

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Procedimiento de selección: **Contratación Directa por Compulsa Abreviada 19/2024**

Clase: Sin Clase

Modalidad: Sin Modalidad

Motivo contratación directa: Urgencia

Encuadre Legal: Decreto Delegado N° 1023/01

Expediente: EX : 13733/2023

Objeto de la contratación: Servicio de provisión raciones alimentarias para elaborar viandas para el Comedor Universitario CENTRAL

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	Portal Compras (http://compras.mdp.edu.ar) y Diag. Juan B. Alberdi N° 2695, 3° Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires	Dirección:	Portal de Compras (http://compras.mdp.edu.ar) y Diag. Juan B. Alberdi N° 2695, 3° Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires
Plazo y horario:	Hasta la fecha y horario de finalización de presentación de ofertas	Plazo y horario:	Hasta la fecha y horario de finalización de presentación de ofertas
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	Diagonal Juan B. Alberdi N° 2695, 3° Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires	Lugar/Dirección:	Diagonal Juan B. Alberdi N° 2695, 3° Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires
Fecha de inicio:	13/03/2024	Día y hora:	21/03/2024 a las 11:00 hs.
Fecha de finalización:	21/03/2024 a las 11:00 hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	Por la provisión de RACIONES ALIMENTARIAS para elaborar VIANDAS, incluyendo plato principal, pan, postre y aderezos (condimento para ensalada, queso rallado, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, según corresponda) y logística para el COMEDOR CENTRAL, conforme al Anexo de Especificaciones Técnicas.	UNIDAD	80.000,00

CLAUSULAS PARTICULARES

1. CONSULTA Y RETIRO DE PLIEGOS:

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

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

c) En el Portal de Compras de la UNMDP: <http://compras.mdp.edu.ar>.

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

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

ACLARACIONES AL PLIEGO:

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

2. NORMAS LEGALES DE APLICACIÓN: La presente contratación se regirá por el Decreto Delegado N° 1023/01 y sus modificaciones, por el Reglamento de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional de Mar del Plata aprobado por la Ordenanza del Consejo Superior (OCS) N° 370/13 (modificado por OCS N° 2524/2017, 1576/2020 y 217/2023), Ley 27.437 de Compre Argentino, Decreto 312/10 (Sistema de protección integral de discapacitados) y demás normas concordantes y/o consecuentes de aplicación.

3. CONDICIONES DE ENTREGA Y PAGO:

LUGARES DE ENTREGA: La provisión se efectuará en el **COMEDOR CENTRAL** sito call R. Peña N° 4020. El precio cotizado deberá incluir todos los costos hasta la entrega de los bienes en su destino final. Estará a cargo del adjudicatario: el flete, la descarga y la estiba en los lugares indicados por el área destinataria, dentro del predio de la Universidad.

DÍAS Y HORARIOS: El servicio se cumplirá a demanda de la Universidad dentro de los días hábiles, en los siguientes horarios: turno mañana de 8 a 10.30 horas y/o turno tarde de 16 a 18.30 horas, pudiéndose ampliar los días y horarios, mediante acuerdo de las partes y a exclusiva opción de LA UNIVERSIDAD.

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

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

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

PLAZO DE PAGO: 15 DIAS CORRIDOS.

OPCIÓN PAGO ANTICIPADO: Con la autorización del Comedor Universitario, conforme a las cantidades que se estiman consumir en el período, podrá utilizarse la opción de pago anticipado total o parcial. En tales casos, junto con la factura y la constancia de CBU, el adjudicatario deberá presentar en la DIRECCIÓN DE SUMINISTROS (compras@mdp.edu.ar) como contragarantía de anticipo, una póliza de seguro de caución digital por el monto a anticipar, a satisfacción de la UNMDP y conforme a la Cláusula 6. El pago anticipado será dentro de los cinco (5) días hábiles de presentada la documentación de manera conforme. La póliza será devuelta una vez emitida la Recepción Definitiva de las unidades abonadas anticipadamente.

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

- a. LA COTIZACIÓN, según lo establecido en cláusula N° 5
- b. C.U.I.T., fotocopia simple de inscripción
- c. CONSTITUIR DOMICILIO
- d. DECLARACIÓN JURADA adjunta, debidamente completa y firmada.

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

PRESENTACIÓN DE OFERTAS POR E-MAIL: No es un Trámite Simplificado, no se admiten ofertas por correo electrónico o fax.

5. COTIZACIÓN: SE COTIZARÁ PROPONIENDO UN ÚNICO IMPORTE POR RACIÓN EN CADA RENGLÓN, SEGÚN PLANILLA DE COTIZACIÓN ADJUNTA. El oferente deberá considerar todo aquello que, sin estar especificado, sea necesario para la correcta ejecución de la provisión. La cotización deberá estar **FIRMADA** (por titular, representante legal o apoderado, adjuntando la documentación que lo acredite) **con aclaración de firma o sello.**

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

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

6. GARANTÍAS:

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

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

GARANTÍA DE ANTICIPO: Será por el 100% del monto a anticipar, y expedida por una Compañía de Seguros debidamente autorizada. La póliza será devuelta una vez emitida la conformidad de recepción (Acta de Recepción Definitiva) de los bienes/servicios. Sólo se admitirá como Garantía o Contragarantía de Anticipo, la Póliza de Seguro de Caucción (física o digital).

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

Póliza de Seguro de Caucción Digital: cumpliendo al menos una de las siguientes alternativas:

- con firma digital del Escribano Público y (en caso de extraña jurisdicción) del Colegio Profesional
- con procedimiento de verificación online
- con firma digital y acreditación de personería del representante legal de la Cía. Aseguradora.

La impresión en papel de la Póliza de Seguro de Caucción Digital, no es suficiente para que quede debidamente integrada la Garantía o Contragarantía de Anticipo. El proveedor deberá enviar el original por correo electrónico a compras@mdp.edu.ar para su verificación.

7. MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: El oferente mantendrá la oferta por el plazo de **30 (TREINTA)** días corridos contados desde la fecha de apertura, período que se considerará automáticamente prorrogado por un lapso igual al inicial y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara fehacientemente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos al vencimiento de cada plazo.

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

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

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

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

10. MODALIDAD: La Universidad emitirá una Orden de Compra por el total de la contratación al precio adjudicado, pero efectuará los requerimientos a medida de su necesidad.

El requerimiento en menor cantidad a la establecida en la Orden de Compra o el no requerimiento de la provisión durante la vigencia del contrato, no generará ninguna responsabilidad para la Universidad y no dará lugar a reclamo indemnizatorio a favor del proveedor. Las cantidades son APROXIMADAS.

11. VIGENCIA DEL CONTRATO: CUATRO (4) MESES, desde la emisión de la Orden de Compra o hasta que se agoten las cantidades adjudicadas, lo que ocurra primero. La constatación de la reducción de los precios de mercado de lo adjudicado, podrá determinar en cualquier momento la rescisión del contrato, sin culpa de ninguna de las partes, siempre que el proveedor no aceptase cumplir la prestación al nuevo valor.

POSIBILIDAD DE PRÓRROGA: A opción de la Universidad y con acuerdo del adjudicatario, se podrá extender el plazo contractual por un período igual a la vigencia del Contrato original o por un término menor, teniendo en cuenta las cantidades máximas de la Orden de Compra inicial. En caso de optarse por la prórroga, la Universidad podrá consensuar los precios estipulados en la Orden de Compra con el proveedor a los fines de adecuar dichos precios a los valores de mercado. Aprobada la prórroga por el correspondiente acto administrativo, se emitirá una nueva Orden de Compra por el nuevo período, con los nuevos valores consensuados, pero en las mismas condiciones de la contratación original.

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

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

Aquella empresa que tenga personas contratadas con discapacidad, al momento de la oferta deberá acreditarlo documentadamente, indicando si ocupa personal en esa situación y el porcentaje de ocupación. Se dará preferencia a oferentes que cuenten con local habilitado en el Partido de General Pueyrredón.

PUBLICIDAD DE LAS ADJUDICACIONES: La Universidad publicará las adjudicaciones en su sitio web www.mdp.edu.ar, enlace "[Compras y Contrataciones](#)" y luego "[Publicidad de Adjudicaciones](#)".

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

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

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

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

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

18. MANIPULEO DE LOS PRODUCTOS: Todos los insumos, utensilios, vehículos y demás equipamiento necesario para efectuar el abastecimiento, como así mismo el manipuleo de los alimentos, deberá realizarse bajo estrictas condiciones de aseo, con productos de primera calidad y ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Nacional, el Reglamento del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y toda otra normativa vigente que sea de obligación.

La Universidad tendrá la facultad de visitar las instalaciones, equipos y vehículos que utilice el proveedor a fin de constatar la calidad e higiene en los procesos de elaboración.

Los vehículos afectados al transporte de productos cárnicos y víveres perecederos varios, deberán garantizar el transporte de los productos sin romper la cadena de frío. Los vehículos afectados al transporte de carne y productos, deberán estar habilitados a esos efectos.

Todos los productos serán entregados con envases que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación, que eviten el contacto del mismo con el medio ambiente.

La constatación de productos en mal estado dará lugar a la rescisión inmediata de la contratación con culpa del proveedor con la penalidades emergentes con más las acciones indemnizatorias a que hubiera lugar.

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

20. EXCLUSIVIDAD: El proveedor tendrá la exclusividad para la provisión de los bienes/servicios de los renglones por los que resulte adjudicatario durante el periodo de vigencia de la contrata.

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

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

- HABILITACIÓN MUNICIPAL acorde al tipo de establecimiento.
- Fotocopia simple del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS que acredite haberse capacitado en la manipulación higiénico-sanitaria. Esta condición es obligatoria para el titular y/o empleados dedicados a la elaboración, distribución, fraccionamiento, depósito, venta y transporte de alimentos de elaboración propia destinados al consumo humano, que es objeto de esta contratación.
- Cualquier otra habilitación, inscripción o condición exigida por la reglamentación municipal, provincial o nacional en materia de higiene y salubridad vigente a la fecha de la convocatoria de ofertas, **salvo la que se detalla a continuación, que será exigible a los adjudicatarios:**
- Dentro de los cinco (5) días hábiles de notificada la adjudicación, los adjudicatarios deberán presentar las constancias de poseer vehículo habilitado para el transporte de sustancias alimenticias.

ANEXO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Se informa a continuación el menú mensual, con las especificaciones correspondientes para la entrega de la materia prima para su elaboración en el Comedor Central. Se pueden modificar entre las partes variaciones del menú dentro de lo solicitado. Cualquier modificación deberá ser consensuada con el Director y/o Jefe de Cocina del Comedor.

I) Menú MENSUAL

PRIMERA SEMANA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
RAVIOLES CON BOLOGNESA	SUPREMA DE POLLO A LA SUIZA C/ENSALADA	FILET DE MERLUZA CON PAPAS	GUISO DE LENTEJAS	TARTA DE JAMÓN Y QUESO C/ENSALADA
HAMBURGUESAS VEGETARIANAS GRATINADAS C/ENSALADA	TARTA DE VERDURA C/ENSALADA	SOUFLE DE CALABAZA C/ENSALADA	PIZZETA VEGETARIANA C/ENSALADA	GUISO C/ARROZ Y VEGETALES

SEGUNDA SEMANA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ÑOQUIS CON ESTOFADO	MILANESA DE CARNE A LA NAPOLITANA C/ENSALADA	PASTEL DE PAPA	COSTILLITAS DE CERDO A LA BARBACOA C/ARROZ	¼ DE POLLO C/ENSALADA
MILANESA DE LENTEJAS C/ENSALADA	TORTILLA DE ZAPALLITO C/ENSALADA	RAVIOLES DE VERDURA C/SALSA FILETO	HAMBURGUESAS VEGETARIANAS GRATINADAS C/ARROZ	TARTA CAPRESE CON ENSALADA

TERCERA SEMANA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
TALLARINES FRESCOS C/BOLOGNESA	POLLO A LA PORTUGUESA C/ARROZ	BIFE DE COSTILLA C/PAPAS AL HORNO	PECHUGAS AL VERDEO C/PURE	GUISO DE LENTEJAS
TORTILLA DE PAPAS C/ENSALADA	PIZZETA C/VEGETALES Y ENSALADA	ESTOFADO CON VEGETALES Y ARROZ	TARTA BICOLOR C/ENSALADA	MILANESA VEGETARIANA C/PURE

CUARTA SEMANA

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
LASAGNA ARROLLADA DE ESPINACA Y CARNE CON SALSA PORTUGUESA	ESTOFADO DE CARNE Y VEGETALES C/ARROZ	PASTEL DE PAPAS	CARNE AL HORNO C/PAPAS	MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA C/ENSALADA
HAMBURGUESA VEGETARIANA C/ENSALADA	FIDEOS FRESCOS C/SALSA AL VERDEO	OMELETTE DE ESPINACA Y QUESO CON ENSALADA	MILANESA VEGETARIANA GRATINADA C/PAPAS	ÑOQUIS C/ FILETO

II) Especificaciones de la Entrega:

- La mercadería se entregará en forma diaria, semanal, quincenal o mensual a requerimiento del Comedor Universitario de acuerdo a las necesidades para la elaboración de las viandas en el Comedor Central Peña 4020 en los siguientes horarios: turno mañana de 8 a 10.30 hs y/o turno tarde de 16 a 18.30 hs.
- Se realizará en vehículos habilitados y refrigerados para transporte de mercadería

III) Especificaciones de la mercaderías para elaboración viandas:

- La mercadería a entregar corresponde a la necesaria para elaborar las viandas del menú mensual informado en este anexo
- Rotuladas con fecha de elaboración y vencimiento en las que fuera necesario
- Frutas y verduras lavadas e higienizadas listas para el consumo y/o elaboración, entregadas en recipientes aptos.
- Se debe respetar el menú mensual del punto I), el recetario Anexado en el punto V) y las cantidades del punto IV).
- Toda mercadería debe ser de primera calidad y/o primeras marcas. Deberá indicar las marcas de los distintos tipos de víveres que integran las viandas, a los fines de evaluar si las mismas son de la calidad deseada.

IV) Cantidades cuatrimestrales (80000 viandas)

PRODUCTO	CANTIDADES	ESPECIFICACIONES
RAVIOLES DE VERDURA	12600 PLANCHAS	PLANCHAS DE 24 RAVIOLES C/U
FIDEOS FRESCOS	3460KG	
NOQUIS DE PAPA	4500KG	
MASA DE LASAGNA	1600KG	PLANCHAS DE 30 POR 30
MASA DE TARTA	1650KG	PLANCHAS DE 40 POR 60CM
LECHUGA	2393KG	
TOMATE	2725KG	
ZANAHORIA	1998KG	
REPOLLO	882KG	
CEBOLLA	2000KG	CONGELADA A GRANEL POR 20KG
MORRONES ROJO	2000KG	CONGELADO POR 10KG
ZAPALLO ANCO	1380KG	PELADO ENVASADO AL VACÍO POR 5KG
ZAPALLITOS VERDES	3761KG	
BERENJENAS	561KG	
PAPA PELADA	5985KG	ENVASADA AL VACÍO POR 5K , CORTE PARA HORNO O RUSA
BATATA	225KG	ENVASADA AL VACÍO POR 5KG
ALBAHACA	70 PAQUETES	
CEBOLLA DE VERDEO	65PAQUETES	
MANZANAS	15000 UNIDADES	LIMPIAS EN CONDICIONES PARA CONSUMIR
BANANAS	15000 UNIDADES	
NARANJAS	15000 UNIDADES	
CARNE PICADA	7280KG	ENVASADA AL VACÍO POR 5K
COSTILLITAS DE CERDO	3200KG	

¼ DE POLLO	12800KG	
BIFES DE COSTILLA	3200KG	
PECHUGAS DE POLLO	3840KG	
MILANESAS DE POLLO	6000KG	EMPANADAS Y CONGELADAS
FILET DE MERLUZA EMPANADO	3000KG	FILET EMPANADO Y CONGELADO
MILANESAS DE CARNE	3000KG	EMPANADAS Y CONGELADAS
TAPA DE NALGA	3000KG	
PALETA	3600KG	
CHORIZO	1200KG	
SALSA DE TOMATE	5512L	LATAS POR 8LT
QUESO RALLADO INDIVIDUAL	581 CAJAS	INDIVIDUAL POR 8GS , CAJAS POR 100UNIDADES
CHOCLOS EN GRANOS	220 LATAS	LATAS POR 3KG
LENTEJAS	2400KG	BOLSAS POR 5KG
LECHE	768L	LARGA VIDA POR 1L
ARROZ	1105KG	PARBOLIZADO POR 5KG
PURE DE PAPAS	1360KG	EN BOLSA POR 20KG
AZUCAR NEGRA	16KG	
KETCHUP	16 SACHET	SACHET POR 2,900KG
SALSA BLANCA	4 CAJAS	CAJAS DE 6 UNIDADES
ACEITE DE GIRASOL	10 CAJAS	BIDONES DE 5L ,PRESENTACIÓN 6 POR CAJA
OREGANO	6KG	
CALDO DE VERDURA	2 CAJAS	DESIDRATADO EN POLVO Y REDUCIDO EN SODIO
PIMENTÓN DULCE	4KG	
NUEZ MOSCADA	1KG	
PIMIENTA BLANCA	1KG	
AJÍ MOLIDO	1KG	
SALSA DE SOYA	2L	
MAICENA	2KG	
SAL INDIVIDUAL	80000SOBRES	CAJAS DE 1000 UNIDADES
ACEITE INDIVIDUAL	140CAJAS	CAJAS DE 196 UNIDADES
VINAGRE DE MANZANA	140CAJAS	CAJAS DE 196 UNIDADES
MAYONESA	150CAJAS	CAJAS DE 196 UNIDADES
MOSTAZA	150CAJAS	CAJAS DE 196 UNIDADES
HAMBURGUESAS VEGETARIANAS	480 CAJAS	CAJAS DE 48 UNIDADES CONGELADAS
ESPINACA CONGELADA	1010KG	CONGELADA POR 20KG
MILANESA DE LENTEJAS	360 CAJAS	CAJAS DE 48 UNIDADES CONGELADAS
YOGURT	10000UNIDADES	POR 190GS
ALFAJORES DE CHOCOLATE	10000 UNIDADES	
POSTRE DE VAINILLA/CHOCOLATE	15000 UNIDADES	
PIZZETAS	3600UNIDADES	INDIVIDUALES POR 20CM DE DIÁMETRO
PAN	8000KG	
HUEVOS	1293MAPLES	

MUZARELLA	1997KG	
JAMÓN COCIDO	915KG	
QUESO BARRA	915KG	
MANTECA	8 PILONES	PILON DE 2,5KG

V) Recetario

MENU PRIMERA SEMANA

LUNES	RAVIOLES C/BOLOGNESA	RAVIOLES $\frac{3}{4}$ plancha CARNE PICADA 100gr SALSA DE TOMATE 150gr CEBOLLA 25gr MORRONES 25gr OREGANO 1GR PIMENTÓN 1GR AJI MOLIDO 1GR ACEITE DE GIRASOL 30CC SAL INDIVIDUAL
	HAMBURGUESAS VEGETARIANAS GRATINADAS C/ENSALADA	HAMBURGUESAS VEGETARIANAS 2 UNIDADES MUZARELLA 30GR LECHUGA 70GR TOMATE 40GR ZANAHORIA 40GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL
MARTES	SUPREMA DE POLLO A LA SUIZA C/ ENSALADA	MILANESA DE POLLO 250GR MUZARELLA 30GR OREGANO 1GR ACEITE 10CC TOMATE 100GR HUEVO 1 UNIDAD CHOCLO 40GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL
	TARTA DE VERDURA C/ENSALADA	MASA DE TARTA 100GR ESPINACA CONGELADA 100GR CEBOLLA HUEVO 1 UNIDAD SALSA BLANCA 40CC MUZARELLA 50GR TOMATE 100GR HUEVO 1 UNIDAD CHOCLO 40GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL

MIERCOLES	FILET DE MERLUZA C/PAPAS	FILET EMPANADO CONGELADO 250 GR ACEITE 10CC PAPAS PELADA PARA HORNO 150 GR SAL INDIVIDUAL
	SOUFLE DE CALABAZA C/ENSALADA	CALABAZA 150GR HUEVO 1 UNIDAD SALSA BLANCA 30CC REPOLLO 50GR ZANAHORIA 50GR TOMATE 50GR
JUEVES	GUIISO DE LENTEJAS	LENTEJAS 100GR CARNE 150GR CHORIZO 50GR SALSA DE TOMATE 80GR CEBOLLA 30GR MORRONES 30GR PAPAS 50GR OREGANO 1GR PIMENTON 1GR PROVENSAL 1GR AJI MOLIDO 1GR CALDO DE VERDURA EN POLVO 20 GR SAL INDIVIDUAL
	PIZZETA VEGETARIANA C/ENSALADA	PIZZETA 1 UNIDAD DE 20CM MUZARELLA 80GR ACEITUNA 2 UNIDADES MORRONES AGRIDULCES 100GR SALSA DE TOMATE 20GR LECHUGA 80GR TOMATE 40GR ZANAHORIA 30GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUALES SAL INDIVIDUAL
VIERNES	TARTA DE JAMÓN Y QUESO C/ENSALADA	MASA DE TARTA 100GR JAMÓN 80GR MUZARELLA 80GR SALSA BLANCA 40GR LECHE 40CC MANTECA 20GR HUEVOS 2 LECHUGA 80GR TOMATE 40GR ZANAHORIA 30GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUALES SAL INDIVIDUAL

	<p>GUISO C/ARROZ Y VEGETALES</p>	<p>ZAPALLO ANCO 50GR PAPAS 50GR BATATA 50GR ZAPALLITO 50GR ZANAHORIA 50GR BERENJENA 50GR SALSA DE TOMATE 100GR ARROZ 50GR OREGANO 1GR PIMENTOM 1GR QUESO RALLADO INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL</p>
--	----------------------------------	--

MENU SEGUNDA SEMANA

<p>LUNES</p>	<p>ÑOQUIS C/ESTOFADO</p>	<p>ÑOQUIS 300GR PALETA 100GR SALSA 150GR CEBOLLA 30GR MORRONES 30GR OREGANO 1GR PIMENTON 1GR PROVENSAL 1GR AJI MOLIDO 1GR QUESO RALLADO INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL</p>
	<p>MILANESA DE LENTEJAS C/ ENSALADA</p>	<p>2 MILANESA DE LENTEJAS CONGELADAS LECHUGA 80GR TOMATE 50GR HUEVOS 1 ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL</p>
<p>MARTES</p>	<p>MILANESA DE CARNE A LA NAPOLITANA C/ENSALADA</p>	<p>MILANESA DE CARNE CONGELADA 250GR SALSA DE TOMATE 30GR MUZARELLA 50GR TOMATE 80GR ZANAHORIA 70GR VINAGRE INDIVIDUAL ACEITE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL</p>

	TORTILLA DE ZAPALLITOS C/ ENSALADA		ZAPALLITOS 250GR SALSA BLANCA 40GR HUEVOS 2 QUESO RALLADO 30GR CEBOLLA 40GR REPOLLO 50GR TOMATE 50GR ZANAHORIA 50GR VINAGRE INDIVIDUAL ACEITE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL
MIERCOLES	PASTEL DE PAPAS		PURÉ INSTANTÁNEO 80GR CARNE PICADA 150GR CEBOLLA 40GR MORRONES 40GR MUZARELLA 40GR HUEVOS 1 SAL INDIVIDUAL OREGANO 1GR PIMENTON 1GR
	RAVIOLES DE VERDURA C/FILETO		PROVENSAL 1GR ¾ PLANCHA DE RAVIOLES SALSA 150GR AJO 1 OREGANO 1GR AJI MOLIDO 1GR PIMENTON 1GR SAL INDIVIDUAL
JUEVES	COSTILLITAS DE CERDO A BARBACOA C/ARROZ	LA	2 COSTILLITAS 250/300GR AJO 1 CEBOLLA 30GR AZUCAR MORENO 15G KETCHUP 30GR TOMATE 40GR MIEL 1 CUCHARADAS SAL INDIVIDUAL ARROZ 50GR
	HAMBURGUESAS VEGETARIANAS GRATINADAS C/ARROZ		2 HAMBURGUESAS CONGELADAS DE LENTEJAS/ARVEJAS/ESPINACA MUZARELLA 50GR ARROZ 50GR

VIERNES	¼ DE POLLO C/ENSALADA	¼ DE POLLO 400/500GR CALDO DE VERDURA 30GR SAL INDIVIDUAL TOMATE 50GR LECHUGA 100GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL
	TARTA CAPRESE C/ENSALADA	MASA DE TARTA 100GR MUZARELLA 80GR TOMATES 50GR ALBAHACA 4 HOJAS OREGANO1 HUEVOS 1 TOMATE 50GR LECHUGA 100GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL

MENU TERCERA SEMANA

LUNES	TALLARINES FRESCOS C/BOLOGNESA	TALLARINES FRESCOS 200GR SALSA DE TOMATE 150GR CEBOLLA 25GR MORRONES 25 GR CARNE PICADA 100GR SAL INDIVIDUAL QUESO RALLADO INDIVIDUAL
	TORTILLA DE PAPAS C/ENSALADA	PAPAS PELADA CORTADA PAR RUSA 200GR HUEVOS 2 QUESO RALLADO 30GR CEBOLLA 40GR REPOLLO 50GR TOMATE 50GR ZANAHORIA 50GR VINAGRE INDIVIDUAL ACEITE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL

MARTES	POLLO A LA PORTUGUESA C/ARROZ	<p>¼ POLLO 400GR CEBOLLA 40GR MORRONES 40GR SALSA DE TOMATE 150GR OREGANO 1GR PIMENTON 1GR PROVENSAL 1GR ARROZ 50GR QUESO RALLADO INDIVIDUAL 1 SAL INDIVIDUAL</p>
	PIZZETA C/VEGETALES Y ENSALADA	<p>PIZZETTA 1 DE 20CM MUZARELLA 80GR ZANAHORIA 20GR BERENJENAS 20GR MORRONES 20GR CEBOLLA 20GR ZAPALLITOS 20GR OREGANO 1GR TOMATE 50GR CHOCLOS EN GRANO 50GR ZANAHORIA 50GR VINAGRE INDIVIDUAL ACEITE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL</p>
MIERCOLES	BIFE DE COSTILLA C/PAPAS AL HORNO	<p>1 BIFE DE COSTILLA DE 250GR PAPAS PELADAS PARA HORNO 200 GR SAL INDIVIDUAL</p>
	ESTOFADO DE VEGETALES C/ARROZ	<p>ZANAHORIA 50GR CEBOLLA 50 GR MORRONES 50GR ANCO 50GR ZAPALLITOS 50GR BERENJENAS 50GR SALSA DE TOMATE 150GR OREGANO 1GR PIMENTON 1GR ARROZ 50GR SAL INDIVIDUAL</p>

JUEVES	PECHUGAS AL VERDEO C/PURE	<p>¼ DE POLLO 300GR SALSA BLANCA 50GR VERDEO 30GR PURE INSTANTANEO 50GR LECHE 30CC MANTECA 10GR NUEZ MOSCADA SAL INDIVIDUAL CALDO DE VERDURA 30GR</p>
	TARTA BICOLOR C/ENSALADA	<p>MASA DE TARTA 100GR ANCO 100GR SALSA BLANCA 50GR LECHE 60CC MANTECA 40GR MUZARELLA 50GR REPOLLO 50GR TOMATE 50GR ZANAHORIA 50GR VINAGRE INDIVIDUAL ACEITE INDIVIDUAL SAL INDIVIDUAL</p>
VIERNES	GUIISO DE LENTEJAS	<p>LENTEJAS 100GR CARNE 150GR CHORIZO 50GR SALSA DE TOMATE 80GR CEBOLLA 30GR MORRONES 30GR PAPAS 50GR OREGANO 1GR PIMENTON 1GR PROVENSAL 1GR AJI MOLIDO 1GR CALDO DE VERDURA EN POLVO 20 GR SAL INDIVIDUAL</p>
	MILANESA VEGETARIANA CON PURE	<p>2 MILANESA VEGETARIANA CONGELADAS ACEITE 30CC PURÉ 60GR LECHE 30CC MANTECA 10GR SAL INDIVIDUAL</p>

MENU CUARTA SEMANA

LUNES	LASAGNA ARROLLADA DE ESPINACA Y CARNE CON SALSA	MASA DE LAGANA 70GR ESPINACA 150G CARNE PICADA 70GR CEBOLLA 30GR MORRONES 30GR SALSA DE TOMATE 150GR SAL INDIVIDUAL 1 QUESO RALLADO INDIVIDUAL
	HAMBURGUESA VEGETARIANAS GRATINADAS C/ENSALADA	2 HAMBURGUESAS INDIVIDUALES CONGELADAS VEGETARIANAS MUZARELLA 50GR TOMATE 50GR HUEVOS 1 ZANAHORIA 50GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUALES SAL INDIVIDUAL
MARTES	ESTOFADO DE CARNE Y VEGETALES CON ARROZ	PALETA 150GR ANCO 80GR PAPAS PELADA 80GR ZANAHORIA 80GR CEBOLLA 30GR MORRONES 30GR ARROZ 50GR SALSA DE TOMATE 100GR OREGANO 1GR AJI MOLIDO 1GR PIMENTON 1GR SAL INDIVIDUAL
	FIDEOS FRESCOS C/SALSA AL VERDEO	FIDEOS FRESCOS 200GR SALSA BLANCA 50GR LECHE 100CC MANTECA 20GR QUESO INDIVIDUAL 1 SAL INDIVIDUAL

MIERCOLES	PASTEL DE PAPAS	PURÉ INSTANTÁNEO 80GR CARNE PICADA 150GR CEBOLLA 40GR MORRONES 40GR MUZARELLA 40GR HUEVOS 1 SAL INDIVIDUAL OREGANO 1GR PIMENTON 1GR PROVENSAL 1GR
	OMELETTE DE ESPINACA Y QUESO C/ ENSALADA	HUEVOS 2 MUZARELLA 50GR ESPINACA 50GR TOMATE 50GR HUEVOS 1 ZANAHORIA 50GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUALES SAL INDIVIDUAL
JUEVES	CARNE AL HORNO CON PAPAS	TAPA DE NALGA 250GR CALDO DE VERDURA GRANULADO 30GR PAPAS PELADA PARA HORNO 150GR SAL INDIVIDUAL
	MILANESAS VEGETARIANA GRATINADAS C/PAPAS	2 MILANESAS VEGETARIANAS CONGELADAS 200GR MUZARELLA 50GR PAPAS PELADA PARA HORNO 150GR SAL INDIVIDUAL
VIERNES	MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA C/ENSALADA	MILANESAS DE POLLO 250 GR MUZARELLA 50GR SALSA DE TOMATE 50GR OREGANO 1GR LECHUGA 80GR TOMATE 70GR ACEITE INDIVIDUAL VINAGRE INDIVIDUALES SAL INDIVIDUAL

	ÑOQUIS C/FILETO	300GR DE ÑOQUIS DE PAPA 150GR DE SALSA DE TOMATE AJO OREGANO 1GR PIMENTON 1GR QUESO RALLADO INDIVIDUAL 1 SAL INDIVIDUAL 1
--	-----------------	---

DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR

PERSONA / RAZÓN SOCIAL:

CUIT N°

DOMICILIO CONSTITUIDO:

E-MAIL PARA NOTIFICACIONES:

TELÉFONO:

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

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

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

- a) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren sancionadas en virtud de las disposiciones previstas en los apartados 2. y 3. del inciso b) del artículo 29 del presente.
- b) Los agentes y funcionarios del Sector Público Nacional y las empresas en las cuales aquéllos tuvieren una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ética Pública, N° 25.188.
- c) Los fallidos, concursados e interdictos, mientras no sean rehabilitados.
- d) Los condenados por delitos dolosos, por un lapso igual al doble de la condena.
- e) Las personas que se encontraren procesadas por delitos contra la propiedad, o contra la Administración Pública Nacional, o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.
- f) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido con sus obligaciones tributarias y previsionales, de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.
- g) Las personas físicas o jurídicas que no hubieren cumplido en tiempo oportuno con las exigencias establecidas por el último párrafo del artículo 8° de la Ley N° 24.156.
- h) Los empleadores incluidos en el Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (REPSAL) durante el tiempo que permanezcan en dicho registro.

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

.....
Firma y aclaración

PLANILLA DE COTIZACIÓN

Organismo contratante: Universidad Nacional de Mar del Plata

Procedimiento de selección: Contratación Directa por Compulsa Abreviada 19/2024

Expediente: EX:13733/2023

Asunto: Servicio de provisión raciones alimentarias para elaborar viandas para el Comedor Universitario CENTRAL

Empresa oferente:

C.U.I.T:

Renglón	Tipo	Unidad de medida	Cantidad	Descripción	Precio unitario	Precio total
1	PRINCIPAL	UNIDAD	80000,00	Por la provisión de RACIONES ALIMENTARIAS para elaborar VIANDAS, incluyendo plato principal, pan, postre y aderezos (condimento para ensalada, queso rallado, mayonesa/ketchup/mostaza, sal, según corresponda) y logística para el COMEDOR CENTRAL, conforme al Anexo de Especificaciones Técnicas.		0,00

Total Oferta

Firma y sello del oferente