

LICITACION PUBLICA N°05/22
PROVISION DE ALIMENTOS PARA SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1-2-3

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 2° de Marzo de 2022 y el 28 de febrero de 2023. Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación que se efectuarán para la compra de los Módulos Alimentarios de emergencia, en virtud de lo establecido en la RESOC-2020-573-GDEBA-DGCYE y la RESOC-2020-705-GDEBADGCYE. 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 2022. A los fines de poder verificar el cumplimiento de esta cláusula, el Municipio deberá enviar el proyecto de Pliego de Condiciones Particulares a la Dirección del Servicio Alimentario Escolar previo a su aprobación. 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 tres 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 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 Juzgados de Primera Instancia 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 se dividirá el distrito es exclusiva decisión del municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de DMC o de Módulos Alimentarios (Res 705/20), según corresponda. 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 o módulos asignados. La zonificación deberá ser aprobada previamente a la licitación por la Dirección de Servicio Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad 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 o módulos.

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 2020 o el que en su reemplazo se sancione. 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 de la Comunidad 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 o un menú completo para la modalidad de Módulos Alimentarios. En casos justificados, lo que deberá ser autorizado previa y expresamente por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, 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. En el caso que la prestación que se licite sea la de Módulos de Alimentos, deberá cada Municipio corroborar el documento vigente a la fecha de publicación de la licitación, donde se establezca la composición del mismo.

CAPÍTULO II - LOS OFERENTES

ARTÍCULO 10. Adquisición del pliego

El PCP deberá ser adquirido sin costo en la repartición 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 n° 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 el 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, 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. 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 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 desestimará la oferta, cuando el impedimento se advirtiera después de notificada la Adjudicación; se resolverá el contrato, con pérdida de la garantía correspondiente, 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 sobre cerrado 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 exprese 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 del distrito. h) No será condición excluyente para participar de la licitación, que un proveedor se presente en todas las zonas licitadas 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 superen el valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, el monto ofertado para cada renglón no podrá superar 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: 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 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 la Licitación sobre el total de ventas del último año 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 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. iii. 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 a superar el precio establecido para cada 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. iv. Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas. v. 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. vi. En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal. vii. En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

ARTÍCULO 17. Valores

Los valores correspondientes a cada prestación serán los que surjan de la normativa conjunta vigente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de cultura y Educación, a la fecha de publicación del llamado a licitación. Será obligación de cada Municipio, corroborar los valores al momento de iniciar cada procedimiento. 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 monto ofertado, con una vigencia no inferior a treinta (30) días hábiles, 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%) del monto adjudicado, 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, en la medida que no se contravengan los principios generales que rigen el procedimiento de contratación ni importen una modificación de la propuesta en sus aspectos sustanciales.

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 24, 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. 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 los renglones licitados no admitiéndose 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) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP (10 puntos). 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. e) Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión (20) 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 haya 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 será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones. 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, la orden de compra y la normativa aplicable conforme el art. 2 de este PBCG.

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, en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin perjuicio de lo establecido por la normativa municipal vigente.

ARTÍCULO 27. 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 28. 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 29. 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 30. Rechazo de mercaderías o servicios

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajusten 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 31. Entrega y recepción de mercaderías

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes 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.

ARTÍCULO 32. 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.

CAPÍTULO VI - FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 33. Procedimiento de liquidación – prestación de servicios.

La liquidación del monto 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 34. 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 35. 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 36. 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.

CAPÍTULO VII – FALTAS Y PENALIDADES

ARTÍCULO 37. 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 38. 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 39. Multas por incumplimiento

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas: 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.

CAPÍTULO VIII - EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 40. 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 41. Expiración del plazo contractual

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado de forma unilateral 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 42. 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 43. Rescisión por incumplimiento del contratista

El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediere 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 44. 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 acreditara, 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. 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 plazocontractual, 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 en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los antecedentes al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

LICITACION PUBLICA N°05 /22
PROVISION DE ALIMENTOS PARA S.A.E ZONA 1-2-3
MUNICIPALIDAD DE JUNIN

**Pliego de Bases y Condiciones Particulares para el Servicio Alimentario Escolar
implementado por los Municipios**

ARTÍCULO 1°: Autoridad de aplicación- División del distrito en zonas

La autoridad de aplicación designada por el Municipio de Junín es la Secretaría de Desarrollo Social y Educación . La división del distrito se adjunta como **ANEXO I (E.L.P)**

ARTÍCULO 2°: Consultas y retiro de Pliegos-Presentación de la oferta

Los Pliegos de Bases y Condiciones se encuentran a disposición de los interesados para su consulta, y/o retiro del mismo, en la Oficina de Compras de la Municipalidad de Junín, sita en Rivadavia N° 80, 2do. Piso, desde el día Catorce (14) de Febrero hasta el día Veinticuatro (24) de Febrero inclusive en horario administrativo.-

Las ofertas serán recepcionadas hasta las Nueve horas cincuenta y cinco minutos (09:55) del día Veinticinco (25) de Febrero de 2.022.-

La oferta se deberá presentar en Rivadavia 80 2do Piso (Oficina de compras) en original y duplicado, foliada y firmada por el oferente, con su respectivo índice e incluir la documentación que a continuación se detalla:

I. La garantía de oferta del cinco por ciento (5%) de los rubros cotizados, 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.

RUBRO CARNE :

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL: NUEVE MILLONES NOVECIENTOS DIECISES MIL QUINIENTOS NOVENTA CON 64/100.- (\$ 9.916.590,64)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL OCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE CON 46/100. (\$ 8.678.389,46)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL NUEVE MILLONES TREINTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES CON 36/100 (\$ 9.038.883,36)

RUBRO DM:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL DIECISIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE CON 32/100 (\$ 17.845.467,32)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL DIECISIETE MILLONES SEIS MIL DOSCIENTOS SIETE CON 28/100 (\$ 17.006.207,28)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL CATORCE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIDOS MIL QUINIENTOS SESENTA CON 82/100. (\$ 14.822.560,82)

RUBRO PAN:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL CINCO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MIL DOSCIENTOS DIEZ CON 20/100 (\$ 5.341.210,20)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL CUATRO MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS OCHO CON 41/100. (\$ 4.697.708,41)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL CINCO MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS TREINTA Y DOS CON 20/100. (\$ 5.539.732,20)

RUBRO FRESCOS:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL CINCO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS CON 00/100 (\$ 5.876.342,00)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO CON 58/100. (\$ 4.731.668,58)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS CON 00/100 (\$ 5.526.872,00)

RUBRO PESCADO:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL CUATROCIENTOS VEINTE MIL CUATROCIENTOS VEINTIDOS CON 20/100 (\$ 420.422,20)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y UNO CON 80/100. (\$ 343.981,80)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS CON 80/100 (\$ 365.752,80)

RUBRO SECOS:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL TRES MILLONES TRESCIENTO SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y UNO CON 02/100 (\$ 3.368.461,02)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL DOS MILLONES NOVECIENTOS DIECIOCHO MIL CUARENTA Y SEIS CON 41/100 (\$ 2.918.046,41)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL TRES MILLONES CINCUENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS TREINTA Y OCHO CON 60/100 (\$ 3.055.638,60)

RUBRO VERDURAS:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL ONCE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS VEINTE CON 32/100 (\$ 11.482.220,32)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL NUEVE MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE CON 41/100. (\$ 9.732.487,41)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL CUARENTA Y CINCO CON 60/100.-

Período: 2/3/22 al 28/2/23

II. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la Oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente: 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 la solvencia del oferente, (Índice de liquidez -Índice de solvencia -Índice de endeudamiento- Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en la licitación sobre el total de ventas del último año 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 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.

III. 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

IV. Planilla de pedido de cotización, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.

V. 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.

VI. Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.

VII En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

VIII Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.

IX. 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

X 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)**

XI. En caso de corresponder certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP

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, o de los que surgan de acuerdo a la modalidades dispuestas por la autoridad de aplicación.

La Municipalidad, asimismo, se reserva el derecho de establecer una disminución o aumento de la contratación, 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.

ARTÍCULO 6º: Adjudicación

La adjudicación de la presente licitación se realizará por **ZONA y RUBRO**, conforme establece el artículo 24 PBCG. La zonificación se encuentra agregada como **ANEXO I** y forma parte integrante del presente pliego.

Rubros: La presente licitación consta de dos rubros: colaciones simples y pan.

Zonas: Se divide en tres zonas geográficas.-

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.

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.

Los distritos informarán una vez iniciado el mes la cantidad de prestaciones que estiman ejecutar, considerando la organización de la presencialidad en grupos y la cantidad de días hábiles con presencialidad. Una vez terminado el mes, dentro del plazo que a tal fin se informe posteriormente, los entes ejecutores deberán informar el total de prestaciones ejecutadas (que variará dependiendo la cantidad de días de presencialidad escolar y la cantidad de destinatarios de SAE que asistan a ellos. En base a la información referida en el punto anterior, se realizará a mes vencido la liquidación y depósito del valor total de las prestaciones ejecutadas.-

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

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), el Municipio reviste la condición de exento.- CUIT 30-63874048-2.-

ARTÍCULO 9°:Valores

Los valores unitarios vigentes de Desayuno Merienda son de Pesos:Treinta y nueve con 60/100 (\$ 39,60).-

Comedor: Ochenta y cinco (\$ 85,00)

Actualización de precios: El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad actualizará los valores prestacionales del servicio alimentario escolar (SAE) de acuerdo a metodología vigente.-

ARTÍCULO 10°. 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, la orden de compra y la normativa aplicable conforme el art. 2 de este PBCG.

ARTÍCULO 11. 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 12. Mora

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

ARTÍCULO 13: Lugar y frecuencia de Entrega

La mercadería solicitada deberá ser entregada **a REQUERIMIENTO DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y EDUCACION EN CADA UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS en la forma descripta en los apartados**, 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.

En ningún caso la entrega podrá exceder los Tres (3) días hábiles de la fecha de inicio de entrega.

ANTES DE CADA ENTREGA, SE DEBERA PASAR POR CABINA SANITARIA DE JUNIN, DONDE SE LE CONFORMARA 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.-

Las prestaciones alimentarias se efectuarán siempre que el distrito se encuentre en nivel epidemiológico correspondiente, y cuenten con la autorización para su apertura de la Dirección General de Cultura y Educación (presencialidad x grupos). Caso contrario se procederá a la suspensión de las entregas, correspondiendo abonar al proveedor las cantidades efectivamente entregadas, no reconociendo por tal motivo ningún tipo de reclamo o indemnizaciones derivado de las presentes actuaciones. En caso de que la situación epidemiológica permita el retorno de la totalidad de los alumnos, permitirá la posibilidad de ampliación de cantidades.-

ARTÍCULO 14°: Presentación de los productos

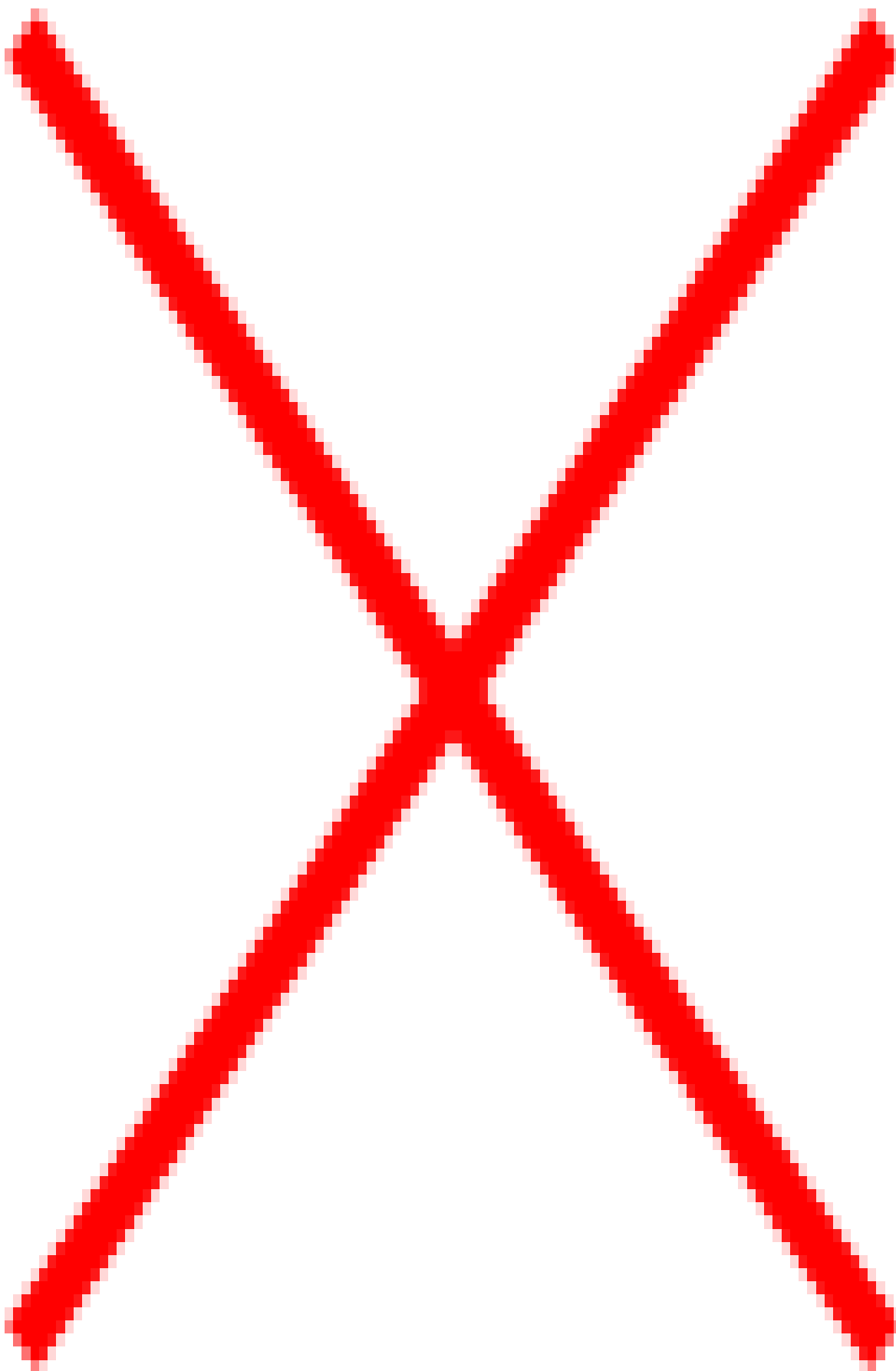
Los envases de los productos a proveer deberán asegurar el manipuleo y estivaje sin deterioro, a los efectos de evitar roturas y/o averías.

En envases inviolables, limpios y sanos.

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

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

ANEXO I DM



COMEDOR

ESTABLECIMIENTOS ZONA 1	ESTABLECIMIENTOS ZONA 2	ESTABLECIMIENTOS ZONA 3
JI921	JS7	JS2
JI903	JI919	JS4
Sc1	Pp7	JI908
Sc3	Pp21	JI912
EES503	Pp35	Pp15
Pp9	Pp48	Pp40
Pp17	EES502	Sc2
Pp20	Pp5	Pp45
EES501	Pp1327	Pp4
Es16	Bs21	Pp26
MT1	Bs7	Pp10
MT2	Bs16	Es5
		CFI
		MA1

RESUMEN DE PROPUESTA

PROVEEDOR:

.....

RUBRO	PRESENTA COTIZACION (MARCAR CON UNA CRUZ)					
	ZONA 1		ZONA 2		ZONA 3	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
CARNE						
Desayuno merienda						
PAN						
FRESCOS						
PESCADO						
SECOS						
VERDURAS						

CARNES

ESPEFIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE CARNES

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.

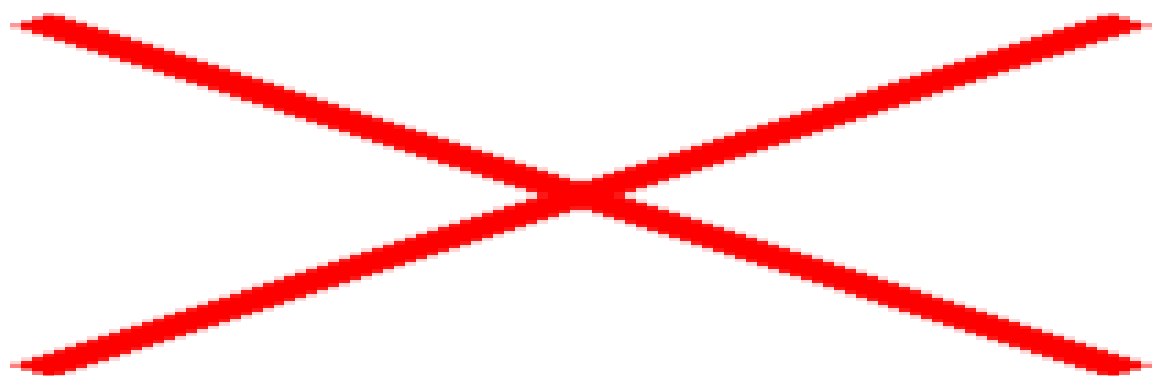
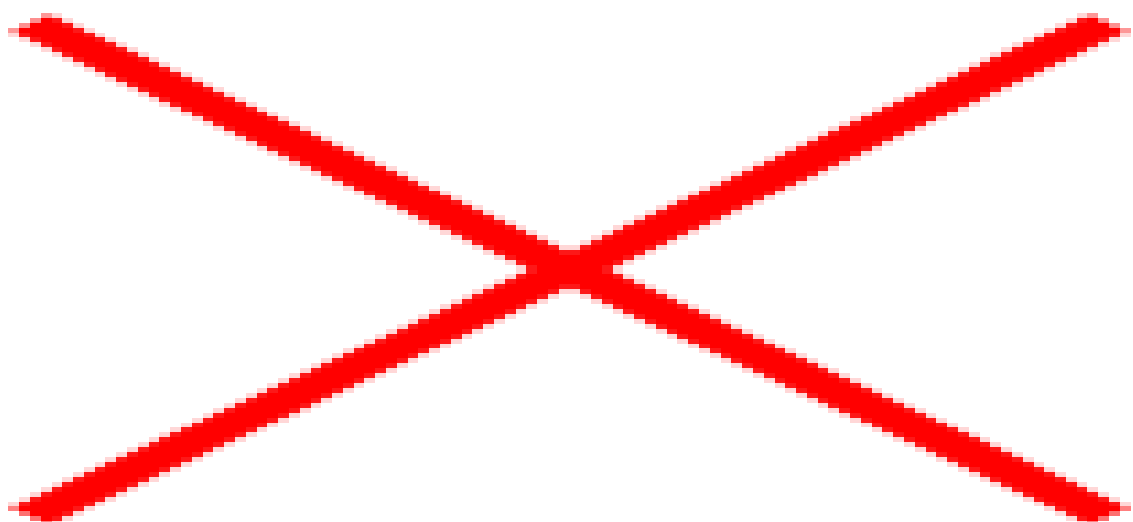
Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad, producto y frecuencia de entrega.-

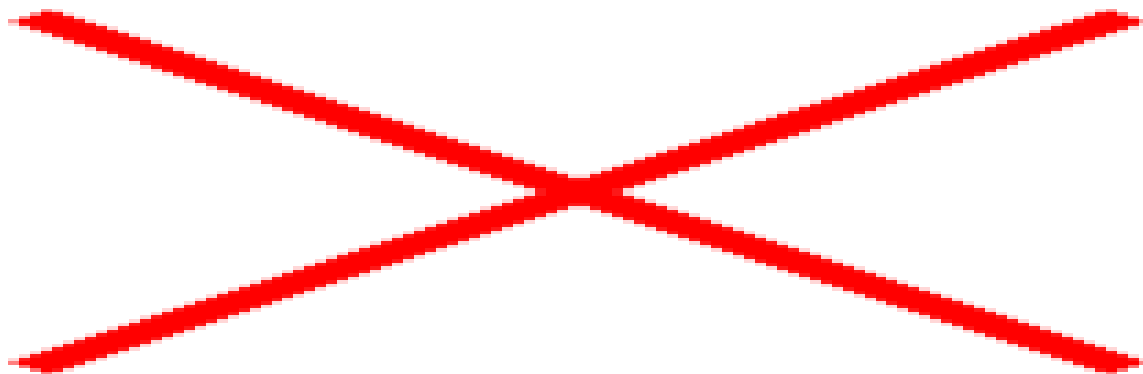
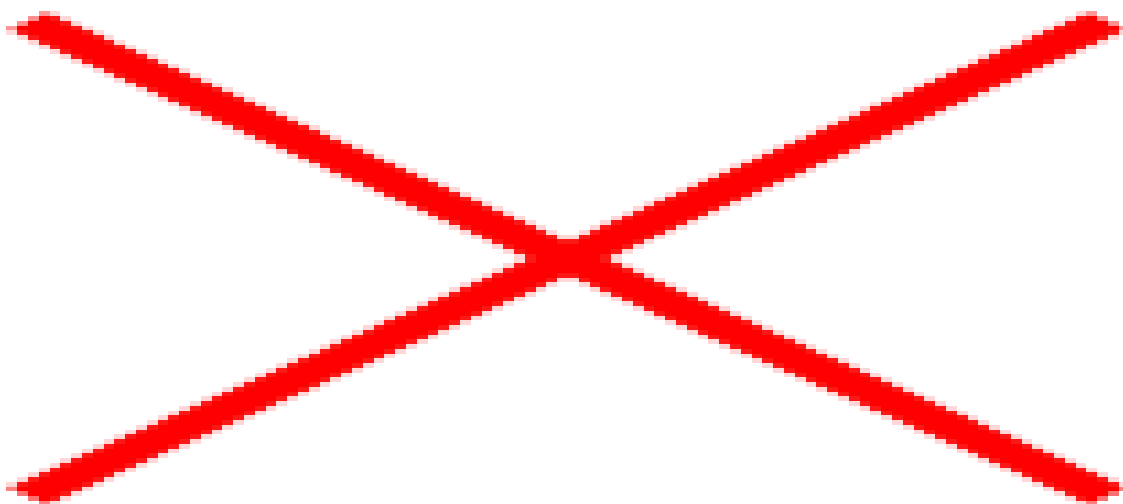
ANTES DE CADA ENTREGA, SE DEBERÁ PASAR POR CABINA SANITARIA DE JUNIN, DONDE SE LE CONFORMARÁ EL REMITO, PARA LUEGO SER ENTREGADA EN CADA ESTABLECIMIENTO. La Municipalidad podrá efectuar en cualquier momento análisis bromatológico, higiénico y sanitario durante la entrega de la mercadería. Aquella que no cumpla con las condiciones de calidad 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.-

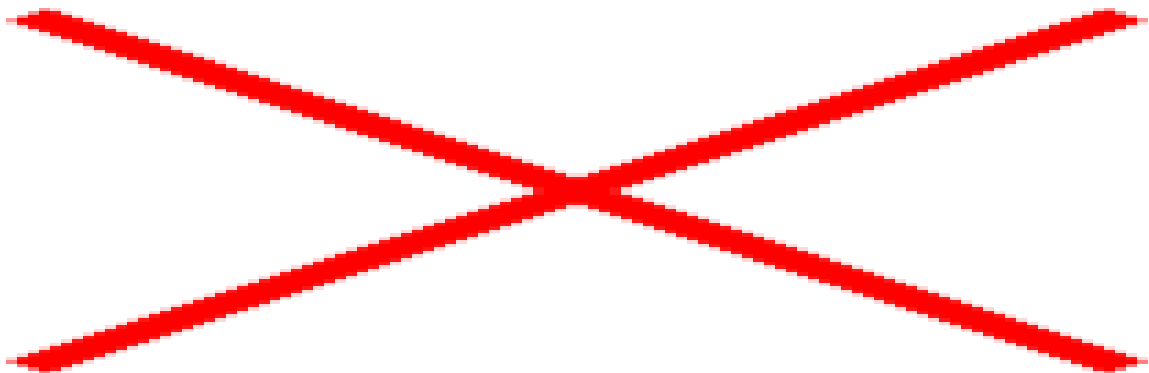
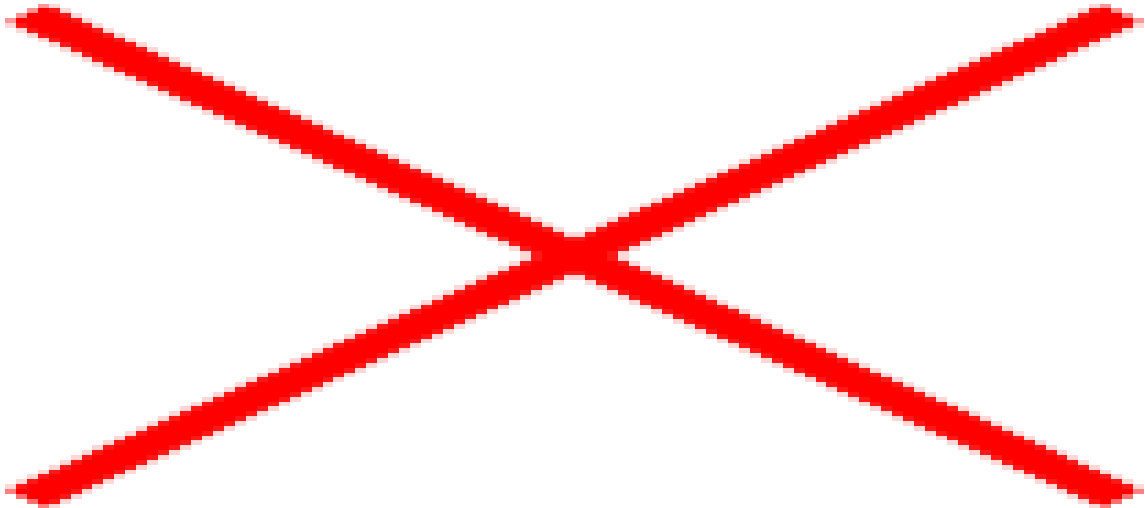
ARTÍCULO 3º: Descripción de la Mercadería

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
ALMUERZO		
Bifes 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 BIFES DE CERDO
Pollo	Parte comestible de los músculos de los pollos declarados aptos para la alimentación humana por	KGR DE POLLO

	la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.	
Milanesas de pollo	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifes 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







DESAYUNO-MERIENDAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE DESAYUNO MERIENDAS

ARTÍCULO 1º: 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.

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 2º: Lugar y frecuencia de Entrega

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

1) 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 será Quincenal.-

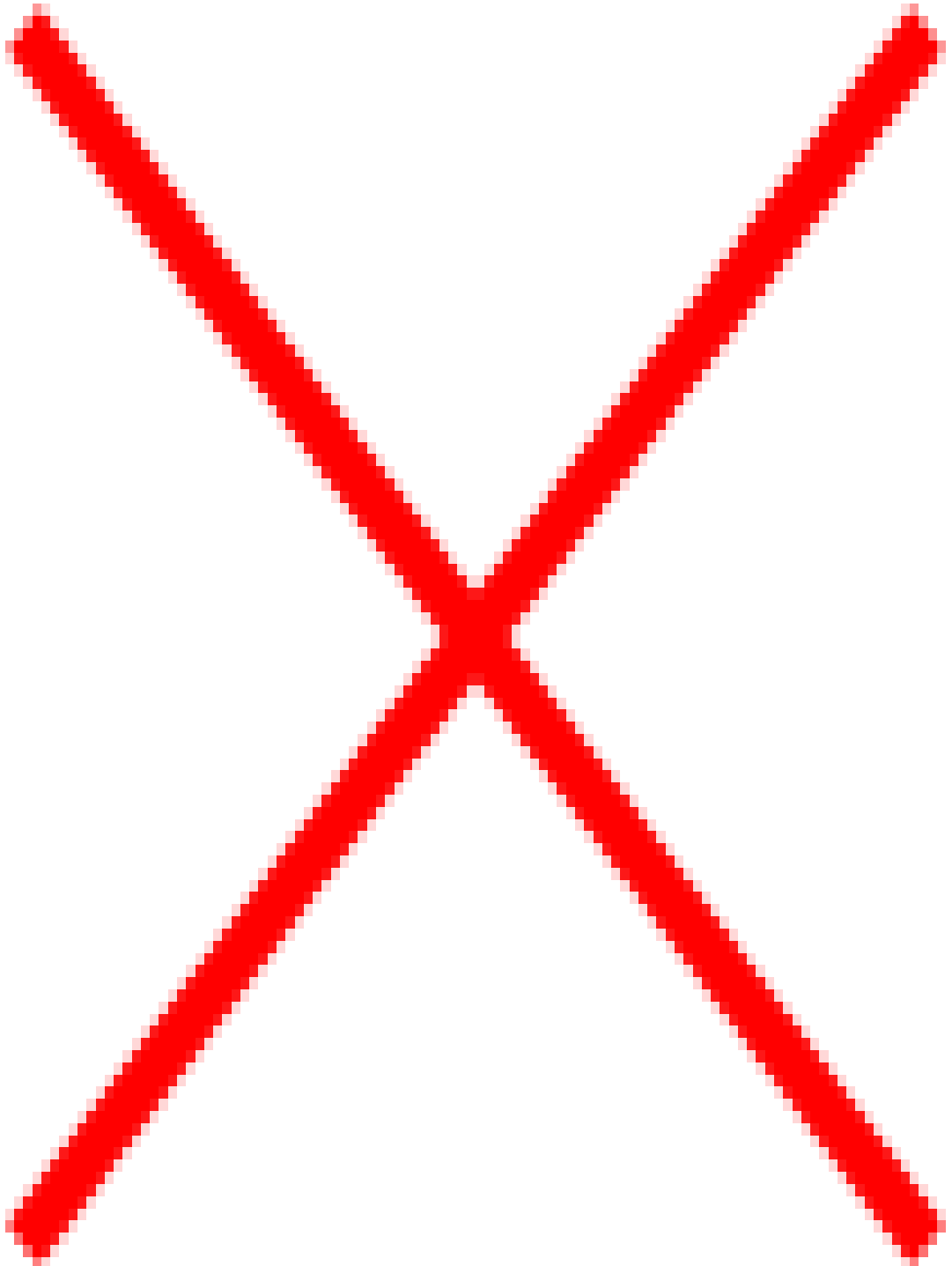
ARTÍCULO 3º: Descripción de la Mercadería

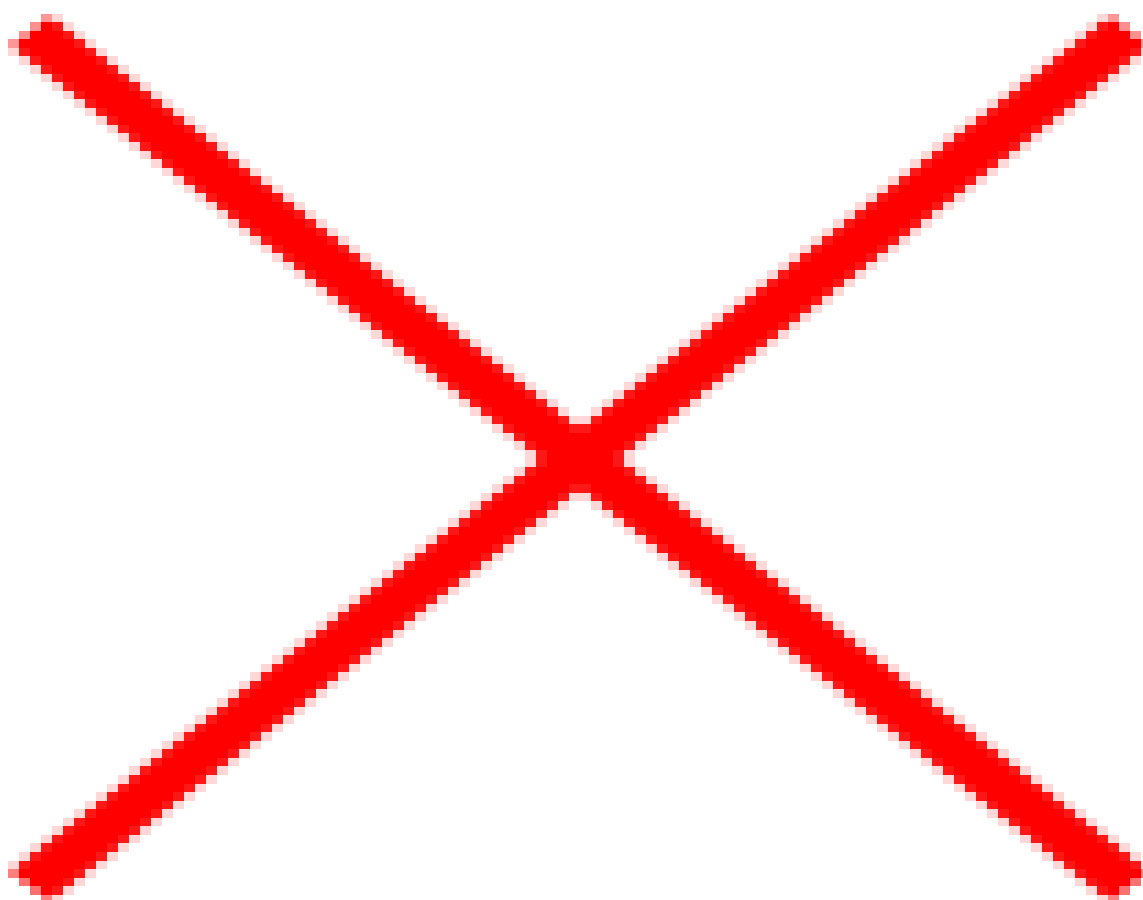
LA MERCADERIA SOLICITADA, SIEMPRE QUE SEA POSIBLE, DEBERÁ SER SIN TACC

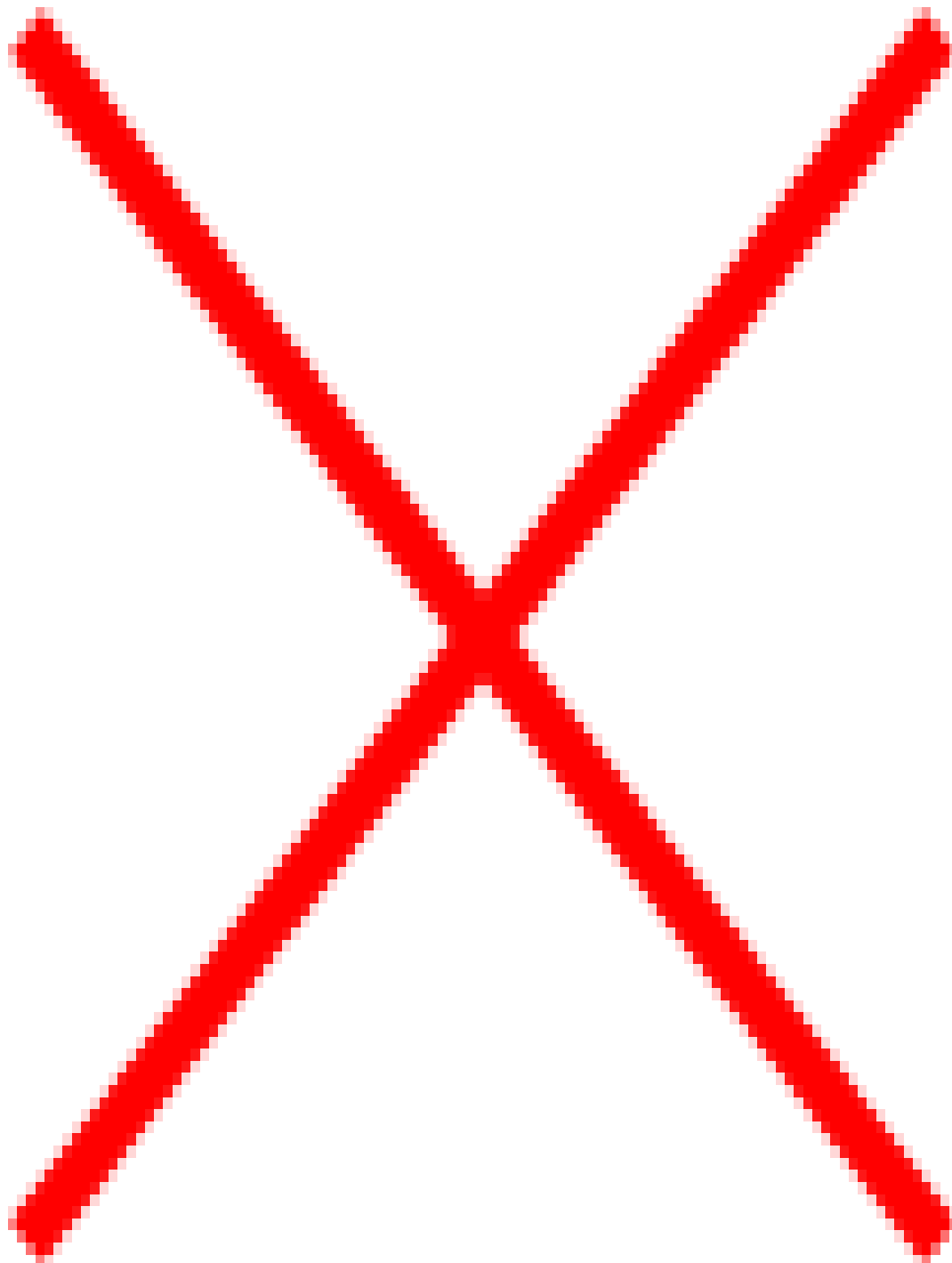
Denominación según CAA	Descripción	Presentación
	DMC	
Cacao sin tacc	Mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta un máximo de 68% de azúcares. SIN TACC (trigo, avena, cebada, centeno)	CAJAS DE X 360 GR
Té	Producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos 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
Azúcar blanco molido	Sacarosa natural obtenida por trituración mecánica del azúcar en panes o también por cristalización perturbada.	PAQUETES X 1 KG
Mermelada con frutas	Confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas con uno o más edulcorantes. SABOR DURAZNO	FRASCOS/POTE X 454 GR
Galletitas simples de vainilla	Masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos y/ o biológicos (como levadura) autorizados.	PAQUETES X 145 GRS

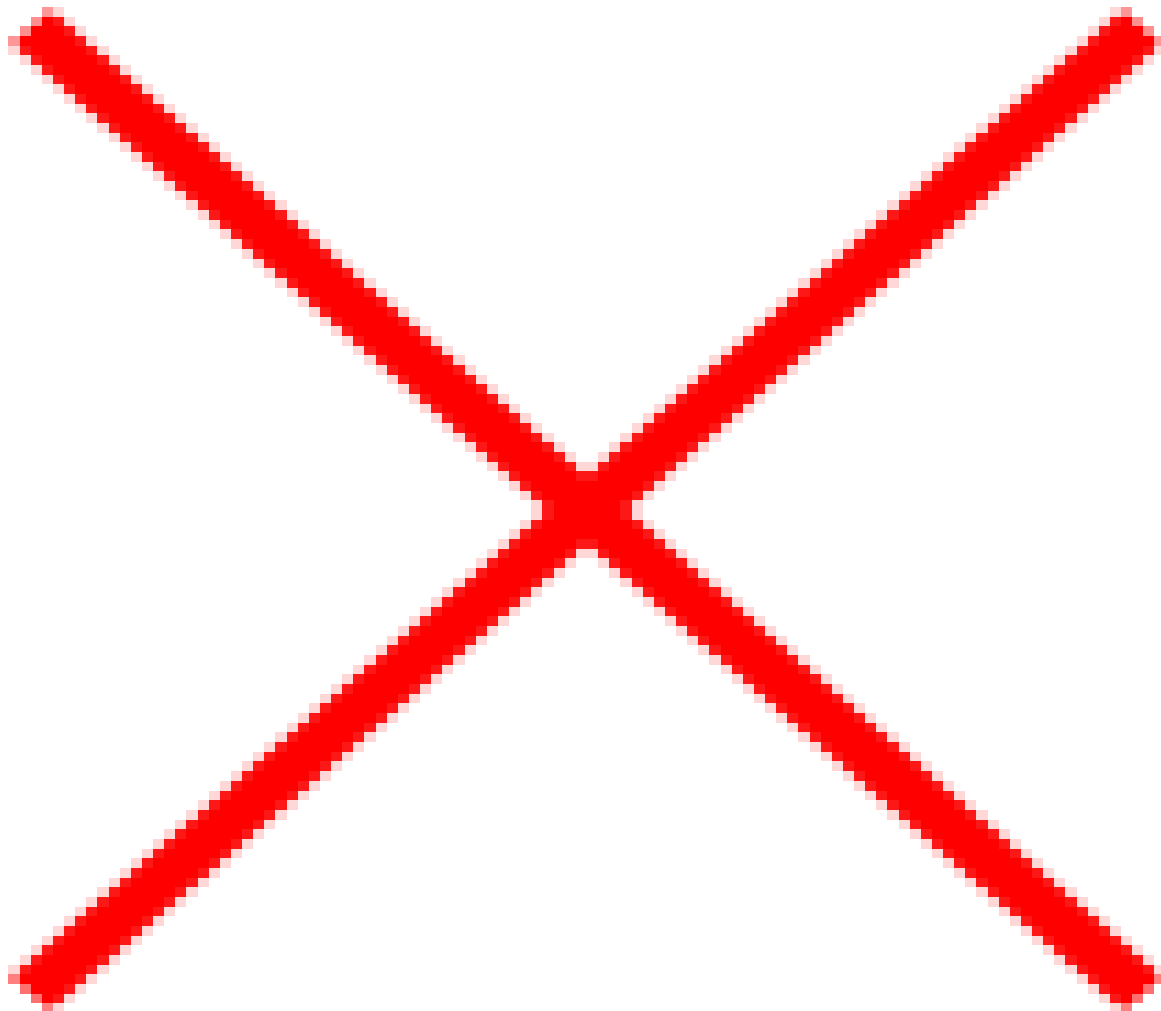
Leche parcialmente descremada pasteurizada SIN TACC	Producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la Autoridad Sanitaria Bromatológica Jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie. La materia grasa se encuentra aliminada mediante centrifugado	CAJAS DE LECHE LARGA VIDA X 1 LT
Bizcocho de arroz	Se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de arroz u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados	25 GRS
Oblea de arroz	Con la denominación genérica de Oblea, se entiende el producto elaborado con una masa constituida fundamentalmente por harina y agua obtenida por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados.	20 GRS
Alfajor de arroz	Se entiende por Alfajor el producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre sí por productos, tales como mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido.	25 GRS
Galletitas marineras	Galleta de molde con semillas	145 GRS
Bizcocho arroz dulce negro	Producto con forma variada antes del horneado a base de harina de arroz, espolvoreados con azúcar negra	25 GRS
Obleas de arroz	Producto elaborado por una masa constituida por harina de arroz y agua obtenida por calentamiento rápido entre 2 placas metálicas, bañado en chocolate	20 GRS
Tostada integral	Pan horneado empaquetado constituido por mezcla de harina refinada e integral	400 GRS
Edulcorante	Endulzante no nutritivo	X 25 UNIDADES
Magdalenas	Producto de repostería con leudante químico.	220 GRS
Baybiscuit	Pan horneado empaquetado sabor dulce	140 GRS

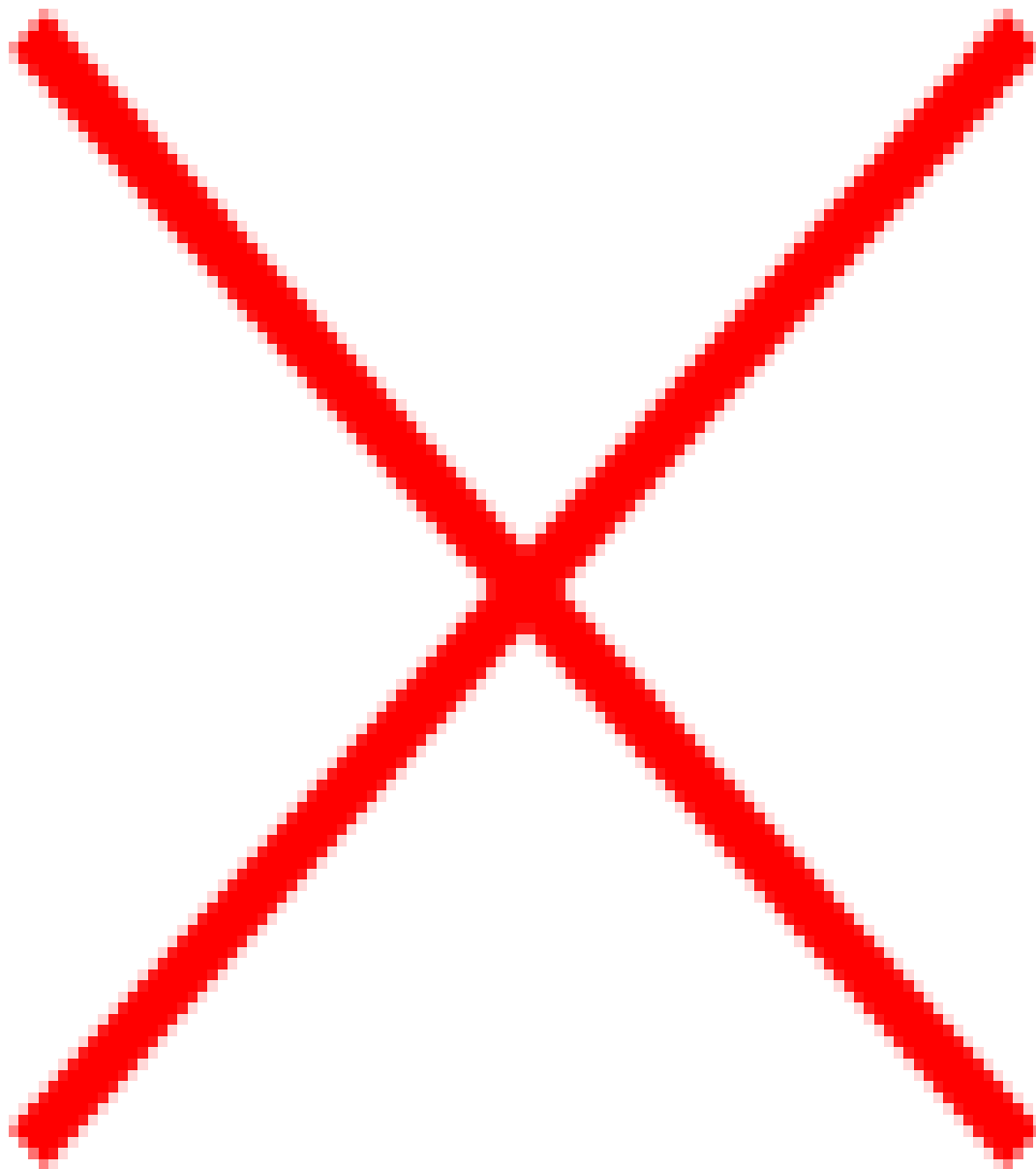
Expediente N° 4059-/500/2022
Licitación Pública N° 05/22
MUNICIPALIDAD DE JUNIN

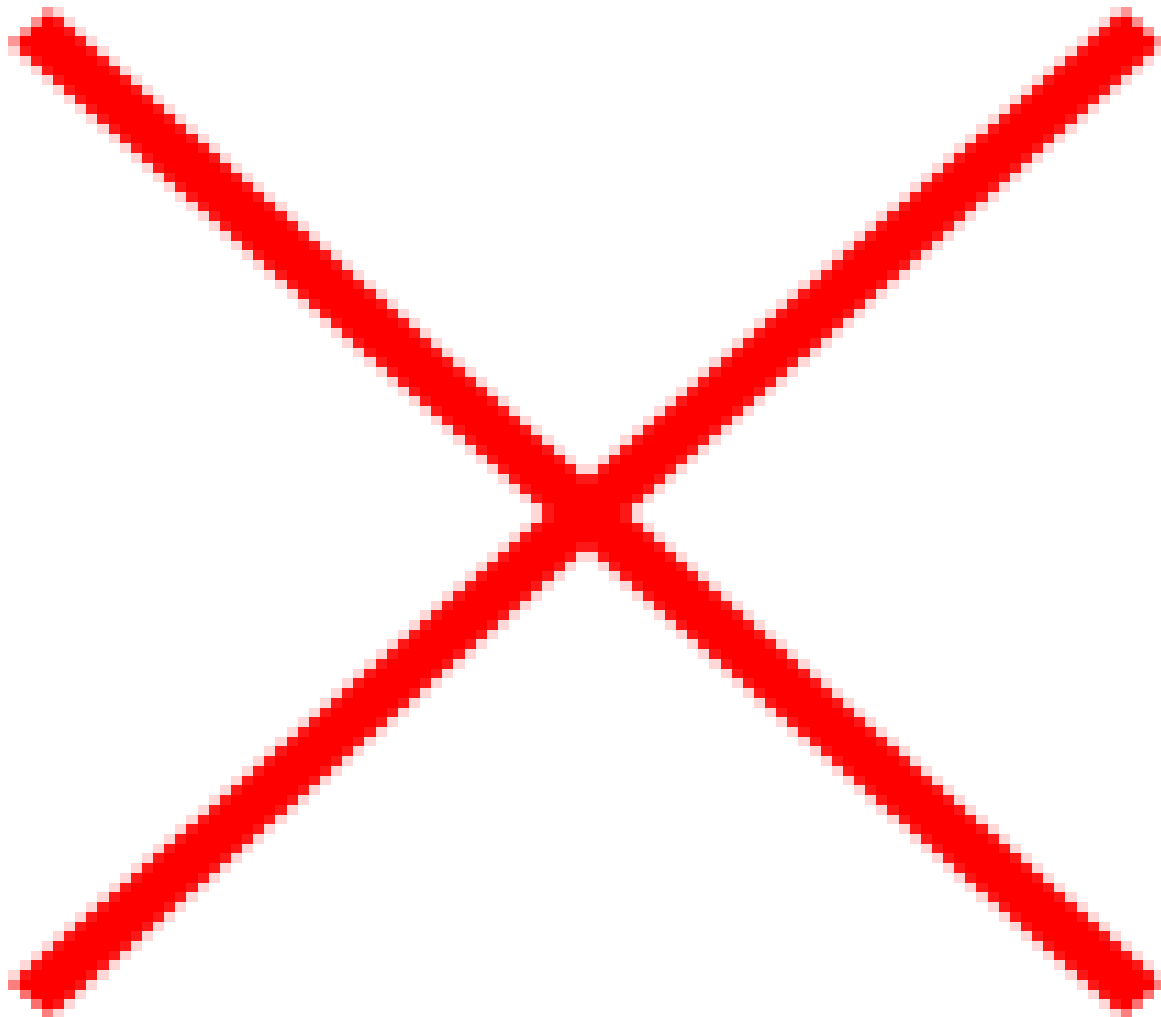












PAN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES
Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE PAN

ARTÍCULO 1º: 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 2º: Lugar y frecuencia de Entrega

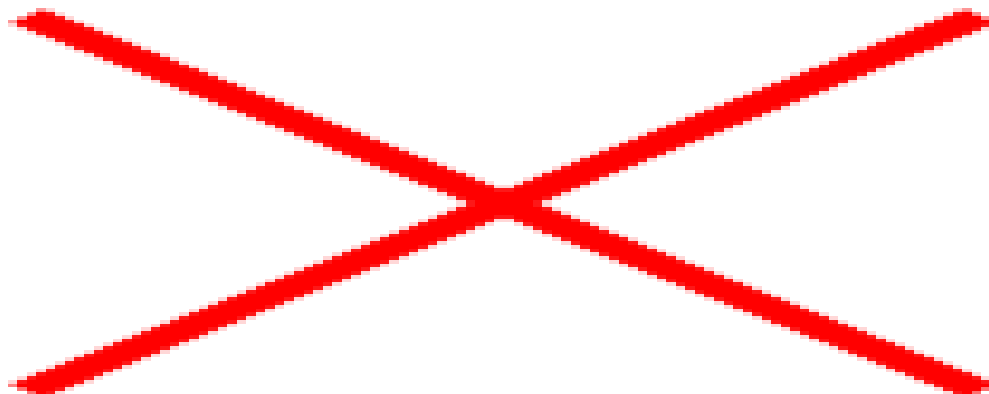
Establecimientos ver : **ZONA 1:** Anexo I- Zona 1- Colaciones Simples y celiacos.-
ZONA 2: Anexo I- Zona 2- Colaciones Simples y celiacos.-
ZONA 3: Anexo I- Zona 3- Colaciones Simples y celiacos.-

La mercadería solicitada deberá ser entregada Semanalmente los días Martes y Jueves con reparto en los establecimientos

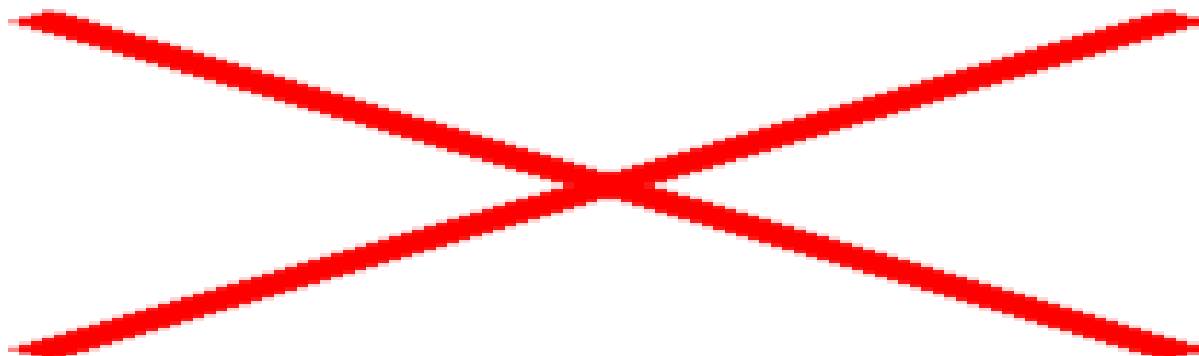
ARTÍCULO 3º: Descripción de la Mercadería

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

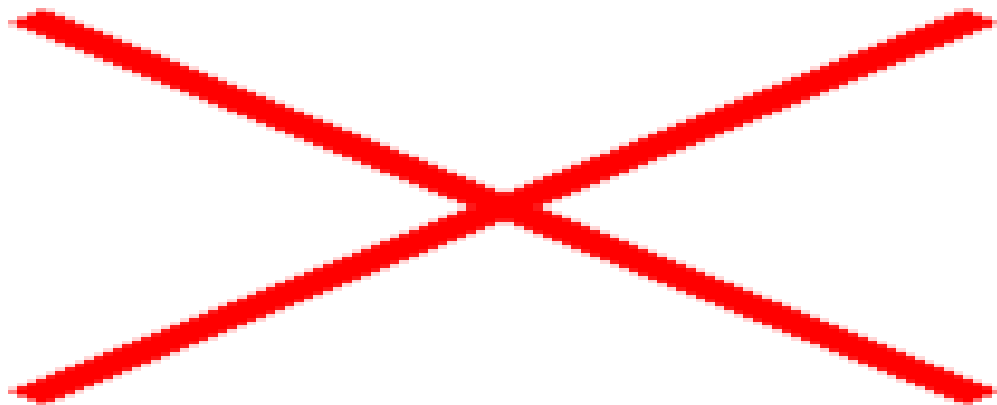
FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE PAN – ZONA 1



