciones en moneda nacional no podrán referirse, en ningún caso, a la eventual fluctuación de su valor (conforme Artículo N° 73 del Anexo del Decreto N° 893/2012). Solo se aceptarán precios unitarios expresados con hasta 2 (dos) decimales. En caso de cotizar con más decimales de los indicados, solo se tomarán los dos primeros.

4.- A los fines de establecer la identificación y habilidad de los oferentes para ser contratados por el Estado, estos deberán presentar la información y documentación requerida en los artículos 234/236 del Anexo del Dto 893/12.

Si el oferente se encuentra, al momento de presentar la oferta, incorporado al **SIPRO (SISTEMA DE INFORMACION DE PROVEEDORES DEL ESTADO)** con estado Incorporado y todos los datos actualizados, no será necesaria la presentación de lo solicitado anteriormente. En este caso, solo deberá adjuntar a la oferta una constancia de incorporación a dicho sistema (impresa desde el sitio de Internet www.argentinacompra.gov.ar/ Constancia de Inscripción).

No podrán resultar adjudicados aquellos oferentes que, a la fecha de comienzo del período de evaluación de las ofertas por la Comisión Evaluadora, no estuvieran inscriptos en el SIPRO (SISTEMA DE INFORMACION DE PROVEEDORES DEL ESTADO), por lo que el oferente tiene a su cargo la obligación de arbitrar los medios necesarios para gestionar su inscripción. En ese caso, dirigirse a la página www.argentinacompra.gov.ar y acceder al link “Cómo ser proveedor del Estado”.

5.- Se deberá adjuntar constancia de Inscripción ante la Administración Federal de Ingresos Públicos – AFIP; (Impresa desde el sitio de Internet www.afip.gov.ar / Constancia de Inscripción).

6.- Constancia de retiro de Pliego emitida por la UNLa, en caso de haber efectuado el retiro de esta Institución, o el mail que les es remitido desde la dirección ondc@sgp.gov.ar, al efectuar el retiro de pliego a través de la página www.argentinacompra.gov.ar, con usuario y contraseña. No será requisito para presentar ofertas, ni para la admisibilidad de las mismas, ni para contratar, haber retirado o comprado pliegos en el organismo o haberlos descargado del sitio de Internet de la ONC, no obstante quienes no los hubiesen retirado, comprado o descargado válidamente, o lo hubiesen descargado del Sitio Web oficial de la UNLa sin notificar la descarga con los datos del oferente, no podrán alegar el desconocimiento de las actuaciones que se hubieren producido hasta el día de la apertura de Ofertas, quedando bajo su responsabilidad llevar adelante las gestiones necesarias para tomar conocimientos de las circulares modificatorias y/o aclaratorias que se hubieren emitido en el marco de la contratación (Anexo del Dto. 893/12, Art. 59 in fine).

7. - Copia del Poder, que posea el firmante de la Oferta, acreditando su personería (en caso de corresponder). Para acreditar debidamente la representación que invoque el firmante, se deberán acompañar los documentos (actas de asamblea o reunión de socios con designación del directorio/gerentes, actas de directorio/gerencia con distribución de cargos, mandatos, poderes) de los cuales resulten las personas que representen al oferente, con facultades para obligarlo, realizar todos los actos y firmar los documentos que sean necesarios hasta la selección inclusive.

8. - La Garantía de Oferta, en caso de corresponder, y según lo indicado en el artículo nominado como “GARANTÍAS” del presente pliego.

9. - Certificado Fiscal para Contratar con el estado (AFIP RG 1814/05), (en caso de corresponder), según lo indicado en el artículo nominado como “CERTIFICADO FISCAL PARA CONTRATAR”.

10. - Toda aquella documentación complementaria que el Oferente considere de interés para ilustrar mejor su propuesta.

ARTÍCULO 2º.- APERTURA DE OFERTAS Y VISTA

En la Sede del Rectorado sito en la calle interna Pablo Nogués S/Nº – Remedios de Escalada. El día indicado en la carátula del presente pliego (“Acto de Apertura”), se procederá a abrir las ofertas en presencia de funcionarios de la Institución y de todos aquellos que desearan presenciarlo.

A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no se recibirán otras, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado. Si el día señalado para la apertura de las ofertas deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente y a la misma hora en el mismo lugar.

Se labrará un acta que será firmada por los funcionarios intervinientes y los oferentes presentes que desearan hacerlo.

Los originales de las ofertas se exhibirán a los oferentes por el término de DOS (2) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente al de la apertura.

ARTÍCULO 3º.- CONSULTAS

Las consultas al Pliego de Bases y Condiciones Particulares deberán efectuarse únicamente por escrito a la DIRECCIÓN DE COMPRAS sita en la Calle Interna Pablo Nogués S/Nº (Rectorado), CP (1826) Remedios de Escalada.

No se aceptarán consultas telefónicas y no serán contestadas aquéllas que se presenten fuera de término; las mismas podrán ser efectuadas hasta TRES (3) días antes de la fecha fijada para la apertura.

Si la DIRECCIÓN DE COMPRAS considera que la consulta es pertinente y contribuye a una mejor comprensión e interpretación del Pliego en cuestión, se elaborará una circular aclaratoria y comunicará con DOS (2) días como mínimo de anticipación a la fecha de apertura, a todas las personas que hubiesen retirado el pliego y al que hubiere efectuado la consulta que origina la circular.

En oportunidad de realizar una consulta al pliego, los consultantes que no hubieren obtenido/descargado válidamente el pliego (según Art. 1, punto 6- del presente pliego) deberán suministrar obligatoriamente su nombre o razón social, domicilio, fax y dirección de correo electrónico en los que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse hasta el día de apertura de las ofertas.

La DIRECCIÓN DE COMPRAS podrá, de oficio, realizar las aclaraciones que sean pertinentes, debiendo comunicarlas, siguiendo el procedimiento mencionado precedentemente e incluirlas en el Expediente.

En cuanto a las modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones Particulares, del mismo modo que las aclaraciones, podrán derivar de consultas de los interesados o efectuarse de oficio por la UNIVERSIDAD, fijándose como límite para su procedencia, que no se altere el objeto de la contratación.

Sin perjuicio de lo dicho, es obligación del oferente verificar la existencia de circulares emitidas previo a presentar su cotización.

ARTÍCULO 4º.- MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN

La presente contratación se realizará bajo la modalidad “*Orden de Compra Abierta*” (Arts. 208 y ss. del Anexo del Decreto 893/12).

Al momento de emitir la Orden de Compra, la misma se hará por el valor unitario del menú. La empresa que resulte adjudicataria, deberá facturar, luego de efectuado los servicios y a mes vencido, lo que resulte de las solicitudes de provisión que se le remitan, al valor unitario que conste en la orden de compra.

Durante la vigencia de la contratación, se emitirán las Solicitudes de Provisión en las que se fijarán, con 24 hs. de antelación, las cantidades exactas de viandas que deberán entregarse por cada día. Queda establecida una cantidad mínima por día para el renglón 1 de 10 (diez) viandas y un máximo de 30 (treinta) y para el renglón 2 un máximo de 16 (dieciséis) viandas. No obstante, con 48 hs. hábiles de antelación, podrá acordarse la disminución del mínimo, cuando razones de evidente necesidad aconsejaren tal solución.

