

LICITACION PUBLICA N°04/24
PROVISION DE ALIMENTOS PARA SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1-2-3
MUNICIPALIDAD DE JUNIN

**PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL
SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y EL PROGRAMA “MESA” EN LOS
MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES ARTÍCULO

1.- OBJETO El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales (en adelante PBCG) tiene por objeto la regulación de aquellas licitaciones públicas que se realicen con la finalidad de dar cumplimiento a las prestaciones presenciales del Servicio Alimentario Escolar dentro de los Municipios que hubieren suscripto al Acta Acuerdo aprobado por Decreto N°2077/2016, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2024. Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación pública que se efectúen para la compra del Programa MESA, en virtud de lo establecido en el Acta Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2024. Las modalidades en la prestación de dicho servicio serán determinadas por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación municipal se regirán por el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante PCP) que se dicte en el correspondiente distrito. Cuando una o más disposiciones del PCP se contrapongan al PBCG, prevalecerán las disposiciones de este último, perdiendo efecto las primeras en el caso en 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 2024. 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 Sistema Alimentario Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires Escolar para su aprobación. La Provincia no reconocerá las prestaciones contratadas bajo otra modalidad distinta a la presente.

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE 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. En todo lo que corresponda, resultarán aplicables las disposiciones del Código Alimentario Argentino y de la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Sin perjuicio de esto, el marco normativo mencionado en el presente artículo podrá verse ampliado en caso de que resulte el dictado de nuevas normas que directamente afecten el funcionamiento del SAE. De presentarse esta circunstancia, los Municipios serán debidamente informados de las normas que serán adicionadas para su consecuente aplicación.

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 (3) 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.- ADQUISICIÓN DE LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES

El PCP se suministrará en forma gratuita y deberá ser adquirido por las partes en las fechas y lugar designados 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 6.

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal. El domicilio legal tendrá que constituirse obligatoriamente dentro de la Provincia de Buenos Aires, siendo rechazadas aquellas ofertas que provengan de oferentes que omitan cumplir con el mencionado requisito. Asimismo, los oferentes deberán constituir domicilio electrónico, siendo válidas todas las comunicaciones que al mismo se efectúen. Si alguno de ellos fuera modificado 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. Ambos domicilios se considerarán subsistentes hasta tanto no se designen otros en su reemplazo.

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

Toda cuestión que se suscite en torno a las licitaciones regidas en el presente pliego queda sometida 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 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

Todos los plazos establecidos en el presente pliego se computan por días hábiles administrativos, excepto que expresamente se establezca que se computan por días corridos. En caso de que el vencimiento se produjera en día inhábil, se entenderá válidamente cumplido el acto si se realizare el primer día hábil inmediato siguiente a la fecha de su vencimiento. Todos los plazos son perentorios y la mora opera de pleno derecho, sin necesidad de intimación judicial o extrajudicial.

ARTÍCULO 9.- 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 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires 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 prestaciones presenciales o de MESA, según corresponda. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar la zonificación que hayan dispuesto. El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo el domicilio, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE), y la cantidad de cupos asignados según cada prestación. En aquellos casos excepcionales en donde por cuestiones debidamente fundamentadas sea necesario que una zona abarque una cantidad mayor de cupos, se podrá disponer que una zona alcance hasta el cincuenta por ciento sobre el total de cupos asignados según cada tipo de prestación, con previa autorización de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar. 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. En el único caso en que la cantidad total de cupos de MESA asignados al distrito sea inferior a cinco mil (5.000), un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario de la totalidad de los cupos. No será condición excluyente para participar de la licitación, que un proveedor se presente en todas las zonas licitadas por el Municipio.

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o composición modular según corresponda, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del Municipio, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione. El menú o composición modular deberá ser informado y autorizado, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires. 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 Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023", o el que en su reemplazo se sancione. Contemplando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población, a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos. La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Solamente se aceptarán las marcas que hayan sido evaluadas al momento de presentar las ofertas. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al Municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

El oferente podrá mejorar el menú sugerido o composición modular según corresponda, mediante la incorporación de alimentos adicionales, conforme al marco nutricional y en acuerdo con la

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada y estar comprendida 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 del área de nutrición del Municipio. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta, caso contrario, no perjudicarán al resto de la oferta.

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

Podrán participar en las licitaciones las personas humanas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, que deberán tener capacidad legal para obligarse y poseer capacidad económico-financiera.

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores/asociados e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder. Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (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 Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires 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. Sin perjuicio de la facultad de los Municipios de poder desestimar de pleno derecho las presentaciones que omitan cumplir con esta exigencia, podrán establecer un plazo de carácter no renovable, a los efectos de que se subsane la omisión o el error de que se trate.

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

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. d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese 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 vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 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 declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la que se encuentre el proceso, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

Se disponen las siguientes condiciones 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 concurren, 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, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora. e) 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.

ARTÍCULO 17.- 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 las autoridades correspondientes e interesados que concurren al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. 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) Léida la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias 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 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

La oferta deberá incluir la documentación que a continuación se detalla: i. La garantía de mantenimiento de la 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 el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal. c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) 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. Si la oferta incorpora mejoras al menú o a la composición modular, deberá acompañarse la documentación que así lo constate en concordancia con el artículo 12 del presente pliego. 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. viii. La documentación correspondiente a los RNE y RNPA actualizados de todos los alimentos y de todas las marcas incluidas. Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

La oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino. El PCP debe determinar, expresamente, la exigencia de que los oferentes acompañen muestras y certificados RNE y RNPA actualizados de los productos ofertados, al momento de presentación de la oferta; el Municipio deberá dejar constancia de las mismas, quedando a disposición de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar ante eventuales solicitudes. Particularmente, el módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del "Programa MESA" y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires. 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 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente PBCG y en el PCP, así como también de las disposiciones legales aplicables. La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de este Pliego de Bases y Condiciones, así como también del Pliego de Condiciones Particulares que corresponda y el sometimiento a todas sus disposiciones. Este conocimiento y aceptación se extiende a su vez a las disposiciones de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto 2980/00, 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 –, y de todas las disposiciones contractuales y legales aplicables.

ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS

Los oferentes y/o adjudicatarios deberán constituir las siguientes garantías: a) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. La presentación de la garantía se realizará junto a la presentación de la oferta. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. A quienes no resulten adjudicatarios, les será devuelta la garantía una vez adjudicada la contratación. b) De cumplimiento del contrato: Corresponde al adjudicatario, quien deberá presentar dicha garantía compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado, la cual será constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

Los valores máximos 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 ampliar 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. El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, previa intervención de los organismos de contralor, tendrá la potestad de llevar a cabo actualizaciones a los valores prestacionales, tanto del Programa SAE como del Programa MESA, las cuales serán informadas mediante nota o resolución. Para aquellos servicios que se encuentren en ejecución, se actualizarán los valores prestacionales por la parte del contrato faltante a ejecutar. En el caso que el adjudicatario hubiere contratado por un valor inferior al establecido originariamente en el llamado a licitación y el pedido de cotización, deberá aplicar de forma proporcional la misma disminución a los valores unitarios actualizados.

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere necesarias sobre los detalles de las respectivas propuestas, y el oferente al momento de responder, no podrá bajo ningún aspecto incorporar modificaciones a la oferta ya presentada.

ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 27, se solicitará a los oferentes una mejora en la propuesta, de sostenerse la igualdad se realizará un sorteo, del cual se labrará acta, quedando debidamente firmada.

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

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 una parte de los renglones licitados y podrán admitirse ofertas parciales por renglón, siempre y cuando no supere la cantidad de cuatro adjudicatarios por cada renglón.

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

El PCP deberá contemplar ofertas completas por tipo de prestación. También podrá el Municipio establecer en el PCP la división por renglón de las prestaciones objeto del presente, lo que tendrá como objetivo promover una mayor cantidad de oferentes que estén en condiciones de participar en el proceso licitatorio.

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- 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: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos. b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos. c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación SAE, máximo de cinco (5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de diez (10) puntos. d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023": - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE. - Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos. Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires - Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, máximo de dos y medio (2,5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de cinco (5) puntos. - Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE. - Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE. - Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE. e) Poseer la sede principal de las operaciones en el Municipio en cuestión: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos. f) Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 2%, diez (10) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 4%, y como tope quince (15) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%. 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 presentado 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 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato queda perfeccionado con la 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 29.- 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 y provincial vigente.

ARTÍCULO 30.- 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.

CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

Los adjudicatarios tienen la responsabilidad de dar cumplimiento en debida forma, plazo, lugar y toda otra condición establecida en el PBCG y en el PCP, según corresponda.

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

El adjudicatario tiene la obligación de prestar servicio conforme los parámetros establecidos en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) y encontrarse dentro del "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023"; como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local. Cuando los alimentos y/o productos adquiridos o servicios contratados no cumplan con las condiciones y requisitos mencionados anteriormente, deberá rechazarse al momento de la entrega, y se labrará el acta correspondiente, firmada por los funcionarios del organismo receptor y por el personal de entrega que representan a la firma adjudicataria. En todos los casos en que la mercadería sea rechazada, el adjudicatario deberá reponer la misma en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE 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 a la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres (3) 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 34.- 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 su propia 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 cuando se refieran a situaciones que reclamen soluciones urgentes, dejando registro de las mismas. 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 posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio. Los proveedores tendrán el deber de informar al Municipio con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación a que se efectivice cada cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado, así como también el día, hora y lugar en que se realizará cada entrega. En caso de falta de cumplimiento en los términos descritos, el Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario, sin excepciones. En caso de que así suceda, corresponderán las siguientes sanciones, sin perjuicio de las demás acciones a las que diere lugar: a) La pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato, b) Suspensión de hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio o exclusión del mismo. c) Rescisión del contrato.

CAPÍTULO VI : DE LA FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 36.- 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 ejecutadas dentro de cada mes calendario.

ARTÍCULO 37.- 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 38.- 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 39.- 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.

ARTÍCULO 40.- 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 pueda presentarse ante el adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 41.- MORA

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

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas: a) Entrega fuera de término: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP: I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo. II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo. III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo. IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas. Sólo ante casos de fuerza mayor, debidamente acreditados, que generen la completa imposibilidad de poder dar cumplimiento en tiempo y forma, se podrá eximir de la presente multa. b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas. c) Menor cantidad que la contratada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-

Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. l) Por la transferencia o cesión del contrato: Serán aplicables las sanciones especificadas en el artículo 35.

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

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 presupone otro, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- 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. e) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente pliego.

ARTÍCULO 45.- 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 hasta tres (3) meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 46.- 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 47. 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, como se remarca en el artículo 35. g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico. h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión. i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales. j) Por abandono del servicio o falta de entrega. k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

ARTÍCULO 48.- 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 perjudiciales a los intereses del Municipio en el marco del presente pliego, atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el Municipio podrá: a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato. b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista. c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio. d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

LICITACION PUBLICA N° 04/24
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 Humano. 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 Veintitrés (23) de Febrero inclusive en horario administrativo.-

Las ofertas serán recepcionadas hasta el horario establecido para la apertura que sera el día Veintiseis (26) de Febrero de 2.024 a las 12:00 horas.-

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.

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 CARNES :

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL: SESENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL VEINTICINCO CON 31/100.- (\$69.174.025,31)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL: CINCUENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS VEINTIUN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE CON 83/100. (\$ 57.321.649,83)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL: CINCUENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 30/100 (\$ 55.648.688,30)

RUBRO PAN:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL : OCHENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS CATORCE MIL CINCUENTA Y SEIS CON 50/100 (\$ 89.314.056,50)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL: SETENTA Y SIETE MILLONES CIENTO SETENTA Y SEIS MIL CIENTO TREINTA Y OCHO CON 89/100. (\$ 77.176.138,89)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL: SETENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SETENTA CON 37/100. (\$ 73.781.970,37)

RUBRO FRESCOS:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL:CUARENTA Y UN MILLONES CIENTO NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS SETENTA Y UNO CON 94/100 (\$ 41.193.271,94)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL: TREINTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS OCHO CON 18/100. (\$ 35.732.708,18)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL: TREINTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y UN MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES CON 56/100 (\$ 34.731.243,56)

RUBRO SECOS:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL:CIENTO CATORCE MILLONES CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO SESENTA Y CINCO CON 91/100 (\$ 114.057.165,91)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL: CIEN MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS TREINTA CON 87/100 (\$ 100.586.730,87)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL:NOVENTA Y CINCO MILLONES CIENTO NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO SETENTA Y TRES CON 49/100 (\$ 95.195.173,49)

RUBRO VERDURAS:

ZONA 1: PRESUPUESTO OFICIAL: CIENTO TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS CON 24/100 (\$ 139.434.966,24)

ZONA 2: PRESUPUESTO OFICIAL:CIENTO VEINTICUATRO MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 00/100. (\$124.743.288,00)

ZONA 3: PRESUPUESTO OFICIAL: CIENTO CATORCE MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS OCHENTA CON 22/100.- (\$ 114.857.280,22)

PRESUPUESTO OFICIAL ANUAL : PESOS: UN MIL DOSCIENTOS VEINTIDOS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE CON 00/100 CVOS.- (\$ 1.222.948.357.-).-

Período: 1/3/24 al 28/2/25

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. Optimas 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 6°: Adjudicación

La adjudicación de la presente licitación se realizará por **ZONA y RUBRO**, conforme establece el artículo 27 PBCG. La zonificación se encuentra agregada como **ANEXO I** y forma parte integrante del presente pliego.

Rubros: La presente licitación consta de rubros:

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 27 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 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 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. 11 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: Trescientos veintiseis con 30/100 (\$ 326,30).-

Comedor: Seiscientos setenta y cinco con 00/100 (\$ 675,00)

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 HUMANO EN CADA UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS en la forma descrita 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 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.-

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 procedera a la suspensión de la 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 epidemilógica permita el retorno de la totalidad de los alumnos, permitira 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.

ARTÍCULO 15. 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 16. 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 17. 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 18. Multas por incumplimiento

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas: a) Entrega fuera de término: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP: I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo. II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo. III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo. IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas. Sólo ante casos de fuerza mayor, debidamente acreditados, que generen la completa imposibilidad de poder dar cumplimiento en tiempo y forma, se podrá eximir de la presente multa. b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas. c) Menor cantidad que la contratada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se

aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada. l) Por la transferencia o cesión del contrato: Serán aplicables las sanciones especificadas en el artículo 35.