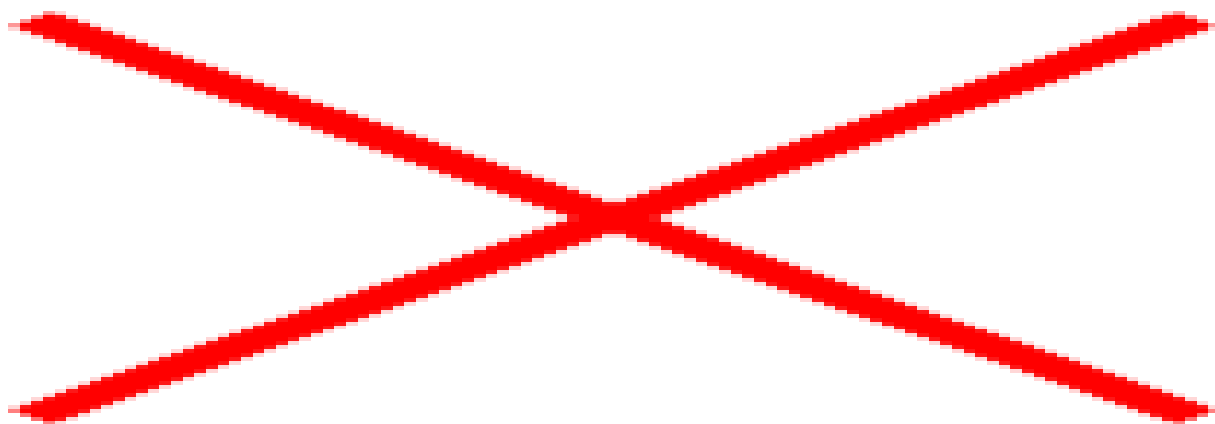
ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE PAN PARA DMC Y COMEDOR - ZONA 1



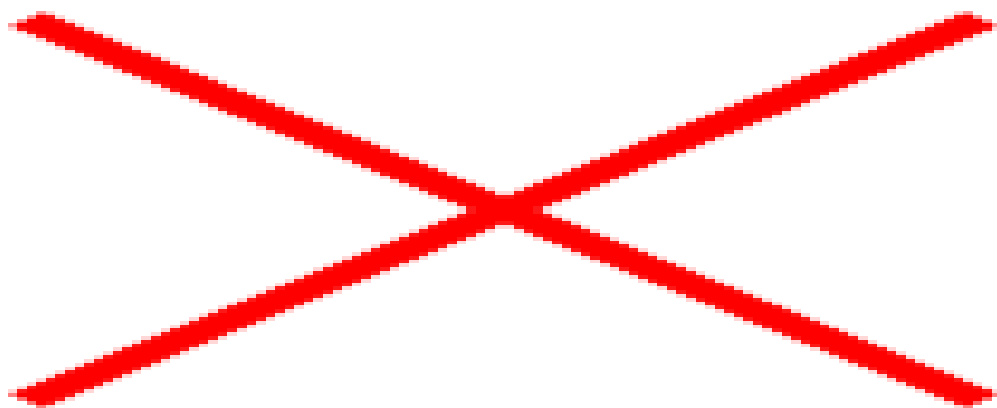
FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE PAN – ZONA 2



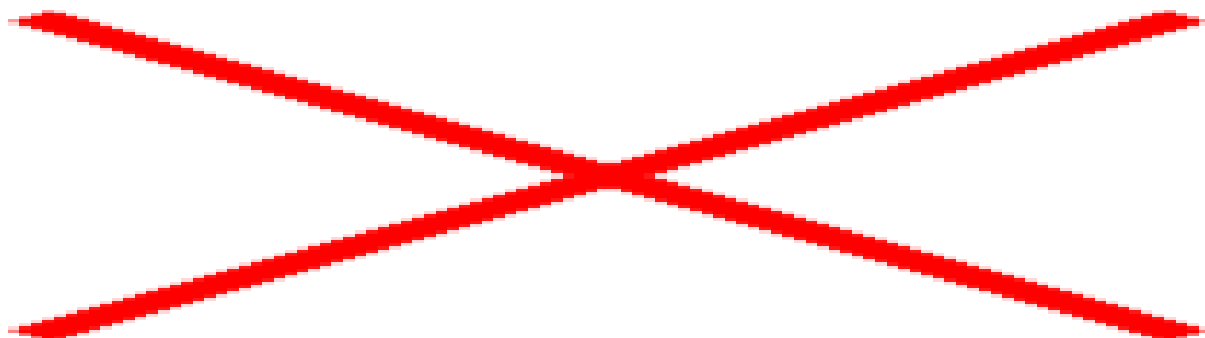
ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE PAN PARA DMC Y COMEDOR - ZONA 2



FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE PAN PARA DMC Y COMEDOR – ZONA 3



ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS
PROVISION DE PAN PARA DMC Y COMEDOR - ZONA 3



FRESCOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE FRESCOS

ARTÍCULO 1º: 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.

TALLARINES

Pasta fresca, producto no fermentado obtenido por empaste y amasado mecánico de sémola, semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, u otras harinas contempladas en el Código Alimentario Argentino, agua potable.

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

YOGHURT

Leche fermentada que se realiza con cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* 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.

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 2º: Lugar y frecuencia de Entrega

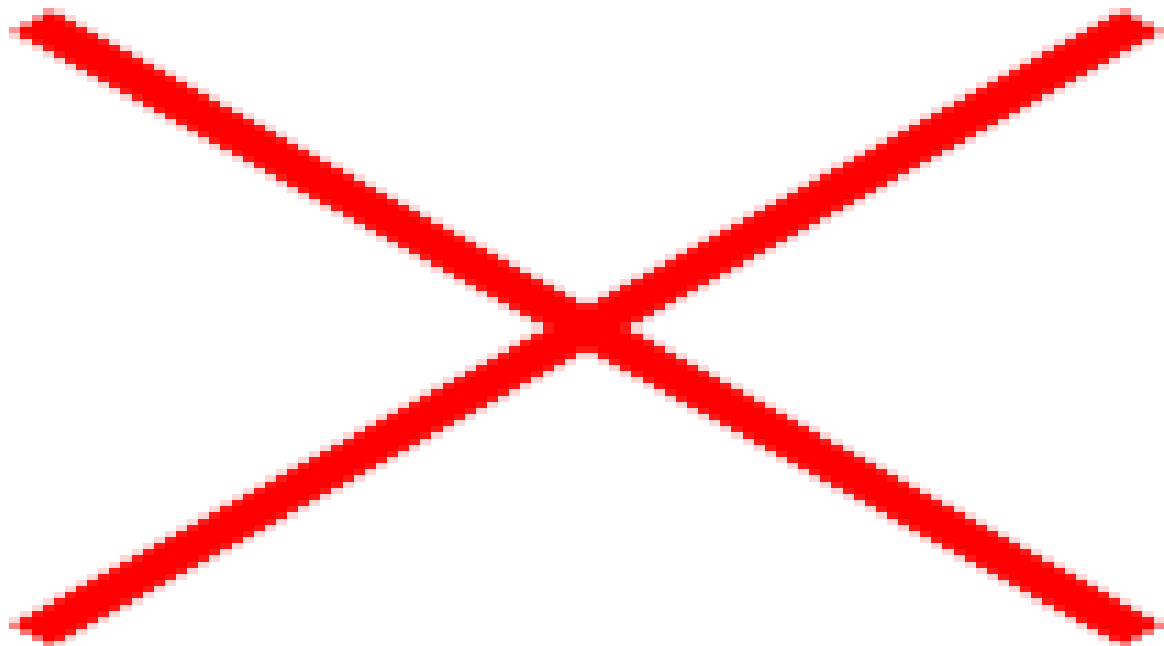
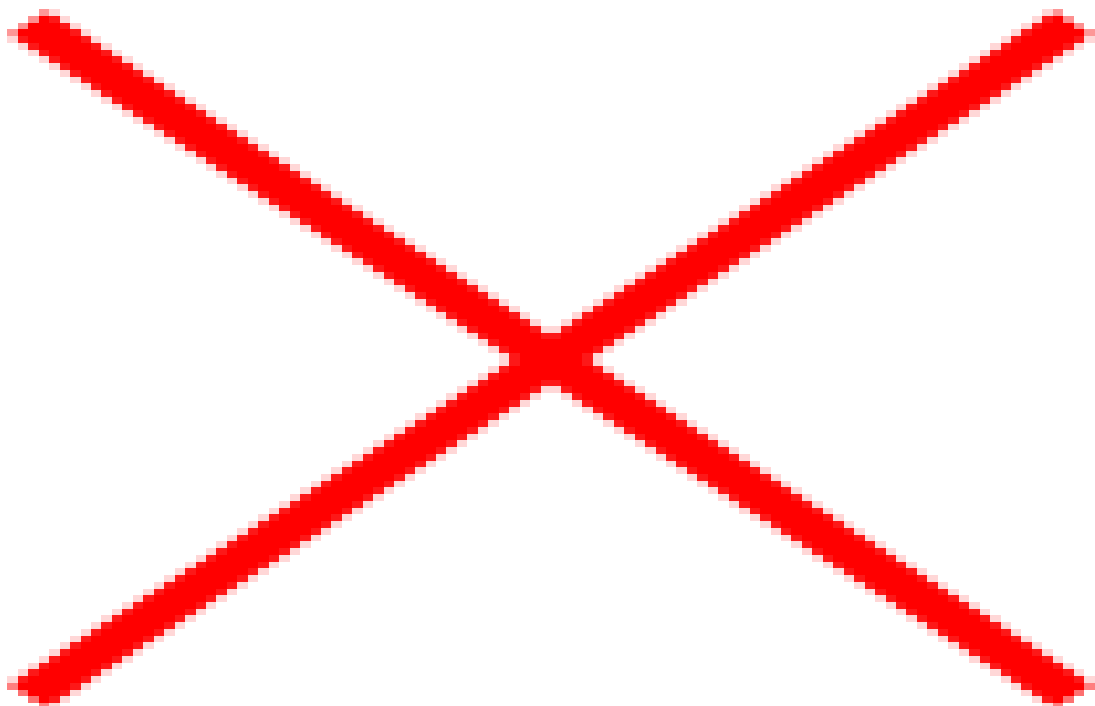
La mercadería solicitada deberá ser entregada COMO MINIMO 1 VEZ POR SEMANA.

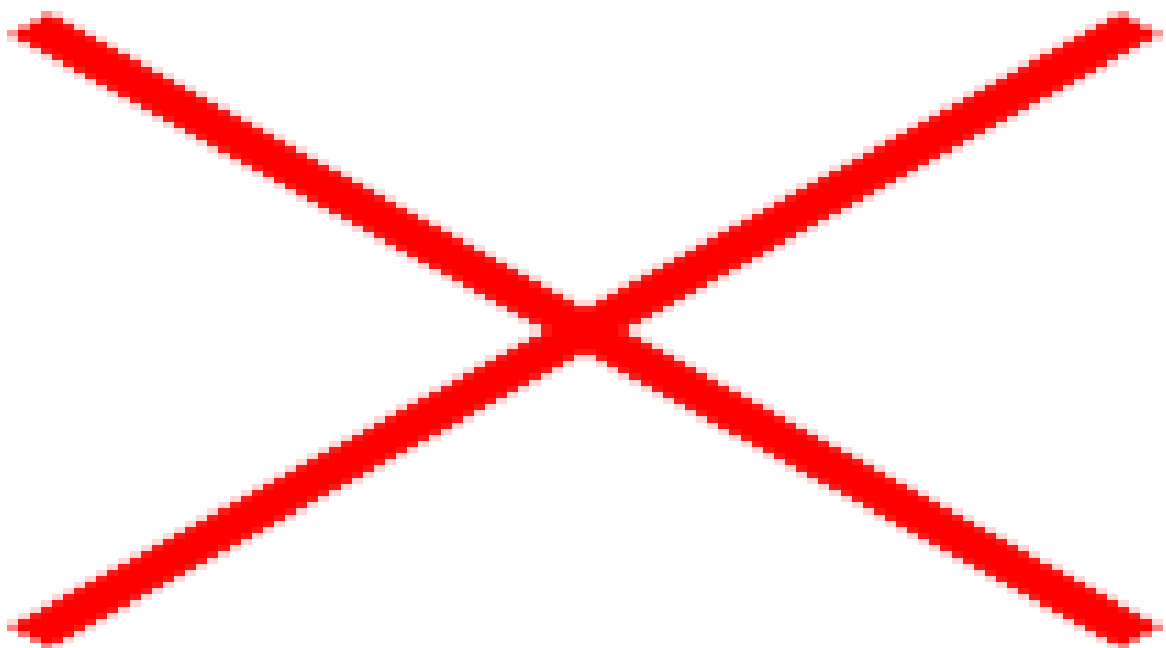
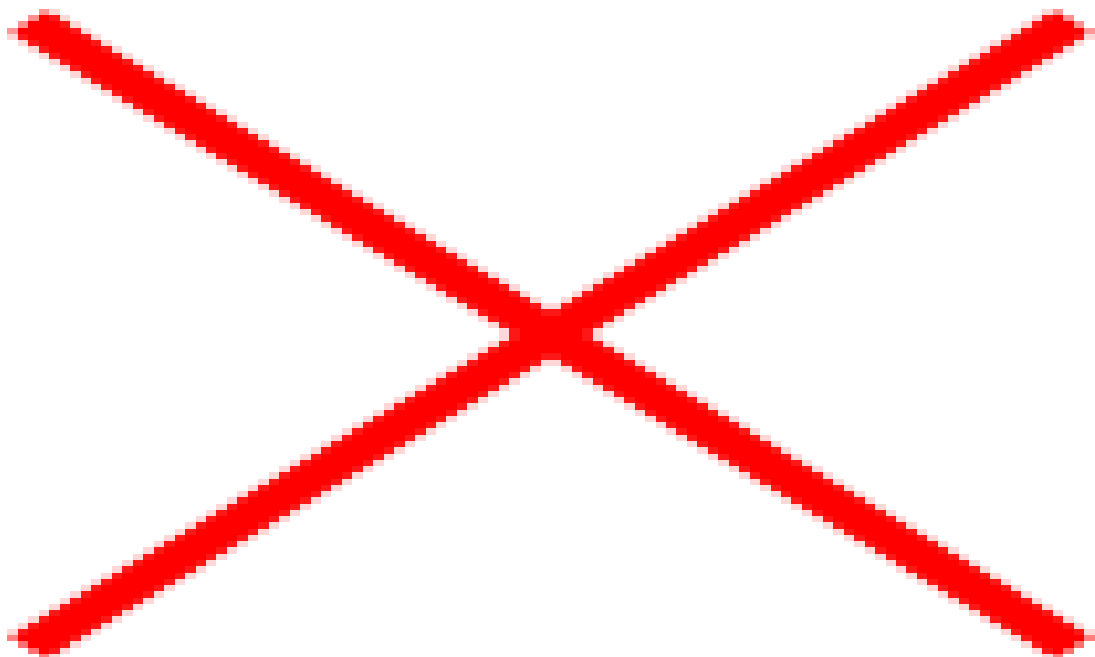
Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad y frecuencia de entrega.-

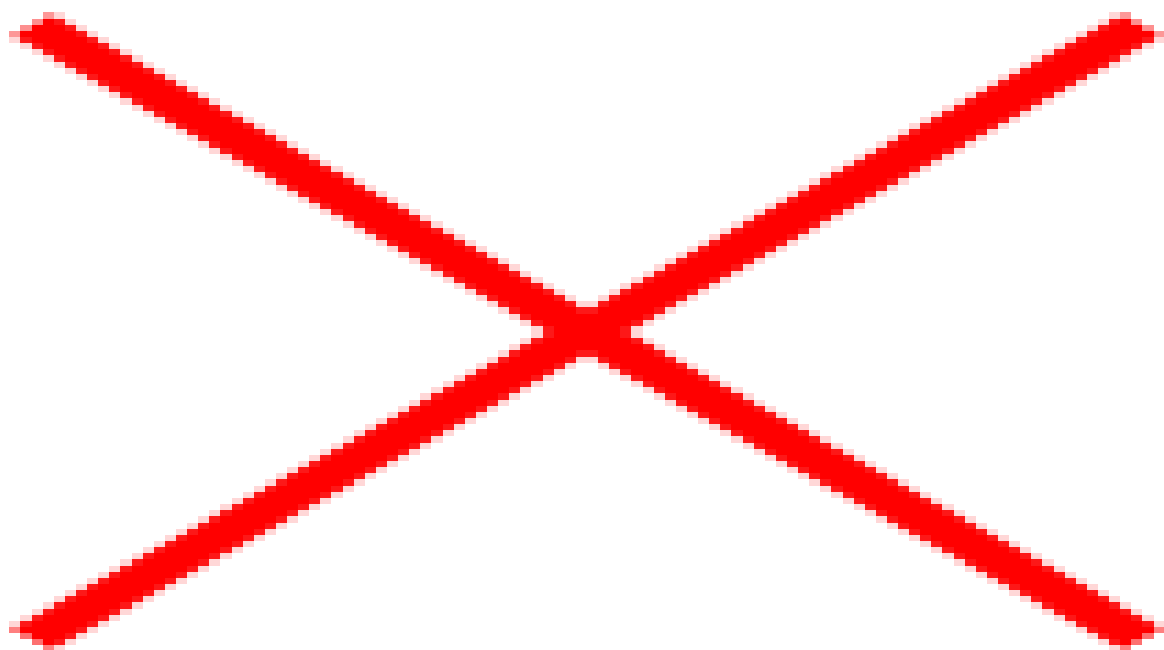
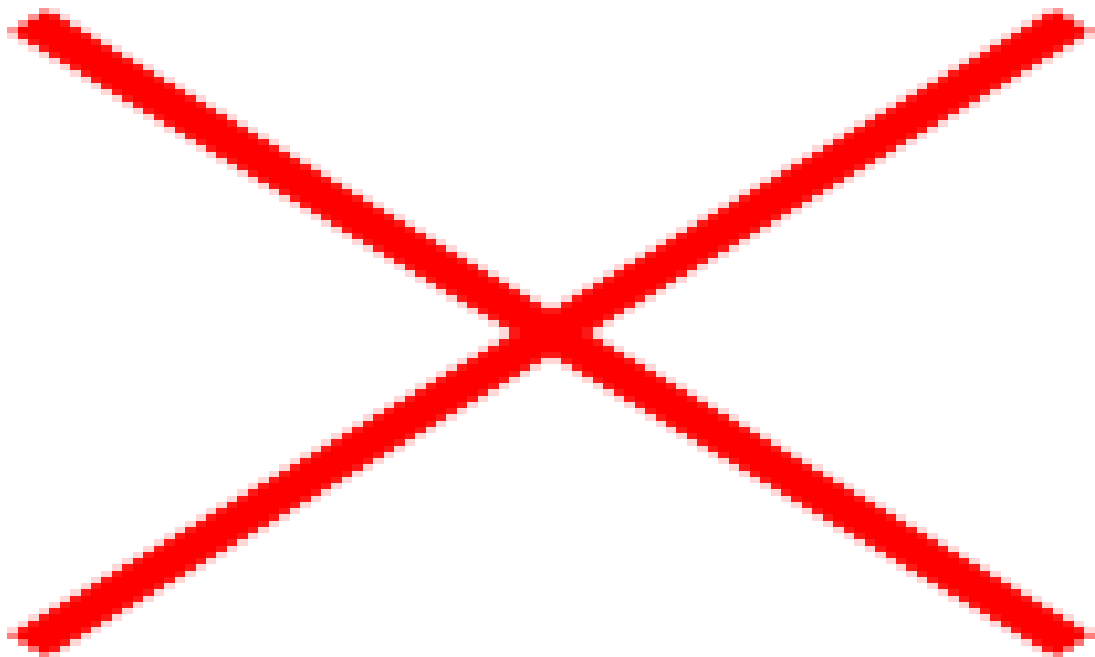
ARTÍCULO 3º: Descripción de la Mercadería