La no emisión de solicitudes de provisión durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la orden de compra, no generará ninguna responsabilidad para la Administración Nacional y no dará lugar a reclamo ni indemnización alguna a favor de los adjudicatarios (conf. Anexo de Dec. 893/12, Art. 213 infine).

ARTÍCULO 5º.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Los oferentes estarán obligados a mantener sus propuestas por el término de SESENTA (60) días corridos, contado a partir de la fecha del acto de apertura (Art. 66 de Anexo, Dec. 893/12) En su defecto, perderán la garantía a que se refiere el artículo nominado como “GARANTÍAS” del presente Pliego, en caso de corresponder.

El mencionado plazo, se prorrogará automáticamente por iguales períodos, salvo comunicación en contrario por parte del oferente. Dicha comunicación deberá efectuarse con una antelación mínima de

diez (10) días corridos al vencimiento del plazo, caso contrario se considerará prorrogado por un lapso igual al inicial y así sucesivamente (Art. 66 de Anexo Dec. 893/12).

Si el oferente manifestara su negativa a prorrogar el mantenimiento de su oferta dentro del plazo indicado, quedará excluido del procedimiento de selección, sin pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta. Si por el contrario, el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento, quedará excluido del procedimiento y se procederá a ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta, y a incorporar en los asientos correspondiente el incumplimiento a los efectos de complementar la evaluación en contrataciones posteriores e imposibilitar su eventual adjudicación.

ARTÍCULO 6º.- GARANTIAS

Conforme lo dispone el Anexo del Dto. 893/12 (Arts. 100 a 107), para afianzar el cumplimiento de todas las obligaciones, los oferentes y el/los adjudicatario/s deberán constituir garantías:

a) De mantenimiento de oferta: 5% del “Monto Máximo Eventual”. *En el caso de cotizar con alternativas, variantes o descuentos, la garantía se calculará sobre el mayor valor propuesto.*

Procederá la pérdida total de la Garantía de Oferta en cualquiera de los siguientes casos (Anexo del Decreto 893/12, Art. 126, a):

-Si el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento (Anexo del Decreto 893/12, Art. 126, a-, 1).

-En caso de errores en la cotización denunciados por el oferente o detectados por el organismo contratante antes del perfeccionamiento del contrato. (Anexo del Decreto 893/12, Art. 126, a-, 2).

b) De Cumplimiento del contrato: Quien resulte adjudicatario del servicio, deberá constituir ésta garantía, la cual será por el 10% del “Monto Máximo Eventual” adjudicado, debiéndola integrar en el plazo prescripto por el Art. 97 del Anexo del Decreto 893/12.

c) De Impugnación: Si se presentare impugnación, la misma deberá estar acompañada por una garantía, equivalente al 3% del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato. Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

Dichas garantía podrán constituirse en alguna o algunas de las formas previstas en el artículo 101 del Anexo al Decreto 893/12, o combinaciones de ellas, a saber:

- 1) En efectivo, mediante depósito bancario en la cuenta que la Universidad posee en el Banco de la Nación Argentina, sucursal Banfield, o giro postal o bancario.
- 2) Con cheque al día certificado contra entidad bancaria, con preferencia del lugar donde se realice la contratación, que ésta institución depositará dentro del plazo de vigencia de la certificación.
- 3) Con aval bancario u otra fianza, esta a satisfacción de la UNLa, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso llano y principal pagador con renuncia de los beneficios de división y exclusión en los términos del artículo 2013 del Código Civil, así como al beneficio de interpelación judicial previa.
- 4) Con seguro de caución mediante pólizas aprobadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, cuyas cláusulas no se opongan a las previsiones de éste pliego, que serán extendidas a favor de la Universidad Nacional de Lanús, con certificación de firmas por escribano público
- 5) Cuando el monto de la **garantía no supere los \$15.000 (pesos Quince Mil) con pagarés a la vista**, suscriptos por quienes tengan el uso de la firma social o actúen con poderes suficientes, a la orden de la Universidad Nacional de Lanús. Esta forma de garantía no es combinable con las restantes enumeradas en el presente artículo.

Las garantías de oferta serán devueltas de inmediato a todos los oferentes que no hubieren resultado adjudicatarios y/o a todo oferente que lo solicite una vez vencido el plazo de mantenimiento de la oferta.

Las garantías de impugnación al dictamen de evaluación de las ofertas solo serán devueltas en caso de que hubiere prosperado y dentro de los 10 días de dictado el acto administrativo que hizo lugar a la misma. En caso de que fuera rechazada, se procederá a ejecutar la garantía integrada.

La garantía de adjudicación será devuelta, a pedido del interesado, dentro de los 30 días posteriores a la recepción definitiva de la totalidad de los bienes.

Si los oferentes/adjudicatarios/cocontratantes, no retirasen las garantías dentro de los Ciento Ochenta (180) días corridos a contar desde la fecha de la notificación de que se hallan a disposición para su retiro, se tendrá que ha renunciado a la misma en favor de esta Institución, no pudiendo, en lo sucesivo, articular reclamo alguno.

No será necesario presentar garantía de oferta cuando el monto de la misma no fuere superior a PESOS CINCO MIL (\$ 5.000) es decir, cuando la oferta total (calculada sobre la oferta mayor, si hubiere ofertas alternativas o variantes), sea menor a \$ 100.000.-

La excepción a la obligación de presentar la garantía indicada precedentemente, no exime al oferente/proveedor/contratista de hacer efectivos los importes de dichas garantías cuando, habiéndose verificado el incumplimiento que habilita su ejecución, el Órgano competente de esta Universidad hubiera resuelto su reclamo. (Anexo Dto. 893/12, Art. 103 in fine)

ARTICULO 7º.- CERTIFICADO FISCAL PARA CONTRATAR

En todos los casos en que el monto total de la oferta supere los Pesos Cincuenta Mil (\$ 50.000), los oferentes deberán contar con Certificado Fiscal para Contratar con el estado (AFIP RG 1814/05), para que su oferta se encuentre en condiciones de ser adjudicada.

Si dicho certificado no estuviera vigente al momento en que la comisión evaluadora emita su dictamen por causas imputables al oferente, se procederá a desestimar la oferta. Si la ausencia de dicho certificado se debiera a causas exclusivamente imputables a la Administración y se presentase la constancia de certificado en trámite, no será causal de desestimación de la oferta y podrá resultar adjudicado. Sin perjuicio de ello, si con posterioridad se verificara el incumplimiento por parte del cocontratante de obligaciones tributarias o previsionales será causa para aplicar una sanción de apercibimiento.

Es obligación del oferente comunicar a esta Universidad la denegatoria a la solicitud del certificado fiscal para contratar emitida por la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS dentro de los CINCO (5) días de notificada la misma.