ARTÍCULO 19. 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, como se remarca en el artículo 35. g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico. h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión. i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales. j) Por

abandono del servicio o falta de entrega. k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

ARTÍCULO 20.- 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 perjudiciales a los intereses del Municipio en el marco del presente pliego, atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el Municipio podrá: a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato. b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista. c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio. d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.

CARNES

ESPEFIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE CARNES

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

La mercadería solicitada deberá ser entregada **según CRONOGRAMA Y/O A REQUERIMIENTO DE LA SECRETARIA DE DESARROLLO HUMANO 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 3°: 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 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

ZONA 1
FORMAULARIO DE COTIZACION-CARNES

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
3.206,25	KILOGRAMO	BIFES DE CERDO MAGRO (8 UNIDADES X KG)			4.433,61000
8.710,65	KILOGRAMO	POLLO ENTERO			2.105,96000
2.720,70	KILOGRAMO	CARNE VACUNA - CORTE PALETA/ROAST BEEF MAGRO			7.046,29590
4.196,70	KILOGRAMO	MILANESAS DE POLLO (6 UNIDADES X KG)			4.156,51000

ZONA 1 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS-CARNES		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
BIFES DE CERDO MAGRO (8 UNIDADES X KG)		
POLLO ENTERO		
CARNE VACUNA - CORTE PALETA/ROAST BEEF MAGRO		
MILANESA DE POLLO (6 UNIDADES X KG)		

ZONA 2
FORMAULARIO DE COTIZACION-CARNES

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
2.688,75	KILOGRAMO	BIFES DE CERDO MAGRO (8 UNIDADES X KG)			4.433,61000
7.322,85	KILOGRAMO	POLLO ENTERO			2.105,96000
2.303,55	KILOGRAMO	CARNE VACUNA - CORTE PALETA/ROAST BEEF MAGRO			7.046,29590
3.307,50	KILOGRAMO	MILANESAS DE POLLO (6 UNIDADES X KG)			4.156,51000

ZONA 2 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS-CARNES		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
BIFES DE CERDO MAGRO (8 UNIDADES X KG)		
POLLO ENTERO		
CARNE VACUNA - CORTE PALETA/ROAST BEEF MAGRO		
MILANESA DE POLLO / CERDO (6 UNIDADES X KG)		

ZONA 3
FORMAULARIO DE COTIZACION-CARNES

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
2.549,25	KILOGRAMO	BIFES DE CERDO MAGRO (8 UNIDADES X KG)			4.433,61000
7.026,30	KILOGRAMO	POLLO ENTERO			2.105,96000
2.253,15	KILOGRAMO	CARNE VACUNA - CORTE PALETA/ROAST BEEF MAGRO			7.046,29590
3.289,50	KILOGRAMO	MILANESAS DE POLLO (6 UNIDADES X KG)			4.156,51000

ZONA 3 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS-CARNES		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
BIFES DE CERDO MAGRO (8 UNIDADES X KG)		
POLLO ENTERO		
CARNE VACUNA - CORTE PALETA/ROAST BEEF MAGRO		
MILANESA DE POLLO / CERDO (6 UNIDADES X KG)		

PAN

ESPEFIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

**ANEXO DE ADICIONALES
Y MEJORAS NUTRICIONALES**

PROVISION DE PAN

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

Establecimientos ver Anexo I

La mercadería solicitada deberá ser entregada Semanalmente con reparto en los establecimientos

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

**FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE PAN – ZONA 1**

ZONA 1 PAN

CANT	UDM	DETALLE	MARCA	SIN/TACC	\$ UNIT
7.309,80	KILOGRAMO	PAN TIPO FRANCES COMEDOR			2.486,50
16.740,90	KILOGRAMO	PAN TIPO FRANCES DMC			2.486,50
11.688,30	KILOGRAMO	PAN TIPO FRANCES INTEGRAL DMC			2.489,88
99,00	KILOGRAMO	PAN FRANCES SIN SAL DMC			2.486,50
65,70	KILOGRAMO	PAN FRANCES INTEGRAL SIN SAL DMC			2.486,50

**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 TIPO FRANCES COMEDOR		
PAN TIPO FRANCES DMC		
PAN TIPO FRANCES INTEGRAL DMC		
PAN FRANCES SIN SAL DMC		
PAN FRANCES INTEGRAL SIN SAL DMC		

FORMULARIO DE COTIZACION
PROVISION DE PAN – ZONA 2

ZONA 2 PAN

CANT	UDM	DETALLE	MARCA	SIN/TACC	\$ UNIT
6.930,00	KILOGRAMO	PAN TIPO FRANCES COMEDOR			
14.403,60	KILOGRAMO	PAN TIPO FRANCES DMC			
9.608,40	KILOGRAMO	PAN TIPO FRANCES INTEGRAL DMC			
50,00	KILOGRAMO	PAN FRANCES SIN SAL DMC			
33,00	KILOGRAMO	PAN FRANCES INTEGRAL SIN SAL DMC			

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

ZONA 2- ADICIONALES Y MEJORAS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE (*1)	DESCRIPCION (*2)
PAN TIPO FRANCES COMEDOR		
PAN TIPO FRANCES DMC		
PAN TIPO FRANCES INTEGRAL DMC		
PAN FRANCES SIN SAL DMC		
PAN FRANCES INTEGRAL SIN SAL DMC		

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

ZONA 3 PAN

CANT	UDM	DETALLE	MARCA	SIN/TACC	\$ UNIT
6.765,30	KILOGI	PAN TIPO FRANCES COMEDOR			2.486,50
13.682,70	KILOGI	PAN TIPO FRANCES DMC			2.486,50
9.138,60	KILOGI	PAN TIPO FRANCES INTEGRAL DMC			2.489,88
50,00	KILOGI	PAN FRANCES SIN SAL DMC			2.486,50
24,00	KILOGI	PAN FRANCES INTEGRAL SIN SAL DMC			2.486,50

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

ZONA 3- ADICIONALES Y MEJORAS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE (*1)	DESCRIPCION (*2)
PAN TIPO FRANCES COMEDOR		
PAN TIPO FRANCES DMC		
PAN TIPO FRANCES INTEGRAL DMC		
PAN FRANCES SIN SAL DMC		
PAN FRANCES INTEGRAL SIN SAL DMC		

FRESCOS

ESPEFIFICACIONES 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.
- Listo para su consumo poco despues de su fabricación.-

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 3°: Descripción de la Mercadería

Denominación según CAA	Descripción	Presentación
ALMUERZO		
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 <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.	1 LITRO
Queso	Listo para el consumo poco despues de su fabricación	

ZONA 1
FORMAULARIO DE COTIZACION-FRESCOS

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
620,00	KILOGRAMO	QUESO FRESCO (COMEDOR)			3.697,20000
2.792,70	KILOGRAMO	QUESO FRESCO (DMC)			3.697,20000
7.161,00	CADA UNO	TAPA PASCUALINA X 400 GR TIPO LA SALTEÑA			1.941,02000
6.368,00	CADA UNO	YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LT SABOR VAINILLA (DMC) SIN TACC			1.149,23000
6.368,00	CADA UNO	YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LTS SABOR FRUTILLA (DMC) SINTACC			1.149,23000
33,00	CADA UNO	YOGHURT TIPO ILOLAY DE VAINILLA/FRUTILLA X 1 LT SIN LACTOSA (DMC)			1.200,00000

ZONA 1 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS- FRESCOS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
QUESO FRESCO (COMEDOR)		
QUESO FRESCO (DMC)		
TAPA PASCUALINA X 400 GR TIPO LA SALTEÑA		
SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LT SABOR VAINILLA (DMC) SIN TACC		
SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LTS SABOR FRUTILLA (DMC) SINTACC		
YOGHURT TIPO ILOLAY DE VAINILLA/FRUTILLA X 1 LT SIN LACTOSA (DMC)		

ZONA 2
FORMAULARIO DE COTIZACION-FRESCOS

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
637,20	KILOGRAMO	QUESO - QUESO FRESCO (COMEDOR)			3.697,20000
2.345,40	KILOGRAMO	QUESO - QUESO FRESCO (DMC)			3.697,20000
5.544,00	CADA UNO	TAPA PASCUALINA X 400 GR TIPO LA SALTEÑA			1.941,02000
6.023,00	CADA UNO	SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LT SABOR VAINILLA (DMC) SIN TACC			1.149,23000
6.023,00	CADA UNO	SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LTS SABOR FRUTILLA (DMC) SINTACC			1.149,23000
84,00	CADA UNO	YOGHURT TIPO ILOLAY DE VAINILLA/FRUTILLA X 1 LT SIN LACTOSA (DMC)			1.200,00000

ZONA 2 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS- FRESCOS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
QUESO FRESCO (COMEDOR)		
QUESO FRESCO (DMC)		
TAPA PASCUALINA X 400 GR TIPO LA SALTEÑA		
SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LT SABOR VAINILLA (DMC) SIN TACC		
SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LTS SABOR FRUTILLA (DMC) SINTACC		
YOGHURT TIPO ILOLAY DE VAINILLA/FRUTILLA X 1 LT SIN LACTOSA (DMC)		

ZONA 3
FORMAULARIO DE COTIZACION-FRESCOS

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
653,40	KILOGRAMO	QUESO FRESCO (COMEDOR)			3.697,20000
2.470,50	KILOGRAMO	QUESO - QUESO FRESCO (DMC)			3.697,20000
5.544,00	CADA UNO	TAPA PASCUALINA X 400 GR TIPO LA SALTEÑA			1.941,02000
5.360,00	CADA UNO	SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LT SABOR VAINILLA (DMC) SIN TACC			1.149,23000
5.360,00	CADA UNO	SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LTS SABOR FRUTILLA (DMC) SINTACC			1.149,23000
84,00	CADA UNO	YOGHURT TIPO ILOLAY DE VAINILLA/FRUTILLA X 1 LT SIN LACTOSA (DMC)			1.200,00000

ZONA 3 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS- FRESCOS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
QUESO FRESCO (COMEDOR)		
QUESO - QUESO FRESCO (DMC)		
TAPA PASCUALINA X 400 GR TIPO LA SALTEÑA		
SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LT SABOR VAINILLA (DMC) SIN TACC		
SACHETS DE YOGHURT TIPO ILOLAY X 1 LTS SABOR FRUTILLA (DMC) SINTACC		
YOGHURT TIPO ILOLAY DE VAINILLA/FRUTILLA X 1 LT SIN LACTOSA (DMC)		

VIVERES SECOS

ESPEFIFICACIONES 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
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 Savi</i> . TIPO ALUBIA	PAQUETES X 500 GR
Atun	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
Cacao sin tacc	Mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta	CAJAS DE X 360 GR

	un máximo de 68% de azúcares. SIN TACC (trigo, avena, cebada, centeno)	
Té	Producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie <i>Camellia sinensis</i> 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
Mermelada con frutas	Confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas con uno o más edulcorantes. SABOR DURAZNO	FRASCOS/POTE X 454 GR
Tostada integral	Pan horneado empaquetado constituido por mezcla de harina refinada e integral	400 GRS
Edulcorante	Endulzante no nutritivo	X 25 UNIDADES
Leche sin lactosa	Producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido de la vaca lechera provenientes de tambos inscriptos y habilitados y sin aditivos. La materia grasa se encuentra eliminada mediante centrifugado, sin lactosa	LITRO
Leche tipo almendra	Bebida vegetal extraída de la almendra	LITRO
Pan	Producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina sin gluten, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras.	200 gramos
Yogur	Leche fermentada que se realiza con cultivos pronto simbióticos 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 5,9g/100g y mínimo de 3,0 g/100g. Sin tacc	litro
Garbanzo	Legumbre	
Pimenton dulce	Condimento en polvo de color rojo-anaranjado y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos especialmente la ñora y la páprika.	25 gramos
Arroz integral	Arroz descascarillado, al que solo se le ha quitado la cáscara exterior o gluma	kilo

Expediente N° 4059-528/2024
Licitación Pública N°04/24
MUNICIPALIDAD DE JUNIN

ZONA 1

FORMAULARIO DE COTIZACION-VIVERES SECOS

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
2.865,00	PAQUETE	FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS TIPO MATARAZZO			516,62000
3.189,00	CAJA	TOMATE EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR. TIPO LA CAMPAGNOLA			537,22000
3.399,00	CADA UNO	ACEITE COMESTIBLE - BOTELLA DE ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0.9 LT TIPO LEGITIMO			1.534,29000
311,00	CADA UNO	VINAGRE - BOTELLA DE VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT TIPO MENOYO			796,02000
1.006,00	PAQUETE	ESPECIAS - OREGANO X 25 GRS TIPO ALICANTE			402,64000
1.006,00	PAQUETE	ESPECIAS - PROVENZAL X 25 GRS TIPO ALICANTE			499,77000
271,00	PAQUETE	SAL - SAL FINA X 500 GR. - TIPO DOS ANCLAS			499,73000
271,00	PAQUETE	SAL - SAL GRUESA X 500 GRS TIPO DOS ANCLAS			494,73000
756,00	CADA UNO	CHOCLO - LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA			547,60000
2.673,00	CADA UNO	ARVEJAS - LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA			320,67000
1.975,00	PAQUETE	ARROZ - ARROZ BLANCO X 1 KG TIPO GALLO			1.189,46000
1.150,00	PAQUETE	LENTEJAS - LENTEJAS SECAS X 500 GRS TIPO CADEA			1.271,87000
388,00	PAQUETE	POROTOS - POROTOS SECOS X 500 GRS TIPO CADEA			1.454,85000
9.834,00	CADA UNO	A TUN - A TUN / CABALLA TIPO LA CAMPAGNOLA X 170 GRS			1.645,21000
49.866,00	CADA UNO	LECHE - LECHE LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT DESCREMADA PASTEURIZADA SINTACC (DMC)			952,04000
97,00	CADA UNO	CONDIMENTOS - CONDIMENTOS PARA ARROZ TIPO ALICANTE X 25 GR			402,68000
739,00	CADA UNO	GARBANZOS - GARBANZOS TIPO LA CAMPAGNOLO X 300 GR			916,79000
1.006,00	CADA UNO	CONDIMENTOS - TIPO PIMENTON DULCE TIPO ALICANTE X 25 GRS			464,59000
2.865,00	PAQUETE	FIDEO SECO - FIDEOS TIRABUZON / MOSTACHOL INTEGRAL TIPO MATARAZZO X 500 GRS			516,62000
883,00	PAQUETE	HARINA - TIPO DE MAIZ - PESO 1 Kg - PRESENTACION EN PAQUETES. POLENTA TIPO PRESTO PRONTA			1.043,04000
1.975,00	PAQUETE	ARROZ - ARROZ TIPO GALLO X 1 KG INTEGRAL			1.189,46000
2.110,00	PAQUETE	AZUCAR - AZUCAR TIPO CHANGO X 1 KG SIN TACC (DMC)			646,96000
6.419,00	CADA UNO	CACAO - TIPO CHOCOLATE - ESTADO EN POLVO - PRESENTACION PAQ. X 360 GRS. TIPO ZU/COA SIN TACC			1.497,14000
6.221,00	FRASCO	MERMELADA - MERMELADA TIPO ARCOR DE DURAZNO X 454 GRS SIN TACC (DMC)			1.028,02000
6.221,00	FRASCO	DULCE DE LECHE - DULCE DE LECHE TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS SIN TACC (DMC)			825,08000
3.252,00	CAJA	TE - TE TIPO TARAGUI X 50 SAQUITOS SIN TACC (DMC)			897,30000
1.980,00	CAJA	MATE COCIDO EN SAQUITOS - MATE COCIDO EN SAQUITOS X 50 UNID SIN TACC (DMC)			1.147,81000
132,00	PAQUETE	TOSTADA INTEGRAL - TOSTADA INTEGRAL X 400 GRS (DMC)			2.533,38000
50,00	PAQUETE	EDULCORANTE ARTIFICIAL - EDULCORANTE ARTIFICIAL EN SOBRES X 25 UNID (DMC)			625,51000
50,00	FRASCO	MERMELADA - MERMELADA SIN AZUCAR TIPO ARCOR DE DURAZNO X 450 GRS (DMC)			1.028,02000
50,00	FRASCO	DULCE DE LECHE - DULCE DE LECHE SIN AZUCAR TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS			1.701,88000
50,00	CAJA	CACAO - CACAO SIN AZUCAR TIPO ZUCOA X 360 GRS (DMC)			1.497,14000
66,00	CAJA	LECHE - LECHE SIN LACTOSA LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT (DMC)			952,00000
16,00	CAJA	LECHE - LECHE DE ALMENDRAS X 1 LT TIPO VRINK (DMC)			1.948,94000
693,00	CADA UNO	PAN - PAN SIN TACC CORTADO Y ENVASADO X 200 GRS			900,00000