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
ALMUERZO		
Tallarines	Pasta fresca, producto no fermentado obtenido por	

	empaste y amasado mecánico de sémola, semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, u otras harinas contempladas en el Código Alimentario Argentino, agua potable.	
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. QUESO CREMA	POTE X 300 GR
Tapa de 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	400 GR
Yoghurt sin tacc	Leche fermentada que se realiza con cultivos protosimbóticos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus 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.	1 LITRO







PESCADO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE PESCADO

ARTÍCULO 1º: Presentación de los productos

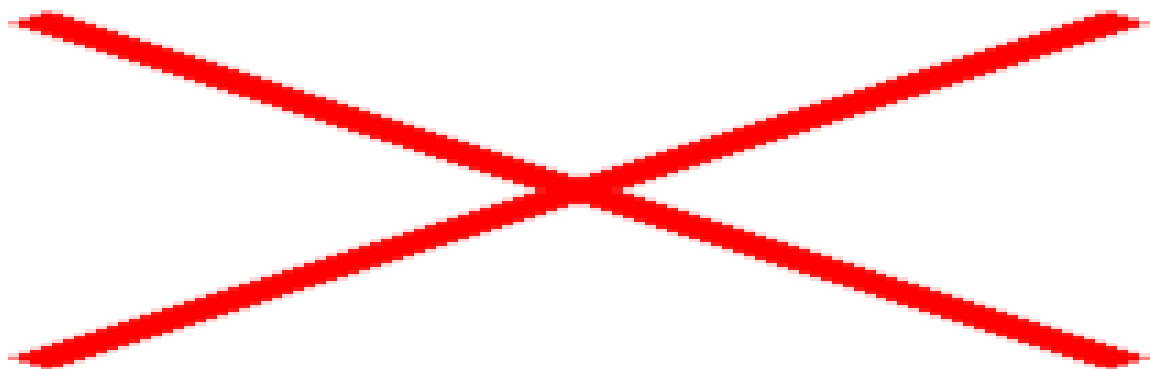
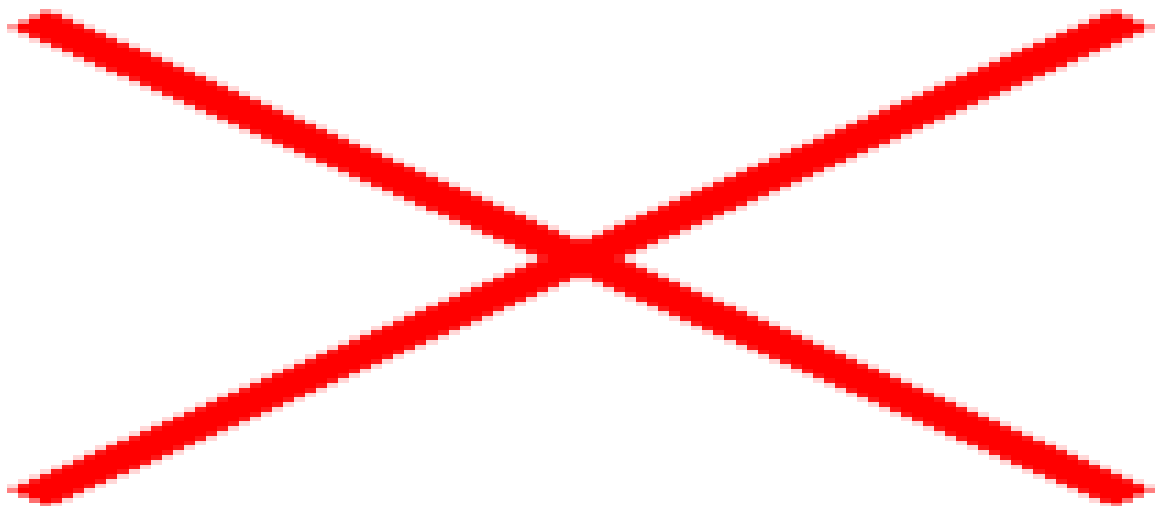
MEDALLON DE PESCADO:Producto de pasta de pescado, elaborada con el producto íntegro o trozos procedentes de la industrialización, después de cocido y despojado.

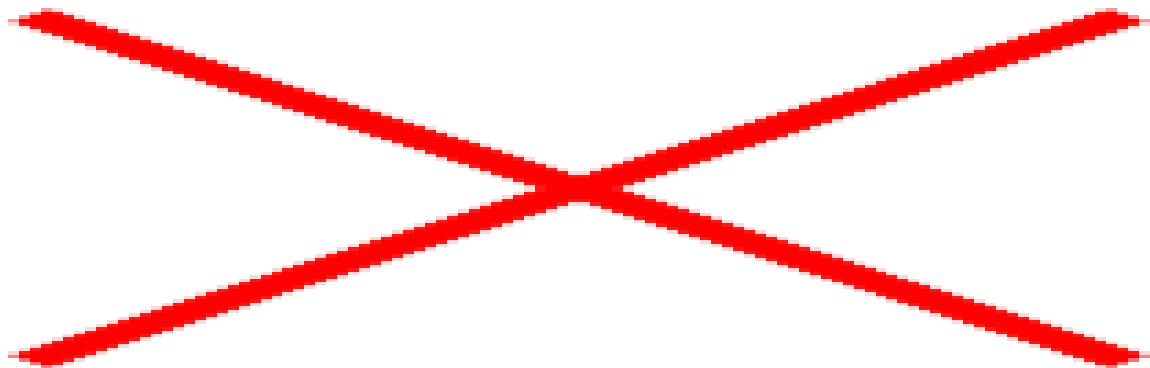
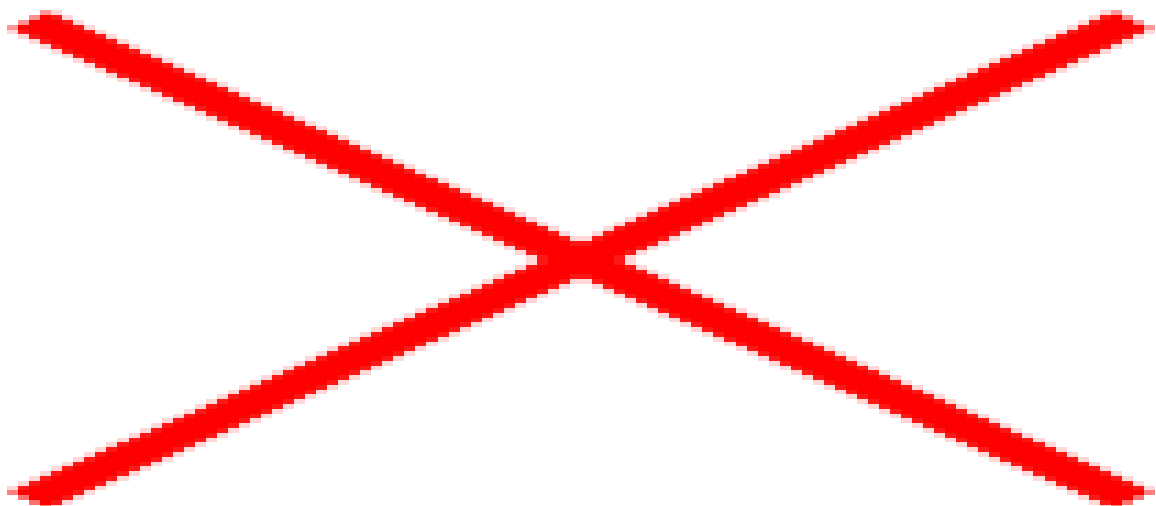
ARTÍCULO 2º: Lugar y frecuencia de Entrega

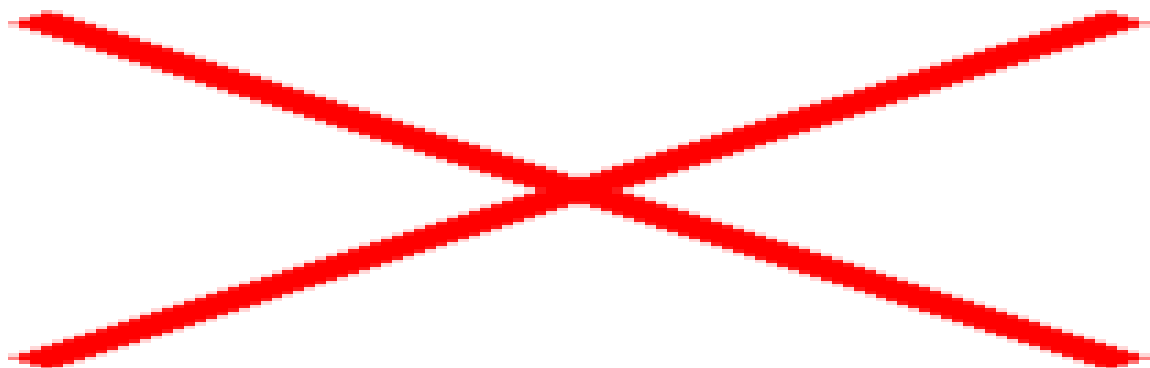
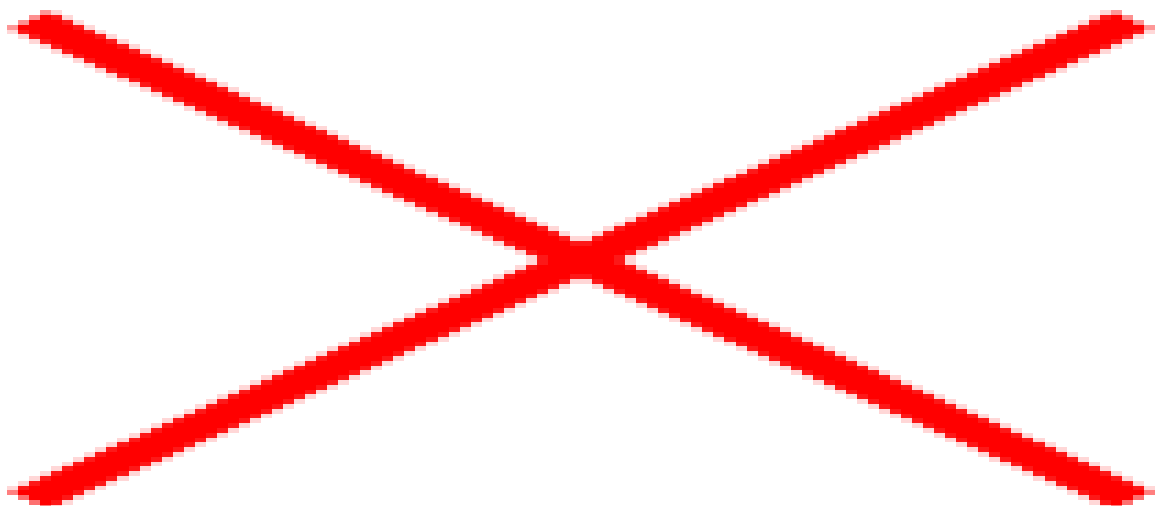
La mercadería solicitada deberá ser entregada **según CRONOGRAMA Y/O A REQUERIMIENTO DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y EDUCACION EN CADA UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y COMO MINIMO 2 (DOS) VECES POR SEMANA, DE ACUERDO AL MENU**, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, 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.-







VIVERES SECOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE VIVERES SECOS

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 a las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad, producto y frecuencia de entrega. Frecuencia cada 15 días-

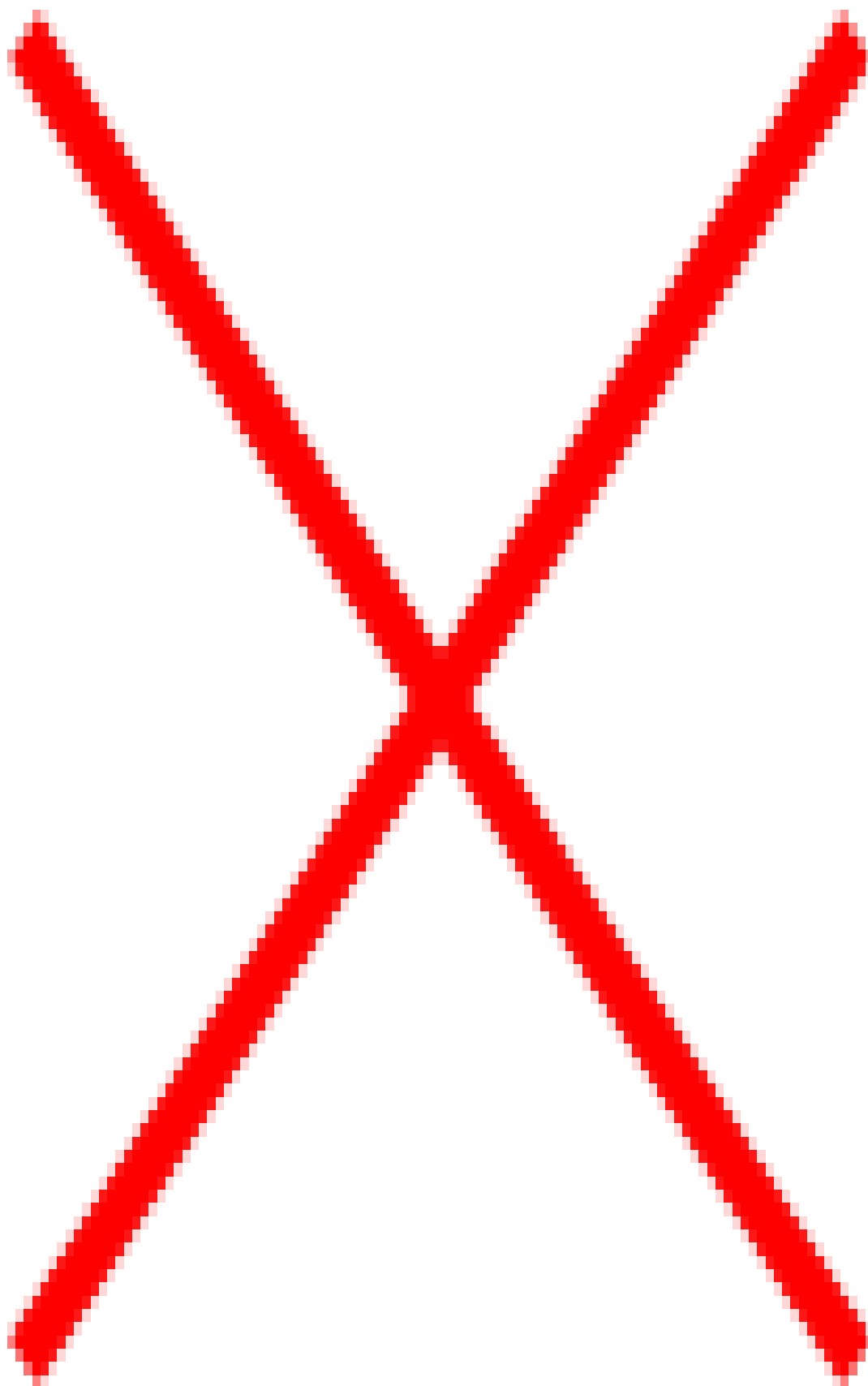
ARTÍCULO 3°: Descripción de la Mercadería

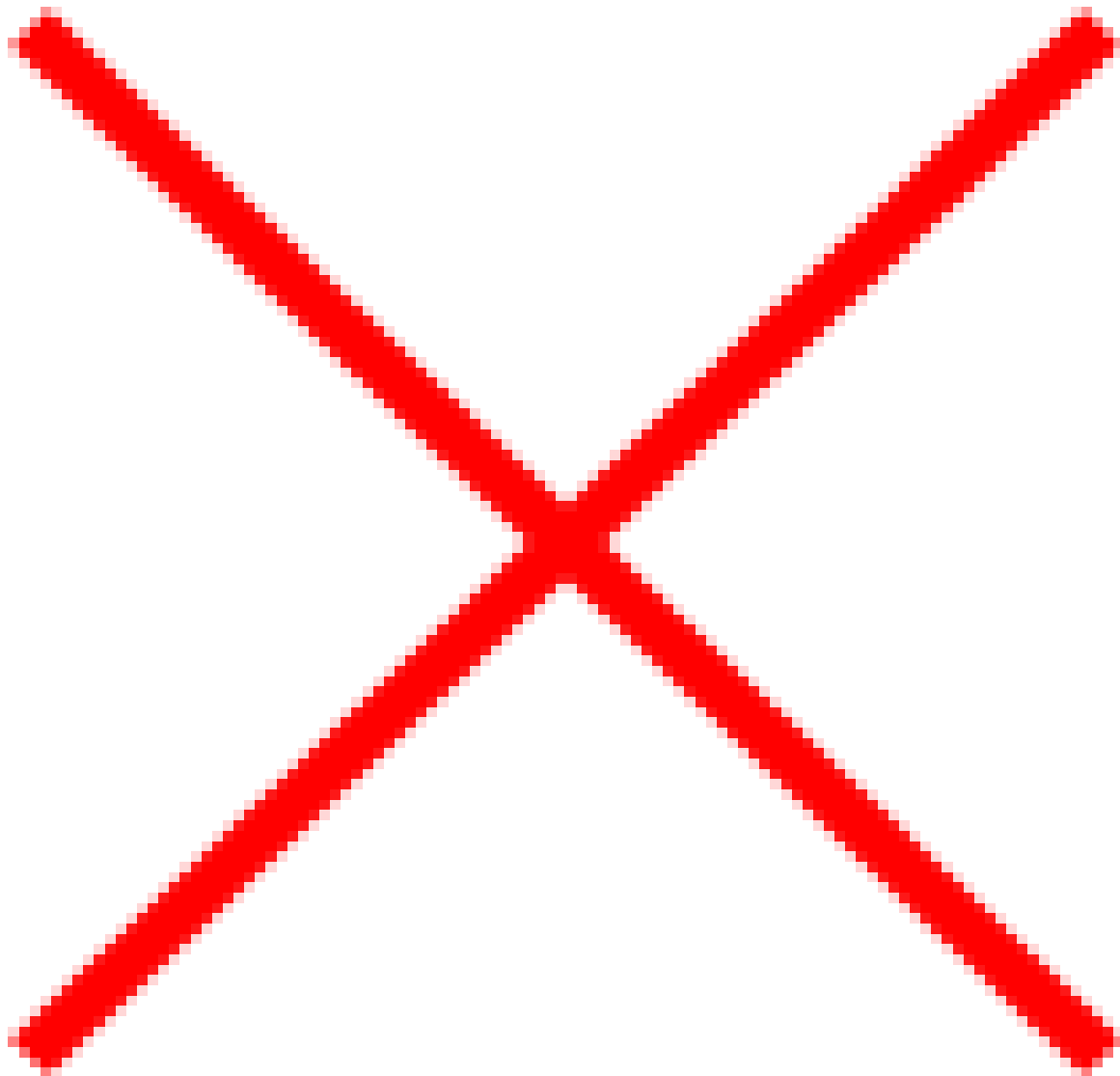
LA MERCADERIA SOLICITADA, SIEMPRE QUE SEA POSIBLE, DEBERÁ SER SIN TACC

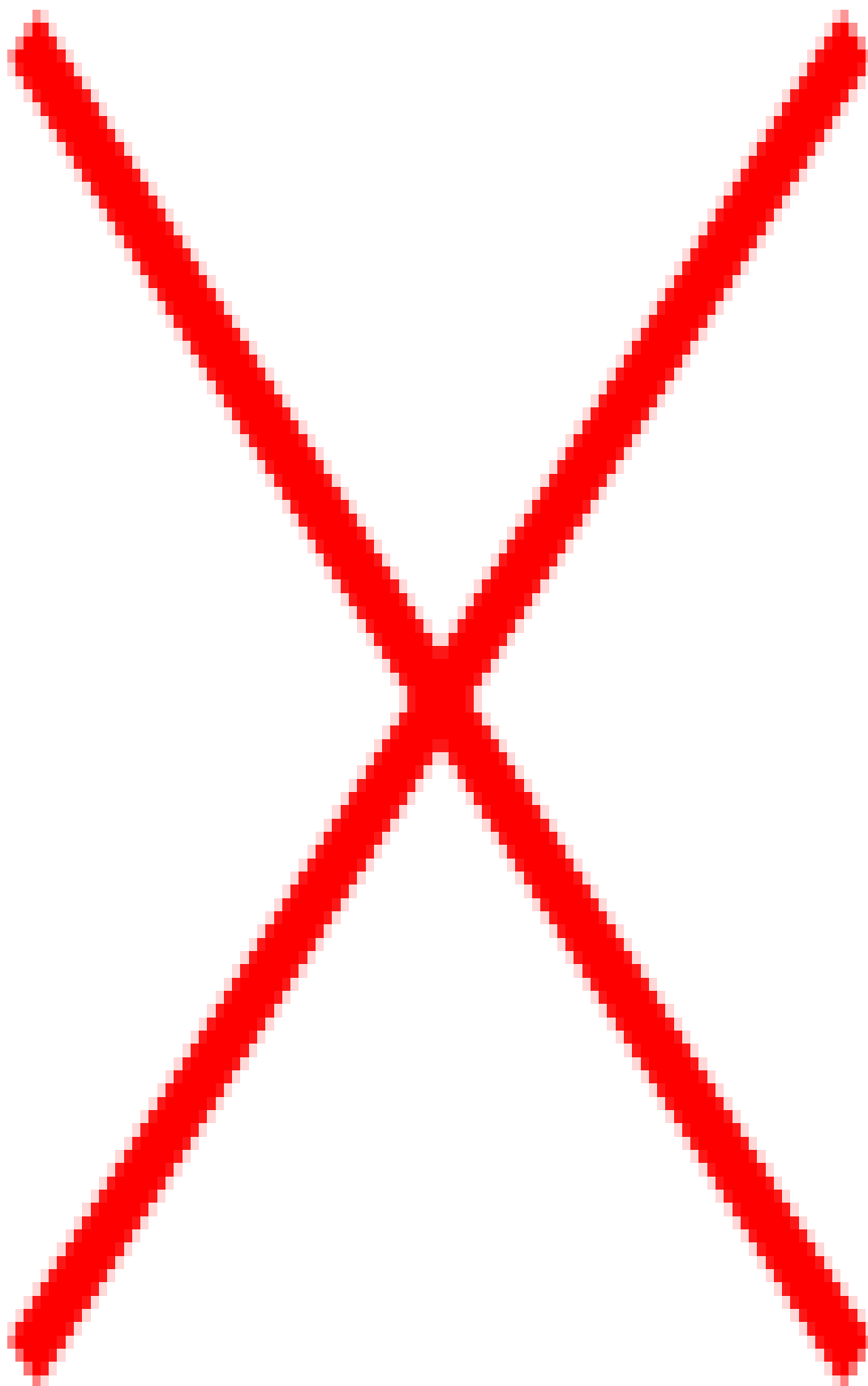
Denominación según CAA	Descripción	Presentación
Fideos Secos	Productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico que se han sometido a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo y cuyo contenido en agua no debe ser superior al 14% en peso y su acidez no mayor de 0,45/g% expresada en ácido láctico. TIPO GUISERO	PAQUETE X 500 GR
Aceite de girasol	Producto obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L.	BOTELLAS X 900CC
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 Origanum vulgare L. y sus diversas variedades e híbridos.	SOBRES X 25 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.
Sal fina corrediza	Sal bien molida	PAQUETES/CAJA X 1

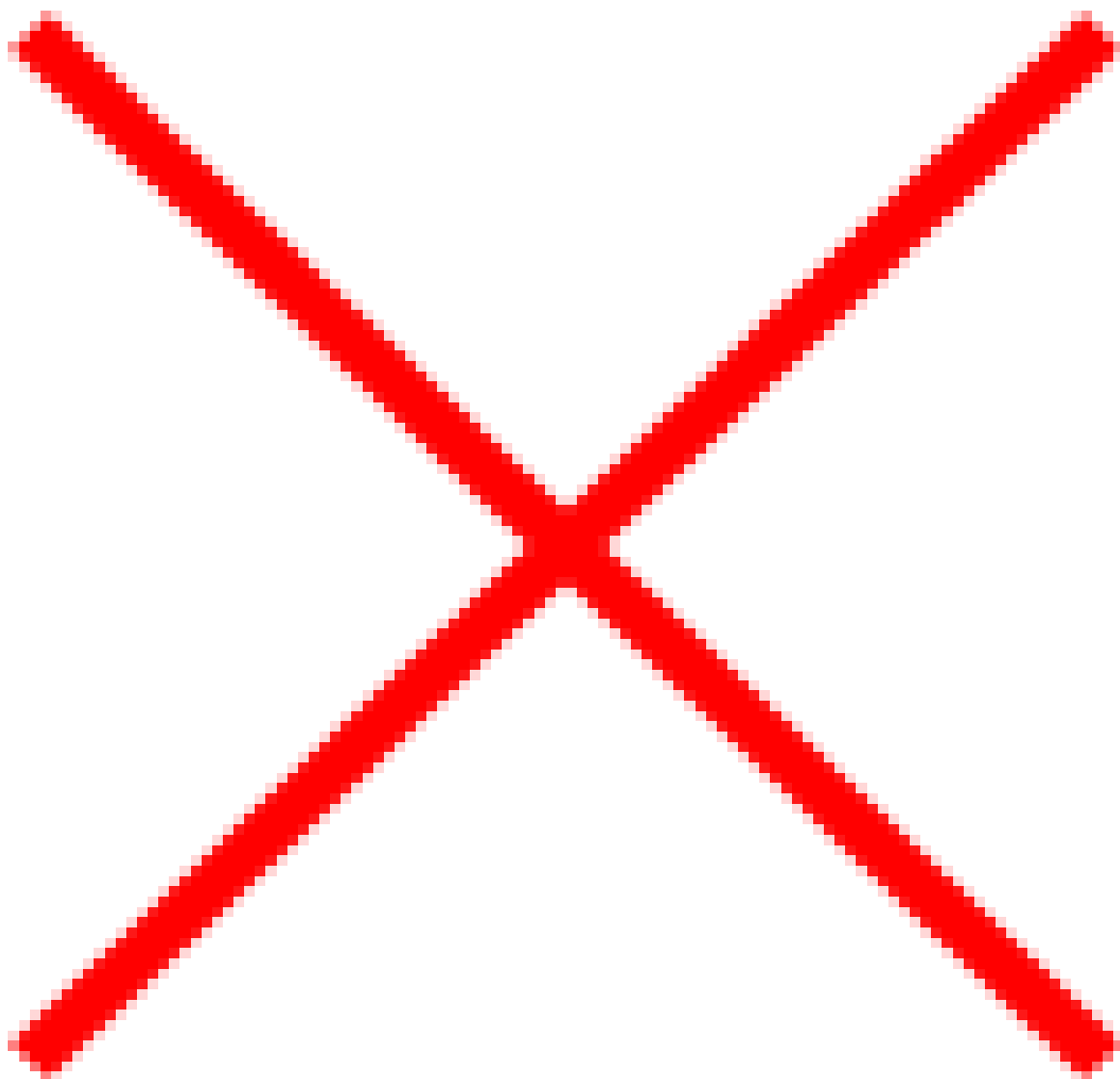
		KG
Sal común gruesa	Sal con distintas gradaciones de triturados o molido conforme a las exigencias de los usos a que se la destina.	PAQUETES/CAJAS X 1 KG
Provenzal	Mezcla de hierbas aromáticas originaria de la Provenza, Francia. Filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del <i>Crocus sativus</i> L, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.	
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
Arroz blanco	Grano de <i>Oryza sativa</i> L. descascarado, duro, seco, libre de impurezas y parásitos y sin pericarpio. TIPO GRANO LARGO	PAQUETES X 1KG
Lentejas	Semilla seca de <i>Lens culinaris</i> Medik.	PAQUETES X 500 GR
Porotos	Semilla fresca o desecada de <i>Phaseolus</i> L. y <i>Vigna</i> Savi. TIPO ALUBIA	PAQUETES X 500 GR
Atum	Recuperando datos. Espere unos segundos e intente cortar o copiar de nuevo.	170 grs
Leche larga vida	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 aliminada mediante centrifugado, sin TACC	1 litro
Azucar	Sacarosa natural obtenida por trituración mecánica del azúcar en panes o también por cristalización perturbada.	1 kg
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.	25 grs
Garbanzos	Semilla fresca o desecada de <i>Phaseolus</i> L. y	

	Vigna Savi.	
--	-------------	--

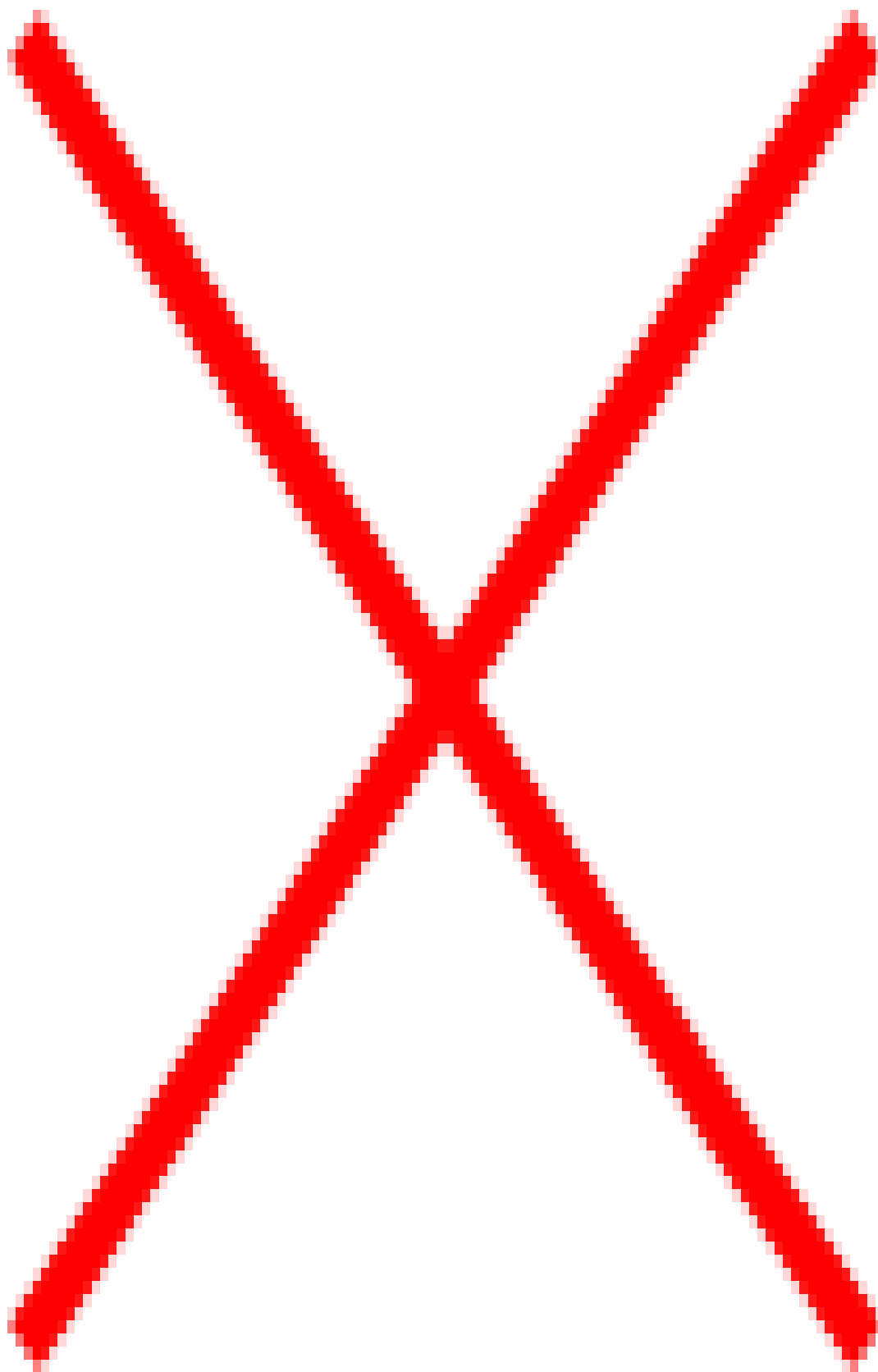


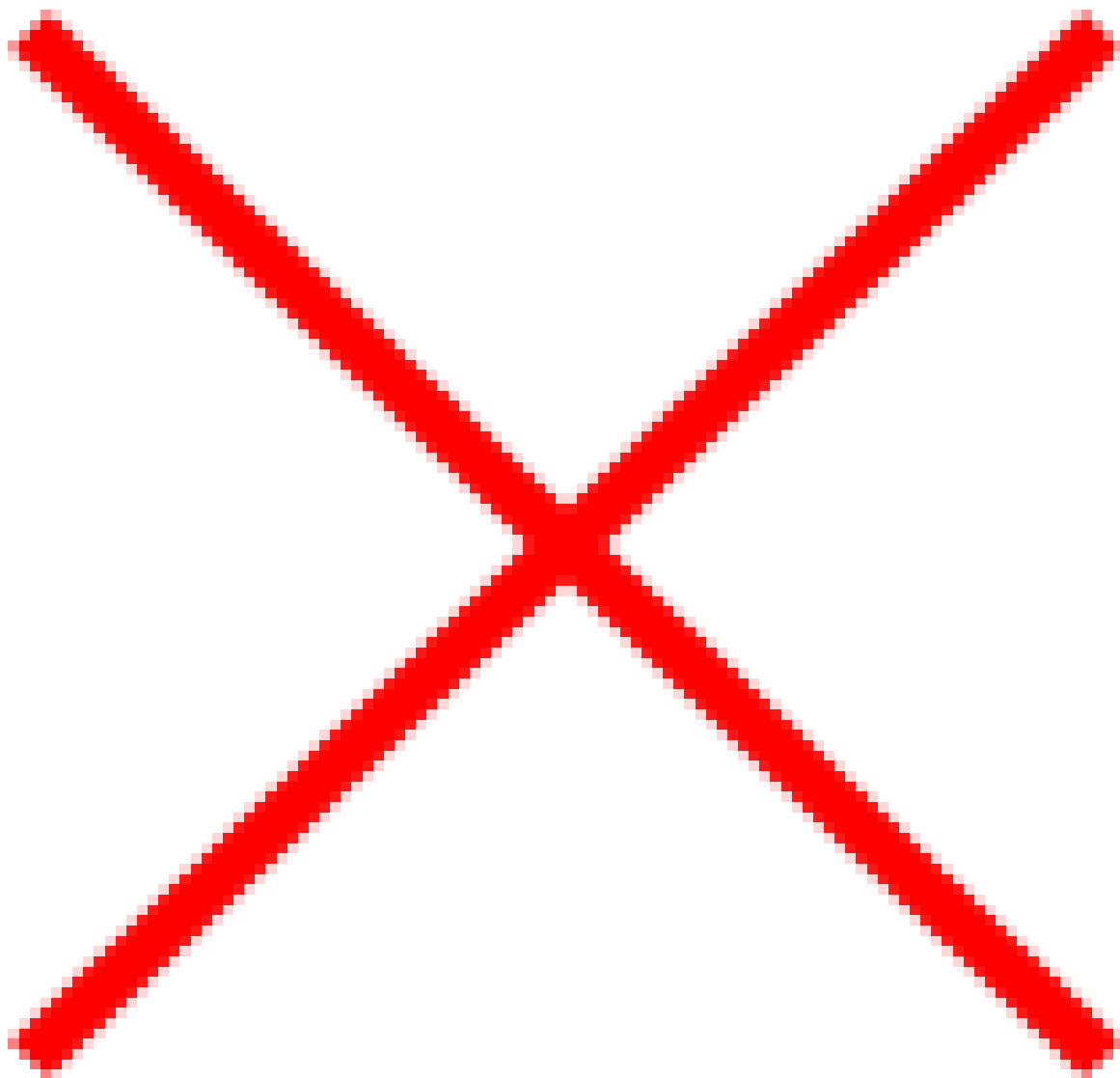






Expediente N° 4059-/500/2022
Licitación Pública N° 05/22
MUNICIPALIDAD DE JUNIN





VERDURAS

ESPEFIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE FRUTAS Y VERDURAS

ARTÍCULO 1º: 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 limpios, 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 2º: Lugar y frecuencia de Entrega

