

MUNICIPALIDAD DE JUNÍN

OFICINA DE COMPRAS

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

LICITACION PÚBLICA N° 03/19

**Objeto: “Provisión de Alimentos varios para
SAE – ZONA 1**

**PRESUPUESTO OFICIAL: PESOS: ONCE MILLONES
TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MIL SETECIENTOS SESENTA
Y DOS CON 77/100 CTVOS.- (\$11.381.762,77.-)**

Legajo N°

0

CONSULTA Y VENTA DE PLIEGOS: a partir del día Treinta y uno (31) de Enero de 2019 y hasta el día Catorce (14) de Febrero de 2019 inclusive, en horario administrativo, en la Oficina de Compras de la Municipalidad de Junín, Avda. Rivadavia N° 80- 2do. Piso .- Junín (B) - Tel./Fax: (0236) 4631600 al 06 - Interno: 323.-

FECHA DE APERTURA: Quince (15) de Febrero de 2019

VALOR: \$ 1.500

HORA: 10:00

LICITACIÓN PÚBLICA N° 03/19
PROVISION DE VIVERES SECOS, PAN, FRUTAS Y VERDURAS, LACTEOS FRESCOS,
PASTAS Y CARNE PARA DMC Y COMEDOR – SAE – ZONA 1
MUNICIPALIDAD DE JUNIN
Pliego de Bases y Condiciones Generales
para el Servicio Alimentario Escolar
implementado por los Municipios

CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. Objeto

El presente pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar implementado por los Municipios (en adelante, el PBCG) tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación efectuados en el marco del acta acuerdo aprobada por el Decreto 2077/2016 y suscripta por los Municipios, para el período comprendido entre el 1° de marzo de 2019 y el 29 de febrero de 2020. Las disposiciones específicas que se relacionen con la naturaleza propia de cada contratación serán reguladas en el respectivo Pliego de Condiciones Particulares que emitirá cada Autoridad de Aplicación (en adelante, el PCP), de así corresponder. Cuando una o más disposiciones del PCP se contrapongan al PBCG, prevalecerán las disposiciones de este último, dejándolas sin efecto en ese caso particular, sin perjuicio de la subsistencia de las restantes cláusulas.

El PBCG es de uso obligatorio para todos aquellos Municipios de la Provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del Servicio Alimentario Escolar, los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar a partir del inicio del ciclo Escolar 2019. La Provincia no reconocerá las prestaciones contratadas bajo otra modalidad distinta a la presente.

ARTÍCULO 2. Normas aplicables

Todo cuanto no esté previsto en el PBCG, será resuelto de acuerdo con las disposiciones de ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto N° 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 3. Autoridad de Aplicación

La Autoridad de Aplicación de las licitaciones regidas por el presente PBCG será quien consigne el Municipio contratante en el respectivo PCP.

ARTÍCULO 4. Consultas y aclaraciones

Los adquirentes del Pliego podrán formular, por escrito, consultas relativas a la documentación licitatoria. Para ello, deberán dirigirse a la repartición indicada por el Municipio contratante en el PCP hasta dos días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El Municipio, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

ARTÍCULO 5. Domicilio y jurisdicción

Se consignarán los domicilios real y legal de los oferentes, siendo requisito indispensable que este último se fije en la Provincia de Buenos Aires. Dichos domicilios se considerarán subsistentes mientras no se designen otros en su reemplazo. Si se modificara antes de vencido

Firma y Sello del Oferente

el plazo de validez de la oferta, el interesado deberá comunicar el cambio de domicilio en forma inmediata y fehaciente a la Autoridad de Aplicación. A los efectos de dirimir las cuestiones que puedan suscitar con respecto a las licitaciones regidas por el presente PBCG, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial correspondiente al domicilio del Municipio contratante renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

ARTÍCULO 6. Condición frente al IVA

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado. Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

ARTÍCULO 7. Plazos

Los plazos se contarán por días hábiles administrativos, salvo expresa mención en contrario en este PBCG.

ARTICULO 8. Zonificación

El PCP deberá disponer de forma obligatoria la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales a dividir el distrito es exclusiva decisión del municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de DMC (Desayuno o merienda completa). El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo la dirección, el CUE (Código único de Escuelas) y la cantidad de cupos asignados. La zonificación deberá ser aprobada previa a la licitación por la Dirección de Servicio Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires. En aquellos casos excepcionales en donde por cuestiones fundamentadas sea necesario que una zona abarque una cantidad mayor de cupos y, con previa autorización de la Dirección del Servicio Alimentario Escolar, podrá una zona alcanzar hasta el cincuenta por ciento sobre el total de cupos de DMC.

ARTICULO 9. Menú

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o en su caso metas nutricionales, siempre y cuando se adapten al documento Anexo Marco Alimentario Nutricional SAE 2019. El menú deberá contar con la conformidad administrativa de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar a recomendación de la Dirección de Planificación Nutricional del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires.

El PCP deberá contemplar ofertas completas por tipo de prestación, es decir por un menú completo de desayuno/merienda y/o almuerzo. En casos justificados, lo que deberá ser autorizado previa y expresamente por la Dirección del Servicio Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo Social, podrá el Municipio establecer en el PCP la división por renglón de las prestaciones objeto del presente, lo que tendrá como objetivo asegurar la posibilidad de contar con la mayor cantidad de oferentes posibles que estén en condiciones de brindar las mismas. La cotización se hará únicamente en la medida indicada en el pedido de cotización, y con los valores allí indicados, ítem por ítem. La misma se expresará en números y letras.

Firma y Sello del Oferente

CAPÍTULO II - LOS OFERENTES

ARTÍCULO 10. Adquisición del pliego

El PCP podrá ser adquirido en la repartición, al valor y en las fechas indicadas en el correspondiente llamado a Licitación. Se establece asimismo que quien lo adquiera deberá identificarse e indicar en su caso por quien actúa, y constituir domicilio especial según el artículo 5.

ARTÍCULO 11. Responsabilidad de los interesados

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar Oferta (en adelante, la "Oferta"), tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente PBCG y en el PCP, así como también las disposiciones legales aplicables. La presentación de una Oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables.

ARTÍCULO 12. Conocimiento y aceptación

La formulación de la Oferta implica el conocimiento de este Pliego de Bases y Condiciones y su sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires –aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires.

ARTÍCULO 13. Oferentes

Podrán participar en las licitaciones las personas humanas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, con plena capacidad jurídica y económica al efecto. Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar al proyecto de contrato constitutivo y el compromiso irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, mancomunada y solidaria, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y en caso de ser contratadas no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente de la obra. Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

ARTÍCULO 14. Impedimentos para ser oferentes

No podrán participar en la licitación directamente como oferentes, o indirectamente como socios de una sociedad, integrantes de las entidades de una UT u otra modalidad asociativa:

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

Firma y Sello del Oferente

d) Aquellos a quienes el Municipio les hubiera rescindido un contrato por haber incurrido en alguna de las causales para ello, aunque dicha resolución no estuviera firme.

e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N°19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios –bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.

f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.

h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes -ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni como vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades N° 19.550.

i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se anulará la adjudicación con pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta, cuando el impedimento se advirtiera después de notificada la Adjudicación; se resolverá el contrato, con pérdida de la garantía de cumplimiento, cuando el impedimento se advierta después de firmado el contrato, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III - OFERTAS

ARTÍCULO 15. Presentación y apertura de las Ofertas

Se disponen las siguientes reglas para la presentación y apertura de las Ofertas:

a) Se presentarán en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.

b) Deberán contener un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.

c) Deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.

d) Se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, este tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

e) La exigencia de presentar muestras estará determinada en el PCP. Si no se hace mención de ello, su presentación será facultativa del oferente.

f) La Oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente

Firma y Sello del Oferente

expresare por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

g) Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjunto más de dos tercios del total de cupos de DMC del distrito.

h) No será condición excluyente para participar de la licitación, que un proveedor se presente en todas las zonas ofertadas por el Municipio.

i) El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el "Marco Nutricional SAE- Lineamientos generales para la prestación del servicio del SAE".

j) La Oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.

k) No se aceptarán Ofertas que difieran del valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, la suma indicada para cada una de las prestaciones deberá sumar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación.

ARTÍCULO 16. Documentación de la Oferta

La Oferta deberá incluir la documentación que a continuación se detalla:

i. La garantía de oferta.

ii. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la Oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:

iii. Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.

iv. Indicadores económico-financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:

1. Índice de liquidez

2. Índice de solvencia

3. Índice de endeudamiento

4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal. El porcentaje de ventas proyectado y estimado producto del presente concurso no puede ser superior en un treinta por ciento (30%) a las ventas del último ejercicio fiscal.

v. En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

vi. En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

a) El oferente podrá mejorar el menú sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales al menú ofertado. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la Oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta.

b) Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.

c) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.

Firma y Sello del Oferente

- d) En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
- e) En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

ARTÍCULO 17. Valores vigentes

Se establecen los siguientes valores desde el 1 de marzo hasta el 1° de mayo de 2019: a) Almuerzo / doble: \$ 24,28 (pesos veinticuatro con 28/100). b) Desayuno o merienda / simple: \$ 15,27 (quince con 27/100). c) Desayuno o merienda listo consumo: \$30,53 (treinta con 53/100). d) Prestación Modulo completo: \$33,92 (treinta y tres con 92/100) Los valores a partir del 2 de mayo de 2019 se incrementarán en un 12 % sobre los valores anteriores, según el siguiente detalle: a) Almuerzo / doble: \$ 27,20 (pesos veintisiete con 20/100) b) Desayuno o merienda / simple: \$ 17,10 (pesos diecisiete con 10/100) . c) Desayuno o merienda listo consumo: \$34,19 (pesos treinta y cuatro con 19/100) d) Prestación Modulo completo: \$38,00 (pesos treinta y ocho con 00/100) En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para incrementar el valor de la prestación, lo que será especificado en el pedido de cotización, se podrá ofertar por un monto mayor. En ese caso, el PCP dejará específicamente establecido que la Provincia aportará por tipo de prestación los fondos establecidos en el párrafo anterior y que la diferencia será aportada por el Municipio.

ARTÍCULO 18. Garantía de la oferta

Las Ofertas deberán ser acompañadas con una garantía de oferta que será del cinco por ciento (5%) del presupuesto oficial, con una vigencia no inferior a treinta (30) días corridos, pudiendo constituirse en algunas de las siguientes formas: a) en efectivo, depositado en la tesorería municipal en caso de que el Municipio así lo disponga; b) en cheque certificado a la orden del Municipio; c) fianza bancaria, o d) seguro de caución. El desistimiento de la oferta en cualquier etapa del proceso licitatorio, hará exigible la garantía.

ARTÍCULO 19. Garantía de cumplimiento de contrato

El adjudicatario deberá presentar una garantía de cumplimiento de contrato del diez por ciento (10%) bajo cualquiera de las formas estipuladas en el artículo precedente, y deberá constituirse hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra.

ARTÍCULO 20. Acto de apertura

El día y hora fijados para la apertura de las Ofertas se procederá de la siguiente manera:

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de los interesados que concurran al acto se abrirán las Ofertas. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.
- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.
- c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que juzguen necesarios en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro (24) horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 21. Aclaraciones

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere convenientes sobre los detalles de las respectivas propuestas.

Firma y Sello del Oferente

ARTÍCULO 22. Igualdad de Ofertas

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 22, se hará la adjudicación por sorteo, del cual se labrará acta.

ARTÍCULO 23. Moneda de cotización y cotizaciones parciales

La cotización se efectuará en moneda nacional. La cotización deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras y en números por el total general de la propuesta. Este precio será neto. En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o parte de lo licitado, y no se admitirán ofertas parciales por renglón.

CAPÍTULO IV - ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 24. Adjudicación

La adjudicación recaerá sobre la o las Ofertas más convenientes a los intereses fiscales, siempre que se ajusten a las exigencias del presente PBCG y el PCP, debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos:

a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: máximo de veinte (20) puntos.

b) Acreditación de solvencia económico financiera: máximo de veinte (20) puntos.

c) Puntuación del oferente en el Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar de la provincia de Buenos Aires, según la Resolución 805/2018 del Ministerio de Desarrollo Social: máximo de treinta (30) puntos

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 6 del Anexo I a la Resolución de la creación del Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar, a cada proveedor le será asignado un total de cuarenta (40) puntos a principio de cada año calendario. Del promedio de los últimos dos años se obtendrá el puntaje que se le asignará a cada proveedor para configurar el ranking de proveedores. En consecuencia, de acuerdo al puntaje que el Proveedor tenga en el registro al cierre del año anterior al llamado a licitación, se le asignará un puntaje de acuerdo a la siguiente fórmula;

$$\text{Puntaje del Proveedor en el SEPP} / 40 * 30 = \text{Puntaje a asignar}$$

En el caso que el puntaje a asignar estuviese conformado por decimales se aplicará un redondeo hacia el entero inmediato anterior cuando los decimales sean entre 0.01 y 0.50 inclusive, y hacia el entero inmediato posterior en caso contrario.

Aquellos proveedores no inscriptos en el Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar al cierre del año anterior al del llamado a licitación, se les asignará el menor puntaje atribuido a los oferentes que se encuentren incluidos en el ranking.

d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Nutricional SAE- Lineamientos generales para la prestación del servicio del SAE": máximo de treinta (30) puntos.

Una vez seleccionada la Oferta más conveniente según el puntaje total establecido en el presente, se procederá al dictado del acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco (5) días.

Respecto a aquellas zonas en que no se hayan presentado ninguna oferta, el Municipio podrá asignarla de manera directa al oferente que haya presentado la Oferta más ventajosa para el Municipio, y si el proveedor no aceptase la misma, a los siguientes en orden de mérito.

Firma y Sello del Oferente

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar observaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

ARTÍCULO 25. Perfeccionamiento del contrato

El contrato queda perfeccionado con recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados quedando aclarado que forman parte del contrato, el PBCG, el PCP y demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas, las muestras presentadas y la orden de compra.

ARTÍCULO 26. Decisión de dejar sin efecto la licitación

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes derechos a reclamo o indemnización alguna.

ARTÍCULO 27. Invariabilidad de precios

Los precios establecidos en las Ofertas y en el contrato serán invariables, sean cuales fueran sus errores u omisiones que contuviesen los cambios experimentados en los precios de la mano de obra o de los materiales.

ARTÍCULO 28. Deudores alimentarios morosos

Al momento de la adjudicación, no deberán registrarse anotaciones en el registro de deudores alimentarios morosos según se establece por ley N° 13.074, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.

ARTÍCULO 29. Transferencia o cesión del contrato

El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario sin la previa conformidad del Municipio.

CAPÍTULO V - EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 30. Cumplimiento de las prestaciones

Los adjudicatarios deben cumplir la obligación en la forma, plazos o fecha, lugar y demás condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones.

ARTÍCULO 31. Rechazo de mercaderías o servicios

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajustan a la calidad requerida, se procederá a su rechazo en el momento de la entrega debiendo labrarse el acta respectiva y la que será firmada por los funcionarios correspondientes del organismo receptor y el personal receptor de los mismos, en representación de la firma adjudicataria.

ARTÍCULO 32. Entrega y recepción de mercaderías

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las ordenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por entrega inmediata la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

Firma y Sello del Oferente

ARTÍCULO 33. Fiscalización del servicio

El Municipio inspeccionará la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones y deberes asumidos por la contratista por medio de su Autoridad de Aplicación, pudiendo hacerlo por administración o por terceros. La inspección tendrá a su cargo, entre otras cosas, las tareas de verificación material de las condiciones de cumplimiento del contrato, el labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a la autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el presente Pliego y podrá impartir instrucciones verbales cuando se refieran a situaciones que reclamen soluciones urgentes. En este último caso, las instrucciones deberán ser cumplidas de inmediato, sin perjuicio de lo cual deberán ser ratificadas por orden de servicio dentro de las veinticuatro (24) horas subsiguientes a las de su comunicación al contratista.

La inspección del Municipio no obsta ni impide las inspecciones a realizar por el grupo de auditores del Servicio Alimentario Escolar de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio, e impactarán en la calificación del proveedor en el sistema de evaluación permanente de proveedores del Servicio Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 34. Reposición de artículos con vicios de origen

Todo artículo que dentro del plazo de garantía demostrase defectos de origen, vicios de fabricación o que no se ajustase a las especificaciones, deberá ser repuesto sin cargo alguno, debiendo entregarse el material o elementos en el sitio y tiempo que se indiquen.

CAPÍTULO VI - FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 35. Procedimiento de liquidación – prestación de servicios.

La liquidación del precio que deberá abonarse al contratista se efectuará mensualmente por aplicación de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente cumplidas dentro de cada mes calendario.

ARTÍCULO 36. Plazo de pago

El Municipio deberá pagar dentro de los treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de recepción de las facturas.

ARTÍCULO 37. Forma de pago

Los contratistas deberán proceder a la apertura de una cuenta corriente o caja de ahorro en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, en cualquiera de sus sucursales, en la cual se depositarán los pagos.

ARTÍCULO 38. Impuestos, tasas y contribuciones

Estarán a cargo del contratista todos los impuestos, peajes, tasas y contribuciones o gravámenes en general, presentes o futuros, ya sean nacionales, provinciales o municipales que recaigan sobre el contratista, sobre la actividad que desarrolle por la prestación del servicio, sobre sus bienes, inmuebles, instalaciones y/o equipos.

Firma y Sello del Oferente

CAPÍTULO VII **- FALTAS Y PENALIDADES**

ARTÍCULO 39. Pérdida de garantía de cumplimiento del contrato

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato a requerimiento de la Autoridad de Aplicación previo a la entrega de la orden de compra, se lo intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 40. Mora

El adjudicatario quedará constituido en mora automáticamente por el solo incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el Pliego de Condiciones Particulares, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

ARTÍCULO 41. Multas por incumplimiento

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas, sin perjuicio de lo que corresponda por aplicación del Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores:

- a) Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada del valor de DMC según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Podrá el Municipio aplicar una rebaja de hasta un 75% de la multa dependiendo de la cuantía del atraso, la que en ningún caso podrá superar los 45 minutos de la hora estipulada en el pliego y deberá ser especificado en el PCP. La aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería.
- b) Entrega de material indebido, menor cantidad que la contratada o en malas condiciones: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada del valor de DMC según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. La aplicación de la multa no lo exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado.
- c) Por transferencia de contrato sin autorización de la Autoridad de Aplicación: Le corresponderá la pérdida de la garantía, sin perjuicio de las demás acciones a que hubiere lugar. Sin perjuicio de lo anterior, ante la ocurrencia de incumplimientos reiterados, el Municipio podrá aplicar como sanción:
 - i. Apercibimiento y/o apercibimiento con anotación en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.
 - ii. Suspensión hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio.
 - iii. Exclusión del registro de proveedores del Municipio. Por cada falta o incumplimiento corresponderá la aplicación de una sanción disciplinaria. Cuando un mismo hecho encuadre en distintos supuestos punibles se aplicarán las sanciones que para cada uno de ellos corresponda, salvo cuando una falta o incumplimiento presuponga otra, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

ARTÍCULO 42. Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar

El Municipio deberá aplicar las disposiciones establecidas en el Sistema de Evaluación Permanente del Servicio Alimentario Escolar, según Resolución 805/2018 del Ministerio de Desarrollo Social.

Firma y Sello del Oferente

CAPÍTULO VIII - EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 43. Causas de extinción del contrato

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- a) Expiración del plazo contractual.
- b) Mutuo acuerdo.
- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 44. Expiración del plazo contractual

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado por el Municipio por un periodo de 3 meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 45. Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista

Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del contratista, sea que éste sea una sociedad o, en el caso de una UT, cualquiera de sus integrantes, el Municipio podrá rescindir el contrato. En tal supuesto, la rescisión surtirá las consecuencias previstas en el presente capítulo para la rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 46. Rescisión por incumplimiento del contratista

El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
- b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.
- c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual
- d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.
- e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.
- f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio contratista, no autorizada.
- g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
- h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
- i) Por infracción a las normas tributarias, previsionales y laborales del Contratista.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Falta de entrega en tiempo y en forma.

ARTÍCULO 47. Consecuencias de la rescisión por incumplimiento del contratista

Rescindido el contrato por incumplimiento del contratista, éste deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditará, incluyendo intereses y costas. Deberá, asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que el Municipio debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el Municipio podrá:

- a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.

Firma y Sello del Oferente

- b) Retener y utilizar durante un plazo de hasta veinticuatro (24) meses por sí o por terceros los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual remanente, a costa del contratista.
- c) Si el monto del perjuicio supera la garantía de cumplimiento de contrato, podrá hacer efectivo su cobro sobre los bienes y equipamientos del contratista, pudiendo ejercer sobre los mismos el derecho de retención.
- d) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.
- e) En los casos que la rescisión se debería a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los antecedentes al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

ANEXO II

Marco Alimentario Nutricional SAE 2019

Lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE

- 1.- El objetivo general del programa es garantizar el derecho a la alimentación, mejorando la aptitud para el aprendizaje y las condiciones de salud de la población escolar de la provincia de Buenos Aires, promoviendo una cobertura nutricional igualitaria y equitativa para todos los niño/as y focalizando a los más vulnerables.
- 2.- El programa debe contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, al aprendizaje, al rendimiento escolar y a la formación de hábitos alimentarios saludables de los alumnos, mediante la oferta de un desayuno/merienda y/o un almuerzo consistente en su diseño con estos objetivos que será monitoreado y auditado por el SAE.
- 3.- El desayuno/merienda escolar debe entenderse como la combinación de un componente leche o yogur; un componente sólido seleccionando tostadas o pan común y de tipo integral y en menor frecuencia galletitas, budines o bizcochuelos seleccionados en base a perfiles de buena calidad nutricional; y un tercer componente del grupo de frutas; este último de incorporación progresivamente creciente, empezando por 1 a 2 veces/semana y procurando llegar a 3 o 4 veces / semana.
El desayuno debe administrarse como primera actividad al inicio de la jornada escolar y asignando un tiempo aproximado de quince minutos.
- 4.- El principal objetivo en la conformación del desayuno/merienda debería ser la presencia diaria de una porción de leche o yogur para asegurar el aporte de calcio; vitamina A y como fuente de proteínas de alto valor biológico, una curva descendente del contenido de azúcares agregados y la incorporación de frutas.
- 5.- El almuerzo escolar debería asegurar una combinación de alimentos de alta cuantía en nutrientes (esencialmente de proteínas de alto valor biológico, hierro, vitaminas A, C, y fibra), tendiendo a reducir el contenido de sodio y con mínima o marginal cantidad de azúcares agregados y lípidos saturados.
El almuerzo consta de un plato de comida elaborada cuyos componentes principales deben ser (a lo largo de la semana) variedad de carnes o huevo (fuentes de proteína de alto valor biológico), legumbres (en combinación con cereales para asegurar la calidad proteica), hortalizas no feculentas y cereales en su variedad integral o fideos semolados. Con menor frecuencia, hortalizas feculentas y el resto de cereales (más refinados). El postre debería estar conformado preferentemente por frutas frescas (no menos de 4 veces/semana) y la cantidad de pan que acompaña a los almuerzos (opcional) no debería exceder 30 g.
Al momento de servir el almuerzo deben reconocerse los requerimientos y recomendaciones variables según grupos etarios por medio de un apropiado manejo de porciones en el plato. El almuerzo debe servirse en un ambiente seguro, higiénico y asignando un tiempo aproximado de media hora.

Firma y Sello del Oferente

6.- El principal objetivo nutricional de los almuerzos debería orientarse al aumento de menús con hortalizas no feculentas, la presencia alternada de fuentes de proteínas de alto valor biológico y el aumento del aporte de fibra a partir de legumbres y cereales integrales; también, la presencia preponderante de frutas frescas como postre.

7.- La bebida excluyente en el ámbito escolar debería ser el agua. El programa reafirma el derecho de todo niño a acceder a agua potable como bebida durante toda la jornada escolar.

8.- Los servicios alimentarios escolares deben cumplir con los estándares normativos y marco regulatorio establecidos por la autoridad sanitaria en la garantía de la inocuidad y buenas prácticas en los procesos de logística, manipuleo, servicio y disposición de alimentos y sus desechos. Todo el personal afectado al servicio debe hallarse en estado adecuado de salud, higiene y capacitación para el desempeño. Los equipos técnicos a nivel provincial y municipal considerarán y planificarán estrategias y respuestas para la adaptación de menús a situaciones patológicas especiales.

9.- Las estrategias de educación alimentaria son parte intrínseca de las políticas de alimentación escolar; deben acompañar y contribuir a afianzar un entorno alimentario saludable. Deben incluir pero no limitarse a acciones educativas curriculares; sino extenderse a los diferentes actores, los distintos momentos y a todos los ámbitos donde se ofrecen bebidas, alimentos o comidas en la escuela.

10.- El SAE debe arbitrar la estrategia general y las acciones necesarias para llevar adelante procesos de monitoreo, evaluación y auditoría de los servicios alimentarios que se implementan en las escuelas.

Cuadro 1: Valores nutricionales propuestos: DMC

Nutriente	Meta
Energía (Kcal)	250-300
Proteína de AVB (g)	>4
Grasas Saturadas (g)	3-5
Azúcares agregados (g)	20-13
Calcio (mg)	>200
Sodio (mg)	<300
Vitamina A (ug ARE)	100-150

Cuadro 2: Valores nutricionales propuestos: ALMUERZO

Nutriente	Meta
Energía (Kcal)	500-650
Proteína (g)	>18
Grasas Saturadas (g)	<5
Azúcares agregados (g)	<5
Fibra alimentaria (g)	>5
Hierro (mg)	>4
Vitamina A (ug ARE)	>250
Vitamina C (mg)	>25

Firma y Sello del Oferente

Sodio (mg)	<500
------------	------

Cuadro 3: Conformación DMC escolares

Componente	Meta a alcanzar
Lácteo	Aporte diario de una porción de leche o yogur, en diferentes variantes (leche con infusión, leche con cacao). El azúcar como endulzante debe disminuirse de manera progresiva
Sólido	Tostadas, pan (preferentemente integrales) galletitas, budines, bizcochuelos.
Fruta	1-2 veces/semana al inicio, procurando llegar a 3 o 4 veces.

Cuadro 4: Conformación ALMUERZOS escolares

Componente	Meta a alcanzar
Alimento fuente de proteínas de alto valor biológico	Carnes, huevo, lácteos. Alternando diferentes tipos de carnes, prefiriendo cortes menos grasos y con retiro de la grasa visible.
Legumbres	Deben estar presentes en el menú al menos 1 vez en la semana. Combinando con cereales.
Cereales y hortalizas feculentas	Progresivamente integrales
Hortalizas no feculentas	Una porción diaria, combinando diferentes variedades de estación, alternando cocidas y crudas.
Postre	Preferentemente fruta fresca (4-5 veces / semana)

II – b Plan de Menús Normativos SAE 2019

1-A fin de lograr una alimentación nutricionalmente equilibrada y saludable para los niños destinatarios en el programa SAE, los menús, los alimentos y las formas de preparación seleccionadas que conforman el Plan de Menús Normativos deberán cumplir con:

El Marco Alimentario nutricional del SAE

Los lineamientos normativos establecidos en los instrumentos modelo de Pliegos de Bases y Condiciones suministrados por la propia Dirección SAE Ministerio de Desarrollo Social PBA a los distritos municipales y marco acuerdo de implementación del programa SAE-Municipios.

Las especificaciones técnicas de alimentos establecidas por el Código Alimentario Argentino, Ley Nacional 18.284, que garantizan la genuinidad de los mismos y todas las normas sanitarias establecidas por las autoridades de fiscalización provincial en materia de alimentos y productos alimenticios.

Firma y Sello del Oferente

El MINISTERIO suministrará a los Municipios el diseño y formato de la matriz Plan de Menús Normativos y el correspondiente instructivo para su correcta aplicación a fin de estandarizar la modalidad del planeamiento de los menús para el programa SAE. La matriz Plan de Menús Normativos está conformada por los tabulados técnicos: Mosaico Menú; Planilla de Preparación y Comanda de Cocina-Elaboración que obran en el presente Anexo. Los MENUS NORMATIVOS serán realizados en este formato en forma completa y remitidos por los distritos Municipios al MINISTERIO.

El plan MENUS NORMATIVOS distritales formulados para cada prestación del SAE deberán ser propuestos en simultáneo con la formulación distrital del Pliego de Bases y Condiciones documento contractual de licitación y ambas instancias en su conjunto requerirán la aprobación del nivel central MINISTERIO para la ejecución presupuestaria correspondiente al programa SAE.

El Plan de MENÚS NORMATIVOS distritales para el SAE constituye un trabajo de carácter técnico formulado, por ello la planificación técnica será resuelta y remitida al MINISTERIO con la firma del profesional nutricionista designado por el efector municipal o distrital con matrícula habilitante en la jurisdicción provincial. El plan de MENÚS NORMATIVOS también deberá informarse y estar disponible / exhibido en cada establecimiento escolar.

Las metas nutricionales de las prestaciones DMC y Almuerzo constituyen el punto de partida para que el profesional nutricionista pueda realizar los planes de MENUS NORMATIVOS distritales. El alcance de la adecuación nutricional, no implicará proponer diferentes menús para cada grupo destinatario, sino establecer la uniformidad de la propuesta MENU NORMATIVO SAE para el distrito municipal, con las modificaciones correspondientes en los gramajes de las preparaciones y porciones para cada grupo.-

GRUPO DESTINATARIOS	
NIVEL JARDIN DE INFNTES	
NIVEL PRIMARIO	6 A 8 AÑOS
	9 A 11 AÑOS
NIVEL SECUNDARIO	

Los menús para el SAE, técnicamente serán de tipo cíclicos-rotativos, de modalidad cerrada al múltiplo de días en que se brinda servicio alimentario en las escuelas. Se propondrán:

Prestación	N° Listas
DMC	5 y hasta 3 opcionales
Almuerzo	10 y 2-3 opcionales

DMC: La propuesta DMC, será para todo el ciclo lectivo anual, por ello se deben proponer tres opcionales que permitan la adecuación estacional; o respondan a la necesidad de incorporar algún cambio por imprevistos / contingencia, falta de adecuación a hábitos y gustos

Firma y Sello del Oferente

poblacionales, evento escolar. En una de las propuestas opcionales se podrán incluir preparaciones para DMC que sean de índole festiva conforme al calendario escolar y ser instrumentadas únicamente con esa finalidad y autorizarse puntualmente por la gestión Municipio-distrito del programa SAE ello en respuesta a las pautas socio-culturales. (Ej.: factura, pastelitos / empanadas dulces).

Los DMC opcionales que serán suministrados en verano, llevarán la aclaración correspondiente, por ejemplo:

DMC
OPCION A *

Componente líquido /lácteo	Yogur bebible saborizado
Componente sólido	Galletitas dulces simples sabor vainilla Banana

*El DMC opcional A, se servirá en ciclo de Menú Verano En reemplazo del DMC 3 de los días miércoles

Para la formulación de los DMC se indica especialmente:

Los agregados para pan / galletitas no dulces, podrán ser queso o dulces y la manteca hasta un máximo de 1 vez por semana.

No incluir alfajores, turrone, golosinas para la prestación.

Incluir 1-2 veces por semana fruta y progresivamente llegar a 3-4 veces por semana.

Almuerzos: se propondrán por ciclo lectivo dos propuestas, acorde a estacionalidad:

-Menú de invierno desde Abril-Mayo vigente hasta Septiembre-October

-Menú de verano desde Octubre a Diciembre vigente hasta Marzo- Abril. (Este mismo menú verano aplica a la escuela estival durante los meses de Enero y Febrero).

Se formularán 2 a 3 almuerzos opcionales por la necesidad de incorporar algún cambio por imprevistos / contingencias, falta de adecuación a hábitos y gustos, evento escolar. En una de las propuestas opcionales se podrán incluir preparaciones para Almuerzo que sean de índole festiva conforme al calendario escolar y ser instrumentadas únicamente con esa finalidad y autorizarse puntualmente por la gestión Municipio-distrito del programa SAE ello en respuesta a las pautas socio- culturales.(Ej.: Pizzas, helados palito, etc.).

Para la formulación de los Almuerzos se indica especialmente:

Reducir el uso de sal condimento y caldos concentrados para saborizar preparaciones.

Firma y Sello del Oferente

No incluir vísceras, embutidos, chacinados por su elevado contenido en grasas.
Preferir carnes frescas enteras en corte a cuchillo, antes que carne picada a fin de mejorar la inocuidad y la reducción en grasas.
Los cereales / vegetales feculentos en días alternados y hasta 2-3 veces por semana.
Evitar servicio de gelatinas sin fruta o dulces compactos solos como postres.
Alternar preparaciones con salsas a base de tomate en listas de menús no consecutivas.
Detallar variedad estacional en la propuesta de hortalizas no feculentas y frutas frescas.
Analizar la complejidad operacional (necesidad de equipamientos y cargas de labor) para la inclusión de preparaciones en cada una de las listas de menú a fin de minimizar los riesgos y propender a una mayor seguridad e inocuidad alimentaria.

Tabla 1: Matriz Estándar Plan de Menús Normativos SAE
Mosaico DMC

		FECHA PROPUESTA			
		VIGENTE DESDE			
MUNICIPIO	SAE – PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DMC)				
	DMC 1	DMC 2	DMC 3	DMC 4	DMC 5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO					
COMP. SOLIDO					
	DMC	DMC	DMC		
	OPCIONAL A	OPCIONAL B	OPCIONAL C		
COMP. LIQUIDO / LACTEO					
COMP. SOLIDO					

Firma y Sello del Oferente

**Tabla 2: Matriz Estándar Plan de Menús Normativos SAE
Mosaico ALMUERZO**

MUNICIPIO	SAE – PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO				
	ALMINV 1	ALMINV 2	ALMINV 3	ALMINV 4	ALMINV 5
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL					
POSTRE					
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEGUNDA SEMANA	ALMINV 6	ALMINV 7	ALMINV 8	ALMINV 9	ALMINV 10
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL					
POSTRE					
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
OPCIONALES	ALMINV	ALMINV			
	OPCION A	OPCION B			
PLATO PRINCIPAL					
POSTRE					
BEBIDA	AGUA	AGUA			

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARTICULARES **LICITACIÓN PÚBLICA N° 03/19**

ARTÍCULO 1°: División del distrito en zonas

En cumplimiento de las disposiciones, se adjunta como **ANEXO I (E.L.P)**

ARTÍCULO 2°: Presentación de la oferta

La oferta se deberá presentar en original y duplicado, foliada y firmada por el oferente, con su respectivo índice (ART. 15 PBCG 1er párrafo) e incluir la documentación que a continuación se detalla:

- 1) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.
- 2) En caso de sociedades, copia simple de designación del representante, del poder del firmante o DNI del proveedor.
- 3) Recibo original de compra del Pliego.
- 4) Garantía de oferta. Del cinco por ciento (5%) del presupuesto oficial, con una vigencia no inferior a treinta (30) días corridos, pudiendo constituirse en algunas de las siguientes formas:
 - En efectivo, presentando recibo original del depósito en la tesorería municipal.
 - En cheque certificado a la orden del Municipio.
 - Fianza bancaria.
 - Seguro de caución.

Se aclara que en el caso de que un oferente participe en forma parcial de la cotización (uno o más rubros), el porcentaje válido para constituir la garantía de oferta será el equivalente al del 5% del presupuesto oficial de los rubros cotizados.-

5) Constancia inscripción en AFIP, IIBB, COMPROBANTE DE DEUDA, REGISTRO DE PROVEEDORES MUNICIPALES Y CONSTANCIA QUE NO REGISTRAN ANOTACIONES EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

***COMPROBANTE DE DEUDA (CERTIFICADO FISCAL CONTRATAR AFIP- DEUDA MUNICIPAL):** lo emitirá el Municipio al momento de la compra del Pliego. En caso de que la CUIT consultada se encuentre CON DEUDA, dicha situación podrá ser regularizada **hasta el día 14 de Febrero de 2019 en horario administrativo**, donde desde el Municipio se emitirá una nueva consulta del COMPROBANTE DE DEUDA.-

- 6) Documentación que demuestre:
 - a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
 - b) Indicadores económico – financieros que acrediten al solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes:
 - 1) Índice de liquidez
 - 2) Índice de solvencia
 - 3) Índice de endeudamiento
 - 4) Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en la Licitación sobre el total de ventas del último año fiscal. El porcentaje de ventas proyectado y estimado producto de la presente Licitación no puede ser superior en un treinta por ciento (30%) a las ventas del último ejercicio fiscal.
 - c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
 - d) En el caso de personas físicas, las últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios

Firma y Sello del Oferente

fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

7) El oferente podrá adicionar alimentos y/o ofrecer mejoras sobres los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al Marco Nutricional SAE 2019. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada en los **ANEXOS** establecidos a tal efecto y estar comprendidos en el valor por reglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por reglón. Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta.

8) POR RUBRO: Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas, con su respectivo **ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS**.

9) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.

10) En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.

11) En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

12) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Junin, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación, y Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito del Partido de Junin, con los datos solicitados en el **ANEXO III.(E.L.P)**

ARTÍCULO 3º: Ampliación / Disminución

La Municipalidad se reserva el derecho de establecer una disminución o aumento de la contratación según la adecuación, aumento o disminución de los cupos aprobados por el Ministerio.

La Municipalidad, asimismo, se reserva el derecho de establecer una disminución o aumento de la contratación, tal lo determinado por el Art. 146 de la L.O.M. en las cantidades de la mercadería cotizada, abonando sólo la cantidad entregada por el adjudicatario, dependiendo del consumo real, la asistencia media, etc.

ARTÍCULO 4º: Muestras

En caso de ser pertinente, se podrá pedir a los distintos oferentes, muestra de los productos cotizados para evaluar características y prestaciones.-

ARTÍCULO 5º: Provisión y calidad de los productos.

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

1. Mercadería de primera calidad
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada
6. Aptas para el consumo
7. Los artículos deberán contar con la información respecto al tipo de mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Firma y Sello del Oferente

ARTÍCULO 6°: Adjudicación

La adjudicación de la presente licitación se realizará por **RUBRO**, conforme establece el artículo 15 PBCG. La zonificación se encuentra agregada como **ANEXO I** y forma parte integrante del presente pliego.

Cada zona esta subdividida en RUBROS, los cuales se adjudicarán parcialmente por zona.

ANTES DE COMENZAR CON EL ACTO DE APERTURA DE SOBRES SE INFORMARÁ EL ORDEN DE ADJUDICACION DE LAS ZONAS

Se establece que un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, en uno o mas rubros, siempre y cuando los rubros adjudicados no superen en su conjunto más de dos tercios del total de cupos de DMC del distrito; en este caso, UN PROVEEDOR NO PODRÁ SER ADJUDICATARIO DE MAS DE 2 ZONAS DE LAS 3 DISPONIBLES. Respecto a aquellas zonas en que no se hayan presentado ninguna oferta, el Municipio podrá asignarla de manera directa al oferente que haya presentada la Oferta más ventajosa para el Municipio, y si el proveedor no aceptase la misma, a los siguientes en orden de mérito.-

La adjudicación recaerá sobre la propuesta que habiéndose ajustado a los valores unitarios indicados en el artículo 15 PBCG y artículo 1° del presente Pliego, en concordancia con lo establecido en el artículo 24 PBCG, obtenga mayor puntaje técnico, para lo cual se considerará:

a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: **MÁX. 20 PTOS**

Por rubro y por zona se determinará el máximo puntaje para el oferente con mayor experiencia y de ahí se ira decreciendo de acuerdo a la experiencia medida en años de servicios.

Contará la experiencia en el ámbito público primordialmente, y en menor medida en el ámbito privado

b) Acreditación de solvencia económica financiera: **MÁX. 20 PTOS.**

- De 0 a 1 0 puntos
- De 1 a 1.2 6 puntos
- De 1.5 a 2 12 puntos
- Más de 2 20 puntos

c) Puntuación del oferente en el Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar de la provincia de Buenos Aires, según la Resolución 805/2018 del Ministerio de Desarrollo Social: **máximo de treinta (30) puntos**

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 6 del Anexo I a la Resolución de la creación del Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar, a cada proveedor le será asignado un total de cuarenta (40) puntos a principio de cada año calendario. Del promedio de los últimos dos años se obtendrá el puntaje que se le asignará a cada proveedor para configurar el ranking de proveedores. En consecuencia, de acuerdo al puntaje que el Proveedor tenga en el registro al cierre del año anterior al llamado a licitación, se le asignara un puntaje de acuerdo a la siguiente formula; $\text{Puntaje del Proveedor en el SEPP} / 40 * 30 = \text{Puntaje a asignar}$. En el caso que el puntaje a asignar estuviese conformado por decimales se aplicara un redondeo hacia el entero inmediato anterior cuando los decimales sean entre 0.01 y 0.50 inclusive, y hacia el entero inmediato posterior en caso contrario.

Aquellos proveedores no inscriptos en el Sistema de Evaluación Permanente de Proveedores del Servicio Alimentario Escolar al cierre del año anterior al del llamado a licitación, se les asignara el menor puntaje atribuido a los oferentes que se encuentren incluidos en el ranking.

d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al documento adjunto "Marco Nutricional SAE 2019 - Lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE", para lo cual se tendrá en cuenta: **MÁX. 30 PTOS.**

- Mejora en el aporte de hierro en el menú

Firma y Sello del Oferente

- Mejora en el aporte de calcio en el menú
- Mejora en el aporte de vitamina C en el menú
- Mejora en el aporte de vitamina A en el menú
- Mejora en la disminución del tenor graso en sólidos del DMC
- Mejora en el contenido de cereales integrales en los menús de almuerzo y/o en panes y galletitas en DMC
- Mejora en lo que respecta a presentación Libre de gluten (SIN TACC)

ARTÍCULO 7°: Control

La Municipalidad podrá efectuar en cualquier momento análisis bromatológico, higiénico y sanitario durante la entrega de la mercadería. Aquella que no cumpla con las condiciones de calidad optima exigida y necesaria por el tipo de requerimiento a satisfacer, deberá ser reemplazada por otra de calidad acorde, durante el plazo de entrega de la mercadería con la entera conformidad anterior de las autoridades municipales.-

ARTÍCULO 8°: Facturación

La facturación se efectuará en forma mensual según las entregas realizadas, **descontados el proporcional de los adicionales sin cargo propuestos en caso de corresponder** y aprobadas, por el responsable del área solicitante. Se entregará, con sus correspondientes remitos del 1 a 5 del mes siguiente, sin excepción.

LA FALTA DE ALGUNOS DE LOS REQUISITOS ENUMERADOS EN EL ART. 32 DEL PBCG RESPECTO DE LOS REMITOS, SERÁ CAUSAL DE RECHAZO DEL MISMO, POR ENDE NO PODRÁ SER FACTURADO, SIN EXCEPCION ALGUNA.-

Firma y Sello del Oferente

ANEXO I						
ZONA 1						
CUE	EST.	DIREC.	CUPOS		REPARTO	
			DMC	ALM	SEM	QUINC
CICLO LECTIVO						
60333500	EE 501	LEVALLE 41	43	38		X
51355900	EE 503	SARMIENTO 73	120	60	X	
60004000	JI 902	BME MITRE S/N – A. ROCA	48	-		
60945100	JI 903	LOS TILOS 139 MORSE	43	6	X	
60970300	JI 905	POSADAS 252	97	-		
60353000	JI 907	GRAL. FRIAS 24	142	-		
60352900	JI 910	FRENCH Y GANDINI	149	-		
60557000	JI 913	CABRERA 423	97	-		
61477100	JI 921	CUARTEL II PJE EL CARPINCHO	33	28		X
60944700	PP 3	RIVADAVIA 397	187	-		
60004100	PP 9	SAN MARTIN 176 – A. ROCA	73	43	X	
60334400	PP 12	PRINGLES 205	330	-		
60334100	PP 17	CUARTEL II PJE EL CARPINCHO	56	56	X	
60945200	PP 20	LOS CEIBOS 147 MORSE	73	17	X	
60969500	PP 22	ARIAS 475	157	-		
60353300	PP 29	CHACABUCO Y POSADAS	43	-		
	EES 13	RIVADAVIA 397	164	-		
	EES 17	GRAL. FRIAS 22	99	-		
	EES 18	PRINGLES 205	110	-		
	MT 1	LEBENSHON 149	-	100		X
	MT 2	LEBENSHON 126	-	72	X	
61651800	SC 1 (CEC 801)	URUGUAY 782	156	87		X
61652000	SC 3 (CEC 803)	ORDIALES 340	130	60		X
6033460	PP2	ALEM 347	502		X	
RECESO INVIERNO						
60334100	PP 17	CUARTEL II PJE EL CARPINCHO	-	56	X	
61651800	SC 1 (CEC 801)	URUGUAY 782	-	87		X
61652000	SC 3 (CEC 803)	ORDIALES 340	-	60		X
RECESO DICIEMBRE Y RECESO FEBRERO						
60004100	PP 9	SAN MARTIN 176 – A. ROCA	-	30	X	

 Firma y Sello del Oferente



60334100	PP 17	CUARTEL II PJE EL CARPINCHO	-	40	X	
60945200	PP 20	LOS CEIBOS 147 MORSE	-	12	X	
61651800	SC 1 (CEC 801)	URUGUAY 782	-	61		X
61652000	SC 3 (CEC 803)	ORDIALES 340	-	42		X
ESCUELA VERANO - ENERO						
60004100	PP 9	SAN MARTIN 176 - A. ROCA	30	30	X	
60334100	PP 17	CUARTEL II PJE EL CARPINCHO	40	40	X	
60945200	PP 20	LOS CEIBOS 147 MORSE	12	12	X	
61651800	SC 1 (CEC 801)	URUGUAY 782	61	61		X
61652000	SC 3 (CEC 803)	ORDIALES 340	42	42		X
ZONA 2						
CUE	EST.	DIREC.	CUPOS		REPARTO	
			DMC	ALM	SEM	QUINC
CICLO LECTIVO						
60333600	EE 502	CASTELLI 223	45	19	X	
60557200	JI 901	ZAPIOLA 52	240	-		
60969700	JI 909	J. HERNANDEZ 262	67	-		
60970000	JI 914	MAIPU 89	105	-		
60969600	JI 915	ARQUIMEDES 1256	149	-		
60970200	JI 916	BOLIVAR 329	93	-		
60471100	JI 918	AMEGHINO 327	112	-		
61536700	JI 919	FRANCIA 1625	80	70		X
61664200	JI 920	AVELLANEDA Y FIRPO	52	-		
62216000	JI 922	LA RUFINITA	20	18		
62135200	JS 1	CUARTEL IV - LA AGRARIA	6	-		
62149200	JS 7	LARTIGAU Y PUELCHES	9	9		X
60945300	PP 5	LARTIGAU Y PUELCHES	13	13		X
60334200	PP 7	R. VAZQUEZ 339	96	84		X
60970500	PP 8	J. HERNANDEZ 262	74	-		
60556700	PP 16	SIRIA 153	480	-		
60556200	PP 19	AMEGHINO 502	187	-		
60333900	PP 21	ARQUIMEDES Y PAYAN	142	78	X	
60003700	PP 33	CUARTEL IV - LA AGRARIA	5	-		
60556400	PP 35	RUTA 7 KM 258	66	63		X
61694800	PP 48	BTO DE MIGUEL 2005	106	49		X

Firma y Sello del Oferente

H. BELGRANO	PP 739	SGTO. CABRAL 226	41	-		
H. MIGUEL	SAN PP 1327	CUARTEL V CNO BAIGORRITA	21	21		X
	EES 10	RAMON HERNANDEZ 911	84	-		
	EES 11	RUTA 7 KM 258	-	108		X
	EES 15	SIRIA 181	80	-		
	EES 16	ROQUE VAZQUEZ 340	-	60	X	
	EES 19	AMEGHINO 502	68	-		
	EES 20	ARQUIMEDES Y PAYAN	-	40	X	
RECESO DICIEMBRE Y RECESO FEBRERO						
60004100	PP 7	R. VAZQUEZ 339	-	59		X
60334100	PP 21	ARQUIMEDES S/N	-	55	X	
61651800	PP 48	LOS ALMENDROS	-	35		X
ESCUELA VERANO - ENERO						
60004100	PP 7	R. VAZQUEZ 339	59	59		X
60334100	PP 21	ARQUIMEDES S/N	55	55	X	
61651800	PP 48	BTO DE MIGUEL Y SAN JUAN	35	35		X
ZONA 3						
CUE	EST.	DIREC.	CUPOS		REPARTO	
			DMC	ALM	SEM	QUINC
CICLO LECTIVO						
60556600	JI 904	GÛEMES 754	149	-		
60003900	JI 906	BORGES 995	157	-		
60969800	JI 908	ALBERDI S/N CAMPO LA CRUZ	19	17		X
60970400	JI 911	VTA DE OBLIGADO Y R S PEÑA	196	-		
60003500	JI 912	PASTEUR 381 - SAFORCADA	31	18		X
60556300	JI 917	PASO 1041 - PJE 7	77	-		
RAYITO DE SOL	JI 1763	CALLE 4 Y 17 - AGUSTINA	22	-		
STA TERESITA	JI 1822	SARMIENTO S/N - F. TIBURCIO	15	-		
62131900	JS 2	CUARTEL VI - COL. SAN LUIS	6	6		X
62126100	JS 3	CUARTEL XI - LAPLACETTE	9	-		

Firma y Sello del Oferente



62152600	JS 4	CUARTEL II - AV. REPUBLICA S/N	13	13		X
62149600	JS 5	CUARTEL X - CAMPO MAIPU	7	-		
62147200	JS 6	CUARTEL II - CAMPO TOYO	4	-		
60970500	JS 8	CUARTEL X - PJE STA ROSA	4	-		
6033380	PP 4	CUARTEL II - AV. REPUBLICA S/N	60	47		X
60003200	PP 10	SAFORCADA	77	65		
60338400	PP 15	CALLE 4 Y 11 - AGUSTINA	28	13		X
60338500	PP 25	SARMIENTO S/N - TIBURCIO	30	-		
60003800	PP 26	ALBERDI S/N CAMPO LA CRUZ	28	26		X
60969900	PP 27	CUARTEL X - PJE STA ROSA	6	-		
600003400	PP 30	PASO Y FLEMING	72	-		
60353200	PP 31	CUARTEL XI - LAPLACETTE	15	-		
60970100	PP 32	CUARTEL II - CAMPO TOYO	7	-		
60353400	PP 34	CUARTEL X - CAMPO MAIPU	24	-		
60948400	PP 40	VTA DE OBLIGADO Y CABRERA	156	115		X
60556500	PP 41	IRLANDA Y BERUTTI	298	-		
60338000	PP 43	RTA 188 KM 175 -PJE EL CARPINCHO	7	7		
60338200	PP 45	CUARTEL VI - COL. SAN LUIS	14	11		X
62200700	PP 49	LA PLATA Y PJE DEMOCRACIA 1116	86	-		
	EES 1	RIOJA E/PASO Y REPUBLICA	38	-		
	EES 5	VTA DE OBLIGADO Y CABRERA	-	38		X
	MA 1 TEC AGR	RUTA 188 Y RAMPELLINI	-	52	X	

Firma y Sello del Oferente

61508200	MT 1 (CEAT)	INT DE LA SOTA 125	57	-		
61651900	SC 2 (CEC 802)	FLEMING 729 PJE 4	114	48		X
61508100	EL 1 (CFI 1)	PJE VENINI 1102	90	80		X
RECESO INVIERNO						
61651900	SC 2 (CEC 802)	FLEMING 729 PJE 4	48	48		
RECESO DICIEMBRE Y RECESO FEBRERO						
60003200	PP 10	SAFORCADA	-	46		X
60338400	PP 15	CALLE 4 Y 11 - AGUSTINA	-	9		
60003800	PP 26	CUARTEL II - CAMPO LA CRUZ	-	18		
60948400	PP 40	VTA DE OBLIGADO Y CABRERA	-	81		
61651900	SC 2 (CEC 802)	FLEMING 729 PJE 4	-	34		
ESCUELA VERANO - ENERO						
60003200	PP 10	SAFORCADA	46	46		X
60338400	PP 15	CALLE 4 Y 11 - AGUSTINA	9	9		
60003800	PP 26	CUARTEL II - CAMPO LA CRUZ	18	18		
60948400	PP 40	VTA DE OBLIGADO Y CABRERA	81	81		
61651900	SC 2 (CEC 802)	FLEMING 729 PJE 4	34	34		

Firma y Sello del Oferente

RESUMEN DE PROPUESTA

PROVEEDOR:

.....

RUBRO	PRESENTA COTIZACION (MARCAR CON UNA CRUZ)	
	SI	NO
VIVERES SECOS DMC Y ALMUERZO		
PAN DMC Y ALMUERZO		
FRUTA Y VERDURA DMC Y ALMUERZO		
LACTEOS FRESCOS DMC Y ALMUERZO		
PASTAS FRESCAS ALMUERZO		
VARIEDAD DE CARNE ALMUERZO		

Firma y Sello del Oferente

VIVERES SECOS PARA DMC Y COMEDOR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

ZONA 1

Firma y Sello del Oferente

PROVISION DE VIVERES SECOS PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 1

ARTÍCULO 1°: Presentación de los productos

Los envases de los productos a proveer deberán asegurar el manipuleo y estivaje sin deterioro, a los efectos de evitar roturas y/o averías.

Las latas no deberán estar sucias, oxidadas, abolladas, hinchadas, agujereadas ni abombadas. En envases inviolables, limpios y sanos.

Con la marca, la fecha de vencimiento, mes y año bien visibles.

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER DE PRIMERA MARCA, CON FECHA DE VENCIMIENTO NO MENOR A 6 MESES, DESDE LA ENTREGA.

EN CASO DE NO COTIZAR EN LA PRESENTACION REQUERIDA, SE TENDRA QUE CONSIDERAR CUBRIR LAS CANTIDADES TOTALES SOLICITADAS, EN CUYO CASO EL CALCULO SE DEBE REDONDEAR A FAVOR DEL MUNICIPIO.

ARTÍCULO 2°: Lugar y frecuencia de Entrega

La mercadería solicitada deberá ser entregada de acuerdo al siguiente detalle:

1) **DMC**, en cada establecimiento educativo, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta el lugar de descarga. Salvo pedido expreso de la Secretaría de Desarrollo Social y Educación.

La frecuencia de reparto para aquellas instituciones que poseen entregas de DMC unicamente se efectuará de la siguiente manera:

Semanal: PP2.

Quincenal: PP3, EES13, JI905, PP29, EES18, PP12, JI907, PP22, EES17 (BS15), JI913.

Mensual: JI910, J1902.

2) **ALMUERZO**, de acuerdo a la frecuencia de reparto de cada establecimiento educativo establecida en el **ANEXO I** y en su defecto en el depósito municipal ubicado en **Rivadavia N° 1470**, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta el lugar de descarga. Salvo pedido expreso de la Secretaría de Desarrollo Social y Educación.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad, producto y frecuencia de entrega.-

ARTÍCULO 3°: Descripción de la Mercadería

LA MERCADERIA SOLICITADA, SIEMPRE QUE SEA POSIBLE, DEBERÁ SER SIN TACC

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
DMC		
Cacao en polvo dulce	Mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta un máximo de 68% de azúcares	CAJAS DE X 360 GR
Magdalena	Producto de repostería con leudante químico.	PAQUETES X 250 GR (X 8 UNID)
Bizcochuelo	Masa de harina, huevos, azúcar y algo de levadura que se cocina en horno dentro de un molde.	LISTA PARA CONSUMO

Firma y Sello del Oferente

Corn Flakes sin azúcar	Copos de maíz hechos con maíz blanco, limpio y pulido.	PAQUETE X 200GR.
Tostadas Integrales	Pan tostado elaborado con harina integral.	PAQUETE X 200GR.
Dulce de leche	Producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa, con o sin adición de otras sustancias alimenticias. COMUN, NO REPOSTERO	POTE X 400 GR
Mermelada	Confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas con uno o más edulcorantes. SABOR DURAZNO	FRASCOS VIDRIO X 454 GR
Azúcar blanco molido	Sacarosa natural obtenida por trituración mecánica del azúcar en panes o también por cristalización perturbada.	PAQUETES X 1 KG
Té	Producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie Camellia sinensis L. en un envase de papel apropiado para realizar la infusión.	CAJAS X 50 SAQUITOS
Yerba Mate	Yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión.	CAJAS X 50 SAQUITOS
Leche parcialmente descremada pasteurizada	Producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la Autoridad Sanitaria Bromatológica Jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie. La materia grasa se encuentra eliminada mediante centrifugado	CAJA X 1L.LARGA VIDA
Vainillas	Masa elaborada a base de harina de trigo u otras mezclas a la que se le da forma variada antes del horneado.	PAQUETES X 160 GRS
ALMUERZO		
Fideos Secos	Productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico que se han sometido a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo y cuyo contenido en agua no debe ser superior al 14% en peso y su acidez no mayor de 0,45/g% expresada en ácido láctico. TIPO MOSTACHOL-TIRABUZON	PAQUETE X 500 GR
Aceite de girasol	Producto obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L.	BOTELLAS X 900CC

Firma y Sello del Oferente



Vinagre de alcohol	Producido por la fermentación acética de disoluciones de alcohol rectificado o neutro.	BOTELLAS X 1 LT
Orégano	Hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de <i>Origanum vulgare</i> L. y sus diversas variedades e híbridos.	SOBRES X 25 GR
Condimento para arroz	Filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del <i>Crocus sativus</i> L, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.	SOBRES X 25 GR
Sal fina corrediza	Sal bien molida	PAQUETES/CAJA X 500gr
Sal común gruesa	Sal con distintas gradaciones de triturados o molido conforme a las exigencias de los usos a que se la destina.	PAQUETES/CAJAS X 500gr
Conserva de atún	Conservas preparadas con trozos y filetes de atún procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasamiento. EN TROZOS/LOMITOS AL NATURAL	LATAS X 170 GR
Grano de choclo en conserva	Conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del <i>Zea mays</i> L o variedad saccharata del maíz los que serán blancos, amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. GRANO ENTERO AMARILLO	LATAS X 350 GR
Arvejas verdes en conserva	Elaboradas con las semillas inmaduras (verdes) extraídas de la vaina, enteras, prácticamente sanas y limpias del <i>Pisum arvense</i> L y <i>P. sativum</i> L, envasadas en un medio líquido apropiado; el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.	LATAS X 205 GR
Duraznos en mitades	Los duraznos desecados descaroizados, con o sin piel, partidos por la mitad.	LATAS X 485 GR
Puré de tomate	Producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos. Los sólidos solubles del jugo de tomate contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 6,9 por ciento.	CAJA POR 520GR.

Firma y Sello del Oferente

Arroz blanco	Grano de Oryza sativa L. descascarado, duro, seco, libre de impurezas y parásitos y sin pericarpio. TIPO GRANO LARGO	PAQUETES X 1KG
Lentejas	Semilla seca de Lens culinaris Medik.	PAQUETES X 500 GR
Porotos	Semilla fresca o desecada de Phaseolus L. y Vigna Savi. TIPO ALUBIA	PAQUETES X 500 GR
Polvo para preparar postre	Producto en forma pulverulenta que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (flan). SABOR VAINILLA	CAJAS X 136 GR.
Especia- Provenzal	Mezcla de hierbas aromáticas originaria de la Provenza, Francia.	SOBRE X 25GR.
Especia- Pimentón dulce	Aderezo en polvo producido tras secas y moler pimientos rojos.	SOBRE X 25GR.

Firma y Sello del Oferente

FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE VIVERES SECOS PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 1

ZONA 1

DMC Y COMEDOR

PERIODO 1 – DEL 06/03/2018 AL 30/04/2018

CANT	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
673,00	CACAO EN POLVO DULCE X 360 GRS -			46,00
1.747,00	MAGDALENAS X 250 GR- DE 8 UNIDADES-			50,60
2.546,00	CEREALES SIN AZUCAR X 200 GRS APROX.			23,00
855,00	DULCE DE LECHE X 400 GRS -			34,96
511,00	MERMELADA CON FRUTAS - FRASCO DE VIDRIO- X 454 GRS- SABOR DURAZNO-			32,20
438,00	AZUCAR BLANCO MOLIDO X 1 KG-			23,00
409,00	FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS			21,16
337,00	TOMATE - ESTADO EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR.			18,40
369,00	ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0.9 LT			41,40
119,00	VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT			22,08
233,00	OREGANO X 25 GRS			18,40
233,00	PROVENZAL X 25 GRS			18,40
233,00	PIMENTON DULCE X 25 GRS.			13,80
77,00	CONDIMENTO PARA ARROZ X 25 GRS			17,02
34,00	SAL FINA X 500 GR. -			21,16
34,00	SAL GRUESA X 500 GRS			21,16
991,00	LATA DE ATUN EN TROZO/LOMO AL NATURAL X 170 GRS			60,72
121,00	LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS			24,33
208,00	LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS			26,70
456,00	LATA DE DURAZNO AL NATURAL EN MITADES X 485			48,76
174,00	ARROZ BLANCO X 1 KG			48,76
174,00	LENTEJAS X 500 GRS			45,72
89,00	POROTOS X 500 GRS			36,52
39,00	FLAN EN POLVO X 136 GRS			18,21
6.348,00	CAJA DE LECHE LARGA VIDA X 1 LT PARCIALMENTE DESCREMADA PASTEURIZADA			28,93
806,00	TORTA BIZCOCHUELO X 550 GR			115,00
269,00	TOSTADA INTEGRAL X 200 GR			23,00
				\$ 675.462,02

Firma y Sello del Oferente

ZONA 1
DCM Y COMEDOR
PERIODO 2- DEL 01/05/2019 AL 29/02/2020

CANT	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
3.307,00	CACAO EN POLVO DULCE X 360 GRS			51,52
12.775,00	MAGDALENAS X 250 GR- DE 8 UNIDADES-			56,67
4.704,00	CEREALES SIN AZUCAR X 200 GRS APROX.			25,76
3.429,00	DULCE DE LECHE X 400 GRS -			39,15
2.024,00	MERMELADA CON FRUTAS - FRASCO DE VIDRIO- X 454 GRS- SABOR DURAZNO-			36,06
2.066,00	AZUCAR BLANCO MOLIDO X 1 KG -			25,75
1.922,00	FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS			23,69
3.277,00	TOMATE ESTADO EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR.			20,60
1.678,00	ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0.9 LT			46,36
127,00	VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT			24,72
236,00	OREGANO X 25 GRS			20,60
236,00	PROVENZAL X 25 GRS			20,60
236,00	PIMENTON DULCE X 25 GRS.			15,45
79,00	CONDIMENTO PARA ARROZ X 25 GRS			19,06
139,00	SAL FINA X 500 GR. -			23,70
139,00	SAL GRUESA X 500 GRS			23,70
4.685,00	LATA DE ATUN EN TROZO/LOMO AL NATURAL X 170 GRS			68,00
565,00	LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS			27,25
790,00	LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS			29,88
2.104,00	LATA DE DURAZNO AL NATURAL EN MITADES X 485 GRS			54,61
1.074,00	ARROZ BLANCO X 1 KG			54,61
1.113,00	LENTEJAS X 500 GRS			51,21
400,00	POROTOS X 500 GRS			40,90
39,00	FLAN EN POLVO X 136 GRS			20,40
43.148,00	CAJA DE LECHE LARGA VIDA X 1 LT PARCIALMENTE DESCREMADA PASTEURIZADA			32,40
2.217,00	TORTA BIZCOCHUELO X 550 GR			128,80
269,00	TOSTADA INTEGRAL X 200 GR			25,76
14.843,00	VAINILLAS X 160 GRS			25,40
1.150,00	TE X 50 SAQUITOS			42,56
1.150,00	MATE COCIDO X 50 SAQUITOS			40,11
				\$ 4.259.220,99

Firma y Sello del Oferente

ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE VIVERES SECOS PARA DMC Y COMEDOR - ZONA 1

ZONA 1 – ADICIONALES Y MEJORAS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
CACAO EN POLVO DULCE X 360 GRS		
MAGDALENAS X 250 GR- DE 8 UNIDADES-		
CEREALES SIN AZUCAR X 200 GRS APROX.		
DULCE DE LECHE X 400 GRS -		
MERMELADA CON FRUTAS - FRASCO DE VIDRIO- X 454 GRS- SABOR DURAZNO-		
AZUCAR BLANCO MOLIDO X 1 KG -		
FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS		
TOMATE ESTADO EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR.		
ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0.9 LT		
VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT		
OREGANO X 25 GRS		
PROVENZAL X 25 GRS		
PIMENTON DULCE X 25 GRS.		
CONDIMENTO PARA ARROZ X 25 GRS		
SAL FINA X 500 GR. -		
SAL GRUESA X 500 GRS		
LATA DE ATUN EN TROZO/LOMO AL NATURAL X 170 GRS		
LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS		
LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS		
LATA DE DURAZNO AL NATURAL EN MITADES X 485 GRS		
ARROZ BLANCO X 1 KG		
LENTEJAS X 500 GRS		
POROTOS X 500 GRS		
FLAN EN POLVO X 136 GRS		
CAJA DE LECHE LARGA VIDA X 1 LT PARCIALMENTE DESCREMADA PASTEURIZADA		
TORTA BIZCOCHUELO X 550 GR		
TOSTADA INTEGRAL X 200 GR		
VAINILLAS X 160 GRS		
TE X 50 SAQUITOS		
MATE COCIDO X 50 SAQUITOS		

Firma y Sello del Oferente

PAN
PARA DMC Y COMEDOR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES
Y MEJORAS NUTRICIONALES

ZONA 1

PROVISION DE PAN PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 1

ARTÍCULO 1°: Presentación de los productos

- De piezas de tamaño parejo, con miga porosa, elástica y homogénea y de corteza de color uniforme amarillo dorado. TIPO FRANCES
- De olor y sabor agradable y elaborado en el día.
- Deberá transportarse en vehículos habilitados, cerrados. En bolsas transparentes de primer uso.

ARTÍCULO 2°: Lugar y frecuencia de Entrega

La mercadería solicitada deberá ser entregada de acuerdo al siguiente detalle:

DMC: En los establecimientos que sólo cuenten con el servicio de DMC, con una frecuencia 3 VECES POR SEMANA. siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta el lugar de descarga.

ALMUERZO: En los establecimientos que cuenten con el servicio de almuerzo DIARIAMENTE. En caso de contar asimismo con el servicio de DMC, 3 veces a la semana se adicionará estos requerimientos, pero con **entrega diferenciada** de los pedidos. siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta el lugar de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad y frecuencia de entrega.-

ARTÍCULO 3°: Descripción de la Mercadería

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
Pan tipo francés	Producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras.	KG DE PAN TIPO FRANCÉS

Firma y Sello del Oferente

**FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE PAN PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 1**

ZONA 1

PERIODO 1- DEL 06/03/19 AL 30/04/19

CANT	DETALLE	MARCA	SIN/TACC	\$ UNIT
865,64	PAN FRANCES - (5 UNIDADES X KG APROX) COMEDOR			43,55
3.234,18	PAN FRANCES (5 UNIDADES X KG APROX) DMC			43,55
				\$ 178.547,16

PERIODO 2- DEL 01/05/19 AL 29/02/20

CANT	DETALLE	MARCA	SIN/TACC	\$ UNIT
4.273,00	PAN FRANCES - (5 UNIDADES X KG APROX) COMEDOR			50,30
15.314,00	PAN FRANCES (5 UNIDADES X KG APROX) DMC			50,30
				\$ 985.226,10

**ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE PAN PARA DMC Y COMEDOR - ZONA 1**

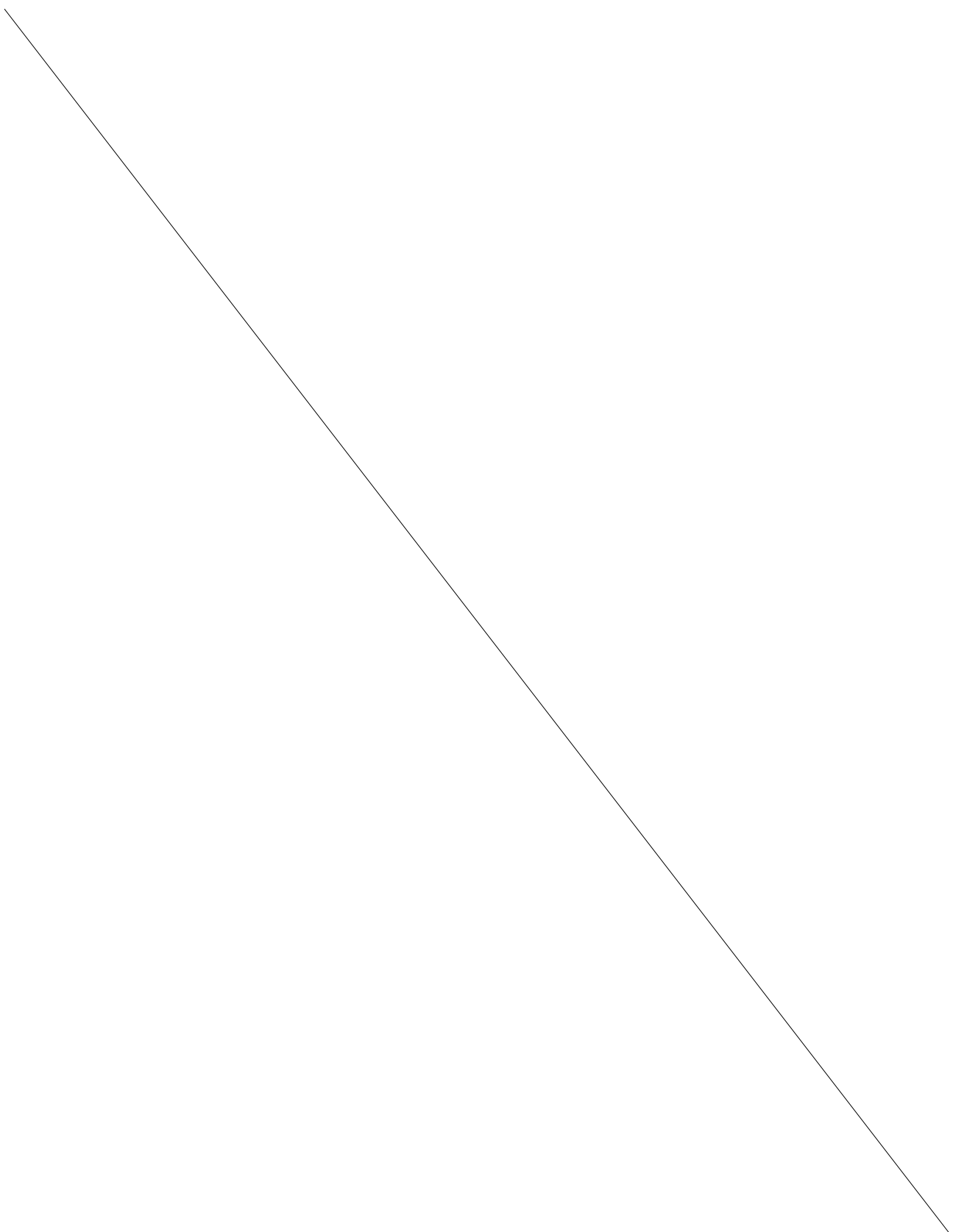
ZONA 1 – ADICIONALES Y MEJORAS

DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE (*1)	DESCRIPCION (*2)
PAN FRANCES		

*1) SOBRE LA CANTIDAD TOTAL LICITADA

*2) SEGUN ART. 6 INC. D) DE LAS CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES

Firma y Sello del Oferente



FRUTA Y VERDURA PARA DMC Y COMEDOR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

ZONA 1

Firma y Sello del Oferente

PROVISION DE FRUTA Y VERDURA PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 1

ARTÍCULO 1°: Presentación de los productos

HORTALIZAS

- De cosecha reciente y maduración adecuada. -Enteras, sanas, limpias y sin brotes.
- Estado de conservación bueno, libres de sustancias extrañas o insectos.
- Envasadas en bolsas, cajones o jaulas limpias, con rótulo con el peso, la procedencia y/o selección, de hasta 10 Kgs y las bolsas de hasta 50 Kgs si se tratase de papas, batatas, cebollas y zanahorias.
- Verduras de hojas frescas, sin marchitar y enteras.

FRUTAS

- Envasadas en cajas con rótulo que indique la calidad y variedad.
- En óptimo estado de maduración.
- De tamaño uniforme, sanas, secas y limpias.
- La cáscara sin alteraciones, sin restos de pintura u otros elementos extraños.
- Sin alteraciones internas o golpeadas, sin machucones o zonas putrefactas.
- De forma, textura, color y olor correspondientes a cada producto.

ARTÍCULO 2°: Lugar y frecuencia de Entrega

La mercadería solicitada deberá ser entregada de acuerdo al siguiente detalle:

DMC: En los establecimientos que sólo cuenten con el servicio de DMC, COMO MINIMO 2 VECES POR SEMANA. siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta el lugar de descarga.

ALMUERZO: En los establecimientos que cuenten con el servicio de almuerzo, COMO MINIMO 2 VECES POR SEMANA. En caso de contar asimismo con el servicio de DMC, se adicionará estos requerimientos, pero con **entrega diferenciada** de los pedidos. siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta el lugar de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad y frecuencia de entrega.-

ARTÍCULO 3°: Descripción de la Mercadería

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
ALMUERZO		
Cebolla	Bulbo de Allium cepa L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.	KGR DE CEBOLLA
Pimiento	Fruto de Capsicum annum L. MORRON ROJO	KGR DE PIMIENTO
Lechuga	Hojas de Lactuca sativa L.	KGR DE CEBOLLA
Tomate	Fruto de Lycopersicon esculentum Mill. PARA ENSALADA	KGR DE TOMATE
Papa	Tubérculo del Solanum tuberosum L. sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.	KGR DE PAPA
Zanahoria	Raíz de Daucus carota L.	KGR DE ZANAHORIA

Firma y Sello del Oferente

Calabaza	Fruto de: Cucurbita maxima Duch., Cucurbita pepo L. Cucurbita moschata Duch, C. y Cucurbita mixta Pangalo y otras del genero cucúrbita.	KGR DE CALABAZA
Zapallito de tronco	Fruto de: Cucurbita maxima Duch., Cucurbita pepo L. Cucurbita moschata Duch, C. y Cucurbita mixta Pangalo y otras del genero cucúrbita.	KGR DE ZAPALLITO
Huevo de gallina	Proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación.	DOCENA
Naranja dulce	Fruto de Citrus sinensis (L.) Osbeck	KGR DE NARANJA DULCE
Manzana	Fruto de Malus domestica Borkh.	KGR DE MANZANA
Banana	Fruto de Musa paradisi L. y otras especies de Musa L.	KGR DE BANANA
DMC		
Manzana	Fruto de Malus domestica Borkh.	KGR DE MANZANA
Banana	Fruto de Musa paradisi L. y otras especies de Musa L.	KGR DE BANANA
Naranja dulce	Fruto de Citrus sinensis (L.) Osbeck	KGR DE NARANJA DULCE

Firma y Sello del Oferente

FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE FRUTA Y VERDURA PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 1

ZONA 1			
DMC Y COMEDOR			
PERIODO 1 – DEL 06/03/2019 AL 30/04/2019			
CANT	DETALLE	ORIGEN/TIPO	\$ UNIT
345,00	HUEVOS DE GALLINA		41,67
633,00	CEBOLLA		15,48
144,00	MORRON ROJO		47,61
46,70	LECHUGA		29,70
518,70	TOMATE		35,73
1.105,80	PAPA		14,22
901,00	ZANAHORIA		21,42
366,32	CALABAZA		17,82
944,30	NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR		17,82
1.544,70	NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) DMC		17,82
1.632,48	MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		26,10
770,64	MANZANA (6 UNIDADES X KG) DMC		26,10
802,56	BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		29,70
772,16	BANANA (6 UNIDADES X KG) DMC		29,70
			\$ 246.347,28

ZONA 1			
DMC Y COMEDOR			
PERIODO 2 – DEL 01/05/2019 AL 29/02/2020			
CANT	DETALLE	ORIGEN/TIPO	\$ UNIT
958,00	HUEVOS DE GALLINA		47,00
2.873,90	CEBOLLA		13,00
631,90	MORRON ROJO		53,00
207,50	LECHUGA		33,00
1.539,80	TOMATE		40,00
4.768,00	PAPA		16,00
3.717,00	ZANAHORIA		24,00
2.655,40	CALABAZA		19,00
2.441,00	NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR		19,00
2.842,00	NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) DMC		19,00
7.529,70	MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		29,00
3.492,20	MANZANA (6 UNIDADES X KG) DMC		29,00
3.944,40	BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		33,00
3.499,80	BANANA (6 UNIDADES X KG) DMC		33,00
472,00	ZAPALLITO DE TRONCO		29,00
			\$1.079.624,20

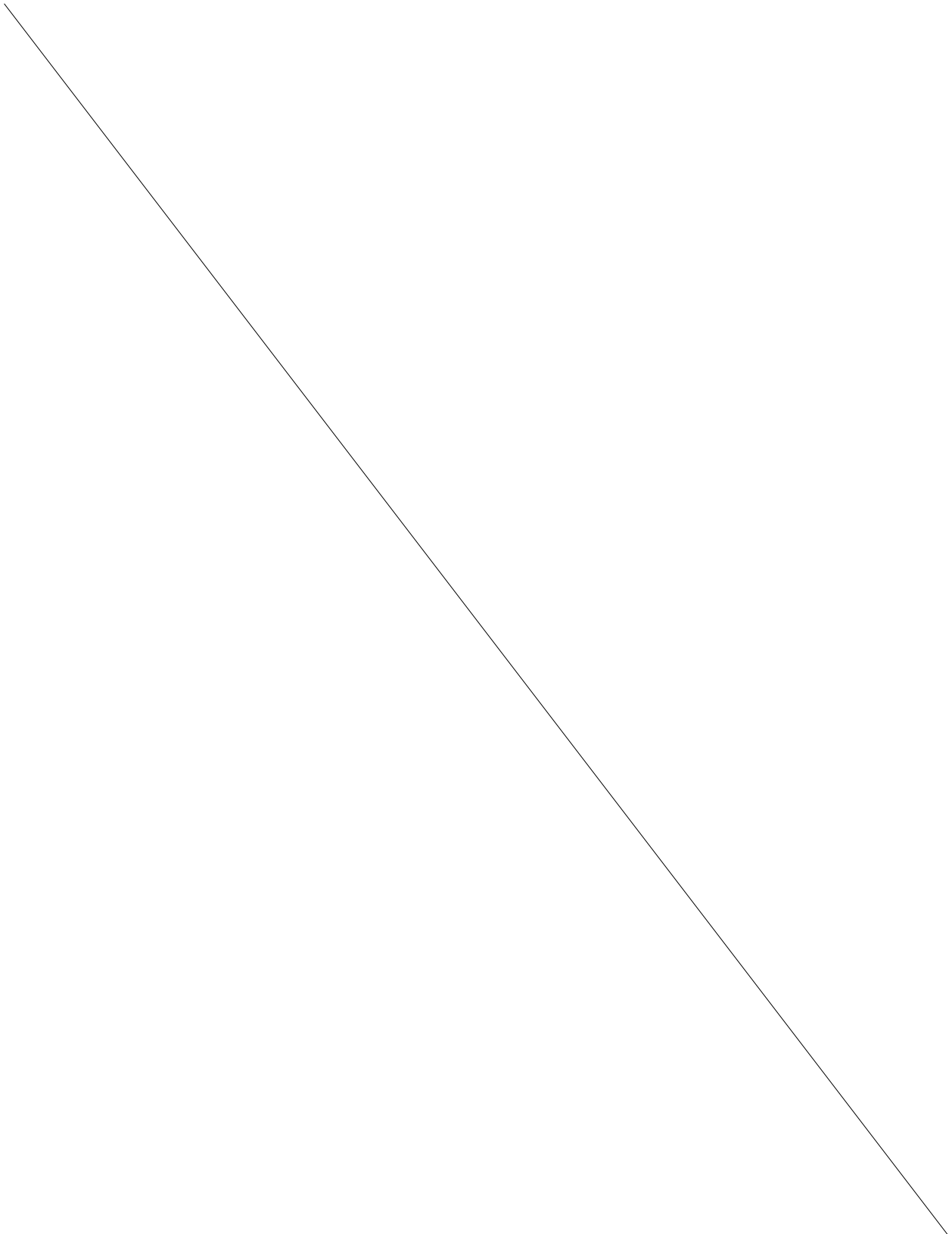
Firma y Sello del Oferente

ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE FRUTA Y VERDURA PARA DMC Y COMEDOR - ZONA 1

ZONA 1 – ADICIONALES Y MEJORAS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE (*1)	DESCRIPCION (*2)
HUEVOS DE GALLINA TIPO GRAN COCO		
CEBOLLA		
MORRON ROJO		
LECHUGA		
TOMATE		
PAPA		
ZANAHORIA		
CALABAZA		
NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR		
NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) DMC		
MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		
MANZANA (6 UNIDADES X KG) DMC		
BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		
BANANA (6 UNIDADES X KG) DMC		
ZAPALLITO DE TRONCO		

*1) SOBRE LA CANTIDAD TOTAL LICITADA

*2) SEGUN ART. 6 INC. D) DE LAS CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES



LÁCTEOS FRESCOS PARA DMC Y COMEDOR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

ZONA 1

PROVISION DE LACTEOS FRESCOS PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 1

ARTÍCULO 1°: Presentación de los productos QUESOS

- Transportados en vehículos refrigerados los quesos de pasta blanda o semiblanda.
- Con una temperatura de 0 a 5°C o según indicación del envase
- Sin sustancias extrañas, larvas o insectos.
- De color blanco amarillento uniforme y de olor y sabor característicos.

MANTECA

- Transportada en vehículos refrigerados y en óptimas condiciones de higiene.
- En envases sanos, de papel impermeabilizado, con la marca y fecha de vencimiento, con mes y año bien visibles.
- De consistencia sólida y textura lisa y uniforme.
- Untuosa a temperatura ambiente.
- De color amarillento, sin manchas o vetas de otro color.
- De sabor y de olor característicos.

YOGUR Y QUESO CREMA

- Transportados en vehículos refrigerados y en óptimas condiciones de higiene.
- En envases sanos, con la marca y fecha de vencimiento, con mes y año bien visibles.

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER DE PRIMERA MARCA, ENTERO, CON FECHA DE VENCIMIENTO ACORDE AL PRODUCTO.

EN CASO DE NO COTIZAR EN LA PRESENTACION REQUERIDA, SE TENDRA QUE CONSIDERAR CUBRIR LAS CANTIDADES TOTALES SOLICITADAS, EN CUYO CASO EL CALCULO SE DEBE REDONDEAR A FAVOR DEL MUNICIPIO.

ARTÍCULO 2°: Lugar y frecuencia de Entrega

La mercadería solicitada deberá ser entregada de acuerdo al siguiente detalle:

DMC: En los establecimientos que sólo cuenten con el servicio de DMC, COMO MINIMO 1 VEZ POR SEMANA. siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta el lugar de descarga.

ALMUERZO: En los establecimientos que cuenten con el servicio de almuerzo, COMO MINIMO 1 VEZ POR SEMANA. En caso de contar asimismo con el servicio de DMC, se adicionará estos requerimientos, pero con **entrega diferenciada** de los pedidos. siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras/distribuidoras y hasta el lugar de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad y frecuencia de entrega.-

ARTÍCULO 3°: Descripción de la Mercadería

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
ALMUERZO		
Queso fresco	Listo para el consumo poco después de su fabricación.	KGR DE QUESO
Queso blanco entero	Producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo	POTE X 300 GR

Firma y Sello del Oferente

	y/o enzimas específicas. QUESO CREMA	
DMC		
Queso blanco entero	Producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas.	POTE X 300 GR
Yogur entero	Leche fermentada que se realiza con cultivos protosimbóticos de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas que contribuyen a la determinación de las características del producto terminado. Su base láctea tiene un contenido de materia grasa máximo de 5,9g/100g y mínimo de 3,0g/100 g. TIPO BEBIBLE SABOR VAINILLA O FRUTILLA	SACHETS X 1 LT

**FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE LACTEOS FRESCOS PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 1**

ZONA 1				
DMC Y COMEDOR				
PERIODO 1 – DEL 06/03/2019 AL 30/04/2019				
CANT	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
79,80	QUESO MANTECOSO			177,56
1.346,00	QUESO BLANCO ENTERO X 300 GRS			54,74
6.064,00	SACHET DE YOGHURT ENTERO X 1 LT SABOR VAINILLA/FRUTILLA			34,00
				\$ 294.025,33
PERIODO 2 – DEL 01/05/2019 AL 29/02/2020				
CANT	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
269,00	QUESO MANTECOSO			198,80
6.212,00	QUESO BLANCO ENTERO X 300 GRS			61,30
11.404,00	SACHET DE YOGHURT ENTERO X 1 LT SABOR VAINILLA/FRUTILLA			38,10
				\$ 868.765,2

ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE LACTEOS FRESCOS - ZONA 1

ZONA 1 – ADICIONALES Y MEJORAS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE (*1)	DESCRIPCION (*2)
QUESO MANTECOSO		
QUESO BLANCO ENTERO X 300 GRS		
SACHET DE YOGHURT ENTERO X 1 LT SABOR VAINILLA/FRUTILLA		

*1) *SOBRE LA CANTIDAD TOTAL LICITADA*

*2) *SEGUN ART. 6 INC. D) DE LAS CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES*

PASTAS FRESCAS **PARA COMEDOR**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES **Y MEJORAS NUTRICIONALES**

ZONA 1

PROVISION DE PASTAS FRESCAS PARA COMEDOR – ZONA 1

ARTÍCULO 1º: Presentación de los productos

Pastas frescas:

- De consistencia elástica, superficie brillante, sin moho, manchas o mucosidad adherida.
- Envasadas a granel o en planchas, refrigeradas, con rótulo con denominación del producto, fecha de elaboración y vencimiento, listado de ingredientes y peso neto.
- Si son rellenas deberá consignarse el tipo de relleno, que en todos los casos estará realizado con alimentos frescos.

Masa o tapa para tarta:

- De consistencia elástica, superficie brillante, sin manchas, moho o mucosidad adherida.
- En envases sanos, cerrados con rótulo con denominación del producto, fecha de elaboración y vencimiento, listado de ingredientes y peso neto.

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER DE PRIMERA MARCA, CON FECHA DE VENCIMIENTO ACORDE AL PRODUCTO.

ARTÍCULO 2º: Lugar y frecuencia de Entrega

La mercadería solicitada deberá ser entregada de acuerdo al siguiente detalle:

ALMUERZO: En los establecimientos que cuenten con el servicio de almuerzo, COMO MINIMO 1 VEZ POR SEMANA. Siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras/distribuidoras y hasta el lugar de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad y frecuencia de entrega.-

ARTÍCULO 3º: Descripción de la Mercadería

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
ALMUERZO		
Ravioles de verdura y carne	Pasta fresca rellena elaborada con verdura y carne.	EN CAJA
Tapa para pascualina	Producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina y la adición facultativa del propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% y/o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05%, referidas a producto terminado; fraccionadas generalmente en forma circular de diferentes tamaños de 2 unidades	PAQUETES X 390 GR (2 UNIDADES)

Firma y Sello del Oferente

**FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE PASTAS FRESCAS – ZONA 1**

ZONA 1			
COMEDOR			
PERIODO 1 – DEL 06/03/2019 AL 30/04/2019			
CANT	DETALLE	MARCA	\$ UNIT
413,00	PASCUALINA X 390 GRS		35,28
338,00	RAVIOLES FRESCOS DE VERDURAS Y CARNE EN PLANCHA		79,03
TOTAL COMEDOR PERIODO 1			\$41.282,78
PERIODO 2 – DEL 01/05/2018 AL 29/02/2020			
CANT	DETALLE	MARCA	\$ UNIT
1.906,00	TAPA PASCUALINA X 390 GRS		39,50
1.592,60	RAVIOLES FRESCOS DE VERDURAS Y CARNE EN PLANCHA		88,50
TOTAL COMEDOR PERIODO 2			\$216.232,10

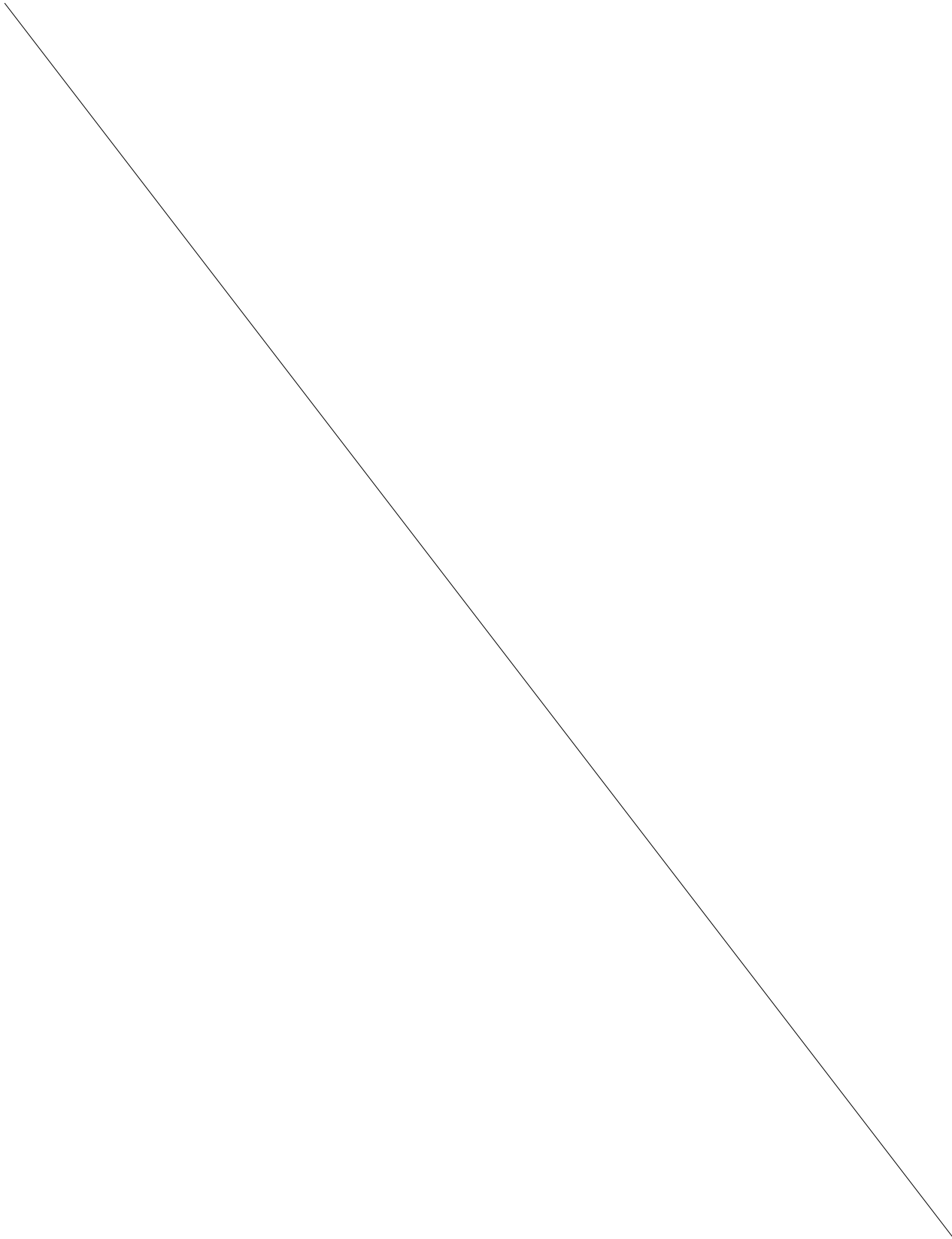
**ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE PASTAS FRESCAS PARA COMEDOR - ZONA 1**

ZONA 1 – ADICIONALES Y MEJORAS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE (*1)	DESCRIPCION (*2)
PASCUALINA		
RAVIOLES		

*1) SOBRE LA CANTIDAD TOTAL LICITADA

*2) SEGUN ART. 6 INC. D) DE LAS CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES

Firma y Sello del Oferente



VARIEDAD DE CARNE **PARA COMEDOR**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES **Y MEJORAS NUTRICIONALES**

ZONA 1

PROVISION DE VARIEDAD DE CARNE PARA COMEDOR – ZONA 1

ARTÍCULO 1º: Presentación de los productos

CARNE VACUNA Y DE CERDO FRESCA:

- Transportada en vehículos refrigerados y en óptimas condiciones de higiene.
- Fresca 1°C a 5°C Limpia, exenta de piel.
- De consistencia firme y elástica.
- Con olor característico. Envuelto en bolsas transparentes.
- Congelada envasada al vacío: T° -18°C, RNE, RNPA, N° SENASA, fecha de vencimiento y/o fecha de elaboración. Envases herméticos sin aire, sin roturas.
- Carne vacuna tipo novillo/vaquilona

AVES FRESCAS:

- Transportadas en vehículos refrigerados y en óptimas condiciones de higiene.
- Frescas, evisceradas y sin congelar a una T° menor a 2 °C
- Sin restos de plumas o canutos.
- Con piel de color uniforme, blanca y amarilla, la que deberá cubrir todo el pollo, sin desgarros ni faltantes.
- Sin hematomas, ni huesos rotos o desarticulados.
- De carne firme y elástica. -Con olor característico.
- En canastos plásticos limpios
- RNE, RNPA, N° SENASA, fecha de vencimiento, de verificación y fecha de faena.

ARTÍCULO 2º: Lugar y frecuencia de Entrega

La mercadería solicitada deberá ser entregada **según CRONOGRAMA Y/O A REQUERIMIENTO DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y EDUCACION EN CADA UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y COMO MINIMO 2 (DOS) VECES POR SEMANA, DE ACUERDO AL MENU**, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta el lugar de descarga, y en vehículos habilitados a tal fin.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad, producto y frecuencia de entrega.-

ANTES DE CADA ENTREGA, SE DEBERÁ PASAR POR CABINA SANITARIA DE JUNIN, DONDE SE LE CONFORMARÁ EL REMITO, PARA LUEGO SER ENTREGADA EN CADA ESTABLECIMIENTO. La Municipalidad podrá efectuar en cualquier momento análisis bromatológico, higiénico y sanitario durante la entrega de la mercadería. Aquella que no cumpla con las condiciones de calidad óptima exigida y necesaria por el tipo de requerimiento a satisfacer, deberá ser reemplazada por otra de calidad acorde, durante el plazo de entrega de la mercadería con la entera conformidad anterior de las autoridades municipales.-

ARTÍCULO 3º: Descripción de la Mercadería

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
ALMUERZO		
Tapa de nalga/Colita de cuadril	Parte comestible de los músculos de los bovinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.	KG DE TAPA DE NALGA O COLITA DE CUADRIL

Firma y Sello del Oferente

Milanesas de cerdo	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifos de cerdo magros que han sido rebozados o empanados.	GR DE MILANESA DE CERDO
Bifos de cerdo magros	Parte comestible de los músculos de los porcinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.	KGR DE BIFOS DE CERDO
Pollo	Parte comestible de los músculos de los pollos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.	KGR DE POLLO
Milanesas de pollo	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifos de pechuga de pollo que han sido rebozados o empanados.	KGR DE MILANESA DE POLLO
Roast beef/Paleta	Parte comestible de los músculos de los bovinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.	KGR DE ROAST BEEF O PALETA

FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE VARIEDAD DE CARNE PARA COMEDOR – ZONA 1

ZONA 1			
COMEDOR			
PERIODO 1 – DEL 05/03/2018 AL 30/04/2018			
CANT	DETALLE	MARCA	\$ UNIT
372,78	CARNE VACUNA - CORTE TAPA DE NALGA/ COLITA DE CUADRIL. MAGRO		170,20
420,66	MILANESA DE CERDO (6 UNIDADES POR KG)		146,00
372,00	BIFES DE CERDO MAGRO (8 UNIDADES X KG)		152,00
616,74	BIFE DE POLLO (8 UNIDADES X KG)		128,80
655,88	CARNE VACUNA - CORTE PALETA/ROAST BEEF MAGRO		146,00
420,66	MILANESA DE POLLO (6 UNIDADES X KG)		146,00
TOTAL COMEDOR PERIODO 1			\$418.018,47
PERIODO 2 – DEL 01/05/2019 AL 29/02/2020			
CANT	DETALLE	MARCA	\$ UNIT
1.768,00	CARNE VACUNA - CORTE TAPA DE NALGA/ COLITA DE CUADRIL. MAGRO		190,62
2.014,00	MILANESA DE CERDO (6 UNIDADES POR KG)		163,52
1.760,00	BIFES DE CERDO MAGRO (8 UNIDADES X KG)		170,32
2.842,00	BIFE DE POLLO (8 UNIDADES X KG)		144,25
2.530,00	CARNE VACUNA - CORTE PALETA/ROAST BEEF MAGRO		163,50
2.014,00	MILANESA DE POLLO (6 UNIDADES X KG)		163,50
TOTAL COMEDOR PERIODO 2			\$2.119.011,14

Firma y Sello del Oferente

ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE PASTAS FRESCAS PARA COMEDOR - ZONA 1

ZONA 1 – ADICIONALES Y MEJORAS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE (*1)	DESCRIPCION (*2)
NALGA/CUADRIL		
MILANESA CERDO		
BIFE CERDO		
POLLO		
MILANESA POLLO		
ROOF BEEF/PALETA		

*1) *SOBRE LA CANTIDAD TOTAL LICITADA*

*2) *SEGUN ART. 6 INC. D) DE LAS CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES*

ANEXO II: MENUS APROBADOS

		FECHA PROPUESTA	01/03/2019		
		VIGENTE DESDE	AÑO 2019		
		NIVEL	TODOS		
MUNICIPIO:	JUNIN	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DMC)			
	DMC 1	DMC 2	DMC 3	DMC 4	DMC 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	TE CON LECHE	LECHE CON CACAO	MATE COCIDO CON LECHE	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	PAN CON QUESO UNTABLE (NIVEL JARDIN MANZANA/BANANA CORTADA	MAGDALENA	PAN CON MERMELADA	VAINILLAS Y MANDARINAS	PAN CON DULCE DE LECHE
	DMC	DMC	DMC		
	OPCIONAL A	OPCIONAL B*	OPCIONAL C*		
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	YOGUR	YOGUR		
COMP. SOLIDO	TOSTADAS INTEGRALES CON MERMELADA	BIZCOCHUELO	COPO DE MAIZ Y NARANJA		
*El DMC opcional A se implementará como variante por hábitos y gustos previa autorización Municipio gestión SAE.		*El DMC opcional B se servirá en el ciclo de Menú Verano en reemplazo del DMC 2 los días martes.	*El DMC opcional C se servirá en el ciclo de Menú Verano en reemplazo del DMC 4 los días jueves.		

		PERIODO VIGENCIA	DESDE MARZO 2019 A 30 ABRIL 2019	DESDE OCTUBRE A DIC Y ESC DE VERANO	
		NIVEL	TODOS		
MUNICIPIO:	JUNIN	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO			
PRIMERA SEMANA	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	TARTA DE ATUN CON ENSALADA DE ZANAHORIA	MILANESAS DE POLLO CON PURE DE CALABAZAS GRATINADO CON QUESO	CARNE ESTOFADA CON TORTILLA DE PAPAS Y ENSALADA DE TOMATE	ARROZ CON POLLO Y POROTOS	BIFES DE CERDO A LA CRIOLLA CON ARVEJAS Y ENSALADA DE TOMATE Y PAPA
POSTRE	MANZANA	ENSALADA DE FRUTAS	BANANA	MANZANA	NARANJA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEGUNDA SEMANA	ALM INV 06	ALM INV 07	ALM INV 08	ALM INV 09	ALM INV 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	RAVIOLES DE CARNE Y VERDURAS CON SALSA ROSA	MILANESAS DE CERDO CON ENSALADA DE ZANAHORIA, LENTEJAS Y HUEVO	CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA-TOMATE Y ZANAH RALLADA	SALPICON DE POLLO CON PAPAS, ZANAHORIA Y CHOCLO	WOK DE FIDEOS, VERDURAS Y CARNE
POSTRE	MANZANA	ENSALADA DE FRUTAS	BANANA	MANZANA	NARANJA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
OPCIONALES	ALM INV	ALM INV			
	OPCION A	OPCION B*			
PLATO PRINCIPAL	TARTA DE CHOCLO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ARROZ PRIMAVERA			
POSTRE	FLAN	DURAZNO AL NATURAL			
BEBIDA	AGUA	AGUA			
*El almuerzo INVIERNO lista OPCION A se implementará por hábitos y gustos y solo habiéndose solicitado previamente la autorización a la autoridad municipal gestión SAE.					
*El almuerzo INVIERNO lista OPCION B se implementará en situaciones de contingencia y sólo habiéndose solicitado previamente la autorización a la autoridad municipal gestión SAE.					

		PERIODO VIGENCIA		DESDE MAYO 2019	HASTA 30/09/19
		NIVEL		TODOS	
MUNICIPIO:	JUNIN	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO			
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	TARTA DE ATÚN CON ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA	MILANESAS DE CERDO CON PURE MIXTO	CAZUELA DE POLLO, POROTOS Y VERDURAS	FIDEOS CON ESTOFADO DE CARNE	CARNE AL HORNO CON ENSALADA MULTICOLOR
POSTRE	MANZANA	ENSALADA DE FRUTAS	BANANA	MANZANA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	RAVIOLES DE VERDURA Y CARNE CON Salsa ROSA	MILANESAS DE POLLO CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO	GUIZO DE LENTEJAS CON CARNE Y VERDURAS	POLLO CON ARROZ AMARILLO	BIFES DE CERDO A LA CRIOLLA CON PAPA Y ENSALADA DE TOMATE Y PAPA
POSTRE	MANZANA	ENSALADA DE FRUTAS	BANANA	MANZANA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
OPCIONALES	ALM VER OPCION A	ALM VER OPCION B*			
PLATO PRINCIPAL	PASTEL DE PAPAS Y CALABAZA CON ATUN	ARROZ CON TUCO Y QUESO FRESCO			
POSTRE	FLAN	DURAZNOS AL NATURAL			
BEBIDA	AGUA	AGUA			
*El almuerzo INVIERNO lista OPCION A se implementará por hábitos y gustos y solo habiéndose solicitado previamente la autorización a la autoridad municipal gestión SAE.					
*El almuerzo VERANO lista OPCION B se implementará en situaciones de contingencia y sólo habiéndose solicitado previamente la autorización a la autoridad municipal gestión SAE.					

ANEXO III

Junín, de.....de 2019.-

**Señor Intendente Municipal
de la Ciudad de Junín.**

Cr Pablo Petrecca

S / D

REFER: Licitación Pública N° 3/19

De nuestra consideración:

A los efectos que pudieren corresponder:

Constituimos Domicilio Legal, en calle. N°.Piso Dpto.....
., de la ciudad de Junín, Pcia. de Buenos Aires.

Con telefono de contacto

e-mail

Aceptamos someternos a la Jurisdicción y Competencia de los Tribunales Contencioso Administrativo del Departamento Judicial Junín, Pcia.de Buenos Aires, renunciando a cualquier otro del país.

Sin otro particular, propicio la oportunidad, para saludarlo a Ud. muy atentamente.-