ZONA 1 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS- VIVERES SECOS		
DETALLE	ADICIONAL TAJE S/C	MEJORAS DESCRIPCION
FIDEO SECO - FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS TIPO MATARAZZO		
TOMATE - TIPO COMUN - ESTADO EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR. TIPO LA CAMPAGNOLA		
ACEITE COMESTIBLE - BOTELLA DE ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0.9 LT TIPO LEGITIMO		
VINAGRE - BOTELLA DE VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT TIPO MENOYO		
ESPECIAS - OREGANO X 25 GRS TIPO ALICANTE		
ESPECIAS - PROVENZAL X 25 GRS TIPO ALICANTE		
SAL - SAL FINA X 500 GR. - TIPO DOS ANCLAS		
SAL - SAL GRUESA X 500 GRS TIPO DOS ANCLAS		
CHOCLO - LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA.		
ARVEJAS - LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA		
ARROZ - ARROZ BLANCO X 1 KG TIPO GALLO		
LENTEJAS - LENTEJAS SECAS X 500 GRS TIPO CADEA		
POROTOS - POROTOS SECOS X 500 GRS TIPO CADEA		
ATUN - ATUN / CABALLA TIPO LA CAMPAGNOLA X 170 GRS		
LECHE - LECHE LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT DESCREMADA PASTEURIZADA SINTACC (DMC)		
CONDIMENTOS - CONDIMENTOS PARA ARROZ TIPO ALICANTE X 25 GR		
GARBANZOS - GARBANZOS TIPO LA CAMPAGNOLO X 300 GR		
CONDIMENTOS - TIPO PIMENTON DULCE TIPO ALICANTE X 25 GRS		
FIDEO SECO - FIDEOS TIRABUZON / MOSTACHOL INTEGRAL TIPO MATARAZZO X 500 GRS		
HARINA - TIPO DE MAIZ - PESO 1Kg - PRESENTACION EN PAQUETES. POLENTA TIPO PRESTO PRONTA		
ARROZ - ARROZ TIPO GALLO X 1 KG INTEGRAL		
AZUCAR - AZUCAR TIPO CHANGO X 1 KG SIN TACC (DMC)		
CACAO - TIPO CHOCOLATE - ESTADO EN POLVO - PRESENTACION PAQ. X 360 GRS. TIPO ZUCOA SIN TACC		
MERMELADA - MERMELADA TIPO ARCOR DE DURAZNO X 454 GRS SIN TACC (DMC)		
DULCE DE LECHE - DULCE DE LECHE TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS SIN TACC (DMC)		
TE - TE TIPO TARAGUI X 50 SAQUITOS SIN TACC (DMC)		
MATE COCIDO EN SAQUITOS - MATE COCIDO EN SAQUITOS X 50 UNID SIN TACC (DMC)		
TOSTADA INTEGRAL - TOSTADA INTEGRAL X 400 GRS (DMC)		
EDULCORANTE ARTIFICIAL - EDULCORANTE ARTIFICIAL EN SOBRES X 25 UNID (DMC)		
MERMELADA - MERMELADA SIN AZUCAR TIPO ARCOR DE DURAZNO X 450 GRS (DMC)		
DULCE DE LECHE - DULCE DE LECHE SIN AZUCAR TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS		
CACAO - CACAO SIN AZUCAR TIPO ZUCOA X 360 GRS (DMC)		
LECHE - LECHE SIN LACTOSA LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT (DMC)		
LECHE - LECHE DE ALMENDRAS X 1 LT TIPO VRINK (DMC)		
PAN - PAN SIN TACC CORTADO Y ENVASADO X 200 GRS		

ZONA 2

FORMAULARIO DE COTIZACION-VIVERES SECOS

CANT	U. DM	DETALLE	MARCA S/TACC	\$ UNIT
2.348,00	PAQUETE	FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS TIPO MATARAZZO		516,62000
2.543,00	CAJA	TOMATE ESTADO EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR. TIPO LA CAMPAGNOLA		537,22000
2.855,00	CADA UNO	BOTELLA DE ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0,9 LT TIPO LEGITIMO		1.534,29000
279,00	CADA UNO	BOTELLA DE VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT TIPO MENOYO		796,02000
858,00	PAQUETE	ESPECIAS - OREGANO X 25 GRS TIPO ALICANTE		402,64000
858,00	PAQUETE	ESPECIAS - PROVENZAL X 25 GRS TIPO ALICANTE		499,77000
295,00	PAQUETE	SAL FINA X 500 GR. - TIPO DOS ANCLAS		499,73000
295,00	PAQUETE	SAL GRUESA X 500 GRS TIPO DOS ANCLAS		494,73000
665,00	CADA UNO	CHOCLO - LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA.		547,60000
2.280,00	CADA UNO	LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA		320,67000
1.652,00	PAQUETE	ARROZ BLANCO X 1 KG TIPO GALLO		1.189,46000
895,00	PAQUETE	LENTEJAS SECAS X 500 GRS TIPO CADEA		1.271,87000
330,00	PAQUETE	POROTOS SECOS X 500 GRS TIPO CADEA		1.454,85000
7.788,00	CADA UNO	ATUN / CABALLA TIPO LA CAMPAGNOLA X 170 GRS		1.645,21000
46.845,00	CADA UNO	LECHE LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT DESCREMADA PASTEURIZADA SINTACC (DMC)		952,04000
97,00	CADA UNO	CONDIMENTOS PARA ARROZ TIPO ALICANTE X 25 GR		402,68000
597,00	CADA UNO	GARBANZOS TIPO LA CAMPAGNOLO X 300 GR		916,79000
858,00	CADA UNO	CONDIMENTOS - TIPO PIMENTON DULCE TIPO ALICANTE X 25 GRS		464,59000
2.348,00	PAQUETE	FIDEOS TIRABUZON / MOSTACHOL INTEGRAL TIPO MATARAZZO X 500 GRS		516,62000
737,00	PAQUETE	HARINA - TIPO DE MAIZ - PESO 1Kg - PRESENTACION EN PAQUETES. POLENTA TIPO PRESTO PRONTA		1.043,04000
1.652,00	PAQUETE	ARROZ TIPO GALLO X 1 KG INTEGRAL		1.189,46000
2.174,00	PAQUETE	AZUCAR TIPO CHANGO X 1 KG SIN TACC (DMC)		646,96000
5.981,00	CADA UNO	CACAO - TIPO CHOCOLATE - ESTADO EN POLVO - PRESENTACION PAQ. X 360 GRS. TIPO ZUCOA SIN TACC		1.497,14000
4.917,00	FRASCO	MERMELADA TIPO ARCOR DE DURAZNO X 454 GRS SIN TACC (DMC)		1.028,02000
4.917,00	FRASCO	DULCE DE LECHE - DULCE DE LECHE TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS SIN TACC (DMC)		825,08000
2.989,00	CAJA	TE TIPO TARAGUI X 50 SAQUITOS SIN TACC (DMC)		897,30000
1.936,00	CAJA	MATE COCIDO EN SAQUITOS - MATE COCIDO EN SAQUITOS X 50 UNID SIN TACC (DMC)		1.147,81000
148,00	PAQUETE	TOSTADA INTEGRAL X 400 GRS (DMC)		2.533,38000
50,00	PAQUETE	EDULCORANTE ARTIFICIAL EN SOBRES X 25 UNID (DMC)		625,51000
50,00	FRASCO	MERMELADA SIN AZUCAR TIPO ARCOR DE DURAZNO X 450 GRS (DMC)		1.028,02000
50,00	FRASCO	DULCE DE LECHE SIN AZUCAR TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS		1.701,88000
50,00	CAJA	CACAO SIN AZUCAR TIPO ZUCOA X 360 GRS (DMC)		1.497,14000
165,00	CAJA	LECHE SIN LACTOSA LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT (DMC)		952,00000
16,00	CAJA	LECHE - LECHE DE ALMENDRAS X 1 LT TIPO VRINK (DMC)		1.948,94000
148,00	CADA UNO	PAN - PAN SIN TACC CORTADO Y ENVASADO X 200 GRS		900,00000

ZONA 2 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS- VIVERES SECOS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORC/CANT LIC	DESCRIPCION
FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS TIPO MATARAZZO		
TOMATE EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR. TIPO LA CAMPAGNOLA		
BOTELLA DE ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0.9 LT TIPO LEGITIMO		
VINAGRE - BOTELLA DE VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT TIPO MENOYO		
ESPECIAS - OREGANO X 25 GRS TIPO ALICANTE		
ESPECIAS - PROVENZAL X 25 GRS TIPO ALICANTE		
SAL FINA X 500 GR. - TIPO DOS ANCLAS		
SAL GRUESA X 500 GRS TIPO DOS ANCLAS		
CHOCLO - LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA.		
LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA		
ARROZ BLANCO X 1 KG TIPO GALLO		
LENTEJAS SECAS X 500 GRS TIPO CADEA		
POROTOS SECOS X 500 GRS TIPO CADEA		
ATUN / CABALLA TIPO LA CAMPAGNOLA X 170 GRS		
LECHE LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT DESCREMADA PASTEURIZADA SINTACC (DMC)		
CONDIMENTOS - CONDIMENTOS PARA ARROZ TIPO ALICANTE X 25 GR		
GARBANZOS TIPO LA CAMPAGNOLO X 300 GR		
CONDIMENTOS - TIPO PIMENTON DULCE TIPO ALICANTE X 25 GRS		
FIDEOS TIRABUZON / MOSTACHOL INTEGRAL TIPO MATARAZZO X 500 GRS		
HARINA - TIPO DE MAIZ - PESO 1Kg - PRESENTACION EN PAQUETES. POLENTA TIPO PRESTO PRONTA		
ARROZ TIPO GALLO X 1 KG INTEGRAL		
AZUCAR TIPO CHANGO X 1 KG SIN TACC (DMC)		
CACAO - TIPO CHOCOLATE - ESTADO EN POLVO - PRESENTACION PAQ. X 360 GRS. TIPO ZUCOA SIN TACC		
MERMELADA TIPO ARCOR DE DURAZNO X 454 GRS SIN TACC (DMC)		
DULCE DE LECHE TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS SIN TACC (DMC)		
TE TIPO TARAGUI X 50 SAQUITOS SIN TACC (DMC)		
MATE COCIDO EN SAQUITOS - MATE COCIDO EN SAQUITOS X 50 UNID SIN TACC (DMC)		
TOSTADA INTEGRAL X 400 GRS (DMC)		
EDULCORANTE ARTIFICIAL EN SOBRES X 25 UNID (DMC)		
MERMELADA SIN AZUCAR TIPO ARCOR DE DURAZNO X 450 GRS (DMC)		
DULCE DE LECHE - DULCE DE LECHE SIN AZUCAR TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS		
CACAO - CACAO SIN AZUCAR TIPO ZUCOA X 360 GRS (DMC)		
LECHE - LECHE SIN LACTOSA LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT (DMC)		
LECHE DE ALMENDRAS X 1 LT TIPO VRINK (DMC)		
PAN SIN TACC CORTADO Y ENVASADO X 200 GRS		

ZONA 3

FORMAULARIO DE COTIZACION-VIVERES SECOS

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/ TACC	\$ UNID
2.257,00	PAQUETE	FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS TIPO MATARAZZO			516,62000
2.535,00	CAJA	TOMATE - ESTADO EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR. TIPO LA CAMPAGNOLA			537,22000
2.722,00	CADA UNO	BOTELLA DE ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0.9 LT TIPO LEGITIMO			1.534,29000
337,00	CADA UNO	BOTELLA DE VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT TIPO MENOYO			796,02000
875,00	PAQUETE	ESPECIAS - OREGANO X 25 GRS TIPO ALICANTE			402,64000
875,00	PAQUETE	ESPECIAS - PROVENZAL X 25 GRS TIPO ALICANTE			499,77000
393,00	PAQUETE	SAL FINA X 500 GR. - TIPO DOS ANCLAS			499,73000
402,00	PAQUETE	SAL GRUESA X 500 GRS TIPO DOS ANCLAS			494,73000
656,00	CADA UNO	CHOCLO - LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA			547,60000
2.156,00	CADA UNO	LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA			320,67000
1.586,00	PAQUETE	ARROZ BLANCO X 1 KG TIPO GALLO			1.189,46000
895,00	PAQUETE	LENTEJAS SECAS X 500 GRS TIPO CADEA			1.271,87000
379,00	PAQUETE	POROTOS SECOS X 500 GRS TIPO CADEA			1.454,85000
7.573,00	CADA UNO	ATUN / CABALLA TIPO LA CAMPAGNOLA X 170 GRS			1.645,21000
41.992,00	CADA UNO	LECHE LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT DESCREMADA PASTEURIZADA SINTACC (DMC)			952,04000
121,00	CADA UNO	CONDIMENTOS PARA ARROZ TIPO ALICANTE X 25 GR			402,68000
588,00	CADA UNO	GARBANZOS TIPO LA CAMPAGNOLO X 300 GR			916,79000
875,00	CADA UNO	CONDIMENTOS - TIPO PIMENTON DULCE TIPO ALICANTE X 25 GRS			464,59000
2.257,00	PAQUETE	FIDEOS TIRABUZON / MOSTACHOL INTEGRAL TIPO MATARAZZO X 500 GRS			516,62000
713,00	PAQUETE	HARINA - TIPO DE MAIZ - PESO 1Kg - PRESENTACION EN PAQUETES. POLENTA TIPO PRESTO PRONTA			1.043,04000
1.578,00	PAQUETE	ARROZ TIPO GALLO X 1 KG INTEGRAL			1.189,46000
2.000,00	PAQUETE	AZUCAR TIPO CHANGO X 1 KG SIN TACC (DMC)			646,96000
5.512,00	CADA UNO	CACAO - TIPO CHOCOLATE - ESTADO EN POLVO - PRESENTACION PAQ. X 360 GRS. TIPO ZUCOA SIN TACC			1.497,14000
5.438,00	FRASCO	MERMELADA TIPO ARCOR DE DURAZNO X 454 GRS SIN TACC (DMC)			1.028,02000
5.438,00	FRASCO	DULCE DE LECHE TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS SIN TACC (DMC)			825,08000
2.902,00	CAJA	TE TIPO TARAGUI X 50 SAQUITOS SIN TACC (DMC)			897,30000
1.833,00	CAJA	MATE COCIDO EN SAQUITOS X 50 UNID SIN TACC (DMC)			1.147,81000
99,00	PAQUETE	TOSTADA INTEGRAL X 400 GRS (DMC)			2.533,38000
50,00	PAQUETE	EDULCORANTE ARTIFICIAL EN SOBRES X 25 UNID (DMC)			625,51000
50,00	FRASCO	MERMELADA SIN AZUCAR TIPO ARCOR DE DURAZNO X 450 GRS (DMC)			1.028,02000
50,00	FRASCO	DULCE DE LECHE SIN AZUCAR TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS			1.701,88000
50,00	CAJA	CACAO SIN AZUCAR TIPO ZUCOA X 360 GRS (DMC)			1.497,14000
132,00	CAJA	LECHE SIN LACTOSA LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT (DMC)			952,00000
33,00	CAJA	LECHE DE ALMENDRAS X 1 LT TIPO VRINK (DMC)			1.948,94000
198,00	CADA UNO	PAN SIN TACC CORTADO Y ENVASADO X 200 GRS			900,00000

ZONA 3 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS- VIVERES SECOS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/ CANT LIC	DESCRIPCION
FIDEO SECO - FIDEO SECO TIRABUZON O MOSTACHOL X 500 GRS TIPO MATARAZZO		
TOMATE - TIPO COMUN - ESTADO EN PURE - PRESENTACION EN CAJA - PESO 520 GR. TIPO LA CAMPAGNOLA		
ACEITE COMESTIBLE - BOTELLA DE ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL X 0.9 LT TIPO LEGITIMO		
VINAGRE - BOTELLA DE VINAGRE DE ALCOHOL X 1 LT TIPO MENOYO		
ESPECIAS - OREGANO X 25 GRS TIPO ALICANTE		
ESPECIAS - PROVENZAL X 25 GRS TIPO ALICANTE		
SAL - SAL FINA X 500 GR. - TIPO DOS ANCLAS		
SAL - SAL GRUESA X 500 GRS TIPO DOS ANCLAS		
CHOCLO - LATA DE CHOCLO EN GRANO EN CONSERVAS X 350 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA.		
ARVEJAS - LATA DE ARVEJAS VERDES EN CONSERVA X 205 GRS TIPO LA CAMPAGNOLA		
ARROZ - ARROZ BLANCO X 1 KG TIPO GALLO		
LENTEJAS - LENTEJAS SECAS X 500 GRS TIPO CADEA		
POROTOS - POROTOS SECOS X 500 GRS TIPO CADEA		
ATUN - ATUN / CABALLA TIPO LA CAMPAGNOLA X 170 GRS		
LECHE - LECHE LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT DESCREMADA PASTEURIZADA SINTACC (DMC)		
CONDIMENTOS - CONDIMENTOS PARA ARROZ TIPO ALICANTE X 25 GR		
GARBANZOS - GARBANZOS TIPO LA CAMPAGNOLO X 300 GR		
CONDIMENTOS - TIPO PIMENTON DULCE TIPO ALICANTE X 25 GRS		
FIDEO SECO - FIDEOS TIRABUZON / MOSTACHOL INTEGRAL TIPO MATARAZZO X 500 GRS		
HARINA - TIPO DE MAIZ - PESO 1Kg - PRESENTACION EN PAQUETES. POLENTA TIPO PRESTO PRONTA		
ARROZ - ARROZ TIPO GALLO X 1 KG INTEGRAL		
AZUCAR - AZUCAR TIPO CHANGO X 1 KG SIN TACC (DMC)		
CACAO - TIPO CHOCOLATE - ESTADO EN POLVO - PRESENTACION PAQ. X 360 GRS. TIPO ZUCOA SIN TACC		
MERMELADA - MERMELADA TIPO ARCOR DE DURAZNO X 454 GRS SIN TACC (DMC)		
DULCE DE LECHE - DULCE DE LECHE TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS SIN TACC (DMC)		
TE - TE TIPO TARAGUI X 50 SAQUITOS SIN TACC (DMC)		
MATE COCIDO EN SAQUITOS - MATE COCIDO EN SAQUITOS X 50 UNID SIN TACC (DMC)		
TOSTADA INTEGRAL - TOSTADA INTEGRAL X 400 GRS (DMC)		
EDULCORANTE ARTIFICIAL - EDULCORANTE ARTIFICIAL EN SOBRES X 25 UNID (DMC)		
MERMELADA - MERMELADA SIN AZUCAR TIPO ARCOR DE DURAZNO X 450 GRS (DMC)		
DULCE DE LECHE - DULCE DE LECHE SIN AZUCAR TIPO LA SERENISIMA X 500 GRS		
CACAO - CACAO SIN AZUCAR TIPO ZUCOA X 360 GRS (DMC)		
LECHE - LECHE SIN LACTOSA LARGA VIDA TIPO ILOLAY X 1 LT (DMC)		
LECHE - LECHE DE ALMENDRAS X 1 LT TIPO VRINK (DMC)		
PAN - PAN SIN TACC CORTADO Y ENVASADO X 200 GRS		

VERDURAS

ESPEFIFICACIONES TÉCNICAS

FORMULARIO DE COTIZACION

ANEXO DE ADICIONALES Y MEJORAS NUTRICIONALES

PROVISION DE FRUTAS Y VERDURAS

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 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 2°: 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 <i>Daucus carota</i> L.	KGR DE ZANAHORIA
Calabaza	Fruto de: <i>Cucurbita maxima</i> Duch., <i>Cucurbita pepo</i> L. <i>Cucurbita moschata</i> Duch, C. y <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo y otras del genero cucúrbita.	KGR DE CALABAZA
Zapallito de tronco	Fruto de: <i>Cucurbita maxima</i> Duch., <i>Cucurbita pepo</i> L. <i>Cucurbita moschata</i> Duch, C. y <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo y otras del genero cucúrbita.	KGR DE ZAPALLITO
Naranja dulce	Fruto de <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	KGR DE NARANJA DULCE
Mandarina		
Manzana	Fruto de <i>Malus domestica</i> 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 <i>Beta vulgaris</i> L, variedad <i>cycla</i> o <i>crassa</i> .	
Lechuga	Con la denominación de Lechuga, se entiende las hojas blanqueadas o no de diversas variedades de <i>Lactuca sativa</i> L	

ZONA 1
FORMAULARIO DE COTIZACION-FRUTAS Y VERDURAS

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
2.154,00	DOCENA	HUEVOS DE GALLINA TIPO GRAN COCO			1.756,18000
7.606,00	KILOGRAMO	CEBOLLA - CEBOLLA			545,20000
4.594,00	KILOGRAMO	TOMATE - TOMATE			2.306,11000
5.664,60	KILOGRAMO	PAPA - PAPA			452,91000
10.544,85	KILOGRAMO	ZANAHORIA - ZANAHORIA			637,83000
2.105,10	KILOGRAMO	ZAPALLO - CALABAZA			868,89000
9.369,45	KILOGRAMO	NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR			961,28000
13.720,50	KILOGRAMO	MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR			1.478,87000
2.860,20	KILOGRAMO	BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR			1.561,99000
428,40	KILOGRAMO	ZAPALLITO DE TRONCO			318,85000
3.628,80	KILOGRAMO	MANDARINA - MANDARINA - COMEDOR			961,28000
36.093,60	KILOGRAMO	MANZANA / FRUTA CITRICA (6 UNID X KG) DMC			1.478,87000
1.655,00	KILOGRAMO	ACELGA			1.192,30000
7.257,60	KILOGRAMO	PERA (6 UNIDADES X KG)			2.349,21000

ZONA 1 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS- FRUTAS Y VERDURAS		
DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
HUEVOS DE GALLINA - HUEVOS DE GALLINA TIPO GRAN COCO		
CEBOLLA - CEBOLLA		
TOMATE - TOMATE		
PAPA - PAPA		
ZANAHORIA - ZANAHORIA		
ZAPALLO - CALABAZA		
NARANJA - NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR		
MANZANA - MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		
BANANA - BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		
ZAPALLITO - ZAPALLITO DE TRONCO		
MANDARINA - MANDARINA - COMEDOR		
MANZANA - MANZANA / FRUTA CITRICA (6 UNID X KG) DMC		
ACELGA - ACELGA		
PERA - PERA (6 UNIDADES X KG)		

ZONA 2
FORMAULARIO DE COTIZACION-FRUTAS Y VERDURAS

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
1.831,00	DOCENA	HUEVOS DE GALLINA - HUEVOS DE GALLINA TIPO GRAN COCO			1.756,18000
6.096,00	KILOGRAMO	CEBOLLA - CEBOLLA			545,20000
3.721,00	KILOGRAMO	TOMATE - TOMATE			2.306,11000
4.687,00	KILOGRAMO	PAPA - PAPA			452,91000
8.524,00	KILOGRAMO	ZANAHORIA - ZANAHORIA			637,83000
1.668,00	KILOGRAMO	ZAPALLO - CALABAZA			868,89000
8.195,85	KILOGRAMO	NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR			961,28000
12.137,00	KILOGRAMO	MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR			1.478,87000
2.528,00	KILOGRAMO	BANANA - BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR			1.561,99000
335,70	KILOGRAMO	ZAPALLITO DE TRONCO			318,85000
3.134,70	KILOGRAMO	MANDARINA - COMEDOR			961,28000
35.133,30	KILOGRAMO	MANZANA / FRUTA CITRICA (6 UNID X KG) DMC			1.478,87000
1.288,35	KILOGRAMO	ACELGA			1.192,30000
6.054,75	KILOGRAMO	PERA (6 UNIDADES X KG)			2.349,21000

DETALLE	ADICIONAL	MEJORAS
	PORCENTAJE S/CANT LIC	DESCRIPCION
HUEVOS DE GALLINA TIPO GRAN COCO		
CEBOLLA - CEBOLLA		
TOMATE - TOMATE		
PAPA - PAPA		
ZANAHORIA - ZANAHORIA		
ZAPALLO - CALABAZA		
NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR		
MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		
BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		
ZAPALLITO DE TRONCO		
MANDARINA - COMEDOR		
MANZANA / FRUTA CITRICA (6 UNID X KG) DMC		
ACELGA		
PERA (6 UNIDADES X KG)		

ZONA 3

FORMAULARIO DE COTIZACION-FRUTAS Y VERDURAS

CANT	U. D M	DETALLE	MARCA	S/TACC	\$ UNIT
1.751,00	DOCENA	HUEVOS DE GALLINA TIPO GRAN COCO			1.756,18000
5.933,25	KILOGRAMO	CEBOLLA			545,20000
3.601,00	KILOGRAMO	TOMATE			2.306,11000
4.456,35	KILOGRAMO	PAPA - PAPA			452,91000
8.200,00	KILOGRAMO	ZANAHORIA			637,83000
1.644,75	KILOGRAMO	ZAPALLO - CALABAZA			868,89000
7.604,00	KILOGRAMO	NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR			961,28000
11.155,50	KILOGRAMO	MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR			1.478,87000
2.570,40	KILOGRAMO	BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR			1.561,99000
3.406,50	KILOGRAMO	ZAPALLITO DE TRONCO			318,85000
2.867,40	KILOGRAMO	MANDARINA - COMEDOR			961,28000
30.362,40	KILOGRAMO	MANZANA / FRUTA CITRICA (6 UNID X KG) DMC			1.478,87000
1.288,35	KILOGRAMO	ACELGA			1.192,30000
5.730,75	KILOGRAMO	PERA (6 UNIDADES X KG)			2.349,21000

ZONA 3 – ANEXO ADICIONALES Y MEJORAS- FRUTAS Y VERDURAS		
DETALLE	ADICIONAL PORCENTAJE S/CANT LIC	MEJORAS DESCRIPCION
HUEVOS DE GALLINA TIPO GRAN COCO		
CEBOLLA		
TOMATE		
PAPA		
ZANAHORIA		
ZAPALLO - CALABAZA		
NARANJA DULCE (7 UNIDADES X KG) COMEDOR		
MANZANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		
BANANA (6 UNIDADES X KG) COMEDOR		
ZAPALLITO DE TRONCO		
MANDARINA - COMEDOR		
MANZANA / FRUTA CITRICA (6 UNID X KG) DMC		
ACELGA		
PERA (6 UNIDADES X KG)		

ANEXO III

Junín, de.....de 2024.-

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

•S / D

REFER: Licitación Pública N°04/24

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