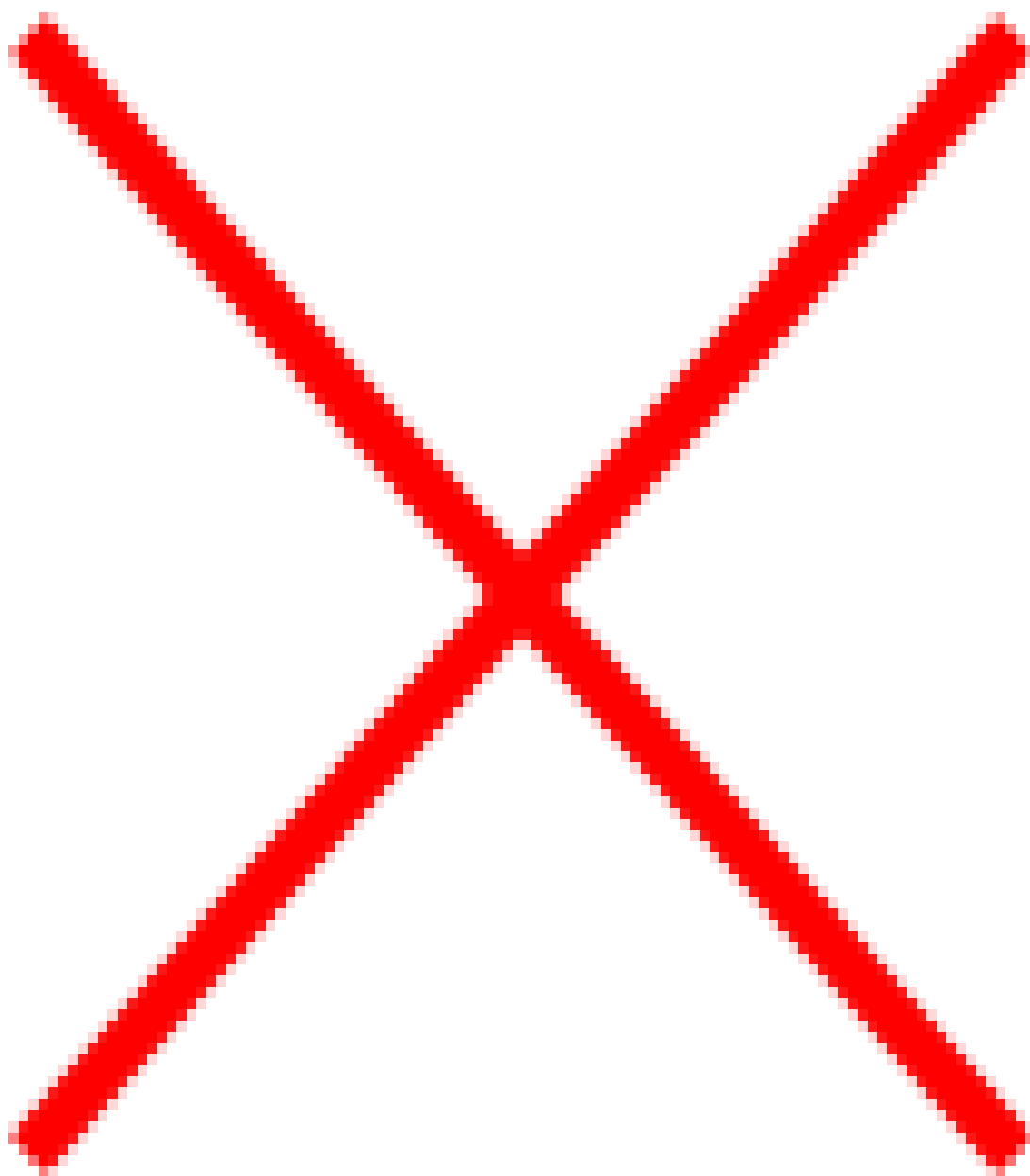
La mercadería solicitada deberá ser entregada de acuerdo al siguiente detalle:

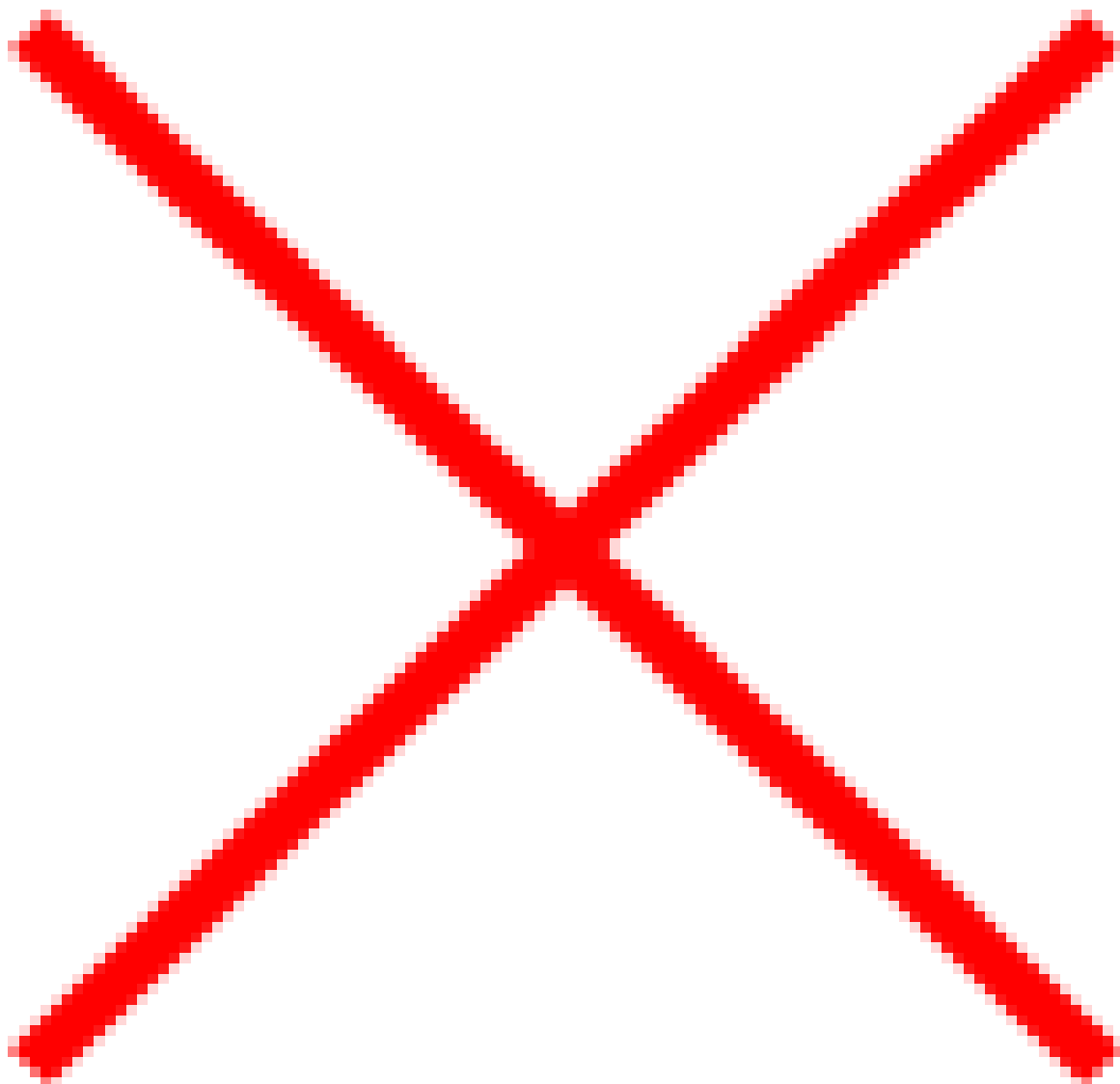
En los establecimientos que cuenten con el servicio de almuerzo, COMO MINIMO 2 VECES POR SEMANA.

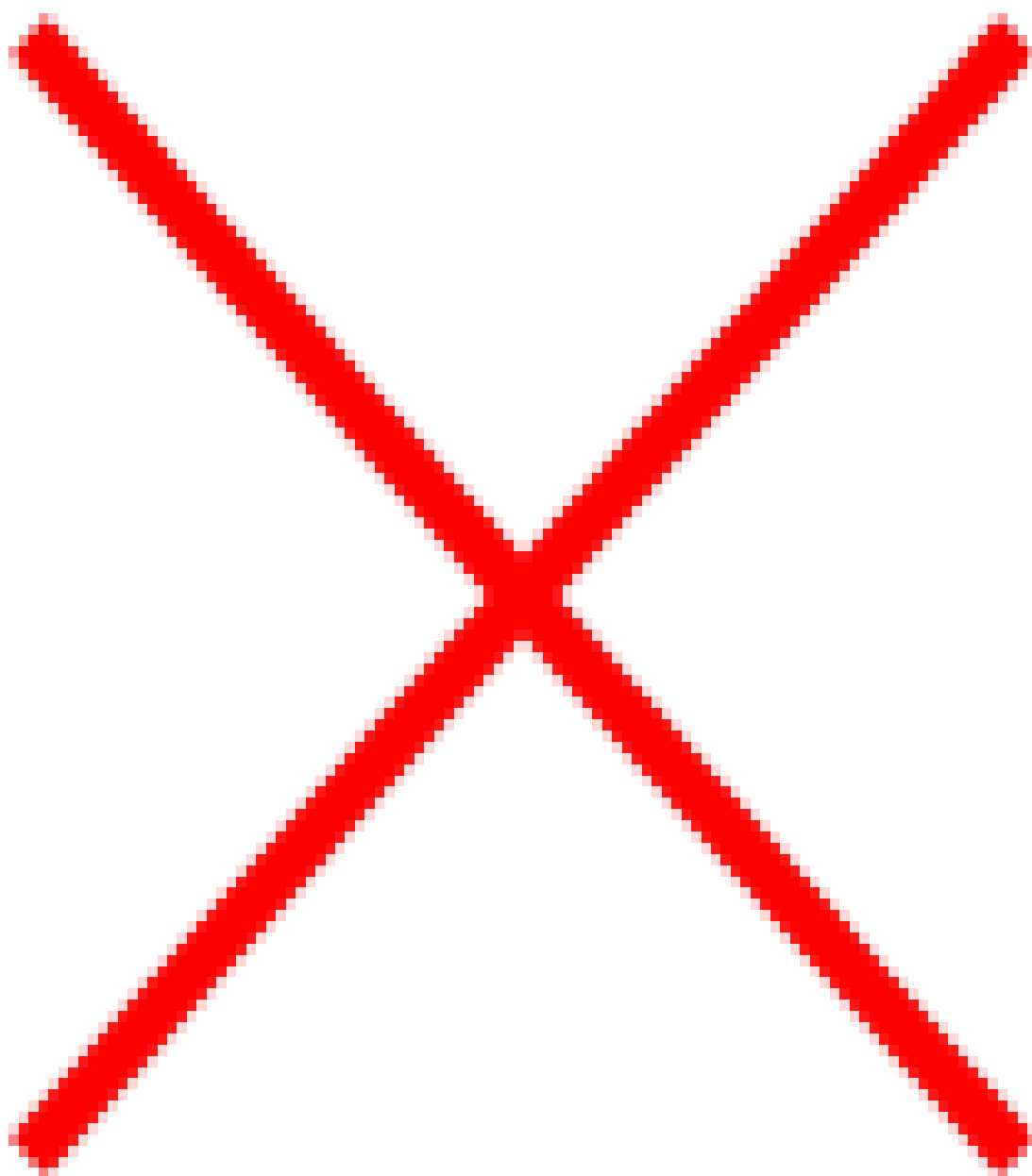
Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a lo solicitado por las Ordenes de Provisión correspondiente, la cual será entregada al momento de la Adjudicación discriminada por cantidad y frecuencia de entrega.-

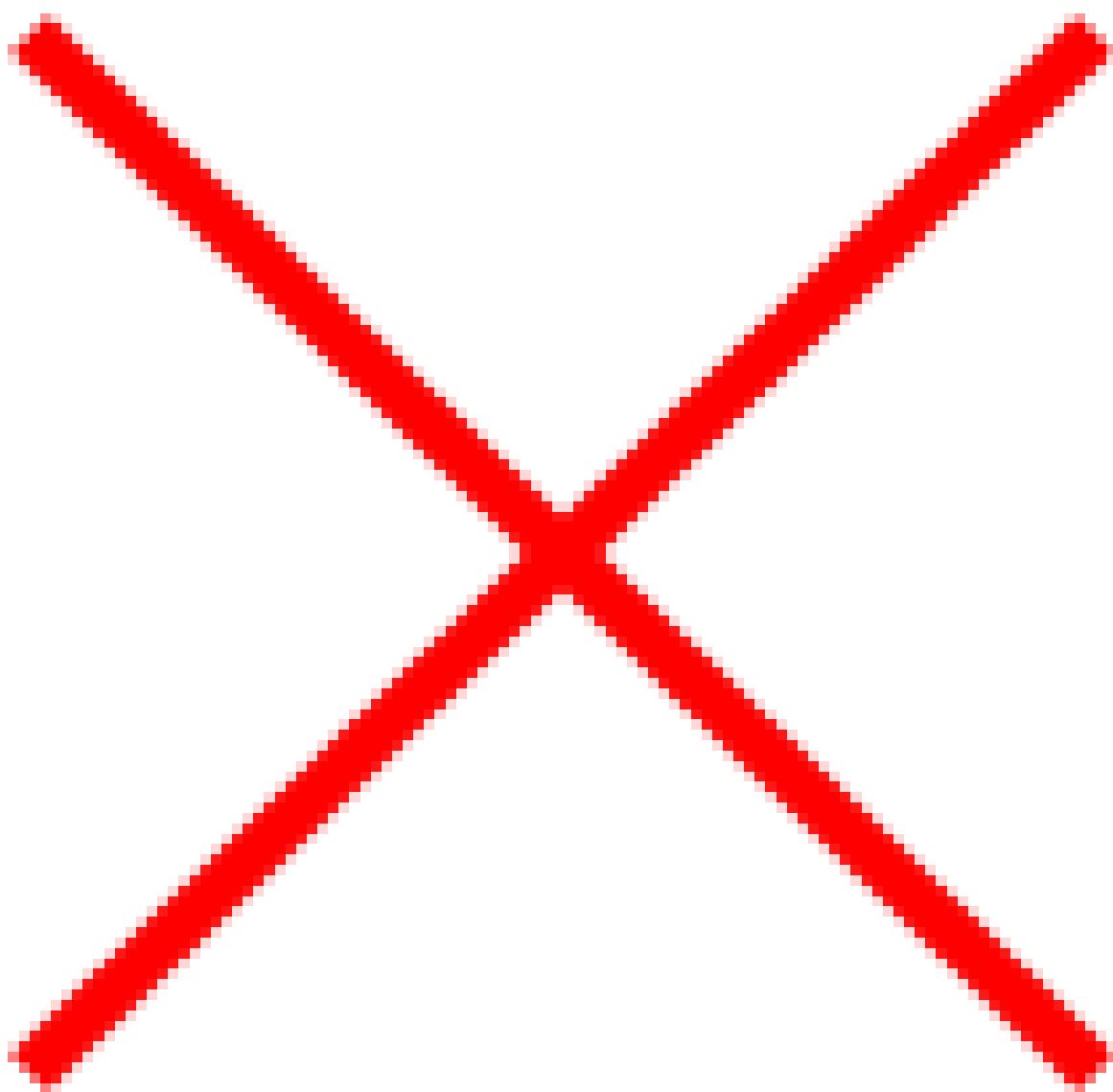
Denominación según CAA	Descripción	Presentación
Cebolla	Bulbo de Allium cepa L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.	KGR DE CEBOLLA
Huevo	Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491; 492; 492 bis; 493; 496. Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso.	En envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.
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

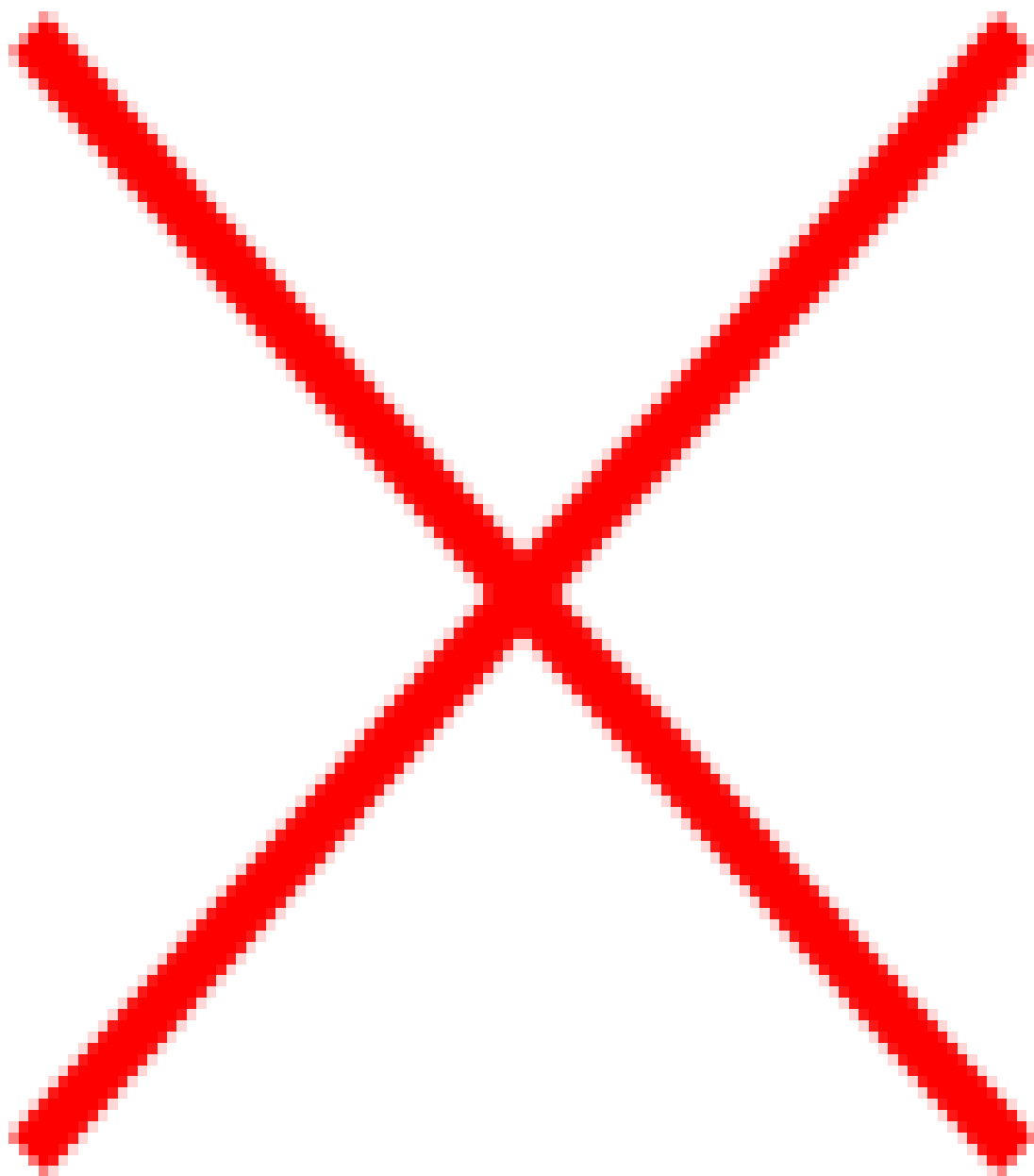
Calabaza	Fruto de: Cucurbita maxima Duch., Cucurbita pepo L. Cucurbita moschata Duch, C. y Cucurbita mixta Pangalo y otras del genero cucúrbita.	KGR DE CALABAZA
Zapallito de tronco	Fruto de: Cucurbita maxima Duch., Cucurbita pepo L. Cucurbita moschata Duch, C. y Cucurbita mixta Pangalo y otras del genero cucúrbita.	KGR DE ZAPALLITO
Naranja dulce	Fruto de Citrus sinensis (L.) Osbeck	KGR DE NARANJA DULCE
Mandarina		
Manzana	Fruto de Malus domestica Borkh.	KGR DE MANZANA
Banana	Fruto del bananero, comestible, de forma alargada y algo curvada, pulpa de color blanquecina y piel lisa de color amarillo que se desprende con facilidad	KGR DE BANANA
Acelga	Con la designación de Acelgas, se entiende las pencas (costillas) y hojas de la Beta vulgaris L, variedad cycla o crassa.	
Lechuga	Con la denominación de Lechuga, se entiende las hojas blanqueadas o no de diversas variedades de Lactuca sativa L	
Morron	Con el nombre de Pimiento, se entienden los frutos de muchas variedades del género Capsicum annum L. Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajés, llamados también chiles y guindillas).	

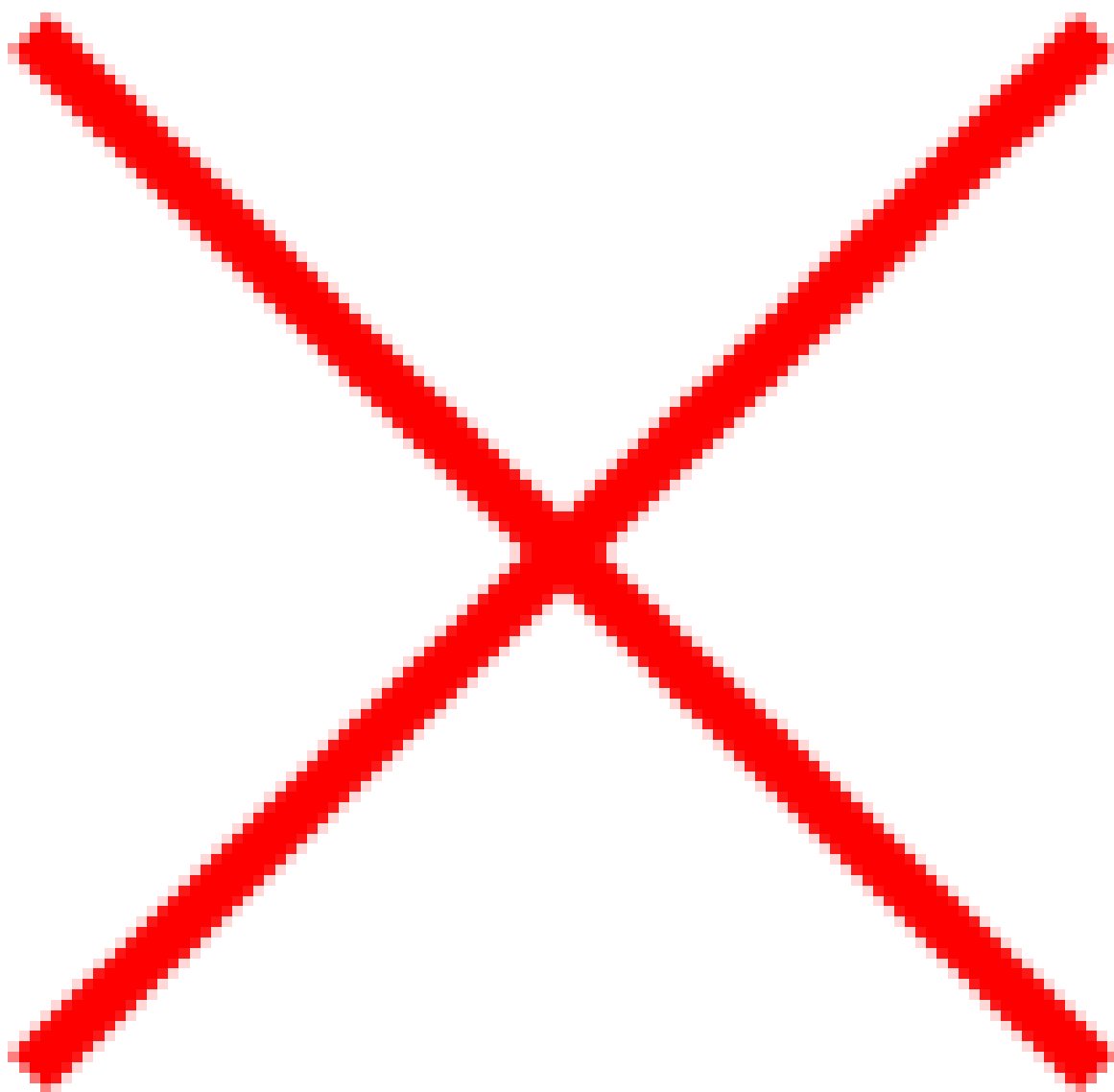


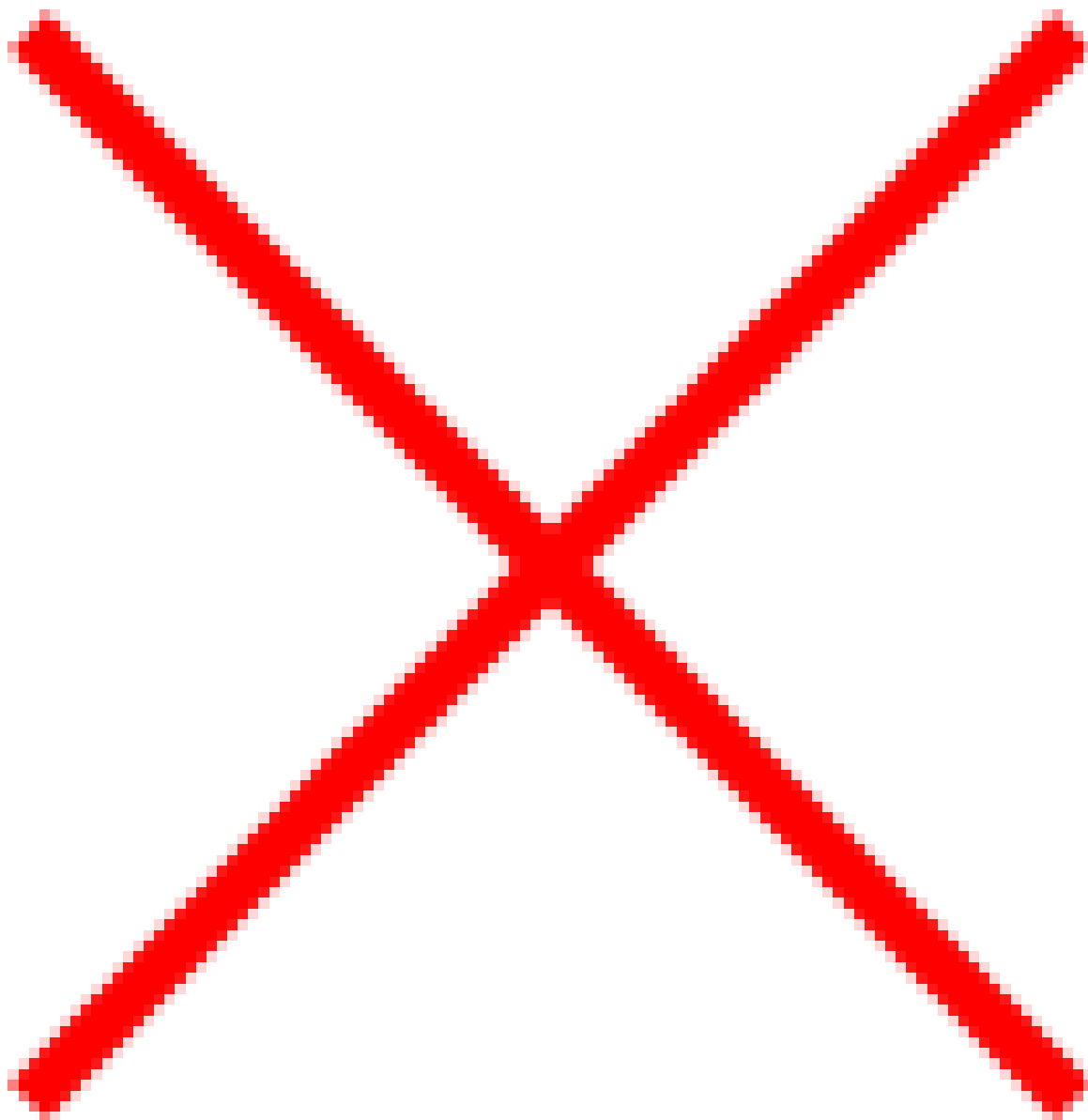


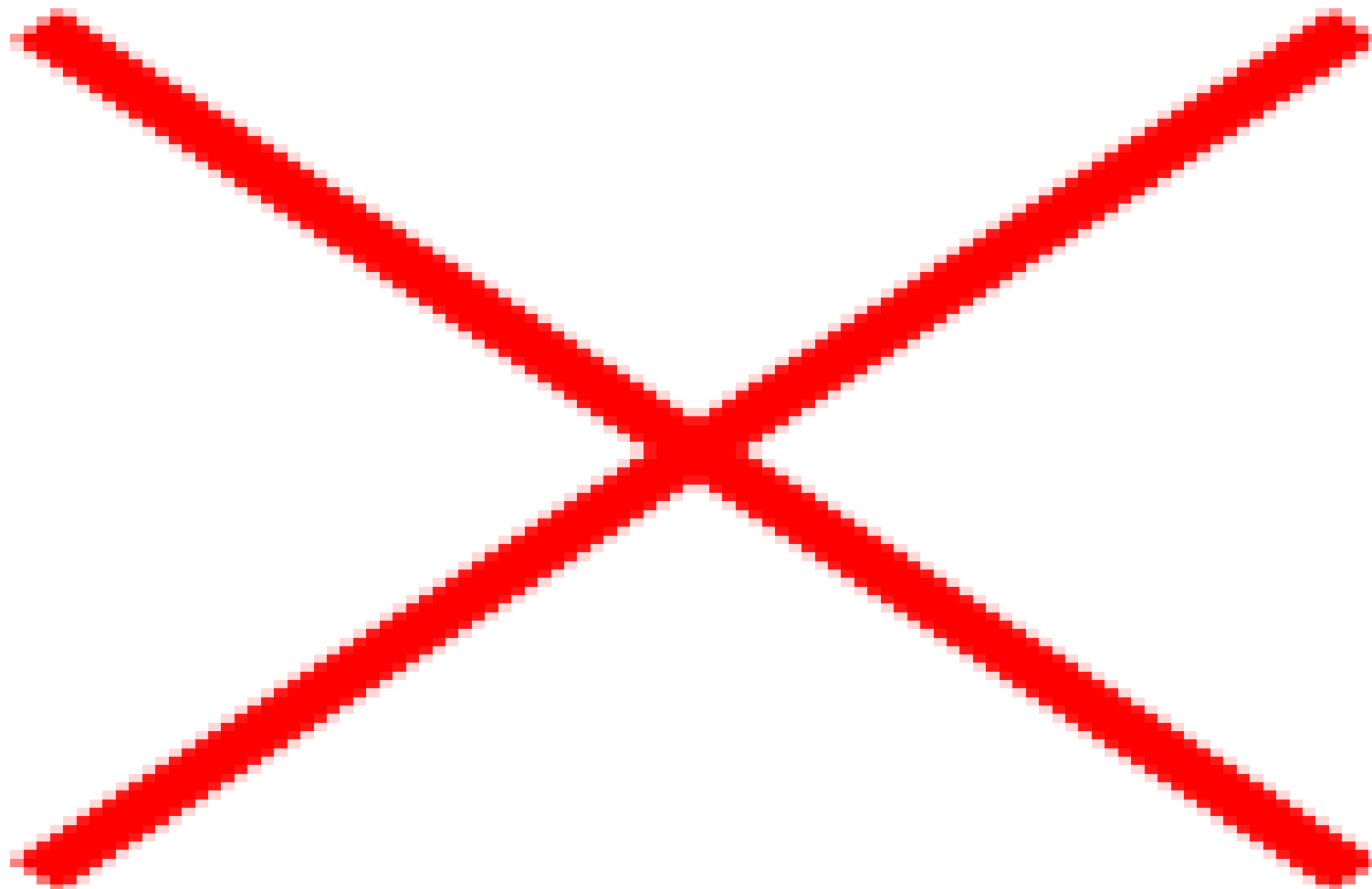


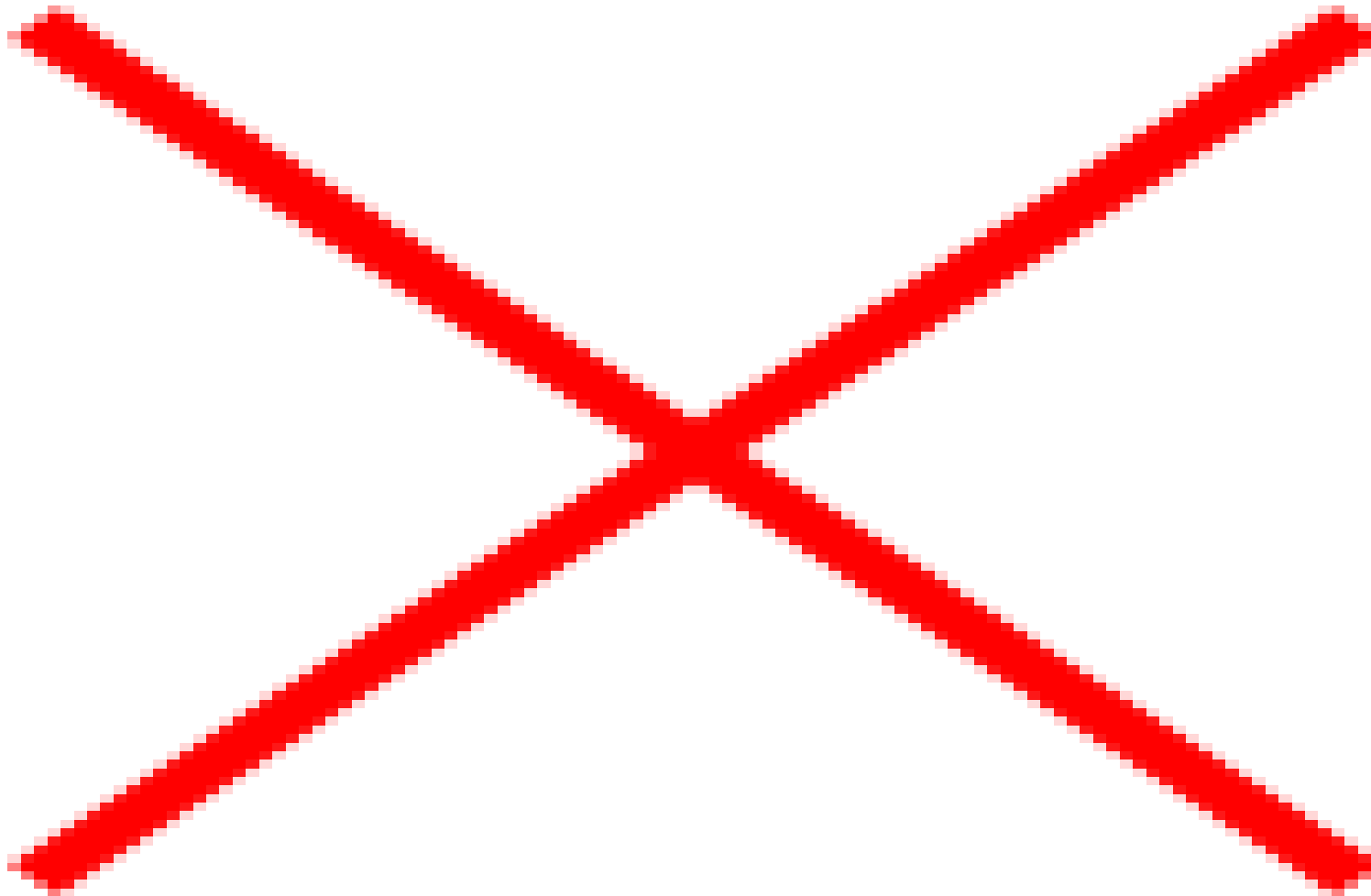












ANEXO III

Junín, de.....de 2022.-

**Señor Intendente Municipal
de la Ciudad de Junín.
Cr Pablo Petrecca**

• S / D

REFER: Licitación Pública N°05/22

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

Expediente N° 4059/500/2022
Licitación Pública N°05/22
MUNICIPALIDAD DE JUNIN