ARTÍCULO 8º.- ANALISIS DE LAS OFERTAS. ERRORES SUBSANABLES Y CAUSALES DE INADMISIBILIDAD

Será declarada inadmisibile la oferta en los siguientes supuestos (Anexo Dto. 893/12, Art. 84):

- a) Si no estuviera redactada en idioma nacional.
- b) Si la oferta original no tuviera la firma del oferente o su representante legal en ninguna de las hojas que la integran.
- c) Si tuviere tachaduras, raspaduras, enmiendas o interlineas sin salvar en las hojas que contengan la propuesta económica, la descripción del bien o servicio ofrecido, plazo de entrega, o alguna otra parte que hiciera a la esencia del contrato.
- d) Si no se acompañare la garantía de mantenimiento de oferta o no se lo hiciera en la forma debida o la misma fuera insuficiente en más de un Diez por ciento (10%) del monto correcto.
- e) Si estuviera escrita con lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros.
- f) Si fuere formulada por persona que tuviera una sanción vigente de suspensión o inhabilitación para contratar con la Administración Nacional al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquellas o en la adjudicación.
- g) Si fuera formulada por persona que no estuvieran incorporadas en el SIPRO a la fecha de comienzo del período de evaluación de las ofertas, o a la fecha de adjudicación en los casos que no se emita el dictamen de evaluación o en los procedimientos en que no sea obligatorio presentar junto con la oferta la información y documentación para ser incorporado en el aludido sistema.
- h) Si fuera formulado por persona física o jurídica no habilitadas para contratar con la Administración Nacional de acuerdo a lo prescripto por el Art. 28 del Dto. 1023/01 y sus modificaciones, al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquellas o en la adjudicación.
- i) Si contuviere condicionamientos

- j) Si contuviera cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación o que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas.
- k) Cuando contuviera errores u omisiones esenciales
- l) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio (conf. Art. 89 del Anexo del Dto. 893/12.
- m) Si el oferente fuera inelegible de conformidad con lo establecido en el Art. 86 del Anexo del Dto. 893/12.
- n) Si transgrede la prohibición prescripta por el Art. 67 del Anexo del Dto. 893/12 (Prohibición de participar en más de una oferta).
- o) Si las muestras, en caso de ser requeridas, no fueran acompañadas en el plazo fijado.

Si el total cotizado para cada renglón no respondiera al precio unitario, se tomará este último como precio cotizado. Todo otro error en el monto cotizado denunciado por el oferente o detectado por el organismo contratante antes de la adjudicación, producirá la desestimación de la oferta en los renglones pertinentes, con pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta en la proporción que corresponda (Art. 87 Anexo Dto. 893/12).

Los errores intrascendentes de forma pasibles de subsanación posterior, no serán causales de inadmisibilidad de la oferta.

Cuando la oferta tuviera defectos de forma cuya subsanación no altere la igualdad entre los participantes del procedimiento de selección, el oferente podrá ser intimado indistintamente por la Dirección de Compras o por la Comisión Evaluadora, previo a la emisión de su Dictamen, a corregirlos dentro del término de Cinco (5) días hábiles administrativas de notificado, pudiendo variar dicho plazo según la urgencia o la naturaleza del defecto a subsanar.

La intimación será cursada a la dirección de mail que el oferente denuncie en el Anexo II, teniéndose por notificada con su solo envío, sin necesidad de confirmación. Si el oferente no corrigiera los defectos de que adolece su oferta dentro del plazo estipulado, la oferta será desestimada, sin más trámite.

ARTÍCULO 9º.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS - COMISIÓN EVALUADORA

A los fines de analizar las ofertas, la Comisión Evaluadora tendrá en cuenta el cumplimiento de los aspectos formales en la presentación de la oferta, la calidad y antecedentes del oferente, el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas, la calidad de los productos ofertados y su relación con el precio ofrecido.

Asimismo, a los efectos del orden de mérito y/o precalificación de ofertas, constituirán elementos de juicio suficiente para recomendar la desestimación de una oferta, los antecedentes de incumplimientos de entrega de mercadería/ cumplimiento de servicio en esta Universidad, y los antecedentes de incumplimientos de entrega y/o suspensiones, sanciones en la Oficina Nacional de Contrataciones.

La Comisión tendrá un plazo de cinco (5) días hábiles administrativos para emitir su dictamen, contados a partir de la fecha de recepción de las actuaciones, pudiéndose extender en casos debidamente fundados y expuestos en el Dictamen (Anexo Dto. 893/12 art. 91). Dicho plazo se suspenderá en caso de que la Comisión considerará procedente cursar intimación a subsanar errores en las ofertas presentadas, o cuando requiriese informes a peritos o instituciones estatales o privadas (Anexo Dto. 893/12 art. 82 in fine), y por el plazo establecido en la intimación o solicitud de informes correspondiente.

El dictamen de la Comisión Evaluadora no tendrá carácter vinculante (Anexo Dto. 893/12 Art. 83). El mismo, será notificado dentro de los dos (2) días de emitido, a la dirección de correo electrónico declarada por el oferente.

Los interesados podrán interponer impugnaciones, debidamente fundadas, dentro de los cinco días de notificados y previa integración de la garantía de impugnación mencionada en el Inc. C) del artículo nominado como “GARANTÍAS” del presente pliego. Durante ese término el expediente estará a disposición de los oferentes para su vista en la Dirección de Compras.

Las impugnaciones serán resueltas en el mismo acto que disponga la adjudicación.

ARTÍCULO 10º.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Una vez vencido el plazo para presentar impugnaciones se decidirá la adjudicación, la que recaerá en 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 fuesen conveniente para el organismo licitante en los términos de lo dispuesto en el Anexo del Dto. 893/12, Art. 71.

En caso de igualdad de precios y calidad se aplicarán, en primer término, las normas sobre preferencias establecidas por la normativa vigente (conforme lo indicado en los Artículos nominados como “COMPRES TRABAJO ARGENTINO (LEY 25551)”; “COMPRES MIPYME (LEY 25.300)” y “SISTEMA DE PROTECCIÓN INTEGRAL DE LOS DISCAPACITADOS (LEY 22.431 y complementarias)” del presente pliego.

La Universidad se reserva el derecho de exigir muestras, de los productos/insumos/servicios ofrecidos, como condición previa a la adjudicación, si éstas fueran necesarias para evacuar dudas respecto a la calidad de los bienes/servicios ofertados. Las mismas deberán ser presentadas dentro de las 48 hs. de efectuada la solicitud, bajo apercibimiento de desestimar la oferta económica, en caso de la no presentación de las mismas.

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.

Dentro del plazo de mantenimiento de oferta, y en un período no mayor a Diez (10) días posteriores a la notificación del Acto de adjudicación, se procederá a emitir la orden de compra y su notificación al adjudicatario producirá el perfeccionamiento del contrato, a partir del cual comenzarán a correr los plazos de entrega.

En los casos en que el acuerdo se perfeccione mediante un contrato, el mismo se tendrá por perfeccionado en oportunidad de firmarse el instrumento respectivo. A tal fin, la Dirección de Compras intimará al adjudicatario, dentro de los Diez (10) días de la fecha de notificación del acto de adjudicación, a que, dentro de los Tres (3) días subsiguientes suscriba el instrumento, bajo apercibimiento de tenerlo por perfeccionado vencido dicho plazo. (Anexo Dto. 893/12 art. 97).

ARTICULO 11º.- COMPRES TRABAJO ARGENTINO (LEY 25551)

A fin de dar cumplimiento con la ley 25551 Compre Trabajo Argentino, aquellos oferentes que pretender acogerse a las disposiciones de dicha norma deberán acompañar una declaración Jurada mediante la cual se acredite el cumplimiento de los requisitos allí establecidos.

La falta de presentación configurará una presunción, que admite prueba en contrario, de no cumplimiento de las prescripciones vigentes con relación a la calificación de oferta nacional.

ARTICULO 12º.- COMPRES MIPYME (LEY 25.300)

A fin de garantizar el efectivo cumplimiento del Régimen de Compre MIPYME, todo oferente incluido en el mismo deberá presentar el último balance o información contable equivalente que acredite tal condición. La oportunidad de hacer valer los beneficios que surgen de la legislación vigente en la materia precluirá con la presentación de la oferta. La no presentación en término de la documentación por la que se acredite la condición de PYME impedirá la aplicación de las preferencias dispuesta en la normativa correspondiente.

El valor de venta anual es el que surja del último balance o información contable equivalente debidamente documentada. Aquellas empresas que se encuentren recientemente constituidas deberán declarar bajo juramento los valores anuales proyectados del primer ejercicio de actividad.

Se deberá otorgar un derecho de preferencia del cinco por ciento (5%) para igualar la mejor oferta y ser adjudicataria de los distintos renglones, a las MIPYMES (micro, pequeña y mediana empresa) que ofrezcan bienes o servicios producidos en el país (Art. 39 ley 25300).

Se invitará, por única vez, para que puedan igualar la mejor oferta de bienes y servicios producidos en el país, aquellos renglones cuyo precio ofertado no supere en más de un 5% (cinco por ciento) la mejor oferta presentada por una empresa no MIPYME (Art. 1 decreto 1075/01).

Asimismo, cuando la mejor oferta corresponda a bienes de origen no nacional, también aquellas que revistan el carácter de MIPYME y hubieren cotizado bienes de origen nacional, tendrán un derecho de preferencia del 5% (cinco por ciento), para ser invitadas a igualar dicha mejor oferta (Art. 2 decreto 1075/01).

ARTICULO 13°.- SISTEMA DE PROTECCIÓN INTEGRAL DE LOS DISCAPACITADOS (LEY 22.431 y complementarias)

En caso de empate de ofertas, a fin de hacer valer la preferencia establecida en el artículo 8° del Decreto N° 312/10 los oferentes deberán acreditar fehacientemente la contratación de personal con discapacidad, y en su caso la cantidad, mediante la presentación de la documentación que acredite el vínculo laboral con dicho personal como así también el correspondiente Certificado Único de Discapacidad otorgado por el MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN.

ARTÍCULO 14°.- EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN

La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las normas y cláusulas que rigen el llamado, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, sin que pueda alegar en adelante el oferente su desconocimiento. En consecuencia, cualquier modificación, sustitución, alteración o condiciones que consignent los proponentes en la formulación de sus ofertas, que estén en pugna con las mismas y respecto de las cuales no pueda presumirse que encuadra dentro de los supuesto de inadmisibilidad previstas en los Inc. i) y j) del Artículo nominado como “ANÁLISIS DE LAS OFERTAS. ERRORES SUBSANABLES Y CAUSALES DE INADMISIBILIDAD” del presente pliego, serán de ningún valor ni efecto, teniéndose a las mismas por no escritas.

ARTÍCULO 15°.- NOTIFICACIONES Y COMUNICACIONES:

Todas las comunicaciones/notificaciones que se emitan en el marco de la presente contratación serán enviadas vía mail a las casillas declaradas por el oferente en su propuesta, o en su ausencia, en la que obre en la el registro del SIPRO. El solo envío de la notificación/comunicación producirá sus efectos sin necesidad de confirmación. Por ello, será responsabilidad exclusiva del proponente verificar con la frecuencia adecuada la existencia de notificaciones/comunicaciones emitidas por esta Universidad.

ARTÍCULO 16° - PLAZO, FORMA Y LUGAR DE ENTREGA

El servicio deberá ser prestado, en un todo de acuerdo con lo indicado en las especificaciones técnicas. Debiendo cumplir con los días y horarios establecidos. Sin excepción.

ARTÍCULO 17°.- PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS

Las facturas, junto con una copia de los remitos debidamente conformados por las dependencias receptoras de los bienes, deberán presentarse en la Dirección de Compras, sita en el Edificio José Hernández, Rectorado de la Universidad Nacional de Lanús, Calle interna Pablo Nogués S/N°, Remedios de Escalada, Pcia. de Buenos Aires, de Lunes a Viernes, en el horario de 11:00 a 17:00 Hs.; Las facturas electrónicas deberán ser remitidas a la cuenta compras@unla.edu.ar sin excepción, pudiendo enviar por este mismo medio los remitos de entrega respaldatorios de la factura remitida.

Las facturas (“B” o “C”) deberán ser emitidas a nombre de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS, Av. 29 de Septiembre 3901 - (1826) Remedios de Escalada, C.U.I.T. N° 30-68287386-4. Y deberá hacer referencia al N° de expediente y N° de Orden de Compra de que se trata. Se informa que ésta Universidad reviste el carácter de EXENTO frente al I.V.A. e II.BB.

Las facturas deberán estar confeccionadas en un todo de acuerdo con la normativa vigente aplicable en la materia fiscal y tributaria. Su confección deficiente impedirá la liquidación del pago, el cual quedará suspendido hasta la subsanación del defecto.

Dado que la UNLa es agente de retención tanto del Impuesto al Valor Agregado como del Impuesto a las Ganancias, en el caso de que las firmas adjudicatarias cuenten con una exención a dichas retenciones o revistan la condición de agentes de retención de los mencionados tributos, deberán presentar junto con la factura documentación que acredite tal situación, o de lo contrario la UNLa procederá oportunamente a efectuar las retenciones que pudieran corresponder por dichos conceptos. La omisión o cumplimiento deficiente o inoportuno de la carga de acreditar la exención, exclusión o beneficio tributario, impedirá la procedencia de cualquier reclamo tendiente a la devolución de lo retenido.

ARTÍCULO 18°.- FORMA Y CONDICION DE PAGO

La condición de pago es de 10 (DIEZ) días a partir de la recepción definitiva.

La recepción definitiva, se dará una vez finalizado el servicio, y luego de la entrega de la factura respectiva, a mes vencido.

Las facturas se cancelarán con cheque al día, del Banco de la Nación Argentina o del Banco de la Provincia de Buenos Aires, extendido a nombre del proveedor.

LUGAR DE PAGO: Universidad Nacional de Lanús, Edificio José Hernández, pasillo, Ala Oeste, Área de Tesorería, sita en Calle Interna Pablo Nogués S/Nº, Remedios de Escalada, Pcia. de Buenos Aires. Tel. 5533-5600 Int. 5634/5640.

HORARIO DE PAGO: Lunes a Viernes, de 11:00 a 17:00 Hs.

ARTICULO 19° RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO. SEGUROS

La firma adjudicataria asumirá todas las responsabilidades y obligaciones inherentes y derivadas de la relación laboral con su personal, con todas sus consecuencias y serán por su exclusiva cuenta todos los actos que ocasione la ejecución del servicio, incluyendo jornales, aguinaldos, aportes, indemnizaciones pertinentes por accidentes de trabajo, muerte, incapacidad total o parcial, despido ya sea justificado o no, vacaciones, preaviso, salarios caídos o cualquier otra que corresponda o que se encuentre establecida actualmente o que se fije en el futuro, sin exclusión alguna y responderá directamente por los actos u omisiones de su personal, de cualquier índole que sea y que causaren perjuicio a la UNIVESRIDAD NACIONAL DE LANUS y/o terceros cualesquiera sea su naturaleza.

El personal será de responsabilidad exclusiva de la Adjudicataria, quedando sobrentendido que el mismo no tiene ningún tipo o forma de relación de dependencia con la Universidad.

El adjudicatario asumirá todas las responsabilidades inherentes y derivadas de la actividad que desarrolla, liberando a la Universidad de cualquier responsabilidad frente a perjuicios ocasionados por sus incumplimientos respecto a la normativa vigente aplicable en la materia.

Asimismo, será exclusiva responsabilidad del adjudicatario los daños o perjuicios ocasionado durante la prestación del servicio.

IMPORTANTE - SEGURO: A efectos de mantener indemne el patrimonio de la Universidad, el adjudicatario deberá contratar y acreditar la existencia de una **Póliza de Responsabilidad Civil Comprensiva**: La cobertura mínima del seguro por responsabilidad civil extracontractual a terceros será de \$150.000 (Pesos Ciento Cincuenta Mil) por lesiones a otras personas o fallecimiento. En la póliza deberá indicarse explícitamente que la Universidad Nacional de Lanús será considerada, indistintamente, Asegurada o Tercero. La cobertura deberá contemplar la responsabilidad por los hechos u omisiones del contratista y sus sub-contratista, si los hubiere.

ARTICULO 20°.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO - MULTA - RESCISIÓN

Los incumplimientos, según lo preceptuado por los Arts. 126 y siguientes del Anexo del dto. 893/12, harán pasibles a los adjudicatarios/cocontratantes de las siguientes penalidades:

- a. Multa por mora en el cumplimiento del contrato, la que será equivalente al 0,5% del valor de lo satisfecho fuera de término por cada Diez (10) días hábiles de atraso o fracción mayor de

Cinco (5) días hábiles. (Anexo Dto. 893/12 art. 126, Inc. c). La afectación de las multas procederá de conformidad con lo previsto en el Art. 129 del Anexo del Decreto 893/12.

- b. Rescisión parcial o total, con pérdida de la garantía del contrato en proporción a la parte no cumplida (Anexo Dto. 893/12 art. 126, Inc. d). La rescisión procederá por incumplimiento total ó parcial de obligaciones emergentes del presente y de las disposiciones vigentes en materia; y por insolvencia, quiebra ó concurso civil, inhabilitación, fallecimiento del adjudicatario ó disolución de la Sociedad.

La Universidad se reserva el derecho de intimar al oferente, adjudicatario o proveedor incumplidor el depósito en efectivo del importe de la multa o garantía perdida, en la cuenta bancaria que indique y dentro del plazo que a tal efecto le fije. La ejecución de las garantías o la iniciación de las acciones destinadas a obtener el cobro de las mismas, tendrán lugar sin perjuicio de la aplicación de las multas que correspondan o de las acciones que se ejerzan para obtener el resarcimiento integral de los daños que los incumplimientos de los oferentes o proveedores hubieran ocasionado.

La Universidad podrá rescindir el contrato en cualquier momento por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, operándose la efectiva disolución del vínculo contractual cumplidos treinta días desde la fecha en que se notifique fehacientemente a la empresa la rescisión aludida.

ANEXOS

Anexo I – Anexo de Especificaciones del servicio

Anexo II – Formulario Único y Oficial de Oferta.

Anexo III – Declaración Jurada de Habilidad para contratar con el Estado.

Anexo IV - Declaración Jurada de Parentesco y/o Vínculos Comerciales.

La presentación de la oferta significa por parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas, disposiciones y condiciones que rigen el presente llamado, salvo expresa manifestación en contrario.

ANEXO I - ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

1. OBJETO:

Contratación de un SERVICIO DE PREPARACIÓN Y ENTREGA DE MENUES, destinado a niños y niñas inscriptos en el jardín Maternal Azucena Villaflor de la UNLa.

2. DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO:

El plazo de vigencia del presente contrato abarca desde 01 de noviembre hasta el 31 de diciembre.

3. LUGAR DE PRESTACIÓN:

La prestación del servicio se llevará a cabo en el Jardín Maternal Azucena Villaflor ubicado en el predio de la Universidad Nacional de Lanús, sitio en Av. 29 de Septiembre 3901- Remedios de Escalada, Buenos Aires.

4. TIPOS DE SERVICIO:

La prestación comprende el servicio de almuerzos los cuales deberán cumplir con todas las condiciones indicadas en los correspondientes artículos y anexos que forman parte del presente pliego.

La comida se elaborara en la planta y será trasladada con el sistema a granel.

5. MENÚS:

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en los anexos correspondientes y referido a las preparaciones, en los que se establecen las características, cantidades que respeten las pautadas en la fórmula desarrollada en peso neto crudo para cada una de las preparaciones, estándares de calidad para las comidas terminadas y servidas, normas y procedimientos requeridos para cada proceso en la línea de producción y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme a la modalidad Jardín maternal. Asimismo el mosaico con las listas de comidas.

6. MODIFICACIÓN DE LOS MENUS:

a) Los Menús sólo podrán modificarse previa autorización de la Universidad:

- ✓ Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
- ✓ Cuando lo considere conveniente personal directivo del Jardín en virtud de la aceptabilidad de los niños y niñas siempre considerando que no revista un cambio de costo ni valor nutricional.

b) Menús especiales:

- ✓ Se podrá pedir a la empresa alguna modificación en los menús por cambios de estacionalidad. De ser requerido se contemplarán menús especiales como los siguientes:
 - 1) Astringente
 - 2) Celiaquía
 - 3) Intolerancia a la lactosa
 - 4) Alergia a leguminosas o frutas frescas o secas y huevo.

Respecto de los menús para celiaquía, las propuestas se deberán elaborar respetando la compra, el almacenamiento, la elaboración y el servicio reglamentado por el Programa Nacional de Detección y Control de Enfermedad Celíaca y el listado actualizado de alimentos permitidos publicados por el Instituto Nacional del Alimentos dependiente del ANMAT.

Asimismo se deberán incorporar según pedido, los menús específicos (papillas) para niños y niñas de edades comprendidas entre 6 y 7 meses que constan en los mosaicos de menú en anexo.

7. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA PRESTACION ALIMENTARIA:

El adjudicatario se obliga a suministrar todas las prestaciones alimentarias que figuran en este pliego, cumplimentando los parámetros establecidos en el Código Alimentario Argentino.

La temperatura de la comida en el sistema a granel en el momento de la entrega, deberá ser entre 0°C y 5°C. El procedimiento en planta debe garantizar cocción, enfriado rápido a 5°C, transporte refrigerado.

8. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS:

Las cantidades de servicios diarios serán de un mínimo de 10 y un máximo de 30 que se indicarán al prestatario con 24 hs de anticipación a la prestación del servicio. En el caso de los menús para 6 y 7 meses serán de hasta 16 menús diarios.

9. DÍAS DE PRESTACIÓN:

El servicio deberá prestarse de lunes a viernes, excluyéndose fines de semana, feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, jornadas de reflexión y capacitación docente y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinsectación y desratización del jardín.

10. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS:

El horario de entrega o prestación será a las 10.30 hs. en el Jardín maternal Azucena Villaflor.

11. PLANTA ELABORADORA:

- ✓ a) Características: El oferente deberá contar con una planta para la elaboración de comidas, la que deberá poseer equipamiento gastronómico, de forma tal de contar con capacidad de elaboración del 100 % (cien por ciento) de las raciones de comedor que le sean adjudicadas.
- ✓ b) Titularidad y exclusividad: La planta elaboradora con sus instalaciones y equipos podrá ser de propiedad del oferente o de terceros. En este último caso, el instrumento de vinculación jurídica que garantice el uso de la planta para los fines de la prestación del servicio, debe abarcar la totalidad del período de prestación y no deberá contener ninguna cláusula que restrinja el uso específico para el que está habilitada o las obligaciones asumidas por el oferente.
- ✓ c) Dicha planta, sus instalaciones y equipamiento no pueden ser compartidos con otro oferente y/o adjudicatarios de este u otro contrato.
- ✓ d) Habilitación: La planta de elaboración deberá contar con habilitación a nombre del oferente para la elaboración de comidas, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales, competentes en la jurisdicción donde aquella esté ubicada.
- ✓ e) La habilitación de la planta de elaboración de comidas con la que cuenten las empresas deberá corresponder a la planta declarada en la oferta.
- ✓ f) Agua de consumo: Debe cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecida en el C.A.A. (Código Alimentario Argentino- Capítulo 12 art. N° 982).
- ✓ g) Sistema de generación de energía eléctrica: El adjudicatario deberá contar con un sistema propio o contratado de generación de energía eléctrica para no poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.
- ✓ h) Profesional Técnico: El adjudicatario deberá contar con un profesional técnico permanente en la planta elaboradora, durante la duración del contrato, quien será responsable de la actividad y el cumplimiento de las normas establecidas en las Normas de Buenas Practicas manufactureras”. Se entenderá como “profesional técnico” al Licenciado en Nutrición, con incumbencias afines, con título universitario habilitante y acreditando antecedentes profesionales no menores a 12 (doce) meses.
- ✓ i) Cambios de locación y reformas: En caso de requerir el oferente modificar la ubicación de la planta y/o hacerle reformas, deberá informar a la UNLa. La misma controlará que se

mantengan y/o mejoren las condiciones consideradas para la adjudicación, y se reserva el derecho de solicitar modificaciones al proyecto.

12. PLANTA ELABORADORA – VERIFICACIÓN:

- ✓ a) El adjudicatario admitirá la presencia en la planta elaboradora, de aquel agente que designe la UNLa, para fiscalizar la prestación del servicio alimentario, debiendo prestar la más amplia colaboración con dicho agente en todo lo que haga al debido cumplimiento de sus funciones.
- ✓ b) La UNLa podrá fiscalizar en la planta elaboradora el cumplimiento de las Normas de Buenas prácticas de manufactura.

13. VEHÍCULOS:

El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (SENASA, y cualquier otra autoridad nacional, provincial y/o municipal con competencia en la materia).

En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

Requisitos para los vehículos:

- Habilitación municipal para traslado de productos alimenticios, y deberá ser exhibido el número de inscripción en el exterior.
- Todos deberán presentar verificación técnica vehicular y los vehículos que provengan de provincia deberán contar con el apto bromatológico del municipio.
- La unidad de transporte de alimentos -UTA- debe estar separada de la cabina del chofer.
- La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
- El transportista debe poseer libreta sanitaria.
- Los alimentos en el momento del transporte deben estar protegidos.
- El tipo de medio de transporte o recipiente necesario dependerá de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporte.
- Los alimentos se deben transportar en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.
- Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que se distribuyen.

14. REQUISITOS:

El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Mayor de 18 (dieciocho) años de edad.
- ✓ Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada.
- ✓ Ser competente en su cometido. A tales fines **la empresa deberá garantizar que todo el personal que manipule alimentos cuente con el Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos cada dos años**, dictado por la autoridad competente o por un capacitador habilitado por la misma.

15. VESTIMENTA Y ACCESORIOS:

El personal deberá poseer la vestimenta, accesorios y elementos de seguridad adecuada y necesaria para la función que desempeñen.

16. LIBRETAS SANITARIAS y CURSOS DE CAPACITACION:

Todo el personal deberá contar con la correspondiente Libreta Sanitaria habilitante expedida por el Municipio donde se emplace la planta y CURSO DE MANIPULACIÓN HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS.

El adjudicatario deberá presentar todas las Libretas del personal que designe para la realización del servicio, junto con una fotocopia de las mismas así como constancia de realización del Curso de manipulación higiénica de alimentos.

En el caso de designar personal suplente, el adjudicatario dará cumplimiento a los requisitos de este artículo del presente pliego, previo al momento en que dicho personal se presente a cubrir el servicio en el establecimiento.

17. SALUD DEL PERSONAL:

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador padezca, o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, y otra causa que pueda poner en riesgo la seguridad alimentaria.

18. DEPENDENCIA LABORAL:

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del adjudicatario, corriendo por su exclusiva cuenta los salarios, seguros, cumplimiento de las leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio.

Se deja expresa constancia que cualquier vinculación existente entre el adjudicatario y terceras personas que le presten asistencia, sean empleadas o no, será ajena a la UNLa y de exclusiva incumbencia del adjudicatario y sólo generará derechos y obligaciones entre ésta y los terceros contratados.

Por lo tanto, queda debidamente entendido que esta Universidad no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral y/o previsional o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.

19. ELEMENTOS CONTRA INCENDIOS:

A efectos de prevenir incendios, el adjudicatario deberá contar en las plantas de elaboración con matafuegos. La cantidad y tipo de elementos deberán ajustarse a las normas vigentes. Todos los elementos deberán encontrarse permanentemente en perfectas condiciones de uso.

20. HIGIENE:

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene:

- ✓ a) Los desagües de tales sectores e instalaciones, debiendo utilizar productos que no dañen las cañerías y evitando el contacto de dichos productos de limpieza con alimentos y elementos para cocinar.
- ✓ b) Depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- ✓ c) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- ✓ d) Los contenedores isotérmicos que se utilicen para prestar los servicios.

21. HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”:

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de los servicios en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a las autoridades del jardín maternal, un Libro de Órdenes con hojas numeradas e identificadas como: “original”, “duplicado”

las que serán distribuidas de la siguiente manera: Original: Quedará en el libro, Duplicado: Se le entregará al representante técnico a efectos de su notificación.

El Libro de Órdenes será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación. Debiendo quedar el mismo, en custodia de la conducción del establecimiento.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

La Dirección del jardín, tendrá bajo su resguardo los libros que se habiliten a tal fin debiendo permanecer siempre dentro del establecimiento escolar dado que una vez rubricado adquiere carácter de documento público.

22. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES:

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes suscripto, previo a dar comienzo a la prestación, personas con las siguientes facultades:

- ✓ Representante responsable: El adjudicatario deberá designar un representante responsable, con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación, como así también tomar conocimiento de las novedades que le imponga la Dirección del establecimiento educativo.

23. FORMA DE REALIZAR LOS PEDIDOS:

- ✓ a) Inicio del Ciclo Lectivo: Entre las setenta y dos (72) y las cuarenta y ocho (48) horas anteriores al inicio del ciclo lectivo la Dirección de compras indicará a los adjudicatarios la cantidad de servicios para el mismo.
- ✓ b) Modificaciones: La dirección de compras indicará al adjudicatario las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de servicios requiera el establecimiento.
- ✓ c) Garantía de raciones necesarias: El adjudicatario garantizará bajo su responsabilidad que siempre se contará con las raciones necesarias.

24. FISCALIZACION Y CONTROL:

- ✓ a) Objeto: Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización incluyendo, enunciativamente:

I). Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación distribución y cumplimiento de Menús, horarios y cantidades.

II). Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.

III). El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.

IV). El mantenimiento del estado, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y características técnicas de la planta elaboradora, sus instalaciones y equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.

V). El ajuste a las condiciones del presente pliego en todos los aspectos relativos al personal, utensilios, vajilla y elementos contra incendio.

VI). Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros, documentación y elementos a proveer.

VII). Condiciones de higiene y limpieza.

- ✓ b) Control particular: Sin perjuicio de la fiscalización general, se realizarán los siguientes controles particulares, conforme se describe a continuación:

I). La UNLa tendrá a su cargo el control específico de todos los aspectos que hagan a la debida prestación del servicio durante la ejecución del contrato, realizando verificaciones in situ y/o requiriendo documentación o informes. Realizará verificaciones tanto en el establecimiento educativo como en la planta elaboradora así como los aspectos que hacen a la prestación del servicio en el jardín.

II). Todas las fiscalizaciones y/o controles que se efectúen por parte de la UNLa deberán asentarse en el Libro de Órdenes. Las fiscalizaciones deberán registrarse en el Libro de Órdenes y ser comunicadas en forma fehaciente a la UNLa, a fin de que las irregularidades detectadas sean evaluadas y procesadas.

✓ c) Control específico: La UNLa, se encuentra facultada para solicitar a la empresa adjudicataria la suspensión o interrupción de uso y/o entrega de aquellos productos (elaborados o semi-elaborados) que no cumplan con los requerimientos estipulados en el presente pliego para ser incluidos en los Menús.

Para los casos en que la suspensión o interrupción se requiriese sobre productos que a prima facie reúnan condiciones de idoneidad respecto a sus elementales características organolépticas, pero que carezcan de caracteres genuinos o baja calidad de sus materias primas, sólo será autorizada su reincorporación mediante prueba fehaciente que acredite el cese de su deficiencia. De idéntica manera procederá la suspensión para los casos en que fuere comprobada y generalizada la falta de aceptación de los niños.

En ningún caso UNLa será responsable por los incumplimientos contractuales o daños y perjuicios ocasionados a las firmas elaboradoras y/o comercializadoras de productos por su suspensión/interrupción, siendo en última instancia responsable el licitante quien ha contratado insumos deficientes.

La UNLa realizará control microbiológico de las viandas listas para servir de acuerdo lo fijado por el artículo 156 tris de CAA. Los mismos se efectuarán cada 30 días de forma aleatoria.

Hisopado de superficies y manos de personal que interviene en la elaboración y servicio de las viandas. Las mismas se realizarán cada 30 días de forma aleatoria.

Renglón 1: MOSAICO DE MENÚES Y LISTAS (para niños a partir de los 7 meses de edad):

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lista 1	Lista 2	Lista 3	Lista 4	Lista 5	Lista 6	Lista 7	Lista 8	Lista 9	Lista 10
Panaché con Bife	Milanesa con puré de papa y calabaza	Pollo al horno con budín tricolor	Bife con puré	Calabaza rellena con salsa crema de choclo	Milanesa con soufflé de zapallito	Pollo con puré de batata y calabaza	Bife con ensalada de huevo y zanahoria	Ñoquis de papa con salsa de tomate y zanahoria	Pollo con tortilla de zapallitos y queso
Banana	Fruta	Fruta	Fruta	fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Flan de vainilla

Condiciones de preparación:

- Tanto la carne roja como el pollo se trozarán y picarán o desmenuzaran posteriormente.
- Condimentar los purés solos con una cucharadita de aceite por porción.
- No agregar sal a las preparaciones.
- La carne deberá cocinarse a la plancha (sin quemar).
- Se utilizará agua potable para realizar las preparaciones.
- Fruta: Manzana, pera, banana. Mandarina o naranja sin hollejo y sin semillas.

DESCRIPCION DE CADA LISTA:

Lista 1: Panache con bife/ fruta	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Carne nalga/ bola de lomo/ cuadrada	100
Zapallito	80
Calabaza	80
Zanahoria	40
Aceite de girasol	10
Sal fina	0.5
(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	410.5

Lista 2: Milanesa con puré de papa y calabaza/ fruta	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Carne nalga/ bola de lomo/ cuadrada	100
Aceite de girasol	10
Pan rallado	5
Calabaza	80
Papa	80
Sal fina	0.5
(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	375.5

Lista 3: Budín tricolor con pollo/ manzana	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Pollo sin piel	100
Espinaca	100
Calabaza	100
Cebolla	15
Huevo	25
Aceite de girasol	5
Sal fina	0.5
(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	445.5

Lista 4: Bife con puré	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Carne nalga/ bola de lomo/ cuadrada	100
Leche fluida	10
Papa	200
Sal fina	0.5
(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	410.5

Lista 5: Calabaza rellena con salsa de crema y choclo/ fruta	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Calabaza	200
Choclo fresco	50
Leche	100
Harina	10
Manteca	5
Queso fresco	5
Sal	
(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	470.5

Lista 6: Soufflé de zapallito con milanesa/ fruta	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Carne nalga/ bola de lomo/ cuadrada	100
Aceite	5
Pan rallado	5
Huevo	5
Zapallito	200
Huevo	25
Sal	0.5
Fruta(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	521.5

Lista 7: Pollo con puré de batata y calabaza /fruta	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Pollo sin piel	100
Calabaza	80
Batata	80
Aceite	5
Sal	0.5
Fruta(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	365.5

Lista 8: Bife con ensalada de zanahoria cocida y huevo/ fruta	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Carne nalga/ bola de lomo/ cuadrada	100
Zanahoria	100
Huevo	100
Aceite	10
Sal	0.5
Fruta(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	410.5

Lista 9: Ñoquis de papa con salsa estofado/ fruta	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Ñoquis	100
Paleta/ R. beef/ palomita/ tortuguita	50
Tomate fresco 100	100
Cebolla	15
Zanahoria	15
Aceite	15
Sal	0.5
Orégano	c/s
Fruta(manzana, pera, banana, mandarina)	100
Peso total	385.5

Lista 10: Pollo con tortilla de zapallitos/ flan de vainilla	
Ingredientes	Cantidad en gramos neto y crudo
Pollo sin piel	100
Zapallitos	150
Huevo	25
Aceite	5
Sal	0.5
Polvo de flan	2.5
Leche fluida	125
Peso total	408

Renglón 2: MOSAICO DE MENÚS Y LISTAS (Para niños de 6 a 7 meses):

Lista 1	Lista 2	Lista 3	Lista 4	Lista 5
Puré de zapallo	Puré de zapallo y papa	Polenta	Puré de zapallo y zanahoria	Puré de papa y batata
Puré de manzana y banana	Banana pisada	Puré de manzana	Manzana rallada	Puré de manzana

DESCRIPCION DE CADA LISTA:

Lista 1: Puré de zapallo/ Puré de manzana y banana		
Alimentos	PN (gr.)	FC PB ¹ (gr.)
Zapallo	120	199
Aceite	5	5
Manzana	30	36
Banana	30	42

¹ Factor de corrección- Peso bruto

Lista 2: Puré de zapallo y papa/ Banana pisada		
Alimentos	PN (gr.)	FC PB (gr.)
Zapallo	50	83
Papa	70	97
Leche	10	10
Aceite	5	5
Banana	50	75

Lista 3: Polenta/ Puré de manzana		
Alimentos	PN (gr.)	FC PB (gr.)
Harina de maíz	30	30
Leche fluida entera	70	70
Aceite	5	5
Manzana	50	60

Lista 4: Puré de zapallo y zanahoria/ Manzana rallada		
Alimentos	PN (gr.)	FC PB (gr.)
Zapallo	70	116
Zanahoria	60	68
Aceite	5	5
Banana	50	75

Lista 5: Puré de papa y batata/ Puré de manzana		
Alimentos	PN (gr.)	FC PB (gr.)
Papa	80	110
Batata	40	55
Leche	10	10
Aceite	5	5
Manzana	50	60

ANEXO II – FORMULARIO ÚNICO Y OFICIAL DE OFERTA

Cotizar en esta planilla en letra de imprenta y en pesos con IVA incluido:

La cotización debe presentarse únicamente en la presente Planilla de Cotización

Nº RENG	CANT MAXIMA	DETALLE	Precio Unit.	TOTAL
1	1.200	Servicio de preparación y entregas de viandas, para niños a partir de los 7 meses de edad, según Anexo I de especificaciones del servicio.		
2	640	Servicio de preparación y entregas de viandas, para niños entre los 6 y 7 meses de edad, según Anexo I de especificaciones del servicio.		
<u>TOTAL MAXIMO EVENTUAL:</u>				

Son pesos:(Importe en letras) _____

Aceptamos la competencia de los Tribunales Federales en lo Contencioso Administrativo con Asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y hacemos expresa renuncia a otro fuero o jurisdicción.

Esta Propuesta, junto con la aceptación por escrito del Adjudicatario, constituirá un vínculo contractual entre ambas partes una vez integrada la Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato y emitida la Orden de Compra. Entendemos que la Universidad no está obligada a aceptar ni la oferta más baja ni ninguna otra que puedan recibir.

Confirmamos por la presente que esta Oferta cumple con el período de validez y con la Garantía de Oferta requerida por los Documentos de la presente contratación.

Firma Autorizada del Oferente:	
Nombre y Cargo del Firmante:	
Razón Social de la Empresa:	
CUIT N°:	
Dirección, Localidad, Código Postal:	
Teléfono y Fax aptos para notificaciones:	
Correo electrónico apto para notificaciones:	

ANEXO III- DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR CON EL ESTADO (Anexo Dto. 893/12, Art. 236)

Lugar y Fecha,.....

Razón Social:.....

Nº CUIT:.....

1. EL QUE SUSCRIBE, CON PODER SUFICIENTE PARA ESTE ACTO, DECLARA BAJO JURAMENTO, QUE LA PERSONA CUYOS DATOS SE DETALLAN PRECENTEMENTE, ESTA HABILITADA PARA CONTRATAR CON LA ADMINISTRACION PUBLICA NACIONAL, EN RAZÓN DE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DEL ARTICULO Nº 27 DEL DECRETO DELEGADO 1023/2001 Y SUS MODIFICACIONES Y QUE NO ESTA INCURSA EN NINGUNA DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD ESTABLECIDAS EN LOS INCISOS A) A H) DEL ARTICULO 28 DEL CITADO CUERPO LEGAL (Conf. Art. 45 de Ley 26.940 – B.O. 2/6/14).

2. DECLARO BAJO JURAMENTO QUE LOS DATOS OPORTUNAMENTE INCORPORADOS AL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE PROVEEDORES DEL ESTADO (SIPRO) SE MANTINEN VIGENTES E INVARIABLES.

3. DECLARO BAJO JURAMENTO APORTAR AL ORGANISMO CONTRATANTE, CUANDO ME SEA SOLICITADO, TODA LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN RESPALDATORIA QUE LA ACREDITE, EN UN TODO DE CONFORMIDAD CON EL ALCANCE Y LA EXTENSIÓN ESTABLECIDAS EN LOS ARTICULOS Nº 234 Y SIGUIENTES DEL ANEXO DEL DECRETO Nº 893/12 PARA SU INCLUSIÓN EN EL SISTEMA DE INFORMACION DE PROVEEDORES (SIPRO).

4. DECLARO BAJO JURAMENTO APORTAR EN TIEMPO ÚTIL CUANDO ME SEA SOLICITADA LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA LA SINDICATURA GENERAL DE LA NACIÓN (SIGEN) A LOS EFECTOS DE DETERMINAR EL PRECIO TESTIGO PARA UNA CONTRATACIÓN DETERMINADA, SEGÚN FACULTADES ASIGNADAS A DICHO ORGANISMO POR EL ARTICULO Nº 242 INC. A) PUNTO 11 DEL ANEXO DEL DECRETO Nº 893/12.

5. DECLARO BAJO JURAMENTO CONOCER Y ACEPTAR TODAS Y CADA UNA DE LAS CLÁUSULAS QUE CONFORMAN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES, SUS NOTAS ACLARATORIAS Y CUADROS ANEXOS, OBLIGÁNDOME A RESPETAR CADA UNA DE SUS ESTIPULACIONES TANTO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA CUANTO PARA LA EJECUCIÓN DE SU EVENTUAL CONTRATACIÓN. **LA PRESENTE DECLARACIÓN EXIME DE LA PRESENTACIÓN DEL PLIEGO SELLADO Y FIRMADO (Anexo de Dto. 893/12, Art. 64).**

FIRMA:

ACLARACIÓN DE FIRMA:

CARÁCTER EN EL QUE REPRESENTO A LA EMPRESA:

DOMICILIO ESPECIAL:.....

TELEFONO DE CONTACTO:

CORREO ELECTRONICO APTO PARA NOTIFICACIONES:

ANEXO IV - DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y/O VINCULOS COMERCIALES (R.R. N° 140/15).

Lugar y Fecha,.....

Razón Social:.....

N° CUIT:.....

EL QUE SUSCRIBE (CON PODER SUFICIENTE PARA ESTE ACTO) DECLARA BAJO JURAMENTO, QUE LA PERSONA CUYOS DATOS SE DETALLAN PRECEDENTEMENTE, SUS SOCIOS DIRECTOS Y/O REPRESENTANTES LEGALES **SI / NO** (**tachar lo que no corresponda**) MANTIENEN RELACIÓN DE PARENTESCO Y/O RELACIONES COMERCIALES CON TRABAJADORES Y/O FUNCIONARIOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS.

Si declara “SI”, Completar:	
FUNCIONARIO	GRADO DE PARENTESCO / RELACIÓN COMERCIAL

FIRMA:

ACLARACIÓN DE FIRMA:

CARÁCTER EN EL QUE REPRESENTO A LA EMPRESA:

DOMICILIO ESPECIAL:.....

TELEFONO DE CONTACTO:

CORREO ELECTRONICO APTO PARA NOTIFICACIONES: