

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> 75/2020	<u>Ejercicio:</u> 2020
<u>Causa de Contratación Directa:</u> Compulsa Abreviada por Monto - Art. 25, inc. d), Ap. 1 del Decreto Delegado Nº 1023/01 y Art. 14, 15 y 27 Inciso a) del Anexo del Decreto Reglamentario Nº 1030/16.		
<u>Modalidad:</u> Orden de Compra Abierta		

<u>Expediente Nº:</u> 1080/20

<u>Rubro Comercial:</u> Alimentos

<u>Objeto de la Contratación:</u> “Provisión de Bidones de Agua”
--

<u>Costo del Pliego:</u> \$ 0,00

Consultas:

<u>Forma/Lugar</u>	<u>Plazo y Horario de recepción de consultas</u>
Las consultas deberán efectuarse únicamente por escrito a la DIRECCIÓN DE COMPRAS sita en Sede del Rectorado de la Universidad Nacional de Lanús, Edificio José Hernández, Calle Interna Pablo Nogués S/Nº, R. de Escalada o vía mail a compras@unla.edu.ar .	De lunes a viernes de 11.00 a 17.00 hs. Y Hasta el 21 de diciembre de 2020 - 14:00 hs.
	Plazo de comunicación de Circulares Aclaratorias: De lunes a viernes de 11.00 a 17.00 hs. Y Hasta el 22 de diciembre de 2020.

Presentación de Ofertas:

<u>Lugar/ Dirección</u>	<u>Plazo y Horario</u>
La oferta deberá ser remitida vía correo electrónico a compras@unla.edu.ar	De lunes a viernes de 11.00 a 17.00 hs. Y Hasta el 29 de diciembre de 2020 - 14:00 hs.

Acto de Apertura:

Día y Hora de Apertura El 29 de diciembre de 2020, 14:30 hs.
--

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 1030/16, el Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC N° 62/2016, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Disposición ONC N°63/2016; el Manual de Procedimiento para la incorporación y actualización de datos en SIPRO aprobado por Disposición ONC N°64/2016; Ley N° 25.551 de Compra Argentino; Ley N° 25.300 de Fomento para la Micro, Pequeña y Mediana Empresa; Ley N° 22.431 de Protección Integral de los Discapacitados 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:

<http://www.unla.edu.ar/compras-y-licitaciones/informacion-importante>

"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: <https://comprar.gob.ar/Default.aspx> 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/compras-y-licitaciones/compras-vigentes>).

OBSERVACIÓN: Las siguientes Cláusulas Particulares complementan las disposiciones del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (en adelante PUByCG) aprobado por Disposición ONC 63/2016

ARTÍCULO 1º.- PRESENTACIÓN Y VISTA DE LAS OFERTAS. (Complementa a Art. 9 de PUByCG)

Las ofertas deberán remitirse electrónicamente a la casilla compras@unla.edu.ar hasta el día y hora indicada en la carátula del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares como tope de recepción de ofertas. La propuesta deberá estar integrada por los documentos indicados en el Artículo 3º del presente pliego.

En atención a las circunstancias sanitarias actuales, considerando las instrucciones y recomendaciones de las autoridades de aplicación del régimen de emergencia, y a efectos de compatibilizar la modalidad de tramitación a distancia con la transparencia en la gestión, el acta de apertura y el cuadro comparativo serán inmediatamente publicados en la página web oficial de la Universidad (<http://www.unla.edu.ar/compras-y-licitaciones/compras-historicas>). Por iguales razones, se prescindirá del período de vista de ofertas previsto en el Artículo 60 del Anexo del Decreto 1030/16.

ARTÍCULO 2º.- NOTIFICACIONES.

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 el registro del SIPRO. Las comunicaciones/notificaciones se tendrán por notificadas el día en que fueron enviadas, produciendo todos sus efectos sin necesidad de confirmación (conf. Art. 6 del PUByCG, Art. 2, Inc. d) de Disposición ONC N° 62/16). Por ello, será responsabilidad exclusiva del proponente verificar con la frecuencia adecuada la existencia de notificaciones/comunicaciones emitidas por esta Universidad.

La presente disposición no implica renuncia de la Institución a utilizar cualquiera de los otros medios de notificación previstos en el Art. 7 del Anexo del Decreto 1030/16.

ARTÍCULO 3º.- REQUISITOS DE LAS OFERTAS. (Complementa a Art. 13 de PUByCG)

De conformidad con la modalidad de presentación de ofertas establecida en el artículo 1º, los oferentes deberán remitir vía electrónica, a la casilla compras@unla.edu.ar, la siguiente documentación como mínimo:

- ANEXO III - FORMULARIO ÚNICO Y OFICIAL DE OFERTA. Deberá presentar, completo y firmado el formulario correspondiente que se adjunta al presente como Anexo III - Formulario Único y Oficial de Oferta.

- ANEXO I - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, ANEXO II - PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LOS EQUIPOS DE PROVISIÓN DE AGUA (DISPENSERS) y ANEXO IV - DECLARACIÓN JURADA DE PARENTESCO Y/O VINCULOS COMERCIALES. Deberá presentar, completos y firmados los formularios correspondientes que se adjuntan al presente como Anexos I, II y IV.

- ACREDITACIÓN DE PERSONERÍA Y REPRESENTACIÓN. Deberán acompañar el Poder, que posea el firmante de la Oferta, acreditando su personería (en caso de corresponder). Para acreditar debidamente la personería y representación que invoque el firmante, se deberán acompañar los

documentos (Estatuto/Contrato Social con sus modificaciones, 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.

- En caso de corresponder y a efectos de conocer las características técnicas de los productos/servicio ofrecido, deberán acompañar toda aquella documentación complementaria que considere de interés para ilustrar mejor su propuesta, debiendo estar firmada por el representante o titular de la empresa. La documentación accesoria operará de manera subsidiaria. En caso de contradicción entre los datos que el oferente hubiera volcado en los formularios oficiales y la información complementaria/accesoria, esta última será de ningún valor y efecto en cuanto fuere opuesta o inconsistente con los primeros.

ARTÍCULO 4°.- COTIZACIÓN. (Complementa a Art. 16 de PUByCG)

No se aceptarán ofertas por cantidades menores ni calidades inferiores a las solicitadas. Los precios ofertados deberán incluir la totalidad de los materiales/trabajos necesarios para la entrega/cumplimiento de los elementos/productos/servicios, conforme fueron solicitados. Atento lo señalado, no ha de reconocerse, bajo ningún concepto, costos adicionales a los ofertados originalmente.

La cotización deberá comprender el cumplimiento de contrato de conformidad con lo indicado en los Anexos I, II y III del presente pliego. Deberá entenderse que los requerimientos técnicos y formales de este pliego son considerados mínimos y se deberán explicar todas aquellas ventajas y/o facilidades que mejoren las especificaciones solicitadas.

Estas características deberán constar en la propuesta. La Universidad se reserva el derecho a exigir oportunamente a las firmas oferentes o adjudicataria/s, la documentación que respalde las citadas características.

En ningún caso se podrá explicar las características técnicas escribiendo: “de acuerdo a pliego” o similar.

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.

ARTÍCULO 5°.- MONEDA DE COTIZACIÓN. (Complementa a Art. 17 de PUByCG)

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. 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.

ARTÍCULO 6°.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Conforme las previsiones contenidas en el Art. 54 del Anexo del Decreto 1030/16 y Art. 12 del PUByCG, los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura. El plazo de SESENTA (60) días antes aludido se renovará en forma automática por un lapso igual al inicial, y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos al vencimiento de cada plazo.

ARTÍCULO 7°.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS.

Por aplicación de lo previsto en el inc. g) del Art. 50 del Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC N° 62/2016, en el presente procedimiento se prescindirá de la intervención de la Comisión Evaluadora. La verificación del cumplimiento de las exigencias establecidas en las bases del llamado quedará a cargo del área requirente del bien/servicio y de la Dirección de Compras.

A los fines de analizar las ofertas se 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/servicios ofertados y su relación con el precio ofrecido y el plazo de entrega propuesto. Salvo cuando razones debidamente fundadas aconsejaren una solución distinta, de las ofertas en condiciones técnicas y formales de resultar adjudicadas, se seleccionará a la más conveniente en términos económicos o a aquella que comparativamente reportare un beneficio mayor a los intereses de esta Universidad.

Asimismo, según lo previsto en el Inc. g) del Art. 27 del PUByCG, y 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 registrados por esta Universidad, y los antecedentes de incumplimientos de entrega y/o suspensiones, sanciones en la Oficina Nacional de Contrataciones.

MUESTRA PARA EVALUAR PRODUCTO/S.

Si el área técnica interviniente estimara necesario evaluar la calidad de los productos ofrecidos y su correspondencia con las características declaradas, dentro de las 48 hs. posteriores a la apertura de ofertas, se solicitará a los oferentes que ocupen los primeros lugares en el orden de mérito económico y que acrediten, a priori, el cumplimiento de las condiciones formales reglamentarias, una muestra de los productos sobre los que tuviese que realizarse prueba o verificación.

Para evitar la masiva concurrencia de personas, se acordará un día y hora dentro del plazo antes mencionado y el oferente deberá presentarse con la muestra bajo apercibimiento de tener por retirada la oferta.

Las muestras así solicitadas, revestirán carácter de OBLIGATORIAS, SIN CARGO Y SIN DEVOLUCIÓN.

Las muestras deberán indicar en forma visible los datos del procedimiento de selección al que correspondan, la identificación del oferente y el renglón al que corresponde.

Como constancia de su recepción, se extenderá un recibo en original y copia. El original será agregado al expediente entregándose al oferente la copia.

Las muestras serán analizadas por el Laboratorio de esta Universidad, y serán desestimadas las ofertas cuyas muestras no alcancen los valores mínimos exigidos en los Artículos 983 y concordantes de la Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007 (CAA).

ARTÍCULO 8°.- MODALIDAD -ORDEN DE COMPRA ABIERTA.

La presente contratación se realizará bajo la modalidad "*Orden de Compra Abierta*" (Arts. 111 y ss. del Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC N° 62/2016).

Al momento de emitir la Orden de Compra, la misma se hará por el valor unitario adjudicado. La empresa que resulte adjudicataria, deberá facturar, conforme lo previsto en el Art. 12° del presente pliego, lo que resulte de las solicitudes de provisión emitidas en dicho período y a los valores unitarios que consten en la orden de compra.

Durante la vigencia de la contratación, y con la frecuencia y antelación establecidas en el Anexo I del presente pliego, se emitirán las Solicitudes de Provisión en las que se fijarán las cantidades exactas de Bidones que deberán entregarse, indicando asimismo los días, horarios y ubicaciones.

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. Art. 115 del Manual de Procedimiento del Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional aprobado por Disposición ONC N° 62/2016).

ARTÍCULO 9°. DURACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato se extenderá por un período de 12 meses o hasta consumir la cantidad máxima eventual establecida en el presente pliego. Respecto al inicio, se informa con carácter de estimación, que su vigencia se extenderá desde el 1° de Febrero de 2021.

ARTÍCULO 10°.- INCORPORACIÓN EN EL SISTEMA DE INFORMACIÓN DE PROVEEDORES (COMPR.AR).

No podrán resultar adjudicados aquellos oferentes que no estuvieran inscriptos en el SISTEMA DE INFORMACION DE PROVEEDORES DEL ESTADO – COMPR.AR 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 (Conf. Art. 66, Inc. a) de Decreto N° 1030/16).

La Dirección de Compras verificará en el Sistema de Información de Proveedores, el estado en que se encuentra cada uno de los oferentes y, en su caso, comunicará que realicen las gestiones necesarias ante la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES para que se encuentren incorporados y con los datos actualizados al comienzo del período de evaluación de las ofertas o bien al momento de la adjudicación en los procedimientos en que no se realice dicha etapa. En caso de no revestir calidad de "inscripto" deberán dirigirse a la página <https://comprar.gob.ar/Inscripcion.aspx>.

ARTÍCULO 11°.- ENTREGA. (Complementa a Art. 43 de PUByCG)

La mercadería deberá entregarse en los predios que la UNLa, posee en Av. 29 de Septiembre 3901, y en Av. Hipólito Yrigoyen 5682, Remedios de Escalada, Provincia de Bs. As., en las distintas dependencias que se indiquen en cada solicitud de provisión que se emita. En oportunidad de efectuar la primera entrega, deberán entregarse también los dispensers (cantidad aproximada 56); de lunes a viernes de 11:00 a 17:00 hs. con remitos, en los cuales deberán constar, indefectiblemente, los números de orden de compra y de expediente al que

pertenezca la entrega, junto con el detalle de la cantidad de bidones entregados, y la firma y aclaración de la persona que recibe los mismos.

La distribución estará a cargo del adjudicatario, debiendo tomar los recaudos necesarios para que los productos sean entregados de manera adecuada. Fletes, acarreos y descarga por cuenta del adjudicatario

ARTÍCULO 12.- RECEPCIÓN - FACTURACIÓN. (Complementa a Art. 46 de PUByCG)

La recepción definitiva parcial (mensual) se otorgará dentro de los primeros DIEZ (10) días del mes inmediato posterior a aquel en el que se ejecutó la prestación que se recibe. Para que el servicio esté en condiciones de recibirse definitivamente, el adjudicatario deberá haber dado estricto cumplimiento a la obligación de presentar semanalmente los remitos o documentación equivalente en la que conste la efectiva entrega de los bidones requeridos en las solicitudes de provisión emitidas. Asimismo, deberá acompañar:

- Nómina del Personal que prestará servicio durante el mes siguiente aquel en el que se ejecutó la prestación que se recibe, indicando CUIL, Nombre y Apellido, suscripta por el representante del adjudicatario.
- Copia de Certificado de cobertura de ART vigente, con su correspondiente listado y cláusula de no repetición.
- Copia del Certificado de cobertura de Seguro de Vida Colectivo Obligatorio.
- Constancia de pago y/o vigencia del Seguro de Responsabilidad Civil (Según lo indicado en el Art. 18º del presente pliego) cuando su vigencia estuviera sujeta a pagos periódicos. El adjudicatario quedará eximido de presentar mensualmente dicha documentación, cuando en su primer presentación se acredite el pago completo de la prima y la vigencia de la cobertura sea igual o superior al plazo de vigencia de la contratación (conf. Art. 9º del presente pliego).

Una vez otorgada la recepción definitiva, a cargo del Área de Intendencia, y reunidas las exigencias documentales antes establecidas, se cursará comunicación al adjudicatario poniendo en su conocimiento tal circunstancia y emplazándolo a confeccionar y presentar la factura correspondiente dentro de los 2 días hábiles de emitida la notificación. **Serán rechazadas todas las facturas que se pretendan entregar/remitir cuando no se hubiere realizado la entrega del bien o ejecución del servicio contratado y aquellas que tengan fecha anterior a la de la recepción definitiva.**

Las facturas electrónicas deberán ser remitidas a la cuenta compras@unla.edu.ar sin excepción o presentadas en la Dirección de Compras, sita en el Edificio José Hernández, Rectorado de la Universidad Nacional de Lanús, Calle interna Pablo Nogués S/Nº, Remedios de Escalada, Pcia. de Buenos Aires, de Lunes a Viernes, en el horario de 11:00 a 17:00 Hs.

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 13º.- PLAZO DE PAGO. (Complementa a Art. 47 de PUByCG)

La condición de pago es de 10 (DIEZ) días a partir de la presentación de la/s factura/s, conforme lo dispuesto en el artículo precedente, y siempre que se hubiere otorgado la recepción definitiva.

Las facturas se cancelarán por transferencia bancaria a la cuenta designada por el adjudicatario, respecto de la cual deberá acreditar su titularidad remitiendo la constancia oficial de CBU emitida por el banco donde la cuenta esté radicada. Asimismo, el adjudicatario deberá remitir completo y firmado el "FORMULARIO AUTORIZACIÓN TRANSFERENCIAS DE PAGOS A CUENTAS BANCARIAS" que oportunamente proveerá la Universidad, por el que autorizará a la cancelación de todo pago a través del mecanismo electrónico de transferencia y a la retención del importe correspondiente a los gastos que ocasionen las mencionadas

transferencias bancarias (según lo dispuesto por la Resolución Rectoral N°1850/13, sus complementarias y modificatorias; 4%0 - cuatro por mil del importe facturado).

ARTÍCULO 14°.- ALTA EN EL PADRON ÚNICO DE ENTES. (Complementa a Art. 33 de PUByCG)

Considerando la forma, condición y canal de pago dispuesto en el artículo precedente, deviene inaplicable lo previsto en el Art. 33 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 15°.- RESPONSABILIDAD DE LOS COCONTRATANTES.

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 UNIVERSIDAD 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.

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 \$500.000 (Pesos Quinientos 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.

ARTÍCULO 16°.- JURISDICCIÓN.

Todas las cuestiones derivadas del presente procedimiento quedarán sujetas a la competencia de los Tribunales Federales en lo Contencioso Administrativo con Asiento en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, entendiéndose que la sola presentación de la propuesta implica expresa renuncia del oferente/contratante a otro fuero o jurisdicción.

ANEXOS

Anexo I - Anexo de Especificaciones Técnicas.

Anexo II - Procedimiento de Limpieza y sanitización de los equipos de provisión de agua (dispensers).

Anexo III - Formulario Único y Oficial de Oferta.

Anexo IV - Declaración Jurada de Parentesco y/o Vínculos comerciales

LOS OFERENTES, EN FORMA OBLIGATORIA, DEBERÁN PRESENTAR LOS 4 -CUATRO- ANEXOS DEL PRESENTE PLIEGO, DEBIDAMENTE COMPLETOS EN TODOS SUS CAMPOS Y SUSCRIPTOS POR QUIEN POSEA LA REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.

ANEXO I – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

1. OBJETO

Provisión de bidones de agua de 20 lts. Calculando un consumo promedio de 583 bidones mensuales.

Cantidad máxima de Bidones: 7.000 bidones

Según la frecuencia de entrega detallada seguidamente, con 24 horas de anticipación, se notificará al adjudicatario la cantidad precisa de bidones que deberá descargar en cada una de las dos oportunidades previstas a continuación.

Frecuencia de entrega: 2 VECES POR SEMANA (martes y viernes) en el predio de Av. 29 de Septiembre 3901 y 1 VEZ POR SEMANA (martes) en el predio de Av. Hipólito Yrigoyen 5682. Estos días podrán ser modificados, previo acuerdo con el área de Intendencia, en cuyo caso podría ser solicitada una entrega inmediata.

Lugares en donde se debe entregar:

- Predio Av. 29 de Septiembre 3901: Edificios: José Hernández (PB y PA), Hernández Arregui (Gimnasio; Dir. De Mantenimiento y Portería Pablo Nogués Norte), Manuel Ugarte (Oficina de Limpieza ala este), Estudio de Grabación Santos Discepolo, Lola Mora, Homero Manzi, Ortega Peña, Juana Azurduy (Planificación Física) y Jardinería

Predio Av. Hipólito Yrigoyen 5682: Edificio Abremate (PB y PA), Libros del Sur, Megafón (PA), Megafón PB- TV, Megafón PB, Escuela F. Vallese y puesto policial.

La información que antecede se consigna al solo efecto ilustrativo, y no implica la renuncia de la Universidad a modificar, agregar o suprimir lugares de entrega, siempre que ello no desnaturalice el objeto de la contratación. En el presente anexo se incorpora un detalle de los sitios en los que se ubicarán los dispensers indicando una estimación de los bidones que usualmente se consumen en cada locación.

DECLARAR LA CANTIDAD DE BIDONES DIARIOS MÁXIMOS, QUE PUEDEN PROVEER, CADA UNO DE LOS DOS DIAS DE LA SEMANA, QUE DEBEN EFECTUAR LA ENTREGA.

Máximo declarado por el oferente: _____ bidones diarios

2. DIPOSICIONES VARIAS

La empresa que resulte adjudicataria deberá:

➤ Entregar en comodato los dispenser frio-calor, que serán 56 aproximadamente. Pudiendo esta Universidad solicitar dispenser adicionales en casos particulares, los cuales deberán entregarse dentro de las 72 horas. Los equipos deberán estar siempre en óptimas condiciones de uso, en caso de presentar algún desperfecto, deberán ser reemplazados dentro de las 48 horas de informados los mismos.

Se entregara un listado detallando los sectores en los que deberán ser colocados los dispensers y en base a este listado se deberá dejar el registro correspondiente de los bidones entregados.

➤ Efectuar mensualmente la limpieza y mantenimiento de los dispenser, según procedimiento que se detalla en el Anexo II del Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Se deberá entregar un remito firmado por cada área certificando la realización de la misma. En el caso de los dispenser de uso común ubicados en los pasillos, la limpieza deberá ser coordinada previamente con el Área de Intendencia.

- Presentar en forma semanal, al área de Intendencia, la documentación por la que se acredite la efectiva entrega de los bidones requeridos (cabe aclarar que esta información es de suma importancia, dado que en función de esto se pedirá la cantidad de bidones de la semana siguiente de la entrega). La conformidad de las entregas diarias será dada por cada sector en los que se encuentren los dispensers, para aquellos que se encuentren en espacios comunes, será dada por el área de intendencia, la conformidad semanal también será dada por el Área de Intendencia.
- El agua envasada para consumo debe ajustarse a las previsiones contenidas en el Artículo 983 del CAA (Código Alimentario Argentino) que se reproduce en el presente pliego.
- El proveedor deberá presentar en forma mensual análisis Microbiológico y en forma semestral análisis Físico – Químico, ambos realizados en un laboratorio certificado según C.A.A.

Se informa que el Laboratorio Varsavsky de ésta Institución cuenta con dicha certificación, por lo cual, el adjudicatario, podrá optar por realizar los análisis solicitados en la Universidad.

- A efectos de verificar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente pliego, la Institución podrá ejercer el derecho, si lo cree conveniente, de analizar el agua entregada, como así también auditar las instalaciones y planta de tratamiento en la que el agua sea envasada.

La UNLa se reserva el derecho de rescindir el contrato, en caso de que la adjudicataria no cumpla con la reglamentación vigente según CAA.

Código Alimentario Argentino

Artículo 983 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007)

“Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen Subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo. La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes. Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21 °C.

Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:

1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aireación y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.
4. La cloración, aireación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.

Características físicas:

Turbiedad, máx.: 3 NTU;

Color máx.: 5 Escala Pt-Co;

Olor: característico.

Características químicas:

pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0 - 9,0.

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH₄⁺) máx.: 0,20 mg/l;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Boro (B) máx.: 0,5 mg/l;

Bromato máx.: 0,01 mg/l;

Cadmio (Cd) máx. 0,01 mg/l;

Cianuro (CN⁻) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;

Cloro residual (Cl) máx. 0,5 mg/l;

Cloruro (Cl⁻) máx.: 350 mg/l;

Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l;
Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;
Fluoruro (F-) máx.: 2,0 mg/l;
Hierro (Fe) máx.: 2,0 mg/l;
Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;
Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;
Níquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;
Nitrato (NO₃-) máx.: 45 mg/l;
Nitrito (NO₂-) máx.: 0,10 mg/l;
Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;
Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;
Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;
Sólidos disueltos totales, máx. 1500 mg/l;
Sulfatos (SO₄=) máx.: 500 mg/l

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella. Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l. (Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012):

Prorrogase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio “Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina - Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas” cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.

Características Microbiológicas:

Bacterias coliformes: NMP a 37 °C -48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.

Escherichia coli: ausencia en 100 ml.

Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.

Bacterias mesófilas (APC -37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.

Contaminantes orgánicos:

THM, máx.: 100 ug/l;

Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;

Clordano, máx.: 0,30 ug/l;

DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;

Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;

Lindano, máx.: 3,00 ug/l;

Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;

2,4 D, máx.: 100 ug/l;

Benceno, máx.: 10 ug/l;

Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;

1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;

1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;

Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;

2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;

Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;

1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;

Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;

1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;

Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;

Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;

Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;

Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;

Paratión, máx.: 35 ug/l;

Malatión, máx.: 35 ug/l.

Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código. Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:

1) Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.

2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con níqueladas, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.

3) Con tapas -rosca de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado. En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo

que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 25 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente. Aquéllas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo. En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos:

a) La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.

b) Marca registrada.

c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.

d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.

e) Opcionalmente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.

f) Número de registro del producto y del establecimiento otorgados por autoridad sanitaria competente.

g) Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión “Consumir preferentemente antes de...”, llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

Este valor deberá ser establecido por el fabricante.

h) Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

i) La indicación “Gasificada” cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados “Soda” o “Soda en botellas”. Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural. No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.

En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.

Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:

1) Lugar y/o situación de la captación del agua.

2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.

3) Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción.

Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.

Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94) “-CONDICIONES Y EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS:

Objeto: En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.

Definiciones:

Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.

Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.

Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.

Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

Requisitos para los Establecimientos: El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. Los reservorios deben ser cerrados, con materiales

resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación. Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza. Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.

La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra puertas automático y preferiblemente ser presurizada. Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases. La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios.

Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.

Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierrapuertas. El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.

Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.

Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio. Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.

Requisitos de Higiene:

Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado. Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía.

El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60 °C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenolftaleína. Los envases llenos deben ser inspeccionados. El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.

Controles:

Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote”.

Consumo Promedio Semanal por sector.

PREDIO AV. 29 DE SEPTIEMBRE	CANT. Dispenser	CONS. PROMEDIO Bidones
Relaciones Laborales	1	3
DiPEG	1	1
DRC	1	2
Secretaría de Ciencia y Técnica	1	2
Pasillos	2	40
Teatro Cátulo Castillo	1	3
Rectorado PA Cocina	1	4
Rectorado PB Corredor Norte	1	6
Rectorado PB Corredor Sur	1	2
Sala de Profesores	1	1
Instituto de Justicia y Derechos Humanos	1	1
Bedelia	1	2
Dpto. De. Sa. Co.	2	5
Librería	1	1
Cooperación y Servicio Público	2	3
DEP	1	2
Audiovisión	1	3
Office de Limpieza ala este	1	1
Dpto. Humanidades y Artes	3	6
Vicerrectorado - PA	1	3
Sec. Académica - PB	1	9
Coordinación de Ingreso	1	1
Dpto. Planificación y Políticas Públicas	2	4
Dpto. Desarrollo Productivo y Tecnológico	3	6
Gimnasio (H. Arregui)	1	2
Dir. De Mantenimiento (H. Arregui)	1	5
Planificación Física (Juana Azurduy)	1	1
Lola Mora	1	1
Estudio de Grabación (Santos Discepolo)	1	1
Homero Manzi	1	2
Tribunal Experimental (Ortega Peña)	1	1
Portería Pablo Nogués Norte	1	1
Jardinería	1	1
TOTAL:	42	126

PREDIO AV. HIPOLITO YRIGOYEN	CANT. Dispenser	CONS. PROMEDIO Bidones
Abremate	5	4
Libros del Sur (Ex-Talleres)	3	3
F. Vallese	2	3
Megafón PA	1	4
Megafón PB - TV	1	1
Megafón PB	1	1
Portería	1	1
TOTAL:	14	17

ANEXO II – PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION DE LOS EQUIPOS DE PROVISIÓN DE AGUA (DISPENSERS).

El presente procedimiento posee carácter de sugerencia y ha sido elaborado en base a criterios técnicos y objetivos de conformidad con la normativa vigente y aplicable en la materia.

El proveedor podrá presentar su propio procedimiento, cuya aprobación quedará sujeta a la verificación del área técnica interna al cumplimiento de la mencionada normativa. La Universidad se reserva el derecho de rechazar en todo o en parte la propuesta confeccionada, en cuyo caso intimará al adjudicatario a su corrección, reemplazo o integración en un plazo no superior a los 5 –cinco - días.

Respecto de los productos que se utilizaran para el procedimiento, el proveedor deberá presentar las fichas técnicas correspondientes de los mismos y los certificados de aprobación por los entes regulatorios.

Si en el futuro llegasen a cambiar los productos utilizados deberán informar a la UNLa debiendo cumplimentar los requisitos antes mencionados.

1º) Limpieza

- a) Retirar el bidón de agua que se encuentra en el dispenser.
- b) Vaciar el depósito en el caso que haya quedado agua al retirar el bidón.
- c) Aplicar agente de limpieza aprobado por las agencias oficiales de control (ANMAT y Senasa correspondientes al área domisanitarios).

De acuerdo a las dosis de y concentraciones de uso sugeridas por el elaborador del producto para cada caso de limpieza en particular (<http://www.anmat.gov.ar/Domisanitarios/Domisanitarios.asp>: Se entiende por producto domisanitario a aquellas sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, desinfección o desinfectación, para su utilización en el hogar, y/o ambientes colectivos públicos y/o privados.

- d) Efectuar trabajo mecánico mediante cepillo de cerdas plásticas, verificando que no queden áreas del recipiente sin ser sometidas a la acción mecánica de limpieza.
- e) Enjuagar con agua potable de manera tal de eliminar toda presencia del agente de limpieza.
- f) Repetir la acción del punto e) las veces que sea necesario para que se cumpla la correcta eliminación del agente de limpieza.
- g) Aplicar el desinfectante adecuado (según ANMAT) para la desinfección del recipiente, dejar actuar el tiempo correspondiente de acuerdo a las características del producto utilizado.
- h) Efectuar el enjuague o no de acuerdo a las características del desinfectante utilizado.
- i) Colocar nuevamente el bidón de agua habiendo previamente:
 - a) Lavado el pico y toda la zona que este en contacto con el dispenser realizando la acción mecánica mediante cepillo de cerdas plásticas o rejilla sintética que no deje pelusas en la superficie con el agente de limpieza adecuado en las concentraciones de uso que indiquen las instrucciones del fabricante del producto para cada caso en particular.
 - b) Realizar el enjuague con agua potable.
 - c) Repetir el procedimiento de enjuague las veces necesarias para la eliminación total del agente de limpieza.
 - d) Aplicar el desinfectante apropiado en las concentraciones que indiquen las instrucciones del elaborador del producto.
 - e) Realizar enjuague o no de acuerdo a las instrucciones de uso del elaborador del producto utilizado.
- f) Tomar el bidón de manera tal de no tocar con las manos u otro elemento el pico del bidón y la zona en contacto con el dispenser y proceder a la colocación del bidón en el dispenser.

.....
Firma y Aclaración del Proveedor

ANEXO III- FORMULARIO UNICO 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 Unitario	Total
1	7.000	Bidones de agua envasada x 20 lts., según anexo I de especificaciones técnicas.		
<u>TOTAL MÁXIMO EVENTUAL (IVA Incluido):</u>				

(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.)

Son pesos (IVA INCLUIDO):(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, en caso de ser requerida en 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